

# LAMPIRAN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 563/UN34.15/LT/2019  
Lamp. : 1 Bendel Proposal  
Hal : **Izin Penelitian**

1 November 2019

Yth . **1. KEPALA DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA (DISDIKPORA) PROVINSI DIY**  
**2. KEPALA SMA NEGERI 1 WATES**  
**JALAN TERBAHSARI NO 1 WATES KULON PROGO**

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Anita Ayu Adriani Dewi  
NIM : 15511241009  
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)  
Judul Tugas Akhir : EVALUASI PEMBELAJARAN MUATAN LOKAL PRAKARYA (KOMPETENSI PENGOLAHAN) DI SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) NEGERI 1 WATES  
Waktu Penelitian : 15 Januari - 15 Februari 2019

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Dekan,

Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc.,MT.,Ph.D.  
NIP 19640205 198703 1 001

Tembusan :  
1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;  
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
**DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA**

Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon (0274) 550330, Fax. 0274 513132  
Website : www.dikpora.jogjaprov.go.id, email : dikpora@jogjaprov.go.id, Kode Pos 55166

Yogyakarta, 11 November 2019

Nomor : 070/11466  
Lamp : -  
Hal : Pengantar  
Penelitian

Kepada Yth.

1. Kepala SMA NEGERI 1  
WATES

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Fakultas FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA nomor 563/UN34.15/LT/2019 tanggal 01 November 2019 perihal Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan ijin kepada:

Nama : ANITA AYU ADRIANI DEWI  
NIM : 15511241009  
Prodi/Jurusan : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA/PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN  
BUSANA  
Fakultas : FAKULTAS TEKNIK  
Universitas : UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
Judul : EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MUATAN LOKAL  
: PRAKARYA (KOMPETENSI PENGOLAHAN) DI SEKOLAH  
MENENGAH ATAS (SMA) NEGERI 1 WATES  
Lokasi : SMA NEGERI 1 WATES,  
Waktu : 11 November 2019 s.d 20 November 2019

Sehubungan dengan hal tersebut, kami mohon bantuan Saudara untuk membantu pelaksanaan penelitian dimaksud.

Atas perhatian dan kerjasamanya, kami menyampaikan terimakasih.

a.n Kepala  
Kepala Bidang Perencanaan dan  
Pengembangan Mutu Pendidikan

**Didik Wardaya, S.E., M.Pd.,MM**  
NIP 19660530 198602 1 002

Tembusan Yth :

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Pendidikan Menengah

**Catatan:**

Hasil print out dan bukti rekomendasi ini sudah berlaku tanpa Cap



\*Scan kode untuk cek validnya surat ini.

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TA  
Lampiran : 1 Bendel

Yth,  
Ibu Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.  
Dosen Prodi Pendidikan Teknik Boga  
di Fakultas Teknik

Sehubungan dengan pelaksanaan Tugas Akhir (TA), dengan ini saya:

Nama : Anita Ayu Adriani Dewi  
NIM : 15511241009  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Evaluasi Program Pembelajaran Mulok Prakarya (Pengolahan)  
di Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri 1 Wates

Dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrument penelitian TA yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TA, (2) kisi-kisi instrument penelitian TA, dan (3) draf instrument penelitian TA.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 9 Januari 2019  
Pemohon,



**Anita Ayu Adriani Dewi**  
**NIM. 15511241009**

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga



**Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si**

**NIP. 19770131 200212 2 001**

Dosen Pembimbing TA,



**Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes**

**NIP. 19600625 198601 2 001**



**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.  
NIP : 19750428 199903 2 002  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrument penelitian TA atas nama mahasiswa:

Nama : Anita Ayu Adriani Dewi  
NIM : 15511251009  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Evaluasi Program Pembelajaran Mulok Prakarya  
(Pengolahan) di Sekolah Menengah Atas (SMA)  
Negeri 1 Wates

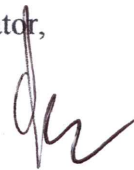
Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TA tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian  
 Layak digunakan dengan perbaikan  
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.  
Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Januari 2019

Validator,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

Catatan:

Beritanda ✓

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TA

Nama Mahasiswa : Anita Ayu Adriani Dewi  
NIM : 15511241009  
Judul TA : Evaluasi Program Pembelajaran Mulok Prakarya (Pengolahan)  
di Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri 1 Wates

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
1.	Sarana dan Prasarana	Perlu penambahan kriteria minimal standar sarana dan prasarana untuk kegiatan praktik.
	Komentar Umum/Lain-lain	

Yogyakarta, Januari 2019

Validator



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.

NIP. 19750428 199903 2 002

## Pedoman Wawancara Untuk Guru Mulok Prakarya (Pengolahan)

### I. Identitas

A. Nama :

B. Tempat, tanggal lahir :

### II. Pertanyaan penelitian

#### A. Pertanyaan dari aspek input

1. Apa pendidikan terakhir Anda?
2. Dimana pengalaman Anda mengajar?
3. Berapa lama Anda mengajar?
4. Apakah latar belakang pendidikan Anda sesuai dengan mata pelajaran mulok prakarya (pengolahan)?
5. Apakah Anda memiliki kemampuan dalam pengolahan (memasak)?
6. Apakah sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah sudah sesuai dengan standar Permendiknas Nomor 24 Tahun 2007?
7. Bagaimana cara Anda dalam mengajar jika sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah belum tersedia secara lengkap?

#### B. Aspek Konteks

1. Apakah materi yang Anda buat sesuai dengan kurikulum 2013?
2. Apakah semua kompetensi dasar dapat tersampaikan secara keseluruhan?
3. Apakah terdapat kendala dalam Anda menyampaikan materi, baik dalam pembelajaran teori maupun praktek?
4. Mengapa Anda memilih kompetensi pengolahan untuk materi pelajaran mulok prakarya?
5. Apakah peserta didik dapat memahami materi yang diberikan?

## Lembar Pengamatan Dokumentasi

Nama sekolah :

Alamat :

Petunjuk :

Berilah tanda check list pada jawaban yang Anda Pilih

Evaluasi	Dokumen	Aspek	Keseuaian
Konteks	Materi	1. Kurikulum	
		2. Silabus	
		3. Materi/RPP	
Input	Ijazah	Latar belakang guru	
Product	Nilai akhir semester 1	Nilai mata pelajaran mulok prakarya (pengolahan)	

## LEMBAR OBSERVASI

### PROSES PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MULOK PRAKRAYA (PENGOLAHAN)

Nama Sekolah :  
 Kelas :  
 Nama Guru :  
 Hari, tanggal :  
 Jam :

**Keterangan**

- a. Beri tanda check list pada kolom kriteria
- b. 1 = kurang baik                      3 = baik  
     2 = cukup baik                      4 = sangat baik

No	Kegiatan	Penilaian			
		1	2	3	4
	Pengelolaan kelas				
1.	Ketepatan guru memulai pelajaran				
2.	Ketepatan guru mengakhiri pelajaran				
3.	Cara guru menyiapkan peserta didik				
4.	Volume dan intonasi guru dalam menyampaikan pelajaran				
5.	Penggunaan bahasa				
6.	Guru memotivasi peserta didik				
7.	Guru memberikan penguatan dan umpan balik				
	Kegiatan pendahuluan				
8.	Menyapa dan memberi salam				
9.	Peserta didik difokuskan baik secara fisik maupun psikis untuk siap mengikuti proses pembelajaran				
10.	Guru mengajukan pertanyaan pemicu				
11.	Respon peserta didik dalam menanggapi pertanyaan pemicu				
12.	Menjelaskan tujuan pembelajaran dan kompetensi dasar				
13.	Menyampaikan cakupan materi dan penjelasan uraian kegiatan sesuai dengan silabus				
	Kegiatan Inti (Teori)				
14.	Membagi peserta didik dalam kelompok-kelompok				
15.	Melibatkan peserta didik mencari informasi yang berkaitan dengan materi				
16.	Memfasilitasi peserta didik dalam berdiskusi tentang materi yang dipelajari				
17.	Memberi informasi terkait materi yang harus dicari dan didiskusikan kepada peserta didik				
18.	Peserta didik melakukan diskusi dengan aktif dan menggunakan waktu yang diberikan dengan baik				
19.	Peserta didik mengumpulkan data hasil diskusi				
20.	Peserta didik mempresentasikan hasil diskusi				
21.	Peserta didik memberi kesempatan kelompok lain untuk				

	menanggapi				
22.	Guru memberikan penguatan terhadap hasil diskusi kelas				
23.	Memberi kesempatan kepada peserta didik untuk menyimpulkan hasil pembelajaran				
24.	Guru dan peserta didik bersama-sama dalam menyimpulkan hasil pembelajaran.				
25.	Memberi beberapa pertanyaan terkait materi pelajaran				
26.	Memberi tugas kepada peserta didik				
	Kegiatan Inti (Praktek Pengolahan)				
27.	Memberi informasi terkait praktek yang akan dilakukan				
28.	Memberi batas waktu penyelesaian pengolahan produk				
29.	Membimbing selama praktek berlangsung				
30.	Peserta didik mempresentasikan hasil pengolahan				
31.	Peserta didik menanggapi presentasi dari kelompok lain				
32.	Guru memberi umpan balik dan penguatan				
33.	Guru dan peserta didik memberi kesimpulan mengenai praktek				
	Kegiatan penutup				
34.	Menyampaikan materi pelajaran pada pertemuan berikutnya				
35.	Menutup pelajaran dengan doa dan salam				

## LEMBAR ANGKET MINAT BELAJAR SISWA

Nama :

Kelas :

### Petunjuk Pengisian Angket

1. Mohon agar saudara menjawab pertanyaan yang sudah disediakan.
2. Angket ini murni untuk keperluan studi sehingga tidak berpengaruh terhadap nilai saudara.
3. Diharapkan saudara menjawab semua pertanyaan yang tersedia dengan sebenar-benarnya.
4. Berilah tanda cek (√) pada kolom pilihan yang tersedia.
5. Pilihan jawaban

SL : Selalu

SR : Sering

KK : Kadang-kadang

TP : Tidak Pernah

No.	PERNYATAAN	JAWABAN			
		SL	SR	KK	TP
1.	Saya mempersiapkan diri dirumah untuk mempelajari materi yang dibahas dikelas				
2.	Saya selalu siap untuk belajar disekolah				
3.	Saya mencatat materi yang disampaikan oleh guru				
4.	Saya mendapatkan manfaat dari belajar disekolah				
5.	Saya tidak terlambat masuk kelas				
6.	Saya belajar untuk mendapatkan hasil yang baik				
7.	Saya berusaha memahami materi yang diberikan guru				
8.	Saya mendapatkan manfaat dari pelajaran mulok prakarya kompetensi pengolahan				
9.	Saya selalu mendengarkan saat guru menjelaskan materi				
10.	Saya mencari materi yang berkaitan dengan pelajaran mulok prakarya kompetensi pengolahan melalui internet				
11.	Saya belajar untuk mendapatkan pengetahuan tentang pengolahan pada mata pelajaran mulok prakarya				
12.	Saya merasa antusias setiap pelajaran mulok prakarya kompetensi pengolahan				
13.	Saya mencari video-video pengolahan yang berkaitan dengan pengolahan dalam pelajaran mulok prakarya				



No.	PERNYATAAN	JAWABAN			
		SL	SR	KK	TP
14.	Saya senang jika guru memberi pertanyaan dikelas				
15.	Saya selalu memperhatikan saat guru menyampaikan materi				
16.	Saya aktif dalam berdiskusi				
17.	Saya berusaha memahami materi yang diberikan oleh guru				
18.	Saya senang dengan pelajaran mulok prakarya kompetensi pengolahan				
19.	Saya selalu hadir saat pelajaran mulok prakarya kompetensi pengolahan				
20.	Saya tidak bosan saat pelajaran mulok prakarya kompetensi pengolahan				
21.	Saya selalu menyimak pelajaran dengan baik				
22.	Perhatian saya sangat besar dalam mata pelajaran mulok prayakarya kompetensi pengolahan				
23.	Saya tidak pernah membolos ketika pelajaran mulok prakarya (pengolahan)				

## LEMBAR OBSERVASI SARANA DAN PRASARANA

Nama Sekolah : \_\_\_\_\_

Alamat Sekolah : \_\_\_\_\_

No.	Sarana dan prasarana	Keberadaan		Kondisi		Jumlah	Kesuaian
		Ada	Tidak	Baik	Buruk		
1	Kursi peserta didik						
2	Meja peserta didik						
3	Kursi guru						
4	Meja guru						
5	Lemari						
6	Papan pajang						
7	Papan tulis						
8	Tempat sampah						
9	Tempat cuci tangan						
10	Jam dindidng						
11	Soket listrik						
II.	Ruang Praktek						
12.	Meja kerja						
13.	Kursi kerja/ <i>stool</i>						
14.	Lemari simpan alat dan bahan						
15.	Kompor						
16.	<i>Sauce pan</i>						
17.	<i>Steamer</i>						
18.	Oven						
19.	<i>Wok</i> wajan						
20.	<i>Frying pan</i>						
21.	Alat bantu lainnya						
22.	Papan tulis						
23.	Kotak kontak						
24.	Tempat sampah						

Data Uji Coba Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya Kompetensi Pengolahan

Responden	No Item																											Jumlah
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	##	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	
1	2	2	3	3	4	3	3	3	3	2	3	2	1	2	2	3	2	3	2	4	2	4	3	2	2	2	4	71
2	3	2	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	2	2	2	3	3	4	3	4	4	4	3	2	3	3	4	88
3	2	2	3	2	3	4	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	2	3	64
4	2	2	3	3	2	4	4	4	3	2	3	3	1	2	2	3	2	4	4	4	4	4	3	3	2	2	4	79
5	1	2	2	3	4	3	2	2	4	1	1	3	1	1	2	3	3	3	3	4	4	2	3	2	3	4	4	70
6	1	2	2	4	2	3	4	4	4	2	2	4	1	1	2	2	4	4	4	4	4	4	2	3	3	2	4	78
7	1	2	2	3	1	2	3	2	3	2	2	2	2	1	2	3	2	3	3	4	4	3	3	2	3	4	4	68
8	2	3	3	3	2	4	2	4	2	3	3	2	2	2	2	3	3	2	3	3	3	3	3	2	3	2	2	71
9	2	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	3	4	3	4	4	4	4	4	3	3	3	2	4	95
10	3	2	3	4	4	4	4	4	3	3	2	3	2	2	2	4	3	4	3	4	3	3	3	2	3	3	4	84
11	2	4	2	4	4	4	4	4	4	2	4	3	2	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	2	3	4	90
12	2	2	3	2	3	3	2	2	3	2	2	2	2	1	3	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	3	61
13	2	4	3	4	2	4	4	4	3	2	4	3	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	3	4	2	3	4	85
14	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	3	2	4	4	4	4	4	4	2	4	3	3	4	4	96
15	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	2	2	4	3	4	4	4	4	3	3	2	2	2	3	92
16	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	99
17	2	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	2	2	2	4	3	4	4	4	2	4	4	3	2	2	4	89
18	2	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	2	3	2	4	4	4	4	3	3	4	2	2	4	89
19	3	3	4	4	4	3	4	4	3	2	3	3	2	4	2	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	4	4	91
20	4	4	3	3	4	3	4	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	4	4	4	4	3	3	2	3	4	86
21	3	4	4	4	3	3	4	4	4	2	3	3	2	4	4	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	92
22	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	3	1	1	2	4	3	4	3	4	3	2	4	3	2	2	4	86
23	3	4	4	4	4	4	4	3	4	2	3	3	2	3	2	4	4	4	3	4	3	2	4	3	2	4	4	90
24	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	2	2	3	4	4	3	4	3	4	3	3	2	3	4	92
25	2	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	2	2	2	3	3	3	4	4	3	4	3	4	2	2	4	85
26	2	3	3	4	3	4	4	4	4	2	3	3	2	2	2	4	3	4	3	3	4	4	3	3	3	2	3	84
27	2	4	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	2	3	2	3	2	4	4	4	3	3	2	3	2	2	4	84
28	2	4	2	4	4	3	4	4	3	3	3	4	2	3	2	3	3	3	4	3	4	3	3	3	2	3	4	85
29	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	2	2	3	2	3	4	3	3	4	3	3	3	2	3	90
30	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	99



**HASIL UJI VALIDITAS DAN REABILITAS ANGKET MINAT SISWA TERHADAP MATA  
PELAJARAN MUATAN LOKAL PRAKARYA (KOMPETENSI PENGOLAHAN)**

A. Validitas

No Item	R Hitung	R Tabel	Predikat
1	0,518	0,361	Valid
2	0,701	0,361	Valid
3	0,586	0,361	Valid
4	0,832	0,361	Valid
5	0,490	0,361	Valid
6	0,392	0,361	Valid
7	0,786	0,361	Valid
8	0,707	0,361	Valid
9	0,563	0,361	Valid
10	0,552	0,361	Valid
11	0,694	0,361	Valid
12	0,714	0,361	Valid
13	0,537	0,361	Valid
14	0,605	0,361	Valid
15	0,304	0,361	Tidak valid
16	0,633	0,361	Valid
17	0,536	0,361	Valid
18	0,598	0,361	Valid
19	0,577	0,361	Valid
20	0,436	0,361	Valid
21	0,399	0,361	Valid
22	0,193	0,361	Tidak valid
23	0,548	0,361	Valid
24	0,544	0,361	Valid
25	0,155	0,361	Tidak Valid
26	0,264	0,361	Tidak valid
27	0,396	0,361	Valid

B. Reliabilitas

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on	
	Standardized Items	N of Items
,735	,925	24

LEMBAR PEDOMAN WAWANCARA GURU  
EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MUATAN LOKAL PRAKARYA  
(KOMPETENSI PENGOLAHAN) DI SMAN 1 WATES

**A. Guru Pengampu 1**

Digunakan untuk pedoman penelitian dalam wawancara

Nama : Basuki, S.Pd

Hari/tanggal : Kamis, 31 Januari 2019

Pokok Bahasan : Latar belakang guru, Materi, dan Sarana Prasarana

Tabel. Daftar Pertanyaan Wawancara Untuk Guru Pengampu Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa pendidikan terakhir Anda?	S1 Pendidikan Biologi.
2.	Dimana pengalaman Anda Mengajar?	a. SMA Negeri 2 Kotabumi ,Lampung b. SMA Negeri 1 Wates ,Kulonprogo
3.	Berapa lama Anda mengajar?	32 tahun.
4.	Apakah latar belakang pendidikan Anda sesuai dengan mata pelajaran muatan lokal prakarya (kompetensi pengolahan)?	Tidak sesuai.
5.	Apakah Anda memiliki kemampuan dalam pengolahan (memasak)	Sedikit.
6.	Apakah sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah sudah sesuai dengan standar Permendiknas Nomor 24 Tahun 2007?	Belum.
7.	Bagaimana cara Anda dalam mengajar jika sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah belum tersedia secara lengkap?	a. Siswa disuruh membawa sarana sendiri. b. Memanfaatkan sarana dan prasarana sekolah yang ada. c. Memodifikasi alat.
8.	Apakah materi yang Anda buat sesuai dengan kurikulum 2013?	Sesuai.

9.	Apakah semua kompetensi dasar dapat tersampaikan secara keseluruhan?	Dapat tersampaikan.
10.	Apakah terdapat kendala dalam Anda menyampaikan materi, baik dalam pembelajaran teori maupun praktek?	Ada, terutama sarana dan prasarana praktek.
11.	Mengapa Anda memilih kompetensi pengolahan untuk materi pelajaran mulok prakarya?	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dapat menggali potensi makanan lokal</li> <li>b. Siswa lebih tertarik dengan kompetensi pengolahan</li> <li>c. Dapat memberikan pengalaman di rumah tangga/masyarakat.</li> </ul>
12.	Apakah peserta didik dapat memahami materi yang diberikan?	Dapat memahami dengan baik.
13.	Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa setelah mendapatkan materi pengolahan dalam muatan lokal prakarya?	Baik



## B. Guru Pengampu 2

Digunakan untuk pedoman penelitian dalam wawancara

Nama : Lilik Tri Utami, S.Pd

Hari/tanggal : Kamis, 31 Januari 2019

Pokok Bahasan : Latar belakang guru, Materi, dan Sarana Prasarana

Tabel. Daftar Pertanyaan Wawancara Untuk Guru Pengampu Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa pendidikan terakhir Anda?	S1 Pendidikan Biologi.
2.	Dimana pengalaman Anda Mengajar?	a. SMP Negeri 2 Kembayan, Kalimantan Barat b. SMA Negeri 1 Wates, Kulonprogo
3.	Berapa lama Anda mengajar?	21 tahun 8 bulan.
4.	Apakah latar belakang pendidikan Anda sesuai dengan mata pelajaran muatan lokal prakarya (kompetensi pengolahan)?	Tidak sesuai.
5.	Apakah Anda memiliki kemampuan dalam pengolahan (memasak)	Ya.
6.	Apakah sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah sudah sesuai dengan standar Permendiknas Nomor 24 Tahun 2007?	Belum.
7.	Bagaimana cara Anda dalam mengajar jika sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah belum tersedia secara lengkap?	Anak-anak dibentuk kelompok dan masing-masing kelompok mendapatkan tugas membawa alat-alat yang dibutuhkan dalam pengolahan.
8.	Apakah materi yang Anda buat sesuai dengan kurikulum 2013?	Ya.
9.	Apakah semua kompetensi dasar dapat tersampaikan secara kerseluruhan?	Ya.
10.	Apakah terdapat kendala dalam Anda menyampaikan materi, baik dalam pembelajaran teori maupun praktek?	Kendala terjadi saat praktek, karena sarana dan prasarana sangat kurang dan alokasi

		waktu yang kurang/terbatas.
11.	Mengapa Anda memilih kompetensi pengolahan untuk materi pelajaran mulok prakarya?	Untuk membekali anak supaya bisa berkreasi, kreatif, inovatif, dan mampu mengimplementasikan di kehidupan dan siap untuk berwirausaha.
12.	Apakah peserta didik dapat memahami materi yang diberikan?	Ya.
13.	Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa setelah mendapatkan materi pengolahan dalam muatan lokal prakarya?	Pada umumnya baik.

### C. Guru Pengampu 3

Digunakan untuk pedoman penelitian dalam wawancara

Nama : R. Eko W.S

Hari/tanggal : Kamis, 31 Januari 2019

Pokok Bahasan : Latar belakang guru, Materi, dan Sarana Prasarana

Tabel. Daftar Pertanyaan Wawancara Untuk Guru Pengampu Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa pendidikan terakhir Anda?	S1 Pendidikan Biologi.
2.	Dimana pengalaman Anda Mengajar?	SMA Negeri 1 Wates
3.	Berapa lama Anda mengajar?	20 tahun.
4.	Apakah latar belakang pendidikan Anda sesuai dengan mata pelajaran muatan lokal prakarya (kompetensi pengolahan)?	Tidak sesuai.
5.	Apakah Anda memiliki kemampuan dalam pengolahan (memasak)	Sedikit.
6.	Apakah sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah sudah sesuai dengan standar Permendiknas Nomor 24 Tahun 2007?	Belum memenuhi.
7.	Bagaimana cara Anda dalam mengajar jika sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah belum tersedia secara lengkap?	a. Membawa alat sendiri b. Mengunjungi tempat produksi olahan pangan disekitar sekolah.
8.	Apakah materi yang Anda buat sesuai dengan kurikulum 2013?	Sesuai.
9.	Apakah semua kompetensi dasar dapat tersampaikan secara kerseluruhan?	Semua tersampaikan.
10.	Apakah terdapat kendala dalam Anda menyampaikan materi, baik dalam pembelajaran teori maupun praktek?	a. Sarana dan prasarana b. Alokasi waktu
11.	Mengapa Anda memilih kompetensi pengolahan untuk materi pelajaran	Dapat membekali pengalaman kepada siswa dalam hal

	mulok prakarya?	pengolahan makanan terutama potensi lokal.
12.	Apakah peserta didik dapat memahami materi yang diberikan?	Dapat.
13.	Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa setelah mendapatkan materi pengolahan dalam muatan lokal prakarya?	Baik.

#### D. Guru Pengampu 4

Digunakan untuk pedoman penelitian dalam wawancara

Nama : Dra. Wuryanti

Hari/tanggal : Kamis, 31 Januari 2019

Pokok Bahasan : Latar belakang guru, Materi, dan Sarana Prasarana

Tabel. Daftar Pertanyaan Wawancara Untuk Guru Pengampu Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa pendidikan terakhir Anda?	S1 Pendidikan Akuntansi.
2.	Dimana pengalaman Anda Mengajar?	SMA Negeri 1 Wates
3.	Berapa lama Anda mengajar?	30 tahun.
4.	Apakah latar belakang pendidikan Anda sesuai dengan mata pelajaran muatan lokal prakarya (kompetensi pengolahan)?	Tidak.
5.	Apakah Anda memiliki kemampuan dalam pengolahan (memasak)	Ya.
6.	Apakah sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah sudah sesuai dengan standar Permendiknas Nomor 24 Tahun 2007?	Belum.
7.	Bagaimana cara Anda dalam mengajar jika sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah belum tersedia secara lengkap?	Siswa membawa alat dari rumah.
8.	Apakah materi yang Anda buat sesuai dengan kurikulum 2013?	Sesuai.
9.	Apakah semua kompetensi dasar dapat tersampaikan secara kerseluruhan?	Dapat tersampaikan.
10.	Apakah terdapat kendala dalam Anda menyampaikan materi, baik dalam pembelajaran teori maupun praktek?	Adanya keterbatasan alat tapi dapat diatasi dengan membawa alat dari rumah.
11.	Mengapa Anda memilih kompetensi pengolahan untuk materi pelajaran	a. Siswa lebih antusias b. Keterbatasan sarana lebih

	mulok prakarya?	<p>mudah diatasi.</p> <p>c. Materi budidaya terbatas sarana pendukung.</p> <p>d. Materi rekayasa tidak menguasai materinya</p>
12.	Apakah peserta didik dapat memahami materi yang diberikan?	Dapat.
13.	Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa setelah mendapatkan materi pengolahan dalam muatan lokal prakarya?	Hasil baik.

## E. Guru Pengampu 5

Digunakan untuk pedoman penelitian dalam wawancara

Nama : Mardiantara, S.Pd

Hari/tanggal : Kamis, 31 Januari 2019

Pokok Bahasan : Latar belakang guru, Materi, dan Sarana Prasarana

Tabel. Daftar Pertanyaan Wawancara Untuk Guru Pengampu Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)

No.	Pertanyaan	Jawaban
1.	Apa pendidikan terakhir Anda?	S1 Pendidikan Akuntansi.
2.	Dimana pengalaman Anda Mengajar?	a. SMA Negeri 1 Sewon, Bantul b. SMA Negeri 1 Wates, Kulonprogo
3.	Berapa lama Anda mengajar?	29 tahun.
4.	Apakah latar belakang pendidikan Anda sesuai dengan mata pelajaran muatan lokal prakarya (kompetensi pengolahan)?	Tidak.
5.	Apakah Anda memiliki kemampuan dalam pengolahan (memasak)	Sedikit.
6.	Apakah sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah sudah sesuai dengan standar Permendiknas Nomor 24 Tahun 2007?	Belum.
7.	Bagaimana cara Anda dalam mengajar jika sarana dan prasarana penunjang pembelajaran mulok prakarya pada kompetensi pengolahan di sekolah belum tersedia secara lengkap?	a. Dibentuk kelompok b. Masinh-masing kelompok membawa alat yang dibutuhkan
8.	Apakah materi yang Anda buat sesuai dengan kurikulum 2013?	Sesuai.
9.	Apakah semua kompetensi dasar dapat tersampaikan secara kerseluruhan?	Ya.
10.	Apakah terdapat kendala dalam Anda menyampaikan materi, baik dalam pembelajaran teori maupun praktek?	Ada : a. Alat b. Waktu



11.	Mengapa Anda memilih kompetensi pengolahan untuk materi pelajaran mulok prakarya?	Dapat membekali anak agar berkreasi, kreatif dan inovatif dalam mengolah makanan
12.	Apakah peserta didik dapat memahami materi yang diberikan?	Ya.
13.	Bagaimana pencapaian hasil belajar siswa setelah mendapatkan materi pengolahan dalam muatan lokal prakarya?	Sebagian besar baik.

**HASIL ANALISIS PENELITIAN ANGKET MINAT SISWA TERHADAP MATA PELAJARAN  
MUATAN LOKAL PRAKARYA (KOMPETENSI PENGOLAHAN)**

A. Distribusi Frekuensi

**Statistics**

**Hasil Penelitian Angket Minat  
Siswa Terhadap Mata Pelajaran  
Muatan Lokal Prakarya  
(Kompetensi Pengolahan)**

N	Valid	131
	Missing	0
Mean		66,8626
Median		67,0000
Mode		71,00
Std. Deviation		7,88354
Variance		62,150
Range		39,00
Minimum		47,00
Maximum		86,00

B. Tabel Frekuensi

**HASIL PENELITIAN ANGKET MINAT SISWA**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 47,00	2	1,5	1,5	1,5
48,00	2	1,5	1,5	3,1
50,00	1	,8	,8	3,8
51,00	1	,8	,8	4,6
53,00	2	1,5	1,5	6,1
54,00	2	1,5	1,5	7,6
55,00	1	,8	,8	8,4
56,00	3	2,3	2,3	10,7
57,00	2	1,5	1,5	12,2
58,00	4	3,1	3,1	15,3
59,00	1	,8	,8	16,0
60,00	2	1,5	1,5	17,6
61,00	3	2,3	2,3	19,8
62,00	9	6,9	6,9	26,7
63,00	8	6,1	6,1	32,8
64,00	4	3,1	3,1	35,9

65,00	7	5,3	5,3	41,2
66,00	6	4,6	4,6	45,8
67,00	7	5,3	5,3	51,1
68,00	3	2,3	2,3	53,4
69,00	6	4,6	4,6	58,0
70,00	9	6,9	6,9	64,9
71,00	10	7,6	7,6	72,5
72,00	9	6,9	6,9	79,4
73,00	5	3,8	3,8	83,2
74,00	2	1,5	1,5	84,7
75,00	7	5,3	5,3	90,1
77,00	3	2,3	2,3	92,4
78,00	4	3,1	3,1	95,4
80,00	1	,8	,8	96,2
82,00	2	1,5	1,5	97,7
84,00	2	1,5	1,5	99,2
86,00	1	,8	,8	100,0
Total	131	100,0	100,0	

**HASIL ANALISIS PENELITIAN NILAI AKHIR (PENGETAHUAN) SISWA KELAS X  
SEMESTER 1 MATA PELAJARAN MUATAN LOKAL PRAKARYA (KOMPETENSI  
PENGOLAHAN)**

C. Distribusi Frekuensi

**Statistics**

**Nilai Akhir (Pengetahuan) Siswa  
Kelas X Semester 1 Pada Mata  
Pelajaran Muatan Lokal  
Prakarya (Kompetensi  
Pengolahan)**

N	Valid	144
	Missing	0
Mean		82,8681
Median		83,0000
Mode		81,00
Std. Deviation		2,48702
Variance		6,185
Range		11,00
Minimum		78,00
Maximum		89,00

D. Tabel Frekuensi

**Nilai Akhir (Pengetahuan) Siswa Kelas X Semester Gasal Pada Mata  
Pelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 78,00	1	,7	,7	,7
79,00	7	4,9	4,9	5,6
80,00	21	14,6	14,6	20,1
81,00	24	16,7	16,7	36,8
82,00	16	11,1	11,1	47,9
83,00	19	13,2	13,2	61,1
84,00	14	9,7	9,7	70,8
85,00	18	12,5	12,5	83,3

86,00	11	7,6	7,6	91,0
87,00	8	5,6	5,6	96,5
88,00	4	2,8	2,8	99,3
89,00	1	,7	,7	100,0
Total	144	100,0	100,0	

**HASIL ANALISIS PENELITIAN NILAI AKHIR (KETERAMPILAN) SISWA KELAS X  
SEMESTER 1 MATA PELAJARAN MUATAN LOKAL PRAKARYA (KOMPETENSI  
PENGOLAHAN)**

E. Distribusi Frekuensi

**Statistics**  
**Nilai Akhir (Keterampilan) Siswa**  
**Kelas X Semester 1 Pada Mata**  
**Pelajaran Muatan Lokal**  
**Prakarya (Kompetensi**  
**Pengolahan)**

N	Valid	144
	Missing	0
Mean		86,2708
Median		86,0000
Mode		85,00
Std. Deviation		1,46387
Variance		2,143
Range		6,00
Minimum		83,00
Maximum		89,00

F. Tabel Frekuensi

**Nilai Akhir (Keterampilan) Siswa Kelas X Semester Gasal Pada Mata**  
**Pelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	83,00	4	2,8	2,8	2,8
	84,00	6	4,2	4,2	6,9
	85,00	48	33,3	33,3	40,3
	86,00	22	15,3	15,3	55,6
	87,00	19	13,2	13,2	68,8
	88,00	43	29,9	29,9	98,6
	89,00	2	1,4	1,4	100,0
	Total	144	100,0	100,0	



## ANALISIS DESKRIPTIF

### EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MUATAN LOKAL PRAKARYA (KOMPETENSI PENGOLAHAN) DI SMAN 1 WATES

#### A. Angket Minat Siswa Terhadap Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)

1. Jumlah kelas interval =  $1+3,3 \log n$   
=  $1+3,3 \log 131$   
= 7,98699 (dibulatkan 8)
2. Rentang data = (Data terbesar-data terkecil) + 1  
=  $(86-47) + 1$   
= 40
3. Kelas interval = Rentang data : jumlah kelas  
=  $40 : 8$   
= 5
4. Mean Ideal (Mi) dan Standar Deviasi Ideal (Sdi)  

Mi	= $\frac{1}{2} (X_{\max}+X_{\min})$	Sdi	= $\frac{1}{6} (X_{\max}-X_{\min})$
	= $\frac{1}{2} ((23.4)+(23.1))$		= $\frac{1}{6} (92-23)$
	= $\frac{1}{2} (115)$		= $\frac{1}{6} (69)$
	= 57,5		= 11,04
5. Batasan Kecenderungan  
Sangat Baik =  $X \geq (Mi + 1,5SDi)$   
=  $X \geq (57,5 + 16,56)$   
=  $X \geq 73,56$



$$\text{Baik} = Mi + 1,5SDi > X \geq Mi$$

$$= 73,56 > X \geq 57,5$$

$$\text{Cukup baik} = Mi > x \geq (Mi-1,5SDi)$$

$$= X \geq (57,5 + 16,56)$$

$$= 57,5 > X \geq 40,94$$

$$\text{Kurang baik} = X < (Mi-1,5SDi)$$

$$= X < 40,94$$

No	Skor	Frekuensi	Persentase	Kategori
1.	$X \geq 73,56$	22	16,8	Sangat Baik
2.	$73,56 > X \geq 57,5$	93	71	Baik
3.	$57,5 > X \geq 40,94$	16	12,2	Cukup Baik
4.	$X < 40,94$	0	0	Kurang Baik

B. Observasi Proses Pembelajaran Muatan Lokal Prakarya (Kompetensi Pengolahan)

$$\begin{aligned} 1. \text{ Kelas X MIPA 1} &= \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100 \\ &= \frac{\text{Jumlah skor}}{140} \times 100 \\ &= \frac{127}{140} \times 100 \\ &= 90,71 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 2. \text{ Kelas X MIPA 2} &= \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100 \\ &= \frac{\text{Jumlah skor}}{140} \times 100 \\ &= \frac{123}{140} \times 100 \\ &= 87,85 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 3. \text{ Kelas X MIPA 4} &= \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100 \\ &= \frac{\text{Jumlah skor}}{140} \times 100 \\ &= \frac{109}{140} \times 100 \\ &= 77,85 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 4. \text{ Kelas X IIS 1} &= \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100 \\ &= \frac{\text{Jumlah skor}}{140} \times 100 \\ &= \frac{110}{140} \times 100 \\ &= 78,57 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 5. \text{ Kelas X IIS 2} &= \frac{\text{Jumlah skor}}{\text{skor maksimal}} \times 100 \\
 &= \frac{\text{Jumlah skor}}{140} \times 100 \\
 &= \frac{117}{140} \times 100 \\
 &= 83,57
 \end{aligned}$$

Kelas	Jumlah Skor	Rata-Rata	Kategori
X MIPA 1	127	90,71	Sangat Baik
X MIPA 2	123	87,85	Baik
X MIPA 4	109	77,85	Baik
X IIS 1	110	78,57	Baik
X IIS 2	117	83,57	Baik
<b>Jumlah</b>	<b>586</b>	<b>83,71</b>	<b>Baik</b>

C. Nilai Akhir Siswa Kelas X Pada Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya

(Kompetensi Pengolahan) Kategori Nilai Pengetahuan

**Sangat Baik**      $= x \geq (\bar{x} + 1.SBx)$   
 $= x \geq (82,8681+(1.2,48702))$   
 $= X \geq 85,35512$

**Baik**                  $= \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x}$   
 $= 85,35512 > x \geq 82,8681$

**Cukup baik**      $= \bar{x} > x \geq (\bar{x}-1.SBx)$   
 $= 82,8681 > x \geq (82,8681-(1.2,48702))$   
 $= 82,8681 > x \geq 80,38108$

**Kurang baik**      $= x < (\bar{x}-1.SBx)$   
 $= x < 80,38108$

No.	Skor	Frekuensi	Persentase	Kategori
1.	$X \geq 85,35$	24	16,7	Sangat Baik
2.	$85,35 > X \geq 82,86$	51	35,4	Baik
3.	$82,86 > X \geq 80,38$	40	27,8	Cukup Baik
4.	$X < 80,38$	29	20,1	Kurang Baik
	Jumlah	144	100	

D. Nilai Akhir Siswa Kelas X Pada Mata Pelajaran Muatan Lokal Prakarya

(Kompetensi Pengolahan) Kategori Nilai Keterampilan

$$\begin{aligned}\text{Sangat Baik} &= x \geq (\bar{x} + 1.SBx) \\ &= x \geq (86,2708+(1.1,46387)) \\ &= X \geq 87,734787\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Baik} &= \bar{x} + 1.SBx > x \geq \bar{x} \\ &= 87,734787 > x \geq 86,2708\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Cukup baik} &= \bar{x} > x \geq (\bar{x}-1.SBx) \\ &= 86,2708 > x \geq (86,2708-(1.1,146387)) \\ &= 86,2708 > x \geq 84,80693\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kurang baik} &= x < (\bar{x}-1.SBx) \\ &= x < 84,80693\end{aligned}$$

No.	Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
1.	$X \geq 87,73$	45	31,3	Sangat Baik
2.	$87,73 > X \geq 86,27$	19	13,2	Baik
3.	$86,27 > X \geq 84,80$	70	48,6	Cukup Baik
4.	$X < 84,80$	10	6,9	Kurang Baik
Jumlah		144	100	

## SILABUS MATA PELAJARAN PRAKARYA PENGOLAHAN

**Satuan Pendidikan : SMA Negeri 1 Wates**

**Kelas : X IIS – MIA**

**Kompetensi Inti :**

KI 1	:	Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
KI 2	:	Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif, dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
KI 3	:	Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural, dan metakognitif berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
KI 4	:	Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, serta mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pembelajaran	Penilaian	Waktu	Sumber Belajar
1.1 Menghayati keberhasilan dan kegagalan wirausahawan dan keberagaman produk pengolahan pangan di wilayah setempat dan lainnya sebagai anugerah Tuhan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuhan Maha Pengatur segala usaha yang dilakukan manusia.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menunjukkan sikap percaya akan kebesaran Tuhan</li> <li>• Memuji kebesaran Tuhan</li> </ul>	Pembelajaran KI 1 dan KI 2 dilakukan secara tidak langsung (terintegrasi) dalam pembelajaran KI 3 dan KI 4	Penilaian sikap		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pembelajaran	Penilaian	Waktu	Sumber Belajar
<p>2.1 Menunjukkan motivasi internal dan peduli lingkungan dalam menggali informasi tentang keberagaman produk pengolahan pangan dan kewirausahaan di wilayah setempat dan lainnya.</p> <p>2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam memperkenalkan karya pengolahan pangan di wilayah setempat dan lainnya dan menerapkan wirausaha.</p> <p>2.3 Menghayati sikap bekerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif, dan inovatif dalam memahami kewirausahaan dan membuat karya pengolahan pangan di wilayah setempat dan lainnya dengan memperhatikan estetika produk akhir untuk membangun semangat usaha</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manusia mesti berinteraksi satu sama lain untuk mewujudkan kewirausahaan di suatu wilayah.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menunjukkan sikap positif, beriman, berakhlak mulia (individu dan sosial)</li> <li>Menunjukkan perilaku dan sikap menerima, menghargai, dan melaksanakan kejujuran, ketelitian, disiplin dan tanggung jawab</li> </ul>				3



Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pembelajaran	Penilaian	Waktu	Sumber Belajar
3.1 Mengidentifikasi desain produk dan pengemasan pengolahan pangan berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aneka pengolahan pangan .</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menyebutkan contoh pengolahan pangan .</li> <li>Menyebutkan faktor-faktor yang mempengaruhi proses pembuatan pengolahan pangan .</li> <li>Membuat satu pengolahan pangan .</li> <li>Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) masing masing produk pengolahan pangan .</li> <li>Memasarkan aneka pengolahan pangan .</li> <li>Meramalkan pangsa pasar aneka pengolahan pangan di Kulon Progo.</li> </ul>	<p><b>Mengamati (<i>Observing</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mencari informasi dengan cara membaca/ melihat/ searching di internet tentang aneka pengolahan pangan di Kulon Progo.</li> </ul> <p><b>Menanya (<i>Questioning</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat pertanyaan terkait hasil observasi pengolahan pangan yang mudah dibuat, mudah dijual, dan menguntungkan.</li> </ul> <p><b>Mengumpulkan data (<i>Eksperimenting</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mendiskusikan dalam kelompok tentang alat dan bahan yang digunakan membuat aneka pengolahan pangan .</li> <li>Identifikasi alat dan bahan yang digunakan membuat</li> </ul>	<p><b>Tugas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mencari informasi tentang aneka pengolahan pangan di Kulon Progo.</li> </ul> <p><b>Observasi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sikap ilmiah dalam melakukan percobaan dan presentasi, keaktifan, kerja sama, komunikatif, tanggungjawab, dan</li> </ul>	6 jp	<ul style="list-style-type: none"> <li>Internet</li> <li>Hendriana Werdhaningih,dkk; PRAKARYA dan KEWIRAU SAHAAN SMA/MAN KELAS X; Kemendikbud, 2014</li> </ul>

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pembelajaran	Penilaian	Waktu	Sumber Belajar
			<p>aneka pengolahan pangan .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merancang dan mempresentasikan hasil rancangan satu desain pengolahan pangan .</li> <li>• Melakukan pembuatan satu jenis pengolahan pangan .</li> <li>• Mengamati dan menilai hasil pembuatan produk pengolahan pangan .</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi (<i>Associating</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) masing masing produk pengolahan pangan .</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan (<i>Communicating</i>)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil pembuatan produk pengolahan pangan .</li> <li>• Mempresentasikan hasil pembuatan produk</li> </ul>	peduli lingkungan, dsb)		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Indikator Pencapaian Kompetensi	Pembelajaran	Penilaian	Waktu	Sumber Belajar
			pengolahan pangan .			
4.1 Mendesain produk dan pengemasan karya pengolahan pangan berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya.	•	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memilih contoh pengolahan pangan .</li> <li>• Membuat aneka pengolahan pangan .</li> <li>• Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) masing masing produk pengolahan pangan .</li> <li>• Memasarkan aneka pengolahan pangan .</li> <li>• Meramalkan pangsa pasar aneka pengolahan pangan di Kulon Progo.</li> </ul>				

Mengetahui,  
Kepala SMA N 1 Wates

Kulon Progo, 15 Juli 2018  
Guru Mata Pelajaran

**Drs.SLAMET RIYADI**  
NIP. 19580814 198701 1 001

**BASUKI**  
NIP. 19631115 198703 1 005

# RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan pendidikan : SMA NEGERI 1 WATES  
Kelas/Semester : X IIS,MIA / 1  
Mata Pelajaran : PRAKARYA dan KEWIRAUSAHAAN  
Materi : 3. PRODUK DAN PENGEMASAN KARYA PENGAWETAN BAHAN  
NABATI DAN HEWANI  
Waktu : 8 jp

## A. Kompetensi Inti :

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
- KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
- KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah.
- KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan.

## B. Kompetensi Dasar :

- 1.1 Menghayati keberhasilan dan kegagalan wirausahawan dan keberagaman produk kerajinan di wilayah setempat dan lainnya sebagai anugerah Tuhan.
- 2.1 Menunjukkan motivasi internal dan peduli lingkungan dalam menggali informasi tentang keberagaman produk kerajinan dan kewirausahaan di wilayah setempat dan lainnya.
- 2.2 Menghayati perilaku jujur, percaya diri, dan mandiri dalam memperkenalkan karya kerajinan di wilayah setempat dan lainnya dan menerapkan wirausaha.
- 2.3 Menghayati sikap bekerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami kewirausahaan dan membuat karya kerajinan di wilayah setempat dan lainnya dengan memperhatikan estetika produk akhir untuk membangun semangat usaha .

- 3.1 Mengidentifikasi desain produk dan pengemasan hasil karya pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya
- 3.2 Mengidentifikasi sumber daya yang dibutuhkan dalam mendukung proses produksi karya pengawetan bahan nabati dan hewani
- 3.3 Memahami proses produksi karya pengawetan bahan nabati dan hewani di wilayah setempat melalui pengamatan dari berbagai sumber
- 3.4 Memahami konsep kewirausahaan dalam menjalankan sebuah wirausaha karya pengawetan bahan nabati dan hewani
- 4.1. Mendesain produk dan pengemasan hasil karya pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan konsep berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya
- 4.2. Mendesain proses produksi usaha karya pengawetan bahan nabati dan hewani berdasarkan identifikasi kebutuhan sumber daya dan prosedur berkarya dengan pendekatan budaya setempat dan lainnya
- 4.3. Mempraktikkan karya pengawetan bahan nabati dan hewani yang berkembang di wilayah setempat dan lainnya sesuai teknik dan prosedur
- 4.4. Menyajikan konsep kewirausahaan berdasarkan pengalaman keberhasilan tokoh-tokoh wirausaha karya pengawetan bahan nabati dan hewani

**C. Indikator Pencapaian kompetensi :**

1. Menunjukkan rasa syukur terhadap kebesaran Tuhan YME bahwa keberhasilan dan kegagalan usaha manusia adalah atas ijinNYA.
2. Menunjukkan sikap peduli terhadap lingkungan untuk menumbuhkan kearifan dalam memanfaatkan sumber daya alam
3. Menunjukkan perilaku rasa ingin tahu , teliti ,tanggung jawab dan kerjasama dalam merancang suatu usaha dan kerajinan.
4. Menunjukkan perilaku bekerjasama, gotong royong, bertoleransi, disiplin, bertanggung jawab, kreatif dan inovatif dalam memahami kewirausahaan dan membuat produk pengawetan makanan.
5. Membuat desain produk dan pengemasan hasil karya pengawetan bahan nabati dan hewani.
6. Menyebutkan contoh sumber daya yang dibutuhkan dalam produksi karya pengawetan bahan nabati dan hewani
7. Menjelaskan proses produksi karya pengawetan bahan nabati dan hewani.
8. Menjelaskan konsep kewirausahaan dalam menjalankan sebuah wirausaha karya pengawetan bahan nabati dan hewani

**D. Materi Pelajaran :**

- Produk karya pengawetan bahan nabati dan hewani dan pengemasannya.
- Sumberdaya usaha karya pengawetan bahan nabati dan hewani.
- proses produksi karya pengawetan bahan nabati dan hewani
- Konsep kewirausahaan

**E. Model/Metode Pembelajaran :**

Pendekatan : Saintifik.

Metode :

- Observasi gambar dan contoh kemasan pangan.
- Diskusi
- Informasi

**F. Kegiatan Pembelajaran :**

**Pertemuan I (2x45 menit)**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Waktu</b>
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salam dan doa</li><li>• Absensi</li><li>• Apersepsi : Menarik perhatian dengan bertanya kepada siswa “di sekitar rumahmu ada pusat oleh oleh dan camilan ? Jenis apa? Pernahkah kamu melihat orang mengemas makanan ?</li><li>• Menyampaikan tujuan pembelajaran serta cakupan materi pembelajaran yang meliputi definisi, manfaat, dan cara pengemasan produk pangan .</li></ul>	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"><li>• Membagi peserta didik dalam kelompok yang beranggotakan 4-5 orang.</li><li>• Masing-masing kelompok:<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Membaca/mencari materi terkait di perpustakaan.</li><li>➢ Berdiskusi tentang :<ul style="list-style-type: none"><li>- Maksud dan tujuan manusia mengemas produk makanan.</li><li>- Cara mengemas produk makanan .</li><li>- Trik/kiat pengemasan produk makanan.</li><li>- Langkah kerja pengemasan produk makanan.</li></ul></li></ul></li><li>• Meminta masing-masing kelompok mempresentasikan/ membacakan hasil kerja kelompok dengan mempergunakan media papan tulis dan guru menjadi fasilitator dan moderator saat peserta didik melaksanakan diskusi kelas</li><li>• Memberi penguatan dari hasil diskusi kelas (contoh dalam memberikan</li></ul>	70 menit

	<p>penguatan pada konsep-konsep penting dapat dilihat pada materi essensial dalam RPP ini)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan kesempatan peserta didik menyusun kesimpulan terkait proses pembelajaran yang telah dilakukan</li> </ul>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan beberapa pertanyaan terkait materi pelajaran.</li> <li>• Menugaskan peserta didik membuat desain pengemasan bahan nabati dan hewani.</li> <li>• Menutup pembelajaran dengan doa dan salam</li> </ul>	10 menit

### Pertemuan II (2x45 menit)

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salam dan doa</li> <li>• Absensi</li> <li>• Apersepsi : Guru memotivasi siswa dengan menanyakan tugas minggu lalu.</li> <li>• Guru menyampaikan tujuan pembelajaran, langkah kerja pengemasan bahan nabati dan hewani .</li> </ul>	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meminta siswa untuk membentuk kelompok dengan beranggotakan 4-5 orang per kelompok</li> <li>• Masing masing kelompok membaca/mencari materi terkait di perpustakaan.</li> <li>• Masing masing kelompok membuat desain pengemasan bahan nabati dan hewani .</li> <li>• Membimbing siswa dalam menyelesaikan desain pengemasan bahan nabati dan hewani .</li> <li>• Menunjuk kelompok untuk melakukan presentasi dan memberikan kesempatan kepada kelompok lain untuk menambahkan ide kelompok presenter</li> <li>• Memberikan kesempatan kepada kelompok lain untuk mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.</li> </ul>	70 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menugaskan masing masing kelompok untuk ngasto alat dan bahan yang dibutuhkan dalam desain pengemasan bahan nabati dan hewani .</li> <li>• Menutup pembelajaran dengan doa dan salam</li> </ul>	10 menit

**Pertemuan III (2x45 menit)**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Waktu</b>
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salam dan doa</li> <li>• Absensi</li> <li>• Apersepsi : Guru memotivasi siswa dengan mengajukan pertanyaan : “ Apakah kalian dah siap dengan alat dan bahanmu?</li> <li>• Guru menyampaikan pesan terakhir (sebelum praktikum) agar hati hati dalam melakukan praktik kerja, jangan bersenda gurau, jaga hati dan mulut.</li> </ul>	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meminta siswa untuk mengerjakan desain pengemasan bahan nabati dan hewani sesuai dengan desain yang sudah dibuat.</li> </ul>	70 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat kesimpulan bersama.</li> <li>• Menutup pembelajaran dengan doa dan salam</li> </ul>	10 menit

**Pertemuan IV (2x45 menit)**

<b>Kegiatan</b>	<b>Deskripsi Kegiatan</b>	<b>Waktu</b>
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salam dan doa</li> <li>• Absensi</li> <li>• Apersepsi : Guru memotivasi siswa dengan mengajukan pertanyaan : “ Apakah kalian dah siap dengan hasil karya kalian?</li> <li>• Guru menyampaikan tujuan kegiatan hari ini yaitu melaporkan hasil pengamatan.</li> <li>• Guru meminta masing masing kelompok menyiapkan hasil pengamatan.</li> </ul>	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meminta masing-masing kelompok mempresentasikan hasil pengamatan kelompok dengan mempergunakan media papan tulis dan guru menjadi fasilitator dan moderator saat peserta didik melaksanakan diskusi kelas</li> <li>• Memberi penguatan dari hasil diskusi kelas (contoh dalam memberikan penguatan pada konsep-konsep penting dapat dilihat pada materi essensial dalam RPP ini)</li> <li>• Memberikan kesempatan peserta didik menyusun kesimpulan terkait proses pembelajaran yang telah dilakukan</li> </ul>	70 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memberikan penugasan untuk membuat desain pengemasan hasil</li> </ul>	10 menit



	tanaman pangan.	
	• Menutup pembelajaran dengan doa dan salam	

**G. Alat/Media/Sumber pembelajaran :**

**1. Media Belajar :**

- Gambar
- Contoh kemasan produk .
- Lap top
- Kertas label
- Gunting
- Printer

**2. Sumber Belajar :**

- Internet.
- Buku:
  - KETRAMPILAN KLAS X

**H. Penilaian Hasil Belajar :**

**1. Teknik Penilaian :** pengamatan, tes tertulis, presentasi

**2. Prosedur Penilaian :**

No	Aspek yang dinilai	Teknik Penilaian	Waktu Penilaian
1.	Sikap	Pengamatan	Selama pembelajaran dan saat diskusi
2.	Pengetahuan	Pengamatan, tes	Penyelesaian tugas individu dan kelompok
3.	Ketrampilan	Pengamatan	Penyelesaian tugas individu dan kelompok

**3. Instrument Penilaian Hasil Belajar :** Tes Tertulis : soal (terlampir)

Mengetahui,  
Plt. Kepala SMA N 1 Wates

**SUGENG, S.Pd**  
NIP 197008161994011001

**Wates, 17 Juli 2018**  
Guru Mata Pelajaran

**BASUKI, SPd**  
NIP. 19631115 198703 1 006

## SOAL TES TULIS

1. Kerusakan bahan pangan dapat disebabkan beberapa faktor berikut, kecuali ....
- Pertumbuhan mikroba.
  - Aktivitas enzim dalam bahan pangan.
  - Suhu
  - Kadar air
  - Kadar gula**

2. Berikut adalah jenis bahan pangan yang dibutuhkan manusia :

- Kentang
- Daging
- Telur
- Apel
- Seledri
- Ikan

Yang termasuk kategori bahan pangan nabati adalah ....

- 1, 2 dan 3
- 1, 4 dan 5**
- 2, 3 dan 6
- 3, 4 dan 5
- 4, 5 dan 6

3. Ciri ikan segar adalah ....

- Matanya cerah, insangnya coklat, sisiknya mudah lepas.
- Matanya cekung, insangnya berbau asam, sisiknya tidak mudah lepas.
- Matanya cerah, insangnya merah, sisiknya tidak mudah lepas.**
- Dinding perutnya elastis, terapung, perutnya menggelembung.
- Dinding perutnya elastis, tenggelam, perutnya menggelembung.

4. Berikut adalah cara pengawetan bahan pangan :

- Pendinginan
- Sterilisasi
- Pasteurisasi
- Pembekuan
- Asinan
- Manisan

Yang termasuk teknik pengawetan dengan bahan kimia adalah ....

- 1 dan 2
- 2 dan 3
- 3 dan 4
- 4 dan 5
- 5 dan 6**

5. Berikut adalah faktor yang harus diperhatikan dalam membuat kemasan bahan pangan, kecuali....

- Bahan kemasan harus ramah lingkungan.
- Kemasan harus mudah dibuka.
- Kemasan harus dapat melindungi isi dengan baik.
- Kemasan harus mahal.**
- Bentuk dan ukuran menarik

6. Kemasan yang paling aman karena dapat melindungi produk dari sinar matahari, uap air, dan oksigen adalah ....

- A. Kemasan logam.
- B. Kemasan fleksibel.
- C. Kemasan plastik.
- D. Kemasan kertas.
- E. Kemasan gelas.

7. Sebutkan **5 (lima)** komponen yang harus ada dalam kemasan produk !



4.										
5.										

Keterangan:

KB : Kurang Baik

B : Baik

SB : Sangat Baik

## Lampiran 2

### LEMBAR PENGAMATAN PENILAIAN KETRAMPILAN

Mata Pelajaran : **PRAKARYA & KEWIRAUUSAHAAN**  
Kelas/Semester : X IIS / 1  
Tahun Pelajaran : 2015 – 2016  
Waktu Pengamatan : Selama pembelajaran dan diskusi

Indikator Sikap TERAMPIL dalam pembelajaran :

1. Kurang terampil jika sama sekali tidak dapat menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan
2. Terampil jika menunjukkan sudah ada usaha untuk menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan tetapi belum tepat
3. Sangat terampil jika menunjukkan adanya usaha untuk menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan dengan tepat

Hasil pengamatan :

NO	Nama Siswa	Sikap		
		Menerapkan konsep/prinsip dan strategi pemecacahan masalah		
		KT	T	ST
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				

KT : Kurang Terampil

T : Terampil

ST : Sangat Terampil



**DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
UNIVERSITAS TERBUKA**

Menyatakan bahwa

**BASUKI**

lahir di ... **KULON PROGO** ....., pada tanggal ... **15-11-1963** .....

telah berhasil menyelesaikan program pendidikan Sarjana pada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Program Studi ... **PENDIDIKAN BIOLOGI** ....., Oleh karena itu, kepadanya diberikan ijazah ini dan gelar

**SARJANA PENDIDIKAN**  
dengan singkatan **S.Pd.**

beserta segala hak dan wewenang yang berhubungan dengan gelar tersebut.  
Diberikan di Jakarta pada tanggal ... **02 APRIL 1996** .....

Dekan,

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan



**Drs. Udin S. Winataputra, M.A.**  
NIP. 130367151

Rektor,

Universitas Terbuka

**Prof. Dr. B. Supripto Brotosudarmo**  
NIP. 130143924



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
INSTITUT KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
YOGYAKARTA

memberikan kepada : *Lilik Tri Utami*  
NOMOR REGISTRASI : 86344028  
LAHIR di : *Kulonprogo*  
FAKULTAS : *FPMIPA*  
BIDANG ILMU : *Kependidikan*

PADA TANGGAL 7 Agustus 1967

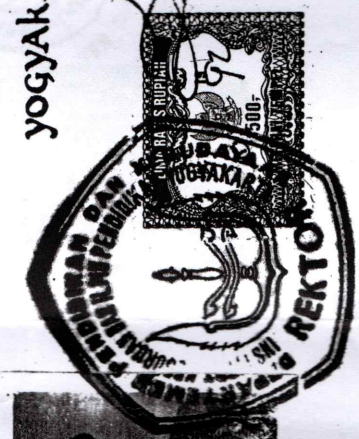


IAJAZAH : S A R J A N A  
PROGRAM STUDI : *Pendidikan Biologi*

setelah memenuhi semua PERSYARATAN YANG DITENTUKAN UNTUK memperoleh IJAZAH TERSEBUT. kepadanya DIBERI hak untuk memakai sebutan : SARJANA *Pendidikan* SERTA SEGALA WEWENANG DAN hak yang BERHUBUNGAN DENGAN IJAZAH yang dimilikinya.



YOGYAKARTA, 1 September 1992  
REKTOR.  
*[Signature]*  
Prof. Dr. Djohar, MS.  
NIP. 130235632



NIP. 130144449



DEPARTEMEN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
INSTITUT KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
YOGYAKARTA

MEMBERIKAN KEPADA : *Maryanti*

NOMOR REGISTRASI : 83434018

LAHIR DI : *Kulon Progo*

FAKULTAS : *KEPENDIDIKAN*

BIJANG ILMU : *Kependidikan*

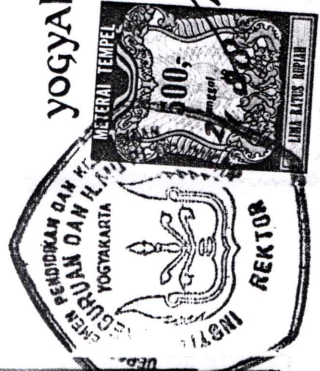
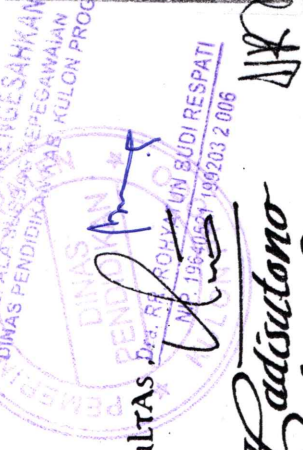
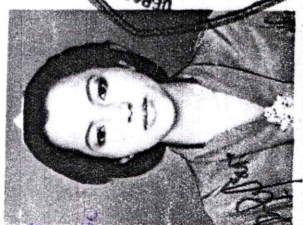
PADA TANGGAL 29 September 1964

I J A Z A H : S A R J A N A

PROGRAM STUDI : *Pendidikan Dunia Usaha / Pendidikan Akuntansi*

Setelah memenuhi semua persyaratan yang ditentukan untuk memperoleh IJAZAH TERSEBUT.  
kepadanya diberi hak untuk memakai sebutan : SARJANA *Pendidikan*

SERTA SEGALA WEWENANG DAN HAK YANG BERHUBUNGAN DENGAN IJAZAH YANG DIMILIKINYA.



REKTOR.

*M. S.*

*Prof. Anna Abdoellah, M.Sc.*  
NIP. 130429571

*Ladisuatono*  
130-419-528





KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

## SERTIFIKAT

NO. 7/JUN 34.15/BIMTEK/III/2016

Diberikan Kepada :

**Dra. Lilik Tri Utami**

Tempat Tgl. Lahir : Kulon Progo, 7 Agustus 1967  
NIP : 19670807 199803 2 002  
Unit Kerja : SMA Negeri 1 Wates Kulon Progo

Telah mengikuti dan berperan aktif dalam

### **PENDIDIKAN DAN LATIHAN PENAJAMAN KOMPETENSI GURU PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN POLA 150 JAM**

Dinyatakan lulus dengan hasil **BAIK**

Diselenggarakan oleh Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta ( FT- UNY)  
pada tanggal 29 Januari 2016 s.d. 20 Maret 2016

Diberikan di Yogyakarta, 28 Maret 2016

Dekan



**Dr. Moch. Bruri Triyono**  
NIP. 19560216 198603 1 003





KEMENTERIAN RISET TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

**SERTIFIKAT**

NO. 20/UN 34.15/BIMTEK/III/2016

Diberikan Kepada :

**Basuki, S.Pd.**

Tempat Tgl. Lahir : Kulon Progo, 15 Nopember 1963  
NIP : 19631115-198703 1 006  
Unit Kerja : SMA Negeri 1 Wates Kulon Progo

Telah mengikuti dan berperan aktif dalam

**PENDIDIKAN DAN LATIHAN PENAJAMAN KOMPETENSI  
GURU PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN POLA 150 JAM**

Dinyatakan lulus dengan hasil **BAIK**

Diselenggarakan oleh Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta ( FT- UNY)  
pada tanggal 29 Januari 2016 s.d. 20 Maret 2016  
Diberikan di Yogyakarta, 28 Maret 2016.



Dr. Moch. Bruri Triyono  
NIP. 19560216 198603 1 003



172/3

No. 1006336



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
REPUBLIK INDONESIA

# SERTIFIKAT PENDIDIK

**Nomor: 111033106299**

Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 022/P/2009 tentang Penetapan Perguruan Tinggi Penyelenggara Sertifikasi bagi Guru dalam Jabatan, Rektor Universitas Negeri Yogyakarta, selaku Ketua Rayon 11, menyatakan bahwa:

**WURYANTI**

Nomor peserta 10040433111048, lahir di Kulon Progo pada tanggal 29 September 1964  
LULUS Sertifikasi Guru dalam Jabatan dan dinyatakan sebagai GURU PROFESIONAL  
bidang studi KEWIRAUSAHAAN



Yogyakarta, 23 November 2010  
Ketua Rayon 11/Rektor,  
  
Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A.  
NIP. 19570110 198403 1 002



### Kegiatan saat Penelitian

No.	Kegiatan	Gambar
1.	Guru memberikan penjelasan terkait produk yang akan diolah	
2.	Siswa bekerja secara berkelompok	
3.	Siswa mengolah jamu menjadi es krim	
4.	Proses pengolahan es krim jamu	



5.

Hasil produk

