

**PENGEMBANGAN BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UPACARA  
PASANG TARUB PERKAWINAN ADAT JAWA DI SMK SAHID SURAKARTA**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh :

Syifa Ainul Qulbi

15511241043

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**2020**

# **PENGEMBANGAN BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UPACARA PASANG TARUB PERKAWINAN ADAT JAWA DI SMK SAHID SURAKARTA**

**Oleh:**

**Syifa Ainul Qulbi  
NIM. 15511241043**

## **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah : (1) mengetahui proses pengembangan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub, (2) mengetahui penilaian ahli materi dan ahli media terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub, (3) mengetahui respon siswa terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.

Penelitian ini merupakan penelitian *Research and Development* (R&D). Model pengembangan yang digunakan adalah 4D (*Define, Design, develop, dan Disseminate*). Penelitian dilaksanakan di SMK Sahid Surakarta pada bulan September 2019 sampai Desember 2019. Subjek penelitian terdiri dari 2 ahli materi, ahli media, dan 30 siswa kelas XII Jasa Boga 3 SMK Sahid Surakarta. Metode pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara, studi dokumen dan angket. Teknik analisis data yang digunakan deskriptif kuantitatif. Instrumen penelitian menggunakan skala Likert. Produk yang dihasilkan adalah buku saku dengan materi Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub berukuran 10 cm x 15 cm.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Media pembelajaran Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub yang dikembangkan menggunakan model 4D, (2) Penilaian ahli materi dan ahli media menunjukkan >80% yaitu 95,4% dan 99,1% dan dikategorikan “sangat layak” untuk digunakan, (3) respon siswa terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub memperoleh rerata persentase 87,7% dikategorikan sangat layak. Berdasarkan hasil penilaian ahli materi, ahli media, dan siswa maka dapat disimpulkan bahwa Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub sangat layak digunakan sebagai sumber belajar peserta didik kelas XII Program Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta

**Kata kunci: buku saku, hidangan khusus perkawinan jawa, upacara pasang tarub**

**DEVELOPMENT OF THE POCKET BOOK OF INDONESIAN FOOD MATERIAL  
SPECIAL OCCASION PASANG TARUB FOR JAVANESE WEDDING CEREMONY  
AT SMK SAHID SURAKARTA**

**By:**

**Syifa Ainul Qulbi  
NIM. 15511241043**

**ABSTRACT**

*The purpose of this research is: (1) know the developing process of Pocket Book Special Dish of Javanese Marriage Ceremony Pasang Tarub, (2) know the assessment of 2 material experts and media experts against the Pocket Book Special Dish of Javanese Wedding Ceremony Pasang Tarub, (3) knowing student's responses of Pocket Book Special Dish of Javanese Wedding Ceremony Pasang Tarub.*

*This research is Research and Development (R&D) study. The Development model used is 4D (Define, Design, develop, and Disseminate). The research was conducted at SMK Sahid Surakarta in September 2019 until December 2019. The research subject consisted of 2 material experts, media experts, and 30 class XII students of Culinary Service Program 3 SMK Sahid Surakarta. The method of collecting data on this research is using observation methods, interviews, document study and questionnaires. The data analysis techniques used quantitative descriptive. Research instruments use the Likert scale. The resulting product is a pocket book with the material of Javanese wedding special ceremony of Pasang Tarub measuring 10 cm x 15 cm.*

*The results showed that: (1) Media Learning Pocket Book special dish Javanese marriage ceremony was Developed using the Model 4D, (2) The assessment of material experts and media experts showed > 80% ie 95.4% and 99.1% and was catalyzed " Very worthy "to be used, (3) Student's responses of Pocket Book special dish Javanese wedding ceremony Pasang Tarub gained an average percentage of 87.7% categorized very decent. Based on the results of the assessment of material experts, media experts, and students, it can be concluded that the Pocket Book special dish of Javanese wedding ceremony Pasang Tarub is very worthy to be used as a source of student learning XII Culinary Service Program at SMK Sahid Surakarta.*

**Keywords: pocket book, special dish of Javanese wedding, Pasang Tarub ceremony**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Syifa Ainul Qulbi

NIM : 15511241043

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Buku Hidangan Kesempatan Khusus Upacara  
Pasang Tarub Perkawinan Adat Jawa di SMK Sahid Surakarta

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata penulisan ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Januari 2019

Yang menyatakan,



Syifa Ainul Qulbi

NIM . 15511241043



**LEMBAR PERSETUJUAN**

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGEMBANGAN BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UPACARA  
PASANG TARUB PERKAWINAN ADAT JAWA DI SMK SAHID SURAKARTA**

Disusun oleh :

Syifa Ainul Qulbi

NIM. 15511241043

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan  
Ujian Akhir Tugas Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, Januari 2019

Mengetahui,  
Ketua Program Studi

Disetujui,  
Dosen Pembimbing,



Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M. Kes  
NIP. 19600625 198601 2 001



Dra. Rizqie Auliana, M. Kes.  
NIP. 19670805 199303 2 001

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir Skripsi

**PENGEMBANGAN BUKU SAKU HIDANGAN KESEMPATAN KHUSUS UPACARA  
PASANG TARUB PERKAWINAN ADAT JAWA DI SMK SAHID SURAKARTA**

Disusun oleh :

Syifa Ainul Qulbi  
NIM. 15511241043

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan  
Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada tanggal 7 Januari 2020

**TIM PENGUJI**

Nama / Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dra. Rizqie Auliana, M.Kes Ketua Penguji/Pembimbing		<u>14 Januari 2020</u>
Dr. Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd Sekretaris		<u>20 Januari 2020</u>
Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M.Kes Penguji		<u>16 Januari 2020</u>

Yogyakarta, Januari 2019

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



Prof. Herman Dwi Surjono, M.Sc., MT., Ph.D.

NIP. 19640205 198703 1 001

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah mengizinkan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini. Karya ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua saya, Ibu Tutik Fuadiyanti dan Bapak Mufid Masduki (Alm), yang senantiasa mendukung saya secara moril dan materiil, serta mendoakan saya, terima kasih atas pengertian dan kasih sayang yang telah diberikan.
2. Kakak-kakak saya, Dian Mufitasi dan Sita Maria Mustagfiroh, yang selalu mendukung saya, memberikan nasehat dan menjadi tempat berkeluh kesah, memberikan dukungan moril dan materiil serta mendoakan saya.
3. Keluarga besar Mbah Rusmiyati dan keluarga besar Mbah Masduki, yang selalu mendoakan saya.
4. Sahabat seperjuanganku : Miftah Ayu Fadilah dan Anjang Biyani Galih Janti yang selalu memberikan dorongan dan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir skripsi.
5. Teman-teman seperjuangan Room 103, Gizel, Nisrina, Hamida, dan Tiara, yang telah menjadi keluarga dan selalu memberikan dorongan serta saling mendoakan dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi.
6. Teman-teman Jejepangan Domremy, sahabat Lima Sekawan, KKN Tetes yang telah menjadi keluarga dan menjadi tempat keluh kesah dan selalu mendorong untuk selalu menyelesaikan tugas akhir skripsi.
7. Teman-teman Pendidikan Teknik Boga angkatan 2015, khususnya kelas D yang telah saling membantu, mendukung, dan berjuang bersama selama kuliah.

## MOTTO

**“laahaulawalaa kuwwataillabillahilngalihilngadzim”**

Tiada daya dan upaya melainkan dengan izin mu Ya Allah yang Maha Tinggi lagi Maha Agung

**“Amalan yang lebih dicintai Allah adalah amalan yang terus menerus dilakukan walaupun sedikit.”**

(Nabi Muhammad SAW)

**“Momo Kuri San-nen, Kaki Hachi-nen”**

**“Peaches chestnuts: three years, Persimmon: eight years.”**

Makna :

Setiap pohon punya waktunya sendiri-sendiri untuk berbuah. Persik dan berangan butuh 3 tahun, sedangkan kesemek 8 tahun. Apakah kesemek terlambat berbuah?

Tidak juga, kesemek berbuah sesuai dengan waktunya sendiri yang berbeda dari persik dan berangan. Karena masa depan sungguh ada, dan harapanmu tidak akan hilang

-noname-



## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengembangan Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Upacara Pasang Tarub Perkawinan Adat Jawa di SMK Sahid Surakarta” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan bermaksud mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dra. Rizqie Auliana, M.Kes selaku Dosen Pembimbing sekaligus ketua penguji Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan semangat, dukungan, saran dan bimbingan selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd selaku Validator materi yang telah memberikan saran dan perbaikan selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
3. Wika Rinawati, M.Pd selaku Validator media sekaligus Validator instrumen yang telah memberikan saran dan perbaikan selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Dr. Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd., selaku Sekretaris yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
5. Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M. Kes., selaku Ketua Penguji serta Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana serta selaku Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan Pra Proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Prof. Herman Dwi Surjono, M.Sc., MT., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknik yang telah memberikan persetujuan dalam pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi ini.

7. Naim Mabruhi, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK Sahid Surakarta yang telah memberikan izin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. Sri Purnaningsih, S.Pd dan staff yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Kinting Handoko dan Paes Intan yang telah memberikan bantuan hingga dapat terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi ini.
10. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhir kata, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Desember 2019

Penulis,

Syifa Ainul Qulbi

NIM . 15511241043

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>SURAT PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	v
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	vi
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	vii
<b>MOTTO</b> .....	viii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR ISI</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	10
C. Pembatasan Masalah .....	11
D. Rumusan Masalah .....	12
E. Tujuan Pengembangan .....	12
F. Manfaat Pengembangan .....	13
G. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan .....	14
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	16
A. Kajian Teori .....	16
B. Kajian Penelitian Yang Relevan .....	54
C. Kerangka Berpikir .....	55
D. Pertanyaan Penelitian .....	58
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	59
A. Model Pengembangan .....	59
B. Prosedur Pengembangan .....	59
C. Desain Uji Coba Produk .....	62
D. Tempat Dan Waktu Penelitian .....	63
E. Subjek Penelitian dan Objek Penelitian .....	63
F. Metode dan Alat Pengumpulan Data .....	64
G. Instrumen Penelitian .....	66
H. Teknik Analisis Data .....	70
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	73
A. Hasil Pengembangan Produk Awal Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub .....	73
1. Pendefinisian ( <i>Define</i> ) .....	73
2. Perancangan ( <i>Design</i> ) .....	83
3. Pengembangan ( <i>Develop</i> ) .....	95
4. Penyebarluasan ( <i>Disseminate</i> ) .....	106
B. Pembahasan Hasil Penelitian Pengembangan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub .....	107
1. Pengembangan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub .....	107
2. Penilaian Ahli Materi dan Ahli Media Terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub .....	112

3. Respon Siswa Terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.....	114
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	115
A. Simpulan .....	115
B. Keterbatasan Produk .....	117
C. Pengembangan Produk Lebih Lanjut .....	118
D. Saran .....	119
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	120
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

### Halaman

Table 1 Kompetensi Inti.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 2 Kisi-Kisi Instrumen Angket Ahli Materi Pembelajaran .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 3 Kisi-Kisi Instrumen untuk Ahli Media .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 4 Kisi-Kisi Instrumen untuk Siswa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 5 Skor Penilaian Kelayakan Buku Saku .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 6 Konversi Data Berskala Interval menjadi Ordinal.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 7 Rekapitulasi Penilaian Kelayakan Isi.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 8 Rekapitulasi Penilaian Kelayakan Kebahasaan .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 9 Rekapitulasi Penilaian Ahli Materi .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 10 Rekapitulasi Penilaian Indikator Kurikulum.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 11 Rekapitulasi Penilaian Indikator Tampilan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 12 Rekapitulasi Penilaian Indikator Konten .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 13 Rekapitulasi Penilaian Indikator Penggunaan.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 14 Rekapitulasi Penilaian Indikator Manfaat.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 15 Rekapitulasi Penilaian Ahli Media .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Table 16 Rekapitulasi Respon Siswa .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>



## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Gapura perkawinan adat jawa .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 2 Pemasangan <i>bleketepe</i> .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 3 Tumpeng Polos .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4 Tumpeng Megana.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 5 Nasi Punar .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 6 Nasi Kebuli .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 7 Nasi Serundeng .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 8 Nasi Golong .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 9 Ayam Panggang .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 10 Bubur Merah-Putih.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 11 Bubur Baro-Baro.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 12 Kolak Kencana .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 13 Apem, Jadah, dan Kolak .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 14 Pala Kependem, Pala Kesimpar, dan Pala Gumantung.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 15 Kerangka Pikir Penelitian .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 16 Alur Pembuatan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 17 Proses Pembuatan Buku Saku .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 18 Revisi Sampul ( <i>Cover</i> ).....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 19 Halaman Judul.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 20 Halaman Frensis.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 21 Halaman Kata Pengantar.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 22 Halaman Daftar Isi .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 23 Penjelasan KI dan KD.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 24 Indikator dan Tujuan Pembelajaran .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 25 Halaman Pengertian Pasang Tarub .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 26 Halaman Macam-Macam Hidangan.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 27 Halaman Alat Pembuatan Hidangan .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 28 Halaman Bahan Pembuatan Hidangan.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 29 Halaman Kriteria Hasil Hidangan .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 30 Halaman Persiapan Alat dan Bahan .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 31 Halaman Penyajian Hidangan .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 32 Halaman Proseedur Penyajian Hidangan .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 33 Halaman Penutup .....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 34 Halaman Daftar Pustaka.....	Error! Bookmark not defined.

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar
- Lampiran 2. Silabus Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia SMK Sahid Surakarta
- Lampiran 3. Materi Hidangan Kesempatan Khusus Acara Perkawinan Adat Jawa Upacara Pasang Tarub
- Lampiran 4. Angket Uji Kelayakan (Instrumen)
- Lampiran 5. Hasil Angket Uji Kelayakan Ahli Materi 1, Ahli Mteri 2, dan Ahli Media
- Lampiran 6. Hasil Data Kelayakan Ahli Materi, Ahli Media, dan Respon (Siswa)
- Lampiran 7. Surat-Surat Penelitian.
- Lampiran 8. Dokumentasi Foto Kegiatan