

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN

A. Hasil Pengembangan Produk Awal Buku Saku Hidangan Khusus

Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub

1. Pengembangan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub

Penelitian ini menghasilkan pengembangan produk buku saku materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan pada adat Jawa pada salah satu prosesi upacara perkawinan yaitu prosesi upacara pasang tarub yang merupakan bagian materi dari mata pelajaran penyajian dan pengolahan makanan indonesia pada kelas XII di SMK Program Keahlian Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta. Prosedur pengembangan buku saku hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub menggunakan prosedur 4D yang dikembangkan oleh Thiagarajan dalam Mulyatiningsih, E. (2011) yaitu pendefinisian (*define*), perancangan (*design*), pengembangan (*develop*), dan penyebarluasan (*disseminate*). Proses pengembangan media pembelajaran buku saku hidangan khusus perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub dengan model 4-D sebagai berikut:

a. Pendefinisian (*define*)

Tahap pertama dalam penelitian ini sebelum memasuki tahap pendefinisian (*define*) yaitu identifikasi masalah. Penelitian dilakukan apabila terdapat masalah penyimpangan antara yang diharapkan dengan yang terjadi (terjadi penyimpangan antara idealita dan realita). Identifikasi masalah yang dilakukan berdasarkan pada

observasi saat melakukan pembelajaran pada materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan kelas XII Jasa Boga dalam rangka Pembelajaran Lapangan Terbimbing (PLT) di SMK Sahid Surakarta pada tahun 2018. Pengamatan saat pembelajaran pada materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan kelas XII Jasa Boga ditemukan kurangnya sumber belajar peserta didik yang dapat membantu peserta didik dan guru dalam pembelajaran materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. Sehingga diperlukan pengembangan mengenai sumber belajar atau media pembelajaran yang memudahkan siswa dan guru dalam pembelajaran pada materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan.

Identifikasi masalah juga dilakukan dengan cara melakukan wawancara kepada guru mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia di SMK Sahid Surakarta yaitu ibu Sri Purnaningsih, S.Pd. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, guru mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Indonesia menerangkan bahwa materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan merupakan materi yang sangat luas sedangkan buku, modul, atau handout yang membahas materi tersebut sangat sedikit. Dalam satu buku modul hanya 1 (satu) atau 2 (dua) halaman yang membahas materi tersebut. Sehingga perlu dikembangkan media pembelajaran mengenai materi tersebut untuk mempermudah siswa dalam belajar materi tersebut. Setelah masalah teridentifikasi kemudian masuk pada tahap pendefinisian.

Menurut Mulyatiningsih, E. (2011) ada empat kegiatan yang dilakukan pada tahap pendefinisian yaitu analisis kurikulum, analisis karakteristik peserta didik,

analisis materi, dan merumuskan tujuan. Penjabaran lebih luas yaitu sebagai berikut :

1) Analisis Kurikulum

Pada tahap ini terlebih dahulu dilakukan pengkajian mendasar mengenai kurikulum yang digunakan saat pembelajaran materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan di SMK Sahid Surakarta pada kelas XII Jasa Boga. Kurikulum yang digunakan di SMK Sahid Surakarta pada materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adalah kurikulum 2013 (K13) revisi. Berdasarkan observasi dan wawancara kepada guru mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia terdapat perubahan kurikulum yang digunakan di SMK Sahid Surakarta. Sebelumnya kurikulum yang digunakan yaitu KTSP yang dimodifikasi dengan kurikulum 2013 sehingga hidangan kesempatan khusus menjadi salah satu mata pelajaran untuk kelas XII. Setelah adanya kebijakan pemerintah kemudian sekolah menerapkan kurikulum 2013 revisi sehingga hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan masuk pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.

Berdasarkan kurikulum 2013 revisi yang digunakan di SMK Sahid Surakarta, hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan masuk dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dengan nomor kode kompetensi dasar (KD) yaitu 3.24 dan kompetensi dasar (KD) 4.24. Kompetensi dasar (KD) 3.24 yaitu mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan dan kompetensi dasar (KD) 4.24 yaitu memodifikasi pembuatan

makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. Selanjutnya dari KD kemudian diturunkan menjadi indikator-indikator dan tujuan pembelajaran.

2) Analisis Karakteristik Peserta Didik

Siswa memerlukan sumber bacaan atau referensi yang dapat membantu dalam mempelajari materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan secara mandiri dan tidak bergantung pada modul yang hanya dimiliki oleh guru mata pelajaran yang pada dasarnya materi yang terdapat pada modul tersebut hanya terbatas. Data tersebut diperkuat dengan pernyataan guru mata pelajaran yang bersangkutan yaitu Ibu Sri Purnaningsih, S.Pd yang menyatakan bahwa salah satu sumber belajar untuk materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan yaitu modul SMK penerbit dinas pendidikan yang membahas materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan hanya dua halaman saja. Guru mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia juga mengatakan bahwa cakupan materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sangat luas yaitu bahwa acara perkawinan khususnya perkawinan di wilayah Indonesia sangat bermacam-macam dan beragam. Tetapi buku bacaan atau modul siswa sangat terbatas sehingga diperlukan sumber bacaan dan referensi yang dapat dipelajari secara mandiri. Meskipun siswa dapat belajar dan mencari data melalui internet, namun data yang diperoleh bermacam-macam dan sumber data tidak jelas.

Selain itu berdasarkan observasi yang dilakukan siswa membutuhkan sumber bacaan atau referensi yang menarik tetapi dapat dibawa kemana saja tanpa membutuhkan ruang penyimpanan yang luas. Hal tersebut disebabkan karena

sumber belajar siswa yang dimiliki guru mempunyai ukuran yang besar dan tidak bergambar sehingga mengurangi semangat siswa dalam pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia khususnya materi hidangan kesempatan khusus cara perkawinan.

Oleh karena itu dengan adanya pengembangan buku saku hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan di SMK Sahid Surakarta diharapkan dapat membantu siswa dalam mempelajari, memahami, dan merancang hidangan yang disajikan khusus pada acara perkawinan, menambah semangat siswa dalam mempelajari materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan serta dapat mengaplikasikan dan memodifikasikan pada acara khusus perkawinan dengan baik secara mandiri dan mudah digunakan.

3) Analisis Materi

Peneliti melakukan penyusunan buku saku untuk siswa kelas XII Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta mengambil materi Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan dengan berdasarkan kurikulum 2013 revisi yang digunakan di SMK Sahid Surakarta. Berdasarkan observasi dan wawancara kepada guru mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia terdapat perubahan kurikulum yang digunakan di SMK Sahid Surakarta. Sebelumnya kurikulum yang digunakan yaitu KTSP yang dimodifikasi dengan kurikulum 2013 kemudian menjadi kurikulum 2013 revisi, sehingga terdapat perubahan mata pelajaran yaitu munculnya mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dengan salah satu materi yaitu Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Acara Perkawinan. Penyusunan buku saku untuk siswa kelas XII Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta

dititikberatkan pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa (Surakarta dan Yogyakarta) upacara pasang tarub dengan kompetensi dasar mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dan memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. Berikut ini adalah bahan referensi yang digunakan oleh peneliti dalam penyusunan buku saku hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa (Surakarta dan Yogyakarta) upacara pasang tarub menggunakan metode dan alat pengumpulan data yaitu studi dokumen :

(1) Buku KI dan KD SMK/MAK Kompetensi Keahlian Tata Boga

Buku KI dan KD digunakan untuk mengetahui kompetensi inti dan kompetensi dasar yang digunakan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Berdasarkan buku tersebut diperoleh bahwa materi hidangan kesempatan khusus acara perkawinan terdapat pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan dengan kode kompetensi 3.34 dan 4.24. Dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan terdapat 26 kompetensi dasar.

(2) Silabus SMK Sahid Surakarta

Silabus mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia untuk kelas XII Jasa Boga SMK Sahid Surakarta. Silabus SMK Sahid Surakarta pada Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia dengan kompetensi dasar (KD) 3.24 yaitu mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan mendeskripsikan macam-macam hidangan, alat pembuatan hidangan, bahan yang digunakan untuk pembuatan

hidangan, prosedur pembuatan hidangan, dan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. Selain itu, kompetensi dasar (KD) 4.24 yaitu memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan mendeskripsikan mempersiapkan alat dan bahan pembuatan hidangan, prosedur pembuatan hidangan, dan penyajian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. Berdasarkan kompetensi dasar yang ada, peneliti mengambil kedua kompetensi dasar yang ada untuk dimasukkan sebagai materi yang ada di Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.

(3) Sumber lainnya

Beberapa sumber lain seperti buku, jurnal, *jobsheet* dan modul yang digunakan oleh peneliti yaitu sebagai berikut :

- (a) Buku berjudul 27 Resep Sajen Perkawinan Pasang Tarub Jawa yang ditulis oleh tim rumah budaya tembi pada tahun 2008. Buku tersebut berisi mengenai macam-macam sajian beserta resep sajian yang dihidangkan dalam upacara pasang tarub pada perkawinan adat Jawa. Peneliti menggunakan buku tersebut sebagai dasar pengembangan materi dan pelengkap materi pada sajian yang disajikan pada upacara pasang tarub pada perkawinan adat Jawa dan prosedur berupa resep pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.
- (b) Buku Tata Rias Pengantin dan Adat Istiadat Pernikahan Surakarta Klasik yang ditulis oleh Naniek Saryoto diterbitkan pada tahun 2012. Buku

tersebut berisi upacara awal, siraman, ngerik, & midodareni, sajen, upacara pernikahan, tata rias & busana pengantin, kembar wayang & ronce melati pada pernikahan Surkarta klasik. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub berupa pengertian pasang tarub, tahapan perkawinan adat Jawa, dan hidangan yang disajikan saat perkawinan adat Jawa.

- (c) Buku Makna Tata Cara dan Perlengkapan Pengantin Adat Jawa oleh KP. Suwardjoko Proboardinagoro Warpani (2015). Buku tersebut berisi makna dan tata cara pada setiap prosesi atau upacara perkawinan adat Jawa. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub berupa macam-macam dan makna hidangan yang disajikan dalam upacara pasang tarub perkawinan adat Jawa.
- (d) Buku Sajen dan Ritual Orang Jawa yang ditulis oleh Wahyana Giri MC (2009). Buku ini berisi penjelasan sajen yang sering digunakan oleh orang Jawa dalam berbagai kegiatan. Peneliti menggunakan buku ini untuk mengetahui penjelasan jeni sajen dan mengetahui makna sajen.
- (e) Buku Serba Serbi Tumpeng dalam Kehidupan Masyarakat Jawa oleh Murdijati Gardjito (2010). Peneliti menggunakan buku ini untuk memperdalam pengetahuan mengenai tumpeng dan mengetahui komponen-komponen tumpeng yang digunakan dalam upacara perkawinan adat Jawa.

- (f) Buku Pengetahuan Masakan Indonesia oleh Marwanti (2000). Buku ini berisi mengenai masakan Indonesia yaitu menu dan resep masakan Indonesia, klasifikasi hidangan Indonesia yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, hidangan sayur dan sayuran, sambal goreng, sambal, bumbu dan rempah, sedap-sedapan, minuman, dan lain-lain. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi bahan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa dengan mengambil format penggolongan jenis masakan berdasarkan pengunaan bumbu dan rempah dari buku tersebut.
- (g) Jurnal berjudul Upacara Pernikahan di Jawa oleh Rebecca Adams tahun 2001. Jurnal tersebut menjelaskan mengenai tahap-tahap prosesi atau upacara pernikahan adat Jawa beserta perlengkapan dan maksud acara yang diselenggarakan. Penulis menggunakan jurnal tersebut untuk melengkapi materi pada jenis hidangan dan tahapan upacara perkawinan adat Jawa pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.
- (h) *Jobsheet* Seni Penyajian Makanan yang diterbitkan oleh Universitas Negeri Yogyakarta pada tahun 2013. *Jobsheet* tersebut berisi menyiapkan, merencanakan, membuat, dan menyusun samir. Peneliti menggunakan *jobsheet* tersebut sebagai pelengkap materi pada pengertian samir pada materi penyajian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.

- (i) Modul Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan pada tahun 2016. Buku tersebut berisi mengenai pengolahan dan penyajian hidangan untuk kesempatan khusus. Peneliti menggunakan modul tersebut sebagai pelengkap materi pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub berupa pembagian perkawinan adat Jawa tengah.
- (j) Modul Pengolahan Makanan Indonesia oleh Titin Hera Widi Handayani yang diterbitkan oleh Kemeterian Pendidikan Nasional melalui Universitas Negeri Yogyakarta pada tahun 2011. Modul tersebut berisi prinsip pengolahan makanan Indonesia, metode pengolahan makanan Indonesia, pengolahan hidangan salad Indoensia, pengoperasian peralatan hidangan Indonesia, dan lain-lain. Peneliti menggunakan modul tersebut sebagai dasar pengembangan materi pada alat pengolahan pembuatan hidangan kesempatan khusus dan pelengkap materi pada penyajian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.
- (k) Modul Restoran Jilid 1 (2008) oleh Prihastuti Ekawatiningsih. Modul tersebut berisi materi melaksanakan prosedur sanitasi dan higine di tempat kerja, membersihkan lokasi area kerja dan perlatan, perolongan pertama pada kecelakaan (keselamatan dan kesehatan kerja, dan lain-lain. Modul tersebut digunakan oleh peneliti sebagai pelengkap materi berupa persiapan alat dan bahan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan

adat Jawa pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.

- (l) Selain itu, peneliti melakukan wawancara kepada juru rias atau paes yaitu Kinting Handoko dan Griya Paes Intan sebagai ahli rias atau paes khusus untuk adat Jawa yaitu . Kinting Handoko dan Intan Paes menjelaskan bahwa perkawinan adat Jawa yaitu perkawinan yang sangat sakral. Terdapat beberapa upacara yang dilalui calon pengantin sebelum resmi menjadi suami dan istri. Kinting Handoko dan Intan Paes juga menjelaskan bahwa setiap prosesi tersebut mengandung makna yang nilainya dapat menjadi doa untuk calon pengantin. Selain itu pada setiap upacara juga disajikan hidangan khusus atau yang sering disebut sesajen yang dalam penyajiannya juga memiliki makna dan doa untuk kelangsungan kehidupan rumah tangga calon pengantin.

4) Merumuskan tujuan

Tujuan pembuatan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub ini adalah untuk membantu peserta didik untuk memahami materi mengenai hidangan kesempatan khusus untuk upacara perkawinan khususnya adat Jawa upacara pasang tarub dan sebagai sumber belajar tambahan untuk siswa agar lebih termotivasi dalam belajar mandiri. Selain itu, untuk membantu guru mata pelajaran dalam melakukan proses pembelajaran.

b. Perancangan (*Design*)

Pada tahap ini dilakukan rancangan produk yaitu buku saku yang disesuaikan dengan hasil analisis kurikulum, analisis materi, analisis tujuan, dan analisis

peserta didik. Selain itu dalam perancangan buku saku peneliti juga menyesuaikan dengan analisis media yang memasukkan unsur menarik dilengkapi dengan gambar dan warna.

Berikut merupakan alur perancangan (*design*) buku saku dari awal hingga final untuk siap diuji kelayakan kepada siswa :



Gambar 1 Proses Pembuatan Buku Saku

Tahap pertama perancangan (*design*) Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub yaitu peneliti membuat rancangan pembelajaran sesuai dengan kurikulum dan silabus agar konten buku saku sesuai dengan silabus yaitu berupa Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). Setelah rancangan pembelajaran dibentuk dan terbentuk indikator-indikator pencapaian kompetensi dan tujuan pembelajaran kemudian ditentukan materi yang menjadi konten buku saku. Tahap kedua pengumpulan bahan yaitu pengumpulan bahan

atau pengumpulan materi. Pengumpulan materi atau bahan, peneliti mengumpulkan teori dari berbagai sumber yaitu seperti buku, jurnal, modul, dan lain-lain. Selanjutnya peneliti melakukan dokumentasi mengenai hidangan yang disajikan pada upacara pasang tarub pada perkawinan adat Jawa.

Tahap selanjutnya dalam perancangan (*design*) Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub yaitu dilaksanakannya rancangan *layout* dan dilanjutkan dengan validasi media dan materi kepada ahli. Sebelum dilaksanakannya penyusunan *layout* buku saku, maka terlebih dahulu dilakukan rancangan desain. Rancangan desain buku saku berdasarkan Arsyad, A. (2011: 35) dan Imas Kurniasih (2014: 89). Desain buku saku meliputi :

- 1) Bagian depan : judul buku saku, sampul (*cover*) depan buku saku, dan halaman frensis
- 2) Bagian pembuka : kata pengantar, daftar isi, penjelasan Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar (KI & KD), indikator, dan tujuan pembelajaran
- 3) Bagian inti : membahas materi mengenai hidangan kesempatan khusus acara perkawinan adat Jawa
- 4) Bagian penutup : tentang penulis
- 5) Daftar pustaka

Rancangan *layout* Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub dimulai dari sampul (*cover*). Untuk lebih jelasnya, berikut adalah detail perancangan *layout* Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.

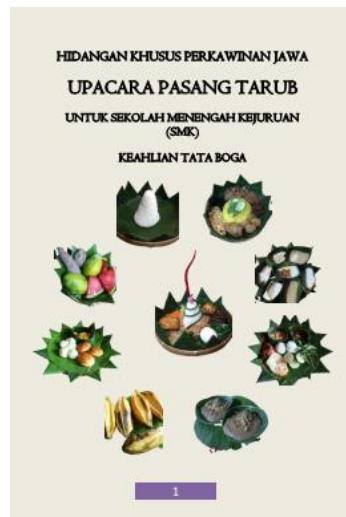
a. Bagian depan

1) Halaman depan adalah sampul (*cover*) buku saku. Sampul (*cover*) memuat informasi mengenai jenis buku, judul buku saku, sasaran buku saku, dan nama penulis yaitu Syifa Ainul Qulbi beserta dengan Nomer Induk Mahasiswa (NIM), dan nama dosen pembimbing penulis. Sampul (*cover*) menggunakan Ivory 230 gram dan menggunakan laminasi *douf*. Pada bagian sampul mendapat revisi dari ahli media yaitu penambahan logo Universitas Negeri Yogyakarta, penambahan *highlight* pada judul “Upacara Pasang Tarub” dan perubahan jenis *font* pada judul buku saku agar lebih mudah dibaca.



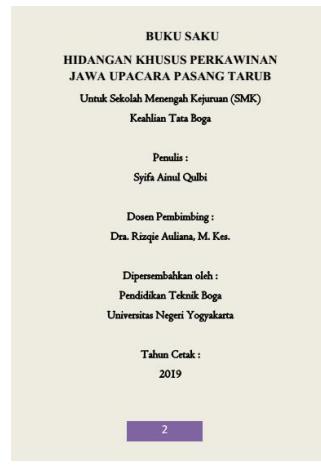
Gambar 2 Revisi Sampul (*Cover*)

- 2) Halaman 1 adalah halaman judul bagian dalam yang memuat informasi judul buku, sasaran buku saku, dan agar lebih menarik ditambah dengan gambar salah satu hidangan kesempatan khusus acara perkawinan adat Jawa. Halaman judul dan halaman selanjutnya menggunakan HVS 80 gram.



Gambar 3 Halaman Judul

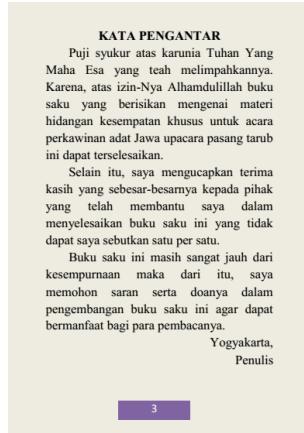
- 3) Halaman 2 yaitu halaman frensis yang berisi jenis buku, judul buku saku, sasaran buku saku, penulis buku saku, dosen pembimbing, persembahan, dan tahun cetak.



Gambar 4 Halaman Frensis

b. Bagian pembuka

- 1) Halaman pembuka pertama halaman 3 yaitu berisi kata pengantar Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.



Gambar 5 Halaman Kata Pengantar

- 2) Halaman 4 dan 5 yaitu berisi daftar isi buku saku.

| DAFTAR ISI | |
|------------|---|
| | HALAMAN SAMPUL 1 |
| | KATA PENGANTAR 3 |
| | DAFTAR ISI 4 |
| | Kompetensi Inti & Kompetensi Dasar 6 |
| A. | Macam-Macam Hidangan Kesempatan Khusus Acara Perkawinan Adat Jawa pada Upacara Pasang Tarub 13 |
| B. | Alat pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa 21 |
| C. | Bahan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa 26 |
| D. | Kriteria Hasil Hidangan Kesempatan Khusus Untuk Perkawinan Adat Jawa 35 |
| E. | Persiapan alat dan bahan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan Adat Jawa 39 |
| F. | Penyajian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa 42 |
| G. | Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa 45 |
| | TENTANG PENULIS 77 |
| | DAFTAR PUSTAKA 78 |

Gambar 6 Halaman Daftar Isi

- 3) Halaman pembuka halaman 6 yaitu berisi informasi Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar (KI & KD) yang berlaku di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai dasar pengembangan isi buku saku.

| Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar (KI & KD) | |
|--|---|
| Kompetensi Inti : KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan faktual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah KI 4 : Mengelola, menyajikan, memalar, dan mencipta dalam lingkungan lokal dan rasa abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri berindik secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung | |
| Kompetensi Dasar : 3.23. Mengevaluasi hidangan kesempatan khusus acara perkawinan 4.23. Memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan | 6 |

Gambar 7 Penjelasan KI dan KD

- 4) Halaman 7 dan 8 adalah berisi indikator dan tujuan pembelajaran buku saku.

| | |
|--|--|
| Indikator : 3.24.1. Menjelaskan macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.24.2. Menentukan alat yang digunakan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.24.3. Memerinci bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.24.4. Mengurangkan prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3.24.5. Menyimpulkan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.24.1. Mempersiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.24.2. Mempersiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4.24.3. Membuat hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.24.4. Menyajikan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan sesuai dengan | Tujuan Pembelajaran : standar porsi, teknik dan suhu penyajian, hygiene makanan 1. Siswa dapat menjelaskan macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 2. Siswa dapat menentukan alat yang digunakan dalam pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 3. Siswa dapat memerinci bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 4. Siswa dapat mengurangi prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 5. Siswa dapat menyimpulkan kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 6. Siswa dapat menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan 7. Siswa dapat menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan |
| 7 | 8 |

Gambar 8 Indikator dan Tujuan Pembelajaran

- c. Bagian inti memuat pembahasan materi hidangan kesempatan khusus acara perkawinan adat Jawa
- 1) Halaman inti dimulai pada halaman 10 yaitu berisi pengetahuan mengenai perkawinan Jawa Tengah, tahapan perkawinan adat Jawa, dan pengertian upacara pasang tarub. Pada halaman ini dilakukan revisi sesuai dengan arahan ahli media yaitu pemilihan warna yang lebih lembut (*soft*) pada *layout* pengertian pasang tarub.

| | |
|---|---|
| <p>Tahapan perkawinan adat Jawa merupakan hal yang sakral dan agung, selain itu tahapan tersebut mempunyai arti dan nilai kehidupan yang dapat diterapkan pada hubungan keluarga.</p> <p>Salah satu tahapan perkawinan adat Jawa yaitu tahapan upacara pasang tarub.</p>  <p>Pasang tarub terdiri dari 2 kata yaitu pasang dan tarub. Pasang berarti pemasangan atau pendirian, sedangkan tarub yaitu bangunan sederhana guna menjamu tamu. Jadi pasang tarub yaitu pemasangan atau pendirian bangunan sederhana guna menjamu tamu. Tarub biasa digunakan untuk menampung tamu undangan karena pihak yang mempunyai hajat tidak mempunyai ruangan yang cukup</p> | <p>Tahapan perkawinan adat Jawa merupakan hal yang sakral dan agung, selain itu tahapan tersebut mempunyai arti dan nilai kehidupan yang dapat diterapkan pada hubungan keluarga.</p> <p>Salah satu tahapan perkawinan adat Jawa yaitu tahapan upacara pasang tarub.</p>  <p>Pasang tarub terdiri dari 2 kata yaitu pasang dan tarub. Pasang berarti pemasangan atau pendirian, sedangkan tarub yaitu bangunan sederhana guna menjamu tamu. Jadi pasang tarub yaitu pemasangan atau pendirian bangunan sederhana guna menjamu tamu. Tarub biasa digunakan untuk menampung tamu undangan karena pihak yang mempunyai hajat tidak mempunyai ruangan yang cukup</p> |
| Sebelum direvisi | Sesudah direvisi |

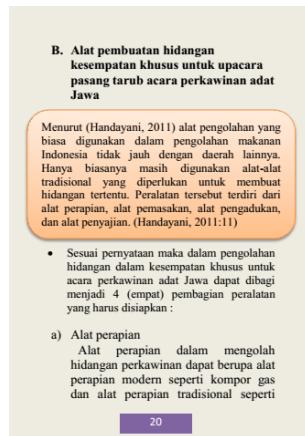
Gambar 9 Halaman Pengertian Pasang Tarub

2) Halaman 13-19 adalah halaman yang memuat materi macam-macam hidangan kesempatan khusus acara perkawinan adat Jawa pada upacara pasang tarub. Menurut ahli media pada halaman ini dilakukan revisi yaitu berupa perubahan bingkai gambar dan penambahan kecerahan pada gambar selain itu ahli media juga menambahkan bahwa gambar sebaiknya menggunakan gambar dokumentasi pribadi.

| | |
|--|--|
| <p>A. Macam-Macam Hidangan Kesempatan Khusus Acara Perkawinan Adat Jawa pada Upacara Pasang Tarub</p> <p>1. Tumpeng Gundul (Polos)</p>  <p>Tumpeng gundul melambangkan permohonan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa agar orang yang sedang mengadakan selamatan diluluskan permohonannya dan diizinkan dari segala godaan.</p> <p>2. Tumpeng Megana</p> <p>Tumpeng ini diadakan sebagai perwujudan makna bahwa manusia awalnya secara fisik tidak ada di dunia. Namun, roh suciinya sudah ada dan berada di sisi Sang Ilahi. Munculnya manusia ke dunia sebagai tanda ada kehidupan yang nyata.</p> | <p>A. Macam-Macam Hidangan Kesempatan Khusus Acara Perkawinan Adat Jawa pada Upacara Pasang Tarub</p> <p>1. Tumpeng Gundul (Polos)</p>  <p>Tumpeng gundul melambangkan permohonan kepada Tuhan Yang Maha Kuasa agar orang yang sedang mengadakan selamatan diluluskan permohonannya dan diizinkan dari segala godaan.</p> <p>Tumpeng gundul terdiri dari nasi yang dimasak dan kemudian disajikan berbentuk kerucut tanpa hiaskan. Selain itu dapat disajikan dengan bubur merah putih dengan wadah takir yang mengelilingi.</p> |
| Sebelum direvisi | Sesudah direvisi |

Gambar 10 Halaman Macam-Macam Hidangan

- 3) Halaman 20-24 adalah halaman yang memuat materi alat pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa.



Gambar 11 Halaman Alat Pembuatan Hidangan

- 4) Halaman 25-33 adalah halaman yang memuat bahan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa. Pada halaman ini dilakukan revisi penghapusan *background* halaman dan letak penulisan judul tabel pada penggolongan penggunaan bumbu dan rempah hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa.

| | | |
|-------------------------|--|--|
| | <p>C. Bahan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa</p> <p>Makanan Indonesia mempunyai aneka macam susunan yang strukturnya terdiri atas makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal goreng, sambal, sedap-sedutan, dan minuman yang adalah dengan bahan yang sama. Begitu pula dalam pengolahan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa yang menggunakan beberapa bahan yang terdiri dari bahan cair, bumbu, bahan nabati dan bahan hewani. Berikut adalah penggolongan jenis masakan berdasarkan penggunaan bumbu dan rempah serta bahan-bahan yang digunakan dalam hidangan kesempatan khusus acara perkawinan :</p> | <p>C. Bahan pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa</p> <p>Makanan Indonesia mempunyai aneka macam susunan yang strukturnya terdiri atas makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal goreng, sambal, sedap-sedutan, dan minuman yang adalah dengan bahan yang sama. Begitu pula dalam pengolahan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa yang menggunakan beberapa bahan yang terdiri dari bahan cair, bumbu, bahan nabati dan bahan hewani. Berikut adalah penggolongan jenis masakan berdasarkan penggunaan bumbu dan rempah serta bahan-bahan yang digunakan dalam hidangan kesempatan khusus acara perkawinan :</p> <p style="text-align: center;">25</p> |
| Sebelum direvisi | | Sesudah direvisi |

Gambar 12 Halaman Bahan Pembuatan Hidangan

5) Halaman 34-37 adalah halaman yang memuat kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan adat Jawa. Pada halaman ini dilakukan revisi yaitu penghapusan gambar pada bagian bawah halaman dan penambahan konten menarik pada halaman kosong sehingga buku saku lebih menarik untuk dibaca.

| | | gurih | bubur gula jawa | | | gurih | bubur gula jawa | |
|----|-----------------|--|--------------------------------|---|-------------------|-------|-----------------|--|
| 5. | Bubur Baro-Baro | Manis sedikit gurih | Lembut Sedikit apek khas bahan | Kecoklatan | | 5. | Bubur Baro-Baro | Manis sedikit gurih |
| 6. | Ketan | Gurih, asin | Kenyal, pulen | Khas santan | Putih bersih | 6. | Ketan | Gurih, asin |
| 7. | Kolak | Manis | Pisang dan ubi lembut | Khas santan dan gula jawa, aroma cengkeh dan kayu manis | Kecoklatan | 7. | Kolak | Manis |
| 8. | Apem | Manis | Lembut dan pulen | Khas apem yaitu camuran santan, ragi dan pisang | Putih kecoeklatan | 8. | Apem | Manis |
| 9. | Kolak Kencana | Manis, gurih, sedikit berasa rempah-rempah | Lembut, pulen | Berbau sedap rempah-rempah | Kuning pucat | 9. | Kolak Kencana | Manis, gurih, sedikit berasa rempah-rempah |



36



37

Sebelum direvisi
Sesudah direvisi

Gambar 13 Halaman Kriteria Hasil Hidangan

6) Halaman 38-40 adalah halaman yang memuat materi persiapan alat dan bahan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan adat Jawa.

| E. Persiapan alat dan bahan hidangan kesempatan khusus untuk perkawinan Adat Jawa | |
|--|---|
| Persiapan atau <i>Mise en Place</i> dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan. Persiapan akan menentukan keefektifitasan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan. Umumnya persiapan pengolahan, meliputi ruang kerja, persiapan alat, pengukuran, persiapan bahan, pencucian, penyajian, dan pemotongan. | |
| a. Ruang kerja | Ruang kerja harus dalam kondisi siap digunakan. Posisi meja kursi dan perlatan di ruang kerja serta kebersihan harus tetap terjaga. Pemahaman tentang tata letak, perlakuan harus dikusasi. |
| b. Persiapan alat | Alat pengolahan disiapkan dan diupayakan bersih sebelum digunakan. |

Gambar 14 Halaman Persiapan Alat dan Bahan

7) Halaman 41-43 adalah halaman yang memuat penyajian hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa. Pada halaman ini dilakukan revisi yaitu penambahan konten yang menarik seperti kata-kata mutiara sehingga buku saku lebih menarik untuk dibaca.

| | |
|--|---|
|  Lipatan Kipas |  Lipatan Bunga Kantil |
| 42 | 43 |
| Sebelum direvisi | Sesudah direvisi |

Gambar 15 Halaman Penyajian Hidangan

8) Halaman 44-74 adalah halaman prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa. Pada halaman ini dilakukan revisi yaitu perubahan warna pada daftar hidangan dari putih menjadi hitam dan penambahan gambar pada setiap prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa.

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|------------------------|---|---------------------|---------------------------|-------------------|------------|------------------------|--|---|---------------------|------------|------------------------|---|---------------------|---------------------------|-------------------|------------|------------------------|--|
| <p>G. Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa</p>  <p>43</p> | <p>G. Prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk upacara pasang tarub acara perkawinan adat Jawa</p>  <p>44</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>TUMPENG MEGANA</p> <p>Nasi Tumpeng</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px; width: 15%;"> > Bahan : </td> <td style="padding: 5px;">Beras 2 kg</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> > Prosedur : </td> <td style="padding: 5px;">1. Beras dimasak hingga matang dan menjadi nasi 2. Buat kerucut dari daun pisang atau kerts minyak dengan tinggi 20-30 cm dan diameter 10-20 cm, atau menggunakan kukusan dari anyaman bambu</td> </tr> </table> <p>Telur</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px; width: 15%;"> > Bahan : </td> <td style="padding: 5px;">Telur ayam kampung 1/2 kg</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> > Garam </td> <td style="padding: 5px;">secukupnya</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> > Prosedur : </td> <td style="padding: 5px;">1. Telur dimasak hingga air mendidih 2. Campurkan sedikit garam kedalamnya dan tungku hingga matang 3. Angkat dari kompor dan didinginkan 4. Kupas kulit telur dan cuci sampai bersih</td> </tr> </table> <p>45</p> | > Bahan : | Beras 2 kg | > Prosedur : | 1. Beras dimasak hingga matang dan menjadi nasi 2. Buat kerucut dari daun pisang atau kerts minyak dengan tinggi 20-30 cm dan diameter 10-20 cm, atau menggunakan kukusan dari anyaman bambu | > Bahan : | Telur ayam kampung 1/2 kg | > Garam | secukupnya | > Prosedur : | 1. Telur dimasak hingga air mendidih 2. Campurkan sedikit garam kedalamnya dan tungku hingga matang 3. Angkat dari kompor dan didinginkan 4. Kupas kulit telur dan cuci sampai bersih | <p>TUMPENG MEGANA</p> <p>Nasi Tumpeng</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px; width: 15%;"> > Bahan : </td> <td style="padding: 5px;">Beras 2 kg</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> > Prosedur : </td> <td style="padding: 5px;">1. Beras dimasak hingga matang dan menjadi nasi 2. Buat kerucut dari daun pisang atau kerts minyak dengan tinggi 20-30 cm dan diameter</td> </tr> </table> <p>Telur</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px; width: 15%;"> > Bahan : </td> <td style="padding: 5px;">Telur ayam kampung 1/2 kg</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> > Garam </td> <td style="padding: 5px;">secukupnya</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"> > Prosedur : </td> <td style="padding: 5px;">1. Telur dimasak hingga air mendidih 2. Campurkan sedikit garam kedalamnya dan tungku hingga matang 3. Angkat dari kompor dan didinginkan 4. Kupas kulit telur dan cuci sampai bersih</td> </tr> </table> <p>46</p> | > Bahan : | Beras 2 kg | > Prosedur : | 1. Beras dimasak hingga matang dan menjadi nasi 2. Buat kerucut dari daun pisang atau kerts minyak dengan tinggi 20-30 cm dan diameter | > Bahan : | Telur ayam kampung 1/2 kg | > Garam | secukupnya | > Prosedur : | 1. Telur dimasak hingga air mendidih 2. Campurkan sedikit garam kedalamnya dan tungku hingga matang 3. Angkat dari kompor dan didinginkan 4. Kupas kulit telur dan cuci sampai bersih |
| > Bahan : | Beras 2 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Prosedur : | 1. Beras dimasak hingga matang dan menjadi nasi 2. Buat kerucut dari daun pisang atau kerts minyak dengan tinggi 20-30 cm dan diameter 10-20 cm, atau menggunakan kukusan dari anyaman bambu | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Bahan : | Telur ayam kampung 1/2 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Garam | secukupnya | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Prosedur : | 1. Telur dimasak hingga air mendidih 2. Campurkan sedikit garam kedalamnya dan tungku hingga matang 3. Angkat dari kompor dan didinginkan 4. Kupas kulit telur dan cuci sampai bersih | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Bahan : | Beras 2 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Prosedur : | 1. Beras dimasak hingga matang dan menjadi nasi 2. Buat kerucut dari daun pisang atau kerts minyak dengan tinggi 20-30 cm dan diameter | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Bahan : | Telur ayam kampung 1/2 kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Garam | secukupnya | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| > Prosedur : | 1. Telur dimasak hingga air mendidih 2. Campurkan sedikit garam kedalamnya dan tungku hingga matang 3. Angkat dari kompor dan didinginkan 4. Kupas kulit telur dan cuci sampai bersih | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sebelum direvisi | Sesudah direvisi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Gambar 16 Halaman Prosedur Penyajian Hidangan

d. Bagian penutup

Halaman 76 adalah bagian penutup yaitu memuat informasi mengenai penulis. Tentang penulis berisi mengenai nama penulis, status pendidikan penulis, tanggal lahir penulis, dan harapan penulis dengan diterbitkan buku saku ini.



Gambar 17 Halaman Penutup

e. Daftar pustaka

Halaman 77-79 adalah halaman yang memuat daftar pustaka Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.



Gambar 18 Halaman Daftar Pustaka

c. Pengembangan (*Develop*)

Pada tahap pengembangan peneliti melakukan validasi kepada ahli materi dan ahli media, evaluasi yang dilakukan oleh ahli materi dan ahli media, revisi buku saku oleh peneliti hingga dicetak menjadi Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub, dan melakukan uji coba kelayakan atau respon siswa terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara

Pasang Tarub. Berikut ini adalah hasil penilaian ahli materi, ahli media, serta uji coba kelayakan atau respon siswa terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.

a. Validasi Ahli Materi

Sebelum diuji coba kelayakan kepada siswa, materi di dalam buku saku divalidasi oleh ahli materi. Ahli materi dalam penelitian ini adalah Ibu Titin Hera Widi Handayani, M.Pd yang merupakan dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta dan Ibu Naning Purnaningsih, S.Pd selaku guru mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia SMK Sahid Surakarta. Validasi dilakukan terkait dengan aspek kelayakan isi dan kelayakan kebahasaan materi hidangan kesempatan khusus acara perkawinan adat Jawa yang dikembangkan dengan pengisian angket berskala 1 – 4.

Berikut adalah hasil rekapitulasi penilaian Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub oleh ahli materi aspek kelayak isi:

Table 1 Rekapitulasi Penilaian Kelayakan Isi

| Indikator | Aspek Penilaian | Ahli Materi | | Rerata Skor | Jumlah Rerata Skor/Aspek | Skor Maks | Pesentase Per Aspek | Rerata Persentase Per Indikator |
|---------------|--|-------------|----|-------------|--------------------------|-----------|---------------------|---------------------------------|
| | | I | II | | | | | |
| Kelayakan Isi | Kesesuaian materi dengan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 95,8% |
| | Kesesuaian materi dengan indikator | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Kebenaran fakta dan konsep | 3 | 4 | 3,5 | 3,5 | 4 | 87,5% | |
| | Kejelasan penyampaian materi | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Sistematika penyampaian materi | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Kelengkapan materi | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 | 75% | |
| | Kemenarikan materi | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Fungsi gambar dan tabel | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |

Tabel 7 menunjukkan rekapitulasi penilaian Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub oleh ahli materi dengan rerata persentase per indikator sebesar 95,8%. Aspek kesesuaian materi dengan standar kompetensi dan kompetensi dasar, kesesuaian materi dengan indikator, kesesuaian materi dengan tujuan pembelajaran, kejelasan penyampaian materi, kemenarikan materi, dan fungsi gambar dan tabel memperoleh persentase

tertinggi yaitu 100%. Aspek lain seperti kebenaran fakta dan konsep mendapat persentase 87,5% dan kelengkapan materi mendapat penilaian 75%.

Sedangkan berikut adalah hasil rekapitulasi penilaian Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub oleh ahli materi aspek kelayakan kebahasaan :

Table 2 Rekapitulasi Penilaian Kelayakan Kebahasaan

| Indikator | Aspek Penilaian | Ahli Materi | | Rerata Skor | Jumlah Rerata Skor/Aspek | Skor Maks | Pesentase Per Aspek | Rerata Persentase Per Indikator |
|----------------------|--|-------------|----|-------------|--------------------------|-----------|---------------------|---------------------------------|
| | | I | II | | | | | |
| Kelayakan Kebahasaan | Kesesuaian dengan perkembangan peserta didik | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 95% |
| | Kejelasan penggunaan kata dan bahasa | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Kesesuaian penggunaan kalimat dengan kaidah Bahasa Indonesia | 3 | 4 | 3,5 | 3,5 | 4 | 87,5% | |
| | Kemudahan memahami alur materi | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Koherasi dan keruntutan alur pikir | 3 | 4 | 3,5 | 3,5 | 4 | 87,5% | |

Tabel 8 menunjukkan rekapitulasi penilaian Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub oleh ahli materi dengan rerata persentase per indikator sebesar 95%. Aspek kesesuaian dengan perkembangan peserta didik, kejelasan penggunaan kata dan bahasa, dan kemudahan memahami aur materi memperoleh persentase tertinggi yaitu 100%.

Aspek lain seperti kesesuaian penggunaan kalimat dengan kaidah Bahasa Indonesia dan koherasi dan keruntutan alur pikir masing-masing mendapat penilaian 87,5%.

Table 3 Rekapitulasi Penilaian Ahli Materi

| No. | Indikator | Jumlah Butir | Jumlah Rerata Perolehan skor | Skor maksimal | Persentase | Rerata Persentase |
|-----|----------------------|--------------|------------------------------|---------------|------------|-------------------|
| 1. | Kelayakan isi | 9 | 34,5 | 36 | 95,8% | 95,4% |
| 2. | Kelayakan kebahasaan | 5 | 19 | 20 | 95% | |

Persentase penilaian oleh ahli materi menghasilkan persentase pada indikator kelayakan isi yaitu 95,8% dan indikator kelayakan kebahasaan yaitu 95%. Sehingga rata-rata persentase indikator yaitu 95,4%. Berdasarkan skala interval, nilai rentang $>80\%$ termasuk kategori “sangat layak”. Hal ini menunjukkan bahwa Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub sudah “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.

Data kuantitatifnya berupa masukan dari ahli materi. Masukan dari ahli materi adalah sebagai berikut :

- a) Urutan materi praktik sebaiknya disesuaikan dan diberi penomeran
- b) Materi yang dimasukkan sebaiknya didukung dengan referensi
- c) Ditambahkan materi penyajian untuk hidangan
- d) Materi untuk Kompetensi Dasar 4 ditambahkan mengikuti materi Kompetensi Dasar 3 yang berpasangan/berkaitan

e) Tata tulis mengikuti aturan baku

Berdasarkan hasil penilaian kelayakan materi pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub maka diperoleh penilaian “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran oleh siswa. Hasil tersebut selaras bahkan masuk kategori yang lebih tinggi dengan hasil penelitian Shinta Primesstianissa (2016) yang mendapatkan nilai “layak” oleh ahli materi. Pada penelitian Shinta Primesstianissa (2016) pada aspek kelayakan isi diperoleh nilai 3,56 dan aspek kebahasaan diperoleh nilai 3,57 sehingga kedua aspek tersebut dapat dikategorikan pada kategori layak.

b. Penilaian ahli media

Setelah penilaian pada ahli materi tahap selanjutnya yaitu penilaian validasi dan evaluasi kepada ahli media. Ahli media dalam penelitian ini adalah Ibu Wika Rinawati, M.Pd yang merupakan dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Validasi dilakukan terkait dengan indikator kurikulum, tampilan, konten, penggunaan, dan manfaat dalam buku saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub yang dikembangkan dengan pengisian angket berskala 1 – 4. Berikut adalah hasil rekapitulasi penilaian ahli media terhadap buku saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub.

Table 4 Rekapitulasi Penilaian Indikator Kurikulum

| Indikator | Aspek Penilaian | Ahli Media | Skor Maks | Pesentase Per Aspek | Rerata Persentase Per Indikator |
|-----------|----------------------------|------------|-----------|---------------------|---------------------------------|
| | | Skor | | | |
| Kurikulum | Kompetensi Pembelajaran | 4 | 4 | 100% | 100% |
| | Tujuan Pembelajaran | 4 | 4 | 100% | |
| | Urutan materi pembelajaran | 4 | 4 | 100% | |

Table 10 di atas menunjukkan penilaian ahli media pada aspek kurikulum. Masing-masing aspek yaitu kompetensi pembelajaran, tujuan pembelajaran, dan urutan materi pembelajaran memperoleh persentase yaitu 100%. Sehingga didapatkan rerata persentase perindikator yaitu 100%. Hal ini menunjukkan bahwa aspek kurikulum menurut ahli media sudah sesuai.

Table 5 Rekapitulasi Penilaian Indikator Tampilan

| Indikator | Aspek Penilaian | Ahli Media | Rerata Skor | Jumlah Rerata Skor/Subjek | Skor Maks | Persentase Per Aspek | Rerata Persentase Per Indikator | |
|-----------|---------------------------------------|------------|-------------|---------------------------|-----------|----------------------|---------------------------------|--|
| | | Skor | | | | | | |
| Tampilan | Kemenarikan sampul buku saku | 4 | 4 | 8 | 8 | 100% | 95,8% | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | Pemilihan jenis dan <i>font</i> huruf | 4 | 4 | 16 | 16 | 100% | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | <i>Layout</i> buku saku | 3 | 3 | 7 | 8 | 87,5% | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | Kerapihan buku saku | 4 | 4 | 23 | 24 | 95,8% | | |
| | | 3 | 3 | | | | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |

Table 11 di atas menunjukkan penilaian buku saku pada aspek tampilan oleh ahli media. Menurut penilaian tersebut diperoleh bahwa pada aspek kemenarikan sampul buku saku dan pemilihan jenis dan *font* huruf mendapatkan penilaian 100%. Sedangkan dalam aspek *layout* buku saku dan kerapihan buku saku mendapatkan penilaian berturut yaitu 87,5% dan 95,8%. Sehingga pada aspek kemenarikan sampul buku saku dan pemilihan jenis dan *font* huruf sudah sesuai, sedangkan pada aspek *layout* buku saku dan kerapihan buku saku masih

memerlukan perbaikan. Secara keseluruhan, rerata persentase perindikator pada indikator tampilan memperoleh rerata 95,8%.

Table 6 Rekapitulasi Penilaian Indikator Konten

| Indikator | Aspek Penilaian | Ahli Media | Rerata Skor | Jumlah Rerata Skor/Subjek | Skor Maks | Persentase Per Aspek | Rerata Persentase Per Indikator |
|-----------|--|------------|-------------|---------------------------|-----------|----------------------|---------------------------------|
| | | Skor | | | | | |
| Konten | Kemudahan materi dipahami | 4 4 | 4 4 | 8 | 8 | 100% | 100% |
| | Kedalaman materi | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Kelengkapan materi | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |
| | Kejelasan Isi | 4 4 | 4 4 | 4 | 8 | 100% | |
| | Kesesuaian isi dengan kompetensi siswa | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |

Table 12 di atas menunjukkan penilaian buku saku pada indikator konten.

Seluruh aspek pada indikator konten yaitu kemudahan materi dipahami, kedalaman materi, kelengkapan materi, kejelasan materi, kejelasan isi, dan kesesuaian isi dengan kompetensi siswa mendapatkan persentase penilaian yaitu 100%, hal ini berarti ketiga aspek tersebut telah sesuai.

Table 7 Rekapitulasi Penilaian Indikator Penggunaan

| Indikator | Aspek Penilaian | Ahli Media | Rerata Skor | Jumlah Rerata Skor/Subjek | Skor Maks | Persentase Per Aspek | Rerata Persentase Per Indikator |
|------------|----------------------|------------|-------------|---------------------------|-----------|----------------------|---------------------------------|
| Penggunaan | Kemudahan penggunaan | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | 100% |
| | Kemudahan dibawa | 4 | 4 | 4 | 4 | 100% | |

Table selanjutnya yaitu menunjukkan penilaian buku saku pada indikator penggunaan. Pada aspek penilaian kemudahan penggunaan dan kemudahan dibawa ahli media memberikan nilai 4 sehingga apabila dipersentasekan maka akan memperoleh nilai 100% selain itu rerata persentase indikator penggunaan

yaitu sebesar 100%. Hal ini menunjukkan bahwa pada indikator penggunaan telah sesuai.

Table 8 Rekapitulasi Penilaian Indikator Manfaat

| Indikator | Aspek Penilaian | Ahli Materi | Rerata Skor | Jumlah Rerata Skor/Subjek | Skor Maks | Persentase Per Aspek | Rerata Persentase Per Indikator | |
|-----------|-----------------|-------------|-------------|---------------------------|-----------|----------------------|---------------------------------|--|
| Manfaat | Sumber belajar | 4 | 4 | 8 | 8 | 100% | 100% | |
| | | 4 | 4 | | | | | |
| | Membantu guru | 4 | 4 | 8 | 8 | 100% | | |
| | | 4 | 4 | | | | | |

Tabel 14 di atas menunjukkan hasil penilaian buku saku menurut ahli media pada indikator manfaat. Ahli memberikan penilaian atau skor 4 untuk masing-masing manfaat sehingga didapatkan persentase 100%. Sehingga rerata persentase perindikator yaitu 100%. Hal ini menunjukkan bahwa buku saku dapat memberikan manfaat untuk sumber belajar dan dapat membantu guru dalam proses pembelajaran.

Data kuantitatif dalam penelitian yaitu masukan dari ahli media. Masukan dari ahli media adalah sebagai berikut :

- a) Sampul (*cover*) mendapat masukan penambahan logo Universitas Negeri Yogyakarta serta penambahan nama penulis dan dosen pembimbing pembuat buku saku
- b) Penambahan *highlight* pada judul khusus kalimat “Upacara Pasang Tarub”
- c) Perubahan jenis font pada judul buku saku
- d) Penambahan kecerahan pada gambar-gambar
- e) Perubahan warna dan gambar pada layout agar materi lebih mudah dibaca

f) Serta penambahan kata-kata menarik sebagai tambahan konten.

Table 9 Rekapitulasi Penilaian Ahli Media

| No. | Indikator | Jumlah Butir | Jumlah Perolehan skor | Skor maksimal | Persentase | Rerata Persentase |
|-----|------------|--------------|-----------------------|---------------|------------|-------------------|
| 1. | Kurikulum | 3 | 12 | 12 | 100% | 99,1% |
| 2. | Tampilan | 14 | 54 | 56 | 95,8% | |
| 3. | Konten | 7 | 28 | 28 | 100% | |
| 4. | Penggunaan | 2 | 8 | 8 | 100% | |
| 5. | Manfaat | 4 | 16 | 16 | 100% | |

Persentase penilaian ahli media terhadap buku saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub pada setiap indikator yaitu indikator kurikulum 100%, indikator tampilan 95,8%, indikator konten 100%, indikator penggunaan 100%, dan indikator manfaat 100%. Secara keseluruhan rerata persentase penilaian ahli media pada rerata persentase yaitu 99,16%. Berdasarkan skala interval, rentang nilai >80% termasuk kategori “sangat layak”. Sehingga pada perolehan nilai buku saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub menunjukkan bahwa sudah “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.

Berdasarkan hasil penilaian kelayakan media pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub maka diperoleh penilaian “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran oleh siswa dengan rata-rata nilai 99,16%. Hasil tersebut selaras dengan hasil penelitian Wilujeng Lestari (2019) yang mendapatkan nilai “sangat layak” oleh ahli media. Pada

penelitian Wilujeng Lestari (2019) pada indikator kurikulum memperoleh nilai 100%, tampilan 97,9%, konten 98,4%, dan penggunaan 100% serta manfaat 100%. Secara keseluruhan, rerata persentase penilaian ahli media adalah 99,1% sehingga dapat dikategorikan pada kategori “sangat layak”.

c. Rekapitulasi uji coba kelayakan atau respon siswa

Sedangkan uji kelayakan yaitu memberikan angket untuk mengetahui respon siswa terhadap Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub sejumlah 30 siswa kelas XII dengan kompetensi keahlian Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta.

Table 10 Rekapitulasi Respon Siswa

| No. | Indikator | Jumlah Butir | Jumlah Perolehan skor | Skor maksimal | Persentase | Rerata Persentase |
|-----|------------|--------------|-----------------------|---------------|------------|-------------------|
| 1. | Tampilan | 15 | 1527 | 1800 | 84,8% | 87,7% |
| 2. | Konten | 4 | 416 | 480 | 86,6% | |
| 3. | Penggunaan | 2 | 216 | 240 | 90% | |
| 4. | Manfaat | 2 | 215 | 240 | 89,5% | |

Hasil uji kelayakan buku saku menghasilkan rata-rata persentase pada indikator tampilan yaitu 84,8%, indikator konten 86,7%, indikator manfaat 90%, dan indikator penggunaan 89,5%. Rata-rata persentase akhir pada indikator tersebut yaitu 87,7%. Berdasarkan skala interval, rentang nilai >80% termasuk kategori “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK..

Berdasarkan hasil penilaian kelayakan oleh siswa pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub maka diperoleh penilaian

“sangat layak” dengan rata-rata nilai 87,7%. Hasil tersebut selaras dengan hasil penelitian Wilujeng Lestari (2019) yang mendapatkan nilai “sangat layak” sehingga dapat digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.

d. Penyebarluasan (*Disseminate*)

Setelah melewati penilaian ahli materi dan ahli media dan telah diuji kelayakan kepada siswa, Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub dinyatakan sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK khususnya di SMK Sahid Surakarta. Penyebarluasan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub sejumlah 30 buah buku saku untuk siswa kelas XII Jasa Boga dan dikumpulkan pada guru mata pelajaran sehingga buku saku dapat digunakan oleh siswa pada saat mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia khususnya materi hidangan kesempatan khusus unuk acara perkawinan berlangsung.

B. Pembahasan Hasil Penelitian Pengembangan Buku Saku Hidangan

Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub

Berdasarkan deskripsi produk hasil pengembangan dan hasil uji coba kelayakan produk yang telah dilakukan sesuai prosedur 4D, maka diperoleh pembahasan sebagai berikut:

1. Pengembangan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub

Berdasarkan hasil penelitian maka diperoleh pengembangan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub yaitu sebagai berikut:

a. Pendefinisian (*Define*)

Pada pembahasan sebelumnya telah dijabarkan hasil pengembangan produk awal buku saku hidangan khusus perkawinan Jawa upacara pasang tarub. Masalah yang telah diidentifikasi yaitu kurangnya media pembelajaran yang dapat digunakan oleh siswa dan guru dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia pada materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. Setelah masalah teridentifikasi kemudian selanjutnya masuk pada tahap pendefinisian. Menurut Mulyatiningsih, E. (2011) ada empat kegiatan yang dilakukan pada tahap pendefinisian yaitu analisis kurikulum, analisis karakteristik peserta didik, analisis materi, dan merumuskan tujuan. Setelah teridentifikasi tahap selanjutnya yaitu analisis kurikulum menghasilkan pemilihan mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia yang berdasarkan kurikulum 2013 revisi dan kompetensi dasar yang digunakan yaitu mengevaluasi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan dan memodifikasi pembuatan makanan kesempatan khusus untuk acara perkawinan. Kompetensi dasar diturunkan menjadi materi yaitu macam-macam hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, alat pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, bahan yang digunakan untuk pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, prosedur pembuatan hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, kriteria hasil hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan, persiapan alat dan bahan kesempatan khusus

untuk acara perkawinan, dan penyajian hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan.

Tahap selanjutnya yaitu analisis karakteristik peserta didik menghasilkan siswa kekurangan sumber bacaan sebagai referensi dan media pembelajaran yang dapat membantu dalam mempelajari materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan selain itu siswa membutuhkan sumber bacaan atau referensi yang menarik tetapi dapat dibawa kemana saja tanpa membutuhkan ruang penyimpanan yang luas. Hal tersebut disebabkan karena sumber belajar siswa yang dimiliki guru mempunyai ukuran yang besar dan tidak bergambar sehingga mengurangi semangat siswa dalam pembelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia khususnya materi hidangan kesempatan khusus cara perkawinan.

Tahap selanjutnya yaitu analisis materi yang dihasilkan yaitu materi yang bersumber dari silabus dan sumber lainnya yaitu buku, jurnal dan modul serta *jobsheet*, serta peneliti melakukan wawancara kepada juru rias atau paes pengantin adat Jawa yaitu Kinting Handoko dan paes Intan sebagai ahli dalam bidang perkawinan adat Jawa.

Kemudian, tahap pendefinisian yang terakhir yaitu analisis tujuan pembuatan Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Adat Jawa Upacara Pasang Tarub ini yaitu untuk membantu peserta didik untuk memahami materi mengenai hidangan kesempatan khusus untuk upacara perkawinan khususnya adat Jawa (Surakarta dan Yogyakarta) dan sebagai sumber belajar tambahan untuk siswa agar lebih

termotivasi dalam belajar mandiri. Selain itu, untuk membantu guru mata pelajaran dalam melakukan proses pembelajaran.

b. Perancangan (*Design*)

Pada tahap ini dilakukan rancangan produk yaitu buku saku yang disesuaikan dengan hasil analisis kurikulum, analisis materi, analisis tujuan, dan analisis peserta didik. Tahap perancangan (*design*) buku saku yaitu dilaksanakannya rancangan desain buku saku. Berdasarkan Kurniasih, I. & Sani, B, (2014) buku saku terdiri dari tiga (3) struktur, salah satu struktur yaitu struktur isi yang terdiri dari sampul (cover) buku, bagian pembuka, bagian inti, dan bagian daftar pustaka. Sedangkan buku saku hidangan khusus acara perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub mempunyai struktur isi yang berdasar pada Kurniasih, I. & Sani, B, (2014) dengan rincian yaitu bagian depan (judul, sampul (cover) depan, dan halaman frensis), bagian pembuka (kata pengantar, daftar isi, penjelasan KI & KD, indikator, dan tujuan pembelajaran), bagian inti (materi mengenai hidangan kesempatan khusus acara perkawinan Jawa , bagian penutup (tentang penulis), dan daftar pustaka. Setelah rancangan desain buku saku ditentukan selanjutnya penyusunan *layout* buku saku.

Menurut Huzair AH S (2013), buku saku adalah buku berukuran kecil yang dapat disimpan dalam saku dan mudah dibawa ke mana saja. Menurut Kurniasih, I. & Sani, B, (2014), biasanya buku saku dicetak dengan ukuran hagaki 100x148 mm atau juga biasanya paling maksimal dicetak dengan ukuran 15x10 cm dan memiliki batasan maksimal pada halaman sekitar 50 sampai dengan 60 halaman. Dari pendapat tersebut, maka peneliti membuat buku saku hidangan khusus acara

perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub ini dibuat dengan ukuran A6 atau 10,5 cm x 14,8 cm dan memiliki jumlah halaman sebanyak 79 halaman. Halaman buku saku hidangan khusus acara perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub yaitu 79 halaman sehingga melebihi batas maksimal halaman buku saku menurut Kurniasih, I. & Sani, B, (2014) disebabkan penambahan *layout* gambar pada setiap prosedur pembuatan hidangan khusus acara perkawinan adat Jawa.

c. Pengembangan (*Develop*)

Pada tahap pengembangan peneliti melakukan pengembangan sesuai langkah pengembangan. Menurut Yaumi, M (2018) prosedur pengembangan media pembelajaran yaitu analisis, desain, evaluasi dan revisi, serta diseminasi. Pada tahap pengembangan (*develop*) peneliti melakukan evaluasi dan validasi kepada ahli materi dan ahli media. Ahli materi dan ahli media memberikan evaluasi, selanjutnya yaitu revisi buku saku oleh penulis. Menurut Borg and Gall, revisi digunakan untuk memperbaiki dan menyempurnakan produk berdasarkan masukan dan saran-saran hasil uji coba lapangan yang lebih luas dalam penelitian ini yaitu ahli media dan ahli materi. Kemudian buku saku dicetak menjadi Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub, dan terakhir yaitu melakukan uji coba kelayakan atau respon siswa terhadap Buku Saku Hidangan Kesempatan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub. Uji coba model atau produk bertujuan untuk mengetahui apakah produk yang dibuat layak digunakan atau tidak (Albinus Silalahi, 2018). Berdasarkan teori tersebut diatas maka dilakukan validasi dan evaluasi buku saku hidangan khusus acara perkawinan adat Jawa upacara pasang. Pada tahap pertama dilakukan revisi dan

sesuai hasil evaluasi yang disarankan oleh ahli materi. Sebagai data kuantitatif, ahli memberikan masukan yaitu pemberian penomeran pada materi dan penyesuaian urutan pada materi praktik, penambahan materi penyajian hidangan dan penambahan materi kompetensi dasar kode 4 (empat), penambahan referensi yang baku pada materi, penambahan bagian tentang penulis di bagian penutup, serta perbaikan pada tata tulis untuk mengikuti aturan baku. Sedangkan ahli media memberikan masukan yaitu pada sampul (*cover*) mendapat revisi penambahan logo Universitas Negeri Yogyakarta serta penambahan nama penulis dan dosen pembimbing pembuat buku saku dan penambahan *highlight* pada judul khusus kalimat “Upacara Pasang Tarub” dan perubahan jenis *font* pada judul buku saku, selain itu penambahan kecerahan pada gambar-gambar, perubahan warna dan gambar pada layout agar materi lebih mudah dibaca, serta penambahan kata-kata menarik sebagai tambahan konten. Hasil revisi yang sudah final kemudian dilakukan penilaian oleh ahli materi dan ahli media, jika sudah dinyatakan layak tanpa revisi dan dapat digunakan untuk penelitian maka setelahnya dapat diuji coba kepada responden yaitu siswa. Buku Saku Hidangan Khusus Untuk Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub diujikan pada sejumlah 30 siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga di SMK Sahid Surakarta dan menghasilkan persentase skor 87.7% yang artinya sangat layak untuk digunakan sebagai sumber belajar di SMK Sahid Surakarta.

d. Penyebarluasan (*Disseminate*)

Penyebarluasan buku saku hidangan khusus acara perkawinan adat Jawa upacara pasang tarub sebatas penyebarluasan kepada 30 siswa kelas XII Jasa

Boga di SMK Sahid Surakarta dan kemudian buku saku dikumpulkan pada guru mata pelajaran sehingga buku saku dapat digunakan oleh siswa pada saat mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia khususnya materi hidangan kesempatan khusus untuk acara perkawinan untuk angkatan siswa selanjutnya.

2. Penilaian Ahli Materi dan Ahli Media Terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub

Persentase penilaian oleh ahli materi menghasilkan persentase pada indikator kelayakan isi yaitu 95,8% dan indikator kelayakan kebahasaan yaitu 95%. Sehingga rata-rata persentase indikator yaitu 95,4%. Berdasarkan skala interval, nilai rentang >80% termasuk kategori “sangat layak”. Hal ini menunjukkan bahwa Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub sudah “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.

Berdasarkan hasil penilaian kelayakan materi pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub maka diperoleh penilaian “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran oleh siswa. Hasil tersebut selaras bahkan masuk kategori yang lebih tinggi dengan hasil penelitian Shinta Primesstianissa (2016) yang mendapatkan nilai “layak” oleh ahli materi. Pada penelitian Shinta Primesstianissa (2016) pada aspek kelayakan isi diperoleh nilai 3,56 dan aspek kebahasaan diperoleh nilai 3,57 sehingga kedua aspek tersebut dapat dikategorikan pada kategori layak.

Persentase penilaian ahli media terhadap buku saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub pada setiap indikator yaitu indikator kurikulum 100%, indikator tampilan 95,8%, indikator konten 100%, indikator penggunaan 100%, dan indikator manfaat 100%. Secara keseluruhan rerata persentase penilaian ahli media pada rerata persentase yaitu 99,16%. Berdasarkan skala interval, rentang nilai >80% termasuk kategori “sangat layak”. Sehingga pada perolehan nilai buku saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub menunjukkan bahwa sudah “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.

Berdasarkan hasil penilaian kelayakan media pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub maka diperoleh penilaian “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran oleh siswa dengan rata-rata nilai 99,16%. Hasil tersebut selaras dengan hasil penelitian Wilujeng Lestari (2019) yang mendapatkan nilai “sangat layak” oleh ahli media. Pada penelitian Wilujeng Lestari (2019) pada indikator kurikulum memperoleh nilai 100%, tampilan 97,9%, konten 98,4%, dan penggunaan 100% serta manfaat 100%. Secara keseluruhan, rerata persentase penilaian ahli media adalah 99,1% sehingga dapat dikategorikan pada kategori “sangat layak”.

3. Respon Siswa Terhadap Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub

Hasil uji kelayakan buku saku menggunakan respon siswa menghasilkan rata-rata persentase pada indikator tampilan yaitu 84,8%, indikator konten 86,7%,

indikator manfaat 90%, dan indikator penggunaan 89,5%. Rata-rata persentase akhir pada indikator tersebut yaitu 87,7%. Berdasarkan skala interval, rentang nilai >80% termasuk kategori “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK..

Berdasarkan hasil penilaian respon siswa pada Buku Saku Hidangan Khusus Perkawinan Jawa Upacara Pasang Tarub maka diperoleh penilaian “sangat layak” dengan rata-rata nilai 87,7%. Hasil tersebut selaras dengan hasil penelitian Wilujeng Lestari (2019) yang mendapatkan nilai “sangat layak” sehingga dapat digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.