

**PEMBUATAN BUKU SAKU *LIFE SKILL COOKING* UNTUK SISWA
SMPIT LHI YOGYAKARTA**

SKRIPSI

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



Disusun Oleh:

NISRINA NURUL FIKRI

NIM. 17511247006

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2020

PEMBUATAN BUKU SAKU *LIFE SKILL COOKING* UNTUK SISWA SMPIT LHI YOGYAKARTA

Oleh:
Nisrina Nurul Fikri
NIM. 17511247006

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah : (1) Pembuatan media pembelajaran berupa buku saku *Life Skill Cooking*. (2) Mengetahui kelayakan buku saku *Life Skill Cooking* berdasarkan ahli materi, ahli media dan penilaian siswa terhadap buku saku *Life Skill Cooking* sebagai sumber belajar *Life skill Cooking*.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian *Research and Development* (R&D). Model pengembangan yang digunakan adalah 4D yang dikembangkan oleh Thiagarajan dengan 4 tahap pengembangan yaitu: 1) *define* atau pendefinisian, 2) *design* atau perancangan, 3) *develop* atau pengembangan, dan 4) *dissemination* atau peyebarluasan. Penelitian dilaksanakan di SMPIT LHI Yogyakarta pada bulan Juni 2019 - Januari 2020. Subjek penelitian adalah 1 ahli materi, 1 ahli media dan 30 siswa *Life Skill Cooking* SMPIT LHI. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode observasi, wawancara, dan angket. Teknik analisis data yang digunakan deskriptif kuantitatif. Instrumen penelitian menggunakan skala Likert.

Hasil penelitian adalah (1) buku saku *life skill cooking* berukuran 10cm x 15cm dicetak dengan kertas HVS 70 gram *full colour* dengan *cover* menggunakan kertas ivory dan berisi 50 halaman. Buku saku ini terdiri dari a) bagian depan (*cover* depan, halaman judul, halaman fransis, kata pegantar dan daftar isi), b) bagian isi (materi halal dan thayyib, bumbu memasak, teknik memasak dan resep masakan) c) bagian penutup (referensi buku, profil penulis dan *cover* belakang). Buku saku *life skill cooking* dapat di akses di <http://http://bit.ly/BukuSakulifeskillcooking>. (2) penilaian ahli materi menunjukkan skor total 86,83%, ahli media menunjukkan skor total 100%, dan respon siswa menunjukkan skor total 83,35%. Berdasarkan skala interval nilai 76%-100% termasuk dalam kategori sangat layak, sehingga secara keseluruhan media Buku Saku *Life Skill Cooking* dinyatakan “sangat layak” digunakan sebagai sumber belajar bagi peserta didik Program *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI Yogyakarta.

Kata kunci: buku saku, *life skill*, *cooking*

THE DEVELOPMENT OF LIFE SKILL COOKING POCKET BOOK FOR STUDENTS IN SMPIT LHI YOGYAKARTA

By:

Nisrina Nurul Fikri

NIM. 17511247006

ABSTRACT

The objectives of this study are: (1) to develop learning media in the form of Life Skill Cooking Pocket book for students. (2) to know the feasibility of a Life Skill Cooking Pocket book for Life Skill Cooking students based on material experts, media experts and student assessment about the Life Skill Cooking Pocket book as a source of learning Life skills Cooking.

This type of research is a Research and Development (R&D) study. The development model used is 4D developed by Thiagarajan with 4 stages of development: 1) define, 2) design, 3) develop, and 4) disseminate. The research was conducted in SMPIT LHI Yogyakarta in June 2019 - January 2020. The research subjects consisted of 1 material expert, 1 media expert, and 30 students of Life Skill Cooking. The object of research is Life Skill Cooking Pocket Book. The method of collecting data used is observation methods, interviews, and questionnaires. The data analysis technique used is quantitative descriptive. The research instrument used is Likert scale.

The results showed that: (1) Life Skill Cooking Pocket measuring 10cm x 15cm equipped with 70gram HVS paper in full color with ivory paper and contains 50 pages. This pocket book consists of a) the front (front cover, title page, fransis page, preface and table of contents), b) the contents section (halal and thayyib, herbs, recipes) c) the closing section (reference book, author profile and back cover). The life skill cooking pocket book can be accessed at <http://bit.ly/BukuSakulifeskillcooking>. (2) The average total score of material experts is 86.83%, media experts have a total score is 100%, Student's response showed total score is 83.35%. Based on interval scale, the value 76%-100% is included in the "very feasible" category. Life Skill Cooking Pocket Book is "very feasible" to be used as a learning source for students in case the Life Skill Cooking Program at SMPIT LHI Yogyakarta.

Keywords: pocket book, life skill, cooking

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Nisrina Nurul Fikri

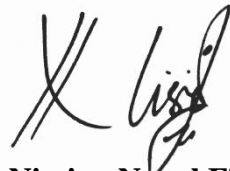
NIM : 17511247006

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pembuatan Buku Saku *Life Skill Cooking* untuk Siswa
SMPIT LHI Yogyakarta

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 tulis penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Februari 2020
Yang menyatakan,



Nisrina Nurul Fikri
NIM. 17511247006

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul


**PEMBUATAN BUKU SAKU *LIFE SKILL COOKING* UNTUK SISWA
SMPIT LHI YOGYAKARTA**

Disusun Oleh:

Nisrina Nurul Fikri
NIM. 17511247006

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

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,



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

Yogyakarta, Februari 2020
Disetujui,
Dosen Pembimbing,



Dr. Marwanti, M.Pd.
NIP. 19570313 198303 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

**PEMBUATAN BUKU SAKU *LIFE SKILL COOKING* UNTUK SISWA SMPIT
LHI YOGYAKARTA**

Disusun Oleh:

Nisrina Nurul Fikri
NIM. 17511247006

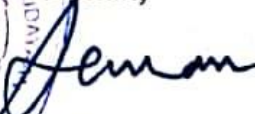
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan
Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada tanggal 14 Februari 2020

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Marwanti, M.Pd. Ketua Penguji/Pembimbing		24-2-2020
Dewi Eka Murniati, S.E., M.M. Sekretaris Penguji		16-2-2020
Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc. Penguji		25-2-2020

Yogyakarta, Februari 2020
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,


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

HALAMAN MOTTO

“Hidup adalah amanah, selama saya masih diberikan kesempatan untuk hidup, berarti saya masih mempunyai amanah yang harus saya tunaikan terhadap Allah SWT”

~ ☺ ~

*“Pastikan setiap langkah yang kau lakukan itu bermanfaat,
Pastikan dalam setiap langkahmu itu karena Allah SWT,
Pastikan dalam setiap langkahmu di berkahi oleh Allah SWT,
Lakuka apapun karena Allah SWT.”*

#JANGANJAUHJAUHDARIALLAH

~ ☺ ~

مَنْ حَرَ جَ فِي طَلَبِ الْعِلْمِ فَهُوَ فِي سَبِيلِ اللَّهِ

*“Barang siapa keluar untuk mencari ilmu maka dia berada di jalan Allah”
(HR.Turmudzi)*

~ ☺ ~

“Bukanlah orang-orang yang paling baik dari pada kamu, siapa yang meninggalkan dunianya karena akhirat, dan tidak pula meninggalkan akhiratnya karena dunianya, sehingga ia dapat kedua-duanya semua. Karena di dunia itu menyampaikan akhirat. Dan janganlah kamu jadi memberatkan atas sesama manusia“.

(H.R Muslim)

~ ☺ ~

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan bismillah serta puji dan syukur kepada Allah SWT saya persembahkan karya tulis ini untuk:

- ♥ Allah SWT yang telah banyak memberikan kenikmatan, kemudahan dan kelancaran dalam setiap langkah hidupku. TanpaNya aku hanya seonggok daging yang tidak bermanfaat.

- ♥ Keluarga tercintaku Bapak Subandi , Ibu Indarsih, serta Adiku Muhammad Luthfi P. Terimakasih, atas dukungan dan doa yang tak pernah henti-hentinya.

- ♥ Keluarga tercintaku di Kost Binaan Masjid Al-Mujahidin UNY (Kostbin ULYA). Terimakasih atas semangat dan doanya.

- ♥ Teman-temanku GALAKSI 14 dan Program Kelanjutan Studi 2017 Kelas A yang telah banyak memotivasi dan membantu dalam penyelesaian TAS ini.

- ♥ Para aktivis dakwah Universitas Negeri Yogyakarta yang tak pernah lelah untuk mengajak di dalam kebaikan.

- ♥ Universitas Negeri Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “**Pembuatan Buku Saku *Life Skill Cooking* untuk Siswa SMPIT LHI Yogyakarta**” 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 ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Marwanti, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dra. Sutriyati Purwanti, M. Si selaku Validator Ahli Materi yang telah memberikan saran dan perbaikan selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
3. Wika Rinawati, M.Pd. selaku Validator Ahli Media penelitian Tugas Akhir Skripsi yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitan Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Dewi Eka Murniati, S.E., M.M. selaku Sekretaris Penguji yang sudah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
5. Andian Ari Anggraeni, ST., M.Sc. selaku Penguji Utama yang sudah memberikan saran dan masukan untuk Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Dr. Dra. Badraningsih Lastariwati, M. Kes., dan Mohammad Adam Jerusalem, M.Sc., M.T., Ph.D. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana serta beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.

7. Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc., M.T., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Teknik yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi
8. Ibu Fourzia Yunisa Dewi, S.Pd. selaku Kepala Sekolah SMPIT LHI Yogyakarta yang telah memberi ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Para guru dan staf SMPIT LHI Yogyakarta yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian 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.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah berikan 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, Februari
2020
Penulis,**



**Nisrina Nurul Fikri
NIM. 17511247006**

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
SURAT PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	v
LEMBAR PENGESAHAN	vi
HALAMAN MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGATAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH	1
B. IDENTIFIKASI MASALAH	5
C. PEMBATASAN MASALAH	6
D. RUMUSAN MASALAH	6
E. TUJUAN PENELITIAN	6
F. MANFAAT PENELITIAN	7
G. SPESIFIKASI PRODUK YANG DIHARAPKAN	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. KAJIAN TEORI	9
1. PEMBELAJARAN	9
2. MEDIA PEMBELAJARAN	12
3. MEDIA PEMBELAJARAN BERBENTUK BUKU SAKU	19
4. <i>LIFE SKILL</i>	23
B. PENELITIAN YANG RELEVAN	40
C. KERANGKA BERFIKIR	42
D. PERTANYAAN PENELITIAN	44
BAB III METODE PENELITIAN	45
A. MODEL PENGEMBANGAN	45
B. PROSEDUR PENGEMBANGAN	46
1. <i>DEFINE</i>	46
2. <i>DESIGN</i>	48
3. <i>DEVELOP</i>	48
4. <i>DISSEMINATE</i>	49

C.	LOKASI DAN WAKTU PENELITIAN	49
D.	SUBJEK PENELITIAN.....	50
E.	METODE DAN ALAT PENGUMPULAN DATA.....	50
1.	TEKNIK PENGUMPULAN DATA.....	50
2.	INSTRUMENT PENELITIAN.....	50
F.	TEKNIK ANALISIS DATA.....	54
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		56
A.	HASIL PENGEMBANGAN PRODUK BUKU SAKU <i>LIFE SKILL COOKING</i>	56
1.	PENDEFINISIAN (<i>DEFINE</i>).....	56
2.	PERENCANAAN (<i>DESIGN</i>).....	61
3.	PENGEMBANGAN PRODUK (<i>DEVELOPMENT</i>).....	68
4.	PENYEBARLUASAN (<i>DISSEMINATE</i>).....	77
B.	PEMBAHASAN	77
1.	PENGEMBANGAN BUKU SAKU <i>LIFE SKILL COOKING</i>	77
2.	PENILAIAN AHLI MATERI DAN AHLI MEDIA TERHADAP BUKU SAKU <i>LIFE SKILL COOKING</i>	81
3.	RESPON SISWA TERHADAP BUKU SAKU <i>LIFE SKILL COOKING</i>	82
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		83
A.	SIMPULAN	83
B.	KETERBATASAN PRODUK	83
C.	PENGEMBANGAN PRODUK LEBIH LANJUT	84
D.	SARAN.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....		86
LAMPIRAN		91

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Manfaat Media Pembelajaran Guru-Siswa	15
Tabel 2. Sembilan Macam Keterampilan/Kecakapan Hidup	24
Tabel 3. Teknik Memasak.....	34
Tabel 4. Jenis-jenis bumbu.....	35
Tabel 5. Macam-macam bumbu yang dapat digunakan dalam pengolahan masakan Indonesia.....	36
Tabel 6. Kisi-kisi Lembar Observasi	51
Tabel 7. Kisi-kisi pedoman wawancara	51
Tabel 8. Kisi-kis instrument angket untuk ahli Media.....	52
Tabel 9. Kisi-kisi instrument angket untuk ahli materi.....	53
Tabel 10. Kisi-kisi angket untuk pengguna.....	54
Tabel 11. Kriteria Penilaian Kelayakan Buku Saku <i>Life Skill Cooking</i> untuk siswa SMP	55
Tabel 12. Program Kerja <i>Life Skill Cooking</i>	57
Tabel 13. Hasil Validasi Ahli Materi	69
Tabel 14. Hasil Validasi Ahli Media Tahap I	70
Tabel 15. Rekapitulasi Penilaian Ahli Materi	70
Tabel 16. Rekapitulasi Penilaian Aspek Rancangan tahap I.....	72
Tabel 17. Rekapitulasi Penilaian Aspek Grafika tahap I	72
Tabel 18. Rekapitulasi Penilaian Aspek Grafika tahap II	74
Tabel 19. Rekapitulasi penilaian Ahli Media Tahap II	74
Tabel 20. Rekapitulasi Respon Siswa	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Tumpeng Gizi Seimbang.....	30
Gambar 2. Kerangka Berfikir.....	43
Gambar 3. Revisi Label Halal.....	62
Gambar 4. Penambahan Materi Thayyib	63
Gambar 5. Revisi Tips Memilih Makanan yang Halal dan Logo Halal.....	63
Gambar 6. Revisi Daftar Makanan Haram.....	64
Gambar 7. Penambahan Halaman Informasi Tambahan.....	65
Gambar 8. Revisi Resep Nasi Kuning menjadi Mie Goreng	66
Gambar 9. Revisi Resep Nasi Goreng.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Program Kerja dan Tujuan Life Skill	92
Lampiran 2. Draf Rancangan Buku Saku	95
Lampiran 3. Angket Uji Kelayakan (Instrument)	109
Lampiran 4. Hasil Angket Uji Kelayakan Ahli Materi dan Media	118
Lampiran 5. Hasil Data Kelayakan Ahli dan Respon Siswa.....	130
Lampiran 6. Surat-surat Penelitian.....	135
Lampiran 7. Dokumentasi Foto Kegiatan	142
Lampiran 8. Media Buku Saku	145

