

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pengembangan Produk Buku Saku *Life Skill Cooking*

Penelitian ini menghasilkan produk berupa buku saku dengan judul *Life Skill Cooking* yang merupakan salah satu program *Life Skill* yang disediakan oleh SMPIT LHI Yogyakarta. Penyusunan media pembelajaran buku saku ini menggunakan model pengembangan 4-D (*four D*) yang dikembangkan oleh Thiagarajan dalam Mulyatiningsih, E. (2011: 179-183) yaitu pendefinisian (*define*), perancangan (*design*), pengembangan (*develop*), dan penyebarluasan (*disseminate*). Proses penyusunan media pembelajaran buku saku *Life Skill Cooking* dengan model 4-D sebagai berikut:

1. Pendefinisian (*Define*)

Pada tahap pendefinisian terdapat empat tahap yaitu analisis kurikulum, analisis karakter peserta didik, analisis materi, dan merumuskan tujuan (Mulyatiningsih, E. 2011: 180-181). Penjelasan lebih lanjut sebagai berikut:

a. Analisis Kurikulum

Implementasi kurikulum yang digunakan dalam kegiatan *life Skill* ini mengacu pada Model Diskrit yaitu implementasi pendidikan *Life Skill* (Kecakapa Hidup) dipisahkan pada kurikulum reguler dan mata pelajaran. Programnya dengan menyediakan program kokulikuler atau program ekstrakulikuler. Model ini membutuhkan persiapan yang matang, ongkos yang besar serta kesiapan sekolah yang baik (Saryono, Djoko. 2002). Pada kegiatan *Life Skill Cooking* materi mengacu pada program kerja yang sudah disediakan oleh SMIT LHI yaitu Halal

dan Thayyib, Bumbu Memasak, dan Teknik Memasak. Dibawah ini merupakan tabel program kerja *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI.

Tabel 12. Program Kerja *Life Skill Cooking*

Tujuan	Kompetensi dasar level 2	Literasi yang dikembangkan	Lokasi dan Waktu	Anggaran Dana
1. Menumbuhkan kesadaran untuk memilih makanan yang halal dan thayyib. 2. Mengasah keterampilan memasak. 3. Mengetahui bumbu dasar. 4. Mengetahui teknik memasak. 5. Praktik mengolah makanan (membuat hidangan)	Siswa mempelajari dan mempraktekan cara-cara merawat alam sekitarnya, mulai dari diri, keluarga dan lingkungan terdekat.	Sosial (<i>Making a Different</i>)	Lokasi: Di kelas materi bersamaan dengan praktek sampai dengan pembuatan produk. Sabtu: 08.00 – 11.30 WIB	2.280.000

b. Analisis Karakter Peserta Didik

Hasil wawancara terhadap peserta didik bahwa peserta didik memerlukan sumber bacaan atau referensi yang dapat dipelajari dalam kegiatan *Life Skill Cooking*. Data ini diperkuat oleh hasil pengamatan peneliti dan dengan pernyataan guru pendamping *Life Skill* Bapak Ardian F. Kusuma bahwa peserta didik belum memiliki sumber bacaan atau buku acuan dalam kegiatan *Life Skill Cooking* di SMP IT LHI Yogyakarta. Selain itu kegiatan *Life Skill* di SMPIT LHI Yogyakarta merupakan program baru yang baru berumur sekitar 4 tahun. Peserta didik di SMPIT LHI tidak diperkenankan untuk membawa alat komunikasi (*Handphone*) sehingga peserta didik tidak bisa dengan mudah mengakses internet mengenai suatu

materi, meskipun siswa sewaktu-waktu dapat mengakses internet namun sumber di dalam internet sangat beragam dan cakupannya tidak jelas oleh karena itu dengan dikembangkannya Buku Saku *Life Skill Cooking* untuk siswa program *Life Skill Cooking* untuk siswa SMPIT LHI Yogyakarta diharapkan dapat membantu siswa dalam memahami dan mengaplikasikannya pada kegiatan *Life Skill Cooking* maupun dalam kehidupan sehari-hari dengan baik, serta dapat dipelajari oleh siswa secara mandiri dan mudah untuk digunakan.

c. Analisis Materi

Berdasarkan program kerja *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI Yogyakarta, belum adanya buku acuan atau paduan siswa dalam kegiatan *Life Skill Cooking* mengenai hal Halal dan Thayyib, Bumbu Masakan, dan Teknik Memasak. Penelitian melakukan pembuatan buku saku untuk peserta didik *Life Skill Cooking* mengambil materi Halal dan Thayyib, Bumbu Masakan, serta Teknik Memasak. Berikut ini adalah beberapa bahan referensi yang digunakan oleh peneliti, yaitu:

1) Tujuan dari Program Kerja *Life Skill Cooking*

Tujuan dari program kerja *Life Skill Cooking* untuk siswa *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI Yogyakarta. Peneliti mengambil tujuan dalam program kerja *Life Skill* yaitu menumbuhkan kesadaran siswa untuk memilih makanan halal dan thayyib, siswa mampu mengetahui bumbu dasar memasak, mengetahui teknik memasak untuk dimasukkan dalam buku saku *Life Skill Cooking*.

2) Sumber Lainnya:

Beberapa sumber lain seperti buku, artikel, dan website yang digunakan oleh peneliti sebagai berikut:

- a) Buku berjudul Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah oleh Dr. Roy A. Sparringa, M. App., Sc., dkk (2013). Buku tersebut berisi kebutuhan gizi anak sekolah, pesan gizi seimbang untuk anak sekolah, memilih PJAS yang sesuai, peran orang sekitar dalam pencapaian gizi seimbang. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada buku saku *Life Skill Cooking* berupa definisi makanan yang bergizi seimbang.
- b) Buku berjudul Mari Mengenal Bumbu Nusantara oleh Fatimah, Ria Nita. (2017). Buku tersebut berisi pengenalan bumbu nusantara berupa bumbu kering, bumbu basah, bumbu, daun, dan bumbu batang. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada buku saku *Life Skill Cooking* berupa fungsi dari bumbu.
- c) Buku berjudul Halal Haram Food for Kids oleh Lukman. (2016). Buku tersebut berisi tentang halal dan haram: pengertian, contoh makanan, syarat menyembelih binatang, adab makan dan mium, tips memilih jajanan sehat, label halal dan kadaluwarsa serta menu makan seimbang. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada buku saku *Life Skill Cooking* berupa contoh makanan haram serta label halal dan label kadaluwarsa.
- d) Buku berjudul Dasar Boga 2 Persiapan Daar Makanan Indonesia oleh Wiwi Rusmini (2013). Buku tersebut berisi penanganan dasar pengolahan makanan, pembuatan alas hidang makanan dari daun, pembuatan bumbu dasar dan turunanya, dan pembuatan sambal indonesia. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada buku saku *Life Skill Cooking* berupa bumbu dasar masakan Indonesia.

- e) Buku berjudul Prakarya kelas VII oleh Paresti Suci (2017). Buku tersebut berisi 4 tema yaitu kerajinan, rekayasa, budi daya, dan pengolahan. Pengolahan berisi tentang pengolahan bahan pangan buah segar menjadi makanan dan minuman serta pengolahan bahan pangan hasil samping buah menjadi produk pangan. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada buku saku *Life Skill Cooking* berupa Teknik pengolahan pangan atau Teknik memasak.
- f) Buku berjudul Resep Spesial Minuman Spesial Pelega Dahaga. Buku tersebut berisi kumpulan resep minuman. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada buku saku *Life Skill Cooking* berupa resep minuman.
- g) Artikel dalam website LP POM MUI Jawa tengah dengan judul Standar Halal oleh Dr. H. Ahmad Izzudin, M.Ag. (2016). Artikel tersebut berisi mengapa makanan harus halal dan thayyib, pengertian halal dan thayyib, skema prosedur sertifikasi halal. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada buku saku *Life Skill Cooking* berupa pengertian halal dan thayyib serta logo halal MUI.
- h) Website Sajian Sedap yang berisi kumpulan resep makanan. Peneliti menggunakan website tersebut untuk melengkapi resep masakan dalam buku saku *Life Skill Cooking*.

d. Merumuskan Tujuan

Tujuan pembuatan buku saku *Life Skill Cooking* ini untuk membantu siswa dalam mempelajari *Life Skill Cooking* yang mencakup Halal dan Thayyib, Bumbu masakan, Teknik memasak dan resep masakan serta menambah sumber belajar bagi sekolah serta memudahkan siswa dalam belajar mandiri.

2. Perencanaan (*Design*)

Pada tahap ini termasuk di dalamnya adalah perancangan produk, pengumpulan bahan, dan merancang *layout* buku saku. Pada perencanaan produk, peneliti membuat rancangan pembelajaran agar konten buku saku *Life Skill Cooking* sesuai dengan tujuan program kegiatan *Life Skill Cooking*. Pada pengumpulan bahan, peneliti mengumpulkan teori-teori dari berbagai sumber. Selanjutnya, membuat *cover* dan *layout* buku saku untuk detailnya sebagai berikut:

a. Bagian depan buku memuat isi sebagai berikut:

- 1) Halaman depan adalah *cover* buku saku. Pada *cover* buku saku membuat informasi berupa judul buku saku, nama penulis yaitu Nisrina Nurul Fikri, serta logo Universitas Negeri Yogyakarta (UNY). Aplikasi desain adalah Paint Tool Sai dan Medibang. *Cover* belakang buku menggunakan kertas ivory 210 gram.
- 2) Halaman ii adalah halaman judul bagian dalam yang memuat informasi judul buku, logo UNY, nama penulis yaitu Nisrina Nurul Fikri, nama dosen pembimbing yaitu Dr. Marwanti, M.Pd., nama prodi Pendidikan Teknik Boga, nama Fakultas Teknik, dan nama Universitas Negeri Yogyakarta. Halaman judul bagian dalam menggunakan kertas HVS 70 gram.
- 3) Halaman iii adalah halaman fransis yang memuat informasi judul buku, nama penulis, nama ilustrator buku oleh Nisrina Nurul Fikri, nama dosen pembimbing, nama validator ahli materi oleh Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si., nama validator ahli media oleh Wika Rinawati, M.Pd. serta tahun cetak buku.
- 4) Halaman iv adalah kata pengantar.
- 5) Halaman v adalah daftar isi.

6) Halaman vi adalah halaman sebagai batas antara bagian depan buku dengan bagian isi buku yang bertuliskan *basmallah*.

b. Bagian isi memuat materi *Life Skill Cooking*

1) Halaman 1-8 adalah halaman yang memuat bab I mengenai Halal dan Thayyib.

Pada bab ini memuat informasi tentang pengertian halal, haram dan thayyib, ciri-ciri makanan yang thayyib, label halal, tanggal kadaluwarsa, logo halal, beberapa tips memasak makanan agar tetap terjaga kehalalannya dan daftar makanan haram. Pada halaman ini dilakukan revisi untuk materi logo halal serta tanggal kadaluwarsa.

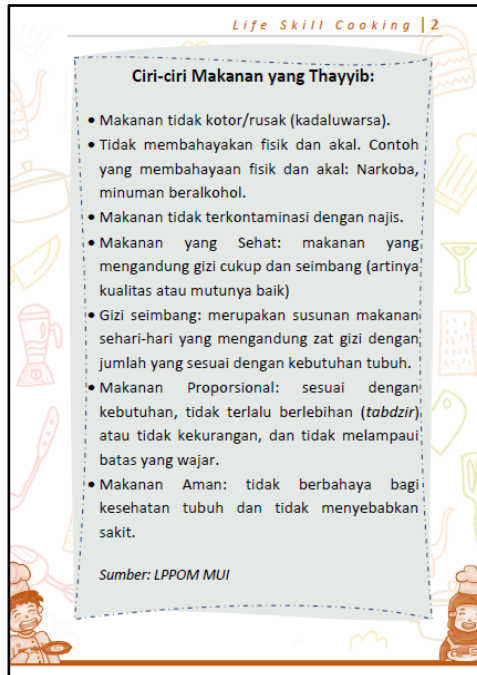


Sebelum revisi



Setelah revisi

Gambar 3. Revisi Label Halal



Gambar 4. Penambahan Materi Thayyib



Sebelum revisi



Setelah revisi

Gambar 5. Revisi Tips Memilih Makanan yang Halal dan Contoh Logo Halal

Life Skill Cooking | 7

DAFTAR MAKANAN HALAL DAN HARAM

Halal	Haram
Buah dan sayuran	Babi
Unggas : Ayam, bebek, angsa	Bangkai (kecuali bangkai ikan dan belalang)
Hati dan limpa hewan	Darah yang mengalir
Sapi	Hewan bertaring tajam:
Kambing	Harimau, Singa,
Ikan	Serigala, Beruang,
Madu	Kucing, Tikus, Anjing, Gajah, Monyet
Susu	Hewan berkuku tajam:
Teh	Elang, Rajawali
Sirup	
Kopi	Khamr (minuman keras)

Life Skill Cooking | 7

DAFTAR MAKANAN HARAM

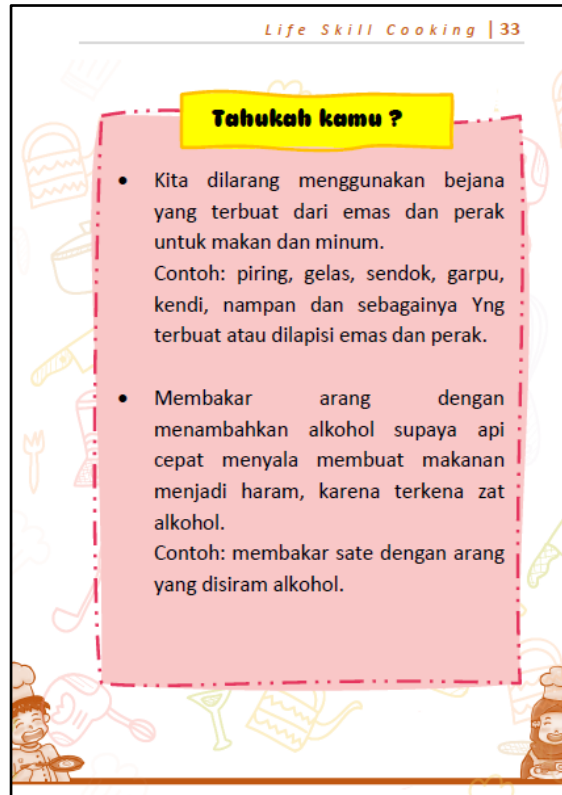
Produk Haram
<ul style="list-style-type: none"> Bangkai (mati dalam keadaan tidak disembelih) kecuali bangkai ikan dan belalang. Hewan bertaring tajam: Harimau, Singa, Serigala, Beruang, Kucing, Tikus, Anjing, Gajah, Monyet. Darah yang mengalir kecuali hati dan limpa. Hewan berkuku tajam: Elang, Rajawali. Babi dan turunannya: Daging Babi (<i>Pork</i>), Babi Muda (<i>Pig</i>), Babi dewasa (<i>Hog</i>), Babi betina Dewasa (<i>Sow</i>), Babi liar (<i>Boar</i>), Lemak Babi (<i>Lard</i>), Daging Babi asap (<i>Bacon</i>), Paha Babi (<i>Ham</i>), Susu Babi (<i>Sow Milk</i>), daging Babi semua spesies (<i>Swine</i>), semua berasal dari babi (<i>Porcine</i>).
<ul style="list-style-type: none"> Hewan yang dilarang dibunuh: semut, tawon/lebah, burung hud-hud dan burung surad Pelembut (<i>shortening</i>): lemak babi (<i>lard</i>) Perisa: <i>flavor bacon, pork, white wine, red wine, Rhum/Rhum essence</i>. Gelatin (jika dari hewan haram) <i>Khamr</i>: minuman beralkohol, <i>wine, bir, sake, arak</i>.

Sebelum revisi

Setelah revisi

Gambar 6. Revisi Daftar Makanan Haram

- 2) Halaman 9-27 adalah halaman yang memuat bab II mengenai Bumbu. Pada bab ini memuat informasi tentang penjelasan masing-masing pengertian, ciri-ciri dan fungsi bumbu. Bumbu yang dibahas meliputi bumbu kering, basah, daun, batang serta penjelasan bumbu dasar yang sering digunakan di Indonesia.
- 3) Halaman 28-33 adalah halaman yang memuat bab III mengenai Teknik Memasak. Pada bab ini memuat informasi tentang teknik memasak yang meliputi merebus, mengukus, mengetim, menggoreng, menumis, menyangsai, dan memanggang. Pada halaman ini dilakukan revisi untuk menambahkan informasi dengan menambahkan halaman informasi dengan judul “tahukah kamu ?”.



Gambar 7. Penambahan Halaman Informasi Tambahan

- 4) Halaman 34-47 adalah halaman yang memuat resep masakan. Pada halaman ini memuat informasi tentang kumpulan resep makanan dan minuman. Pada halaman ini dilakukan revisi untuk perubahan resep nasi kuning menjadi mie goreng, nasi goreng cumi menjadi nasi goreng ayam, serta penambahan resep omelet. Pada bagian ini juga revisi resep berupa jumlah porsi resep dalam satu menu menjadi satu porsi kecuali porsi untuk hidangan pembuka. Revisi juga dilakukan pada tata letak di proses pembuatan makanan Berikut ini gambar revisi pada bab ini, yaitu:


Life Skill Cooking | 32

NASI KUNING

Bahan:
250 gram beras
25 ml air kunyit dari 100 gram kunyit, parut, peras
400 ml air
2 lembar daun pandan, ikat
1 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
1 lembar daun salam
1 1/2 sendok teh garam

Bahan Kering Tempe:
300 gram tempe, potong korek api, goreng kering
100 gram kacang tanah kulit, goreng
3 buah cabai merah besar, buang biji, iris miring, goreng sebentar
6 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris
3 lembar daun salam
4 cm lengkuas, memarkan
1 sendok teh garam
50 gram gula merah
1 sendok makan air asam, dari 1 sendok teh asam jawa dilarutkan di dalam 2 sendok makan air
2 sendok makan minyak untuk menumis

Waktu: 120 Menit
Sajian: 4 Porsi




Bahan Pelengkap:
3 butir telur, buat dadar rawis
2 sendok makan bawang merah goreng

Cara Membuat Nasi Kuning:

1. **Nasi kuning:** rendam beras dan 200 ml air dan air kunyit. Diamkan 1 jam. Buang airnya. Didihkan air, daun pandan, serai, daun salam, dan garam. Masukkan beras. Aduk merata. Angkat. Kukus 30 menit sampai matang.
2. **Kering tempe:** tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Tambahkan garam, gula merah, dan air asam. Aduk sampai kental. Masukkan tempe, kacang goreng, dan cabai. Aduk rata.
3. Sajikan nasi kuning bersama kering tempe dan pelengkap.

Life Skill Cooking | 33



Cara Membuat Mie Goreng:

1. Rebus mi telur dalam air mendidih sampai matang (±7 menit), kemudian tiriskan.
2. Lumuri mi telur dengan kecap manis. sisihkan
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum.
4. Tambahkan bakso dan wortel. Aduk sampai berubah warna.
5. Masukkan sawi, dan kol. Aduk sampai setengah layu.
6. Masukkan mi telur. Aduk rata. Tuang kaldu. Aduk sampai matang.
7. Sajikan bersama pelengkap.

Sebelum Revisi

Life Skill Cooking | 40


MIE GORENG

Bahan:
150 gram mi telur
2 sendok makan kecap manis
1 1/2 sendok teh kecap asin
1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
5 buah bakso daging, potong-potong
50 gram wortel, potong korek api
50 gram sawi, iris tipis
50 gram kol, iris tipis
50 ml kaldu
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:
4 siung bawang putih, haluskan

Bahan Pelengkap:
1 sendok makan bawang goreng
150 gram emping goreng
50 gram acar


Waktu: 30 Menit
Sajian: 1 Porsi



Cara Membuat Mie Goreng:

1. Rebus mi telur dalam air mendidih sampai matang (±7 menit), kemudian tiriskan.
2. Lumuri mi telur dengan kecap manis. sisihkan
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum.
4. Tambahkan bakso dan wortel. Aduk sampai berubah warna.
5. Masukkan sawi, dan kol. Aduk sampai setengah layu.
6. Masukkan mi telur. Aduk rata. Tuang kaldu. Aduk sampai matang.
7. Sajikan bersama pelengkap.

Life Skill Cooking | 41



Cara Membuat Mie Goreng:

1. Rebus mi telur dalam air mendidih sampai matang (±7 menit), kemudian tiriskan.
2. Lumuri mi telur dengan kecap manis. sisihkan
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum.
4. Tambahkan bakso dan wortel. Aduk sampai berubah warna.
5. Masukkan sawi, dan kol. Aduk sampai setengah layu.
6. Masukkan mi telur. Aduk rata. Tuang kaldu. Aduk sampai matang.
7. Sajikan bersama pelengkap.

Setelah Revisi

Gambar 8. Revisi Resep Nasi Kuning menjadi Mie Goreng

Life Skill Cooking | 34

NASI GORENG CUMI

Waktu:
30 Menit


Sajian:
3 Porsi

Bahan:
 500 gram nasi putih dingin
 1 buah cumi, dipotong-potong bersama tintanya
 1 butir telur, dikocok lepas
 1/2 sendok makan kecap ikan
 1/4 sendok teh garam
 1/4 sendok teh merica bubuk
 1/4 sendok teh gula pasir
 1/4 sendok teh kaldu ayam bubuk
 1 batang daun bawang, diiris
 1 sendok makan minyak goreng untuk menumis

Bumbu Halus:
 1/2 sendok makan

Bahan Pelengkap:
 100 gram kerupuk kanji
 1 sendok makan bawang merah goreng sebagai taburan
 3 butir bawang merah
 2 siung bawang putih
 2 buah cabai kering

Life Skill Cooking | 35



Cara Membuat Nasi Goreng Cumi:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan cumi, aduk sampai berubah warna. Sisihkan ke pinggir wajan.
2. Tambahkan telur. Aduk sampai berbutter. Masukkan nasi putih. Aduk rata. Tambahkan kecap ikan, garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata sampai matang.
3. Menjelang diangkat, masukkan daun bawang. Aduk rata. Angkat.
4. Sajikan nasi goreng bersama kerupuk kanji dan taburan bawang merah goreng.

Sebelum Revisi

Life Skill Cooking | 42

NASI GORENG AYAM

Waktu:
30 Menit


Sajian:
1 Porsi

Bahan:
 150 gram nasi putih
 75 gram ayam, dipotong dadu
 1 batang daun bawang, diiris tipis

Bumbu-Bumbu:
 2 sendok makan margarin
 3 siung bawang putih, cincang halus
 1 sendok makan kecap
 1/2 sendok teh garam
 1/2 sendok teh merica bubuk
 1/4 sendok teh gula pasir
 1/4 sendok teh kaldu ayam bubuk

Bahan Pelengkap:
 1 butir telur, di goreng mata sapi
 100 gram kerupuk
 1 sendok makan bawang merah goreng sebagai taburan

Life Skill Cooking | 43



Cara Membuat Nasi Goreng Ayam:

1. Panaskan margarin. Tumis cincangan bawang putih sampai harum. Masukkan ayam. aduk sampai berubah warna. Sisihkan sebentar ke pinggir wajan.
2. Masukkan nasi putih. Aduk rata. Tambahkan kecap, garam, merica bubuk, gula pasir, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata sampai matang.
3. Menjelang diangkat, masukkan daun bawang. Aduk rata lalu angkat.
4. Sajikan nasi goreng bersama telur mata sapi, kerupuk dan taburan bawang merah goreng.
5. Sajikan selagi hangat.

Setelah Revisi

Gambar 9. Revisi resep Nasi Goreng

c. Bagian penutup memuat referensi buku, profil penulis dan *cover* belakang

- 1) Halaman 48-49 adalah halaman yang memuat referensi buku saku *Life Skill Cooking*.
- 2) Halaman 50 adalah halaman yang memuat profil penulis buku saku *Life Skill Cooking*.
- 3) Halaman belakang adalah *cover* belakang yang memuat informasi tujuan *life skill* dan gambaran isi buku saku *Life Skill Cooking*. Aplikasi desain adalah Paint Tool Sai dan Medibang. *Cover* belakang buku menggunakan kertas ivory 210 gram.

3. Pengembangan Produk (*Development*)

Pada tahap pengembangan peneliti melakukan validasi, evaluasi, revisi hingga dicetak menjadi buku saku *Life Skill Cooking* dan selanjutnya dilakukan uji kelayakan. Tahap validasi dilakukan oleh ahli materi dan ahli media, pada penelitian ini buku saku *Life Skill Cooking* yang telah dibuat dikonsultasikan kepada 1 orang ahli media dan 1 orang ahli materi sedangkan uji kelayakan dilakukan oleh 30 siswa *life skill cooking* SMPIT LHI Yogyakarta. Dari hasil pengumpulan data dengan angket maka diperoleh data sebagai berikut:

1) Validasi Ahli Materi

Validasi ahli materi dilakukan oleh 1 orang validator ahli materi yaitu Ibu Dra. Sutriyati, M.Si., selaku dosen Pendidikan Teknik Boga UNY. Berikut ini adalah hasil penilaian ahli materi terhadap buku saku *Life Skill Cooking* untuk siswa SMPIT LHI.

Tabel 13. Rekapitulasi Penilaian Kelayakan Isi

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Ahli Materi	Presentase (%)	Rerata Persentase Per Indikator
Kelengkapan materi	1	4	4	100	89,29 %
Keluasan materi	2	4	3	75	
Kedalaman materi	3	4	3	75	
Keakuratan konsep dan definisi	4	4	4	100	
Keakuratan data dan fakta	5	4	4	100	
Keakuratan gambar dan ilustrasi	6	4	3	75	
Keakuratan istilah-istilah	7	4	4	100	

Tabel 13 menunjukan rekapitulasi penilaian kelayakan isi Buku Saku *Life Skill Cooking* oleh ahli materi dengan rerata sebesar 89,29%. Aspek Kelengkapan materi, keakuratan konsep dan definisi, keakuratan data dan fakta serta keakuratan istilah-istilah memperoleh persentase tertinggi yaitu 100%. Aspek lain seperti keluasan materi, kedalaman materi, dan keakuratan gambar dan ilustrasi mendapat persentase 75%.

Sedangkan berikut adalah hasil rekapitulasi penilaian Buku Saku *Life Skill Cooking* oleh ahli materi aspek kelayakan bahasa yang akan disajikan pada tabel 14.

Tabel 14. Rekapitulasi Penilaian Kelayakan Bahasa

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Ahli Materi	Presentase (%)	Rerata Persentase Per Indikator
Ketepatan struktur kalimat	8	4	3	75	84,38 %
Keefektifan kalimat	9	4	3	75	
Kebakuan istilah	10	4	4	100	
Pemahaman terhadap pesan atau informasi	11	4	4	100	
Kemampuan memotifasi peserta didik	12	4	3	75	
Kesesuaian dengan perkembangan intelektual peserta didik	13	4	4	100	
Ketepatan tata bahasa	14	4	3	75	
Ketepatan ejaan	15	4	3	75	

Tabel 14 menunjukkan rekapitulasi penilaian kelayakan bahasa buku saku *life skill cooking* oleh ahli materi dengan persentase sebesar 84,34%. Aspek kebakuan istilah, pemahaman terhadap pesan atau informasi, kesesuaian dengan perkembangan peserta didik mendapatkan skor tertinggi yaitu sebesar 100%. Aspek lain seperti ketepatan struktur kalimat, keefektifan kalimat, kemampuan memotifasi peserta didik, ketepatan tata bahasa dan ketepatan ejaan mendapatkan skor 75%.

Tabel 15. Rekapitulasi Penilaian Ahli Materi

No	Aspek	Skor Maksimal	Jumlah Rerata Skor	Persentase (%)	Kategori
1	Aspek Kelayakan Isi	28	25	89,29	Sangat Layak
2	Aspek Tata Bahasa	32	27	84,38	Sangat Layak
Rerata				86,83	Sangat Layak

Persentase penilaian buku saku *life skill cooking* pada aspek kelayakan isi mencapai mendapat persentase 89,29% yang dinyatakan sangat layak, aspek tata bahasa mendapat persentase 84,38% dinyatakan sangat layak, sehingga rata-rata

persentase akhir penilaian oleh ahli materi adalah 86,83%. Berdasarkan skala interval nilai 76%-100% termasuk dalam kategori sangat layak sehingga secara keseluruhan media buku saku *life skill cooking* menurut ahli materi dinyatakan sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran dalam kegiatan *Life Skill Cooking*. Adapun saran dari ahli materi untuk buku saku *Life Skill Cooking* yaitu:

- a) Pemilihan kata kata disesuaikan dengan bahasa anak SMP.
- b) Pada resep, cara atau informasi yang harus dilakukan atau dikerjakan oleh siswa harus jelas sehingga ada kesamaan persepsi atau pemahaman oleh siswa.
- c) Penambahan logo halal dari luar negara.

Berdasarkan hasil penilaian kelayakan materi pada buku saku *life skill cooking* maka diperoleh penilaian “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran oleh siswa. Hasil tersebut selaras dengan hasil penelitian Syifa Ainul Qulbi (2019) yang mendapatkan nilai “sangat layak” oleh ahli materi. Pada penelitian Syifa Ainul Qulbi (2019) mendapatkan persentase akhir aspek kelayakan isi sebesar 95,8% dan aspek kelayakan kebahasaan sebesar 95% sehingga kedua aspek tersebut dapat dikategorikan pada kategori sangat layak.

2) Validasi Ahli Media

Validasi ahli media dilakukan oleh satu dosen ahli media Pendidikan Teknik Boga UNY yaitu Ibu Wika Rinawati, M.Pd., berikut penyajian data dari penilaian ahli media:

Tabel 16. Rekapitulasi Penilaian Aspek Rancangan tahap I

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Ahli Materi	Presentase (%)	Rerata Persentase Per Indikator
Sumber belajar mudah digunakan secara mandiri	1	4	4	100	100 %
Sumber belajar fleksibel untuk dibaca dan dibawa	2	4	4	100	

Tabel 16 menunjukkan penilaian ahli media pada aspek rancangan tahap I. Masing-masing aspek yaitu sumber belajar mudah digunakan secara mandiri dan sumber belajar fleksibel untuk dibaca dan dibawa memperoleh persentase 100%. Hal ini menunjukkan bahwa aspek rancangan menurut ahli media sudah sesuai.

Tabel 17. Rekapitulasi Penilaian Aspek Grafika tahap I

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Ahli Materi	Presentase (%)	Rerata Persentase Per Indikator
Ukuran buku saku sesuai standar (10cm x 14,8cm – 10cm x 15cm)	3	4	4	100	92,31 %
Cover sudah mencerminkan isi buku	4	4	4	100	
Warna cover depan dan belakang harmonis	5	4	4	100	
Desain cover menarik	6	4	4	100	
Ketepatan ukuran gambar pada cover	7	4	4	100	
Tata letak teks pada cover harmonis	8	4	4	100	
Jenis tulisan mudah dibaca	9	4	4	100	
Ukuran tulisan mudah dibaca	10	4	4	100	
Komposisi warna yang ada dalam buku saku harmonis	11	4	4	100	
Kualitas gambar jelas	12	4	2	50	
Gambar ilustrasi sesuai dengan tema buku saku	13	4	2	50	
Ketebalan kertas sesuai standar	14	4	4	100	
Buku saku menarik secara keseluruhan	15	4	4	100	

Pada tabel 17 menunjukkan penilaian ahli media pada aspek grafika tahap I. masing masing aspek yaitu ukuran buku saku sesuai standar (10cm x 14,8cm – 10cm x 15cm), cover sudah mencerminkan isi buku, warna cover depan dan belakang harmoni, desain cover menarik, ketepatan ukuran gambar pada cover, tata letak teks pada cover harmonis, jenis tulisan mudah dibaca, komposisi warna yang ada dalam buku saku harmonis, ketebalan kertas sesuai standar, buku saku menarik secara keseluruhan memperoleh persentase tertinggi dengan nilai sebesar 100%. Aspek lain seperti kualitas gambar jelas, gambar ilustrasi sesuai dengan tema buku saku mendapatkan nilai 50% dengan kategori cukup layak sehingga dilakukan perbaikan media buku saku pada aspek kualitas gambar dan ilustrasi.

Pada validasi media tahap I ini menunjukkan hasil akhir dengan persentase 96,15% dengan kategori sangat layak namun dalam aspek grafika dua butir aspek mendapatkan skor 50% yaitu pada butir 12 yaitu kejelasan kualitas gambar dan butir 13 kesesuaian gambar ilustrasi, maka dari itu pada validasi tahap I ini mendapatkan revisi. Berikut ini saran dari ahli media untuk buku saku *Life Skill Cooking* yaitu:

- a) Penambahan logo halal bukan dari MUI (Majelis Ulama Indonesia).
- b) Penambahan logo halal yang salah dan sering digunakan di Indonesia.
- c) Penulisan alamat web menggunakan warna biru, jangan disamakan dengan warna tulisan lainnya supaya berbeda dan lebih jelas.
- d) Susunan menu di susun lagi sesuai kaidahnya.

Berikut ini hasil validasi media tahap ke II yang dikhususkan pada aspek kualitas gambar jelas dan kesesuaian gambar ilustrasi dengan tema buku saku dengan hasil sebagai berikut.

Tabel 18. Rekapitulasi Penilaian Aspek Grafika tahap II

Aspek Penilaian	No Butir	Skor Max	Ahli Materi	Presentase (%)	Rerata Persentase Per Indikator
Ukuran buku saku sesuai standar (10cm x 14,8cm – 10cm x 15cm)	3	4	4	100	100 %
Cover sudah mencerminkan isi buku	4	4	4	100	
Warna cover depan dan belakang harmonis	5	4	4	100	
Desain cover menarik	6	4	4	100	
Ketepatan ukuran gambar pada cover	7	4	4	100	
Tata letak teks pada cover harmonis	8	4	4	100	
Jenis tulisan mudah dibaca	9	4	4	100	
Ukuran tulisan mudah dibaca	10	4	4	100	
Komposisi warna yang ada dalam buku saku harmonis	11	4	4	100	
Kualitas gambar jelas	12	4	4	100	
Gambar ilustrasi sesuai dengan tema buku saku	13	4	4	100	
Ketebalan kertas sesuai standar	14	4	4	100	
Buku saku menarik secara keseluruhan	15	4	4	100	

Tabel 18 menunjukkan persentase akhir penilaian grafika oleh ahli media pada tahap ke dua (II) semua aspek mendapatkan persentase akhir sebanyak 100%. Hal ini menunjukkan bahwa aspek grafika menurut ahli media sudah sesuai dan sangat layak.

Tabel 19. Rekapitulasi penilaian Ahli Media Tahap II

No	Aspek	Skor Maksimal	Jumlah Rerata Skor	Persentase (%)	Kategori
1	Rancangan	8	8	100	Sangat Layak
2	Grafika	52	52	100	Sangat Layak
Rerata				100	Sangat Layak

Hasil validasi tahap kedua ini menghasilkan skor persentase rerata sebanyak 100%. Berdasarkan skala interval rentang nilai 76%-100% termasuk kategori “sangat layak”. Sehingga pada perolehan nilai buku saku *Life Skill Cooking* menunjukkan sudah “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses kegiatan *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI Yogyakarta.

Berdasarkan hasil penilaian kelayakan media buku saku *Life Skill Cooking* maka diperoleh penilaian “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran dengan nilai rata-rata 100%. Hasil tersebut selaras dengan hasil penelitian Devi Alfiani (2019) yang mendapatkan nilai “sangat layak” oleh ahli media, pada penelitian Devi Alfiani (2019) pada indikator rancangan dan kemudahan penggunaan mendapatkan nilai 100% dan aspek grafika 97,62%. Secara keseluruhan rerata persentase penilai ahli media adalah 98,22% sehingga dapat dikategorikan pada kategori “sangat layak”.

3) Rekapitulasi Uji Coba Kelayakan atau Respon Siswa

Uji kelayakan yaitu memberikan angket untuk mengetahui respon siswa terhadap buku saku *Life Skill Cooking* sejumlah 30 siswa yang mengikuti program *Life Skill Cooking*.

Tabel 20. Rekapitulasi Respon Siswa

No	Aspek	Skor Maksimal	Jumlah Rerata Skor	Persentase (%)	Kategori
1	Kelayakan isi	480	397	82,71	Sangat Layak
2	Tata Bahasa	360	296	82,22	Sangat Layak
3	Penggunaan	240	202	84,17	Sangat Layak
4	Desain	840	708	84,29	Sangat Layak
Rerata				83,35	Sangat Layak

Berdasarkan penilaian siswa *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI aspek dalam buku saku yang memiliki penilaian tertinggi adalah aspek desain dengan persentase sebesar 84,29% sedangkan aspek tertinggi nomor dua adalah aspek penggunaan yaitu sebesar 84,17%, lalu aspek tertinggi nomor tiga adalah aspek kelayakan isi dengan persentase sebesar 82,71% dan yang terendah adalah aspek tata bahasa yaitu mencapai 82,22%. Rata-rata persentase akhir respon siswa terhadap buku sebesar 83,35%. 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.

Berikut ini komentar dan saran oleh siswa terhadap buku saku:

- a) Komentar positif siswa terhadap buku seperti: bukunya bagus, menarik, mudah dibaca, tidak membosankan, bukunya mudah dipahami, mudah dibawa, bukunya sangat membantu dan dijelaskan dengan detail dan sederhana.
- b) Saran yang diberikan siswa terhadap buku saku yaitu:
 - (1) Penjelasan materi bumbu lebih diringkas agar lebih mudah diingat, disini terdapat penilaian satu siswa yang menilai aspek tata bahasa bagian kemudahan dalam penggunaan bahasa dengan kategori cukup layak.
 - (2) Bukunya kurang simpel untuk dibawa, disini terdapat penilaian satu siswa yang menilai aspek penggunaan bagian buku saku fleksibel untuk dibawa dengan kategori cukup layak.
 - (3) Lebih diperbanyak gambar dan warnanya supaya lebih menarik lagi. Disini terdapat penilaian satu siswa yang menilai aspek desain bagian keharmonisan komposisi warna dengan kategori cukup layak.

- (4) Cover belakang diberi warna yang menarik lagi, disini terdapat penilaian tiga siswa yang menilai aspek desain bagian cover dengan kategori cukup layak.
- (5) Pemberian gambar yang lucu, disini terdapat dua siswa yang menilai aspek desain bagian ilustrasi dengan kategori cukup layak.

komentar dan saran diatas dapat dijadikan revisi untuk penelitian selanjutnya.

4. Penyebarluasan (*Disseminate*)

Berdasarkan hasil penelitian ahli media, ahli materi serta respon siswa terhadap buku saku *Life Skill Cooking* sebagai pengguna. Buku saku *Life Skill Cooking* dinyatakan sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran di kegiatan *Life Skill Cooking* khususnya di SMPIT LHI Yogyakarta. Penyebarluasan buku saku *Life Skill Cooking* sejumlah 30 buah buku saku untuk siswa yang mengikuti program *Life Skill Cooking*, pemberian file *e-book* kepada pihak sekolah serta dapat di akses di <http://bit.ly/BukuSakulifeskillcooking>. Buku saku dalam bentuk cetak dikumpulkan pada guru pengampu *Life Skill Cooking* sehingga buku saku dapatdigunakan oleh siswa pada saat *Life Skill Cooking* berlangsung.

B. PEMBAHASAN

Berdasarkan deskripsi produk hasil pengembangan dan hasil uji coba kelayakan produk buku saku *life skill cooking* yang telah dilakukan sesuai prosedur 4D, maka diperoleh pembahasan sebagai berikut:

1. Pengembangan Buku Saku *Life Skill Cooking*

Berdasarkan hasil penelitian maka diperoleh pembuatan Buku Saku *Life Skill Coking* yaitu sebagai berikut:

a. Pendefinisian (*Define*)

Pada pembahasan sebelumnya telah dijabarkan hasil pengembangan produk awal buku saku *Life Skill Cooking*. Masalah yang telah diidentifikasi yaitu tidak adanya media pembelajaran yang dapat digunakan oleh siswa *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI Yogyakarta. Setelah masalah teridentifikasi selanjutnya masuk pada tahap pendefinisian. Menurut Mulyatiningsih, E. (180:2011) ada empat konteks 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. Berdasarkan pendapat tersebut peneliti mendapatkan hasil dari analisis kurikulum, analisis karakteristik peserta didik, analisis materi, dan merumuskan tujuan dengan hasil yaitu kurikulum yang digunakan dalam kegiatan *life skill cooking* menggunakan model Diskrit dimana implementasinya kurikulum kegiatan *life skill cooking* dipisahkan dengan kurikulum reguler atau mata pelajaran. Model ini menggunakan program berupa program kokulikuler atau ekstrakulikuler. SMPIT LHI Yogyakarta ini mengacu pada Program Kerja *Life Skill* khususnya *Life Skill Cooking*, sehingga analisis pemilihan tema buku dalam Program Kerja *Life Skill* khususnya *Life Skill Cooking* adalah Halal dan Thayyib, Bumbu dan Teknik Memasak.

Tahap kedua adalah menganalisis karakteristik peserta didik menghasilkan siswa tidak mendapatkan sumber bacaan dan media pembelajaran yang dapat digunakan dalam kegiatan *Life Skill Cooking*. Siswa di SMPIT LHI Yogyakarta tidak diizinkan untuk membawa alat komunikasi ke dalam lingkungan sekolah sehingga media pembelajaran yang sesuai adalah media cetak. Pertemuan *Life Skill* yang

sedikit dan kurangnya pemahaman siswa terhadap materi *Cooking* sehingga dibutuhkan media pembelajaran berupa buku yang berisi penjelasan yang singkat, padat, jelas, menarik dan mudah digunakan.

Tahap ketiga yaitu menganalisis materi yang dihasilkan yaitu materi yang bersumber dari program kerja *Life Skill Cooking*, buku, artikel dan website. Tahap terakhir yaitu analisis tujuan pembuatan Buku Saku *Life Skill Cooking* yaitu untuk membantu siswa dalam mempelajari *Life Skill Cooking* yang mencakup Halal dan Thayyib, Bumbu serta Teknik Memasak sehingga siswa mempunyai sumber belajar dan memudahkan siswa belajar mandiri.

b. Perencanaan (*Design*)

Pada tahap ini dilaksanakan rancangan desain buku saku. Menurut Imas Kurniasih (2004:89) buku saku memiliki struktur isi yang terdiri dari sampul buku, bagian pembuka, bagian inti, bagian penutup dan daftar pustaka. Sedangkan buku saku *Life Skill Cooking* mempunyai struktur isi berdasarkan Imas Kurniasih yaitu sampul buku bagian depan dan belakang, bagian pembuka, bagian inti dan bagian penutup. Berdasarkan pendapat tersebut peneliti membuat buku saku *life skill cooking* dengan struktur yang terdiri dari sampul bagian depan dan belakang, bagian pembuka yang terdiri dari kata pengantar dan daftar isi, bagian inti yang terdiri dari materi Halal dan Thayyib, Bumbu, Teknik Memasak serta Resep Masakan, bagian penutup yang terdiri dari referensi dan profil penulis. Setelah rancangan desain buku saku ditentukan selanjutnya penyusunan *layout* buku saku.

Ukuran buku saku menurut Imas Kurniasih (2014:90) buku saku dicetak dalam ukuran haki 100x148 mm atau paling maksimal ukuran 100x150mm. Menurut

Sarkanto dan Endang (2008) buku saku memiliki karakteristik yang meliputi jumlah halaman yang tidak dibatasi, dengan minimal halaman 24 halaman. Dari pendapat tersebut maka peneliti membuat buku saku *Life Skill Cooking* dibuat dengan ukuran 15x10cm dengan jumlah halaman 50 halaman.

c. Pengembangan Produk (*Development*)

Pada tahap ini peneliti melakukan evaluasi dan validasi kepada ahli materi dan ahli media. Ahli materi dan ahli materi memberikan evaluasi, selanjutnya revisi buku oleh penulis. Pada tahap pertama dilakukan revisi oleh ahli materi dan media. Sebagai data kuantitatif ahli memberikan masukan saat validasi materi yaitu pemilihan kata-kata yang sesuai dengan jenjang anak SMP, penulisan informasi pada resep harus jelas sehingga tidak menimbulkan persepsi yang berbeda antara penulis buku dengan pembaca, penambahan materi logo halal dari luar negara. Setelah dilakukan revisi buku saku selanjutnya buku saku dicetak kemudian diujikan kelayakannya kepada siswa. Sedangkan saat validasi media mendapat masukan penambahan logo halal bukan resmi dan salah yang tidak sesuai dengan standar MUI (Majelis Ulama Indonesia) yang sering digunakan, warna penulisan alamat web tetap biru, susunan posisi menu sesuai kaidahnya.

Hasil revisi yang sudah final kemudian dilakukan penilaian oleh ahli materi dan media jika sudah layak tanpa revisi maka buku saku dapat diujikan kepada responden yaitu siswa. Buku *Life Skill Cooking* diujikan sejumlah 30 siswa yang mengikuti *Life Skill Cooking* dan menghasilkan presentase skor 83,35% yang artinya sangat layak untuk digunakan sebagai sumber belajar *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI Yogyakarta.

Buku saku yang dikembangkan dalam penelitian ini yaitu didesain dengan cara meletakkan gambar dengan teks berbeda satu sampai empat halaman. Menurut M. Hafid Effendy, M.Pd. (2017), peletakan keterangan gambar terletak pada bagian bawah gambar dan berdekatan dengan gambar. Teks bacaan atau wacana harus berkaitan atau sejalan dengan ilustrasi atau gambar yang dicantumkan berkenaan dengan teks tersebut.

d. Penyebarluasan (*Disseminate*)

Tahap ini dilakukan supaya produk dapat dimanfaatkan oleh orang lain atau dipahami orang lain serta dapat digunakan dalam kelas. Penyebarluasan buku saku *Life Skill Cooking* kepada 30 siswa yang mengikuti *Life Skill Cooking*, Pemberian file *e-book* kepada pihak sekolah serta dapat di akses di <http://bit.ly/BukuSakulifeskillcooking>. Buku saku *Life Skill Cooking* dikumpulkan pada guru pengampu *Life Skill Cooking* sehingga buku saku dapat digunakan oleh siswa pada saat kegiatan *Life Skill Cooking* berlangsung.

2. Penilaian Ahli Materi dan Ahli Media Terhadap Buku Saku *Life Skill Cooking*

Validator ahli yaitu 1 dosen ahli materi dan 1 dosen ahli media. Instrument penelitian menggunakan angket penilaian dengan skala 1-4. Hasil penilaian media buku saku secara keseluruhan sudah dinilai oleh para ahli, selengkapnya adalah sebagai berikut ini:

a. Ahli Materi

Persentase penilaian kelayakan materi oleh ahli materi menghasilkan persentase pada aspek kelayakan isi yaitu 89,29% dan pada aspek tata bahasa yaitu 84,38%

sehingga rata-rata persentase akhir validasi ahli materi adalah 86,83%. Berdasarkan skala interval nilai rentang 76%-100% termasuk kategori sangat layak.

b. Ahli Media

Persentase penilaian media oleh ahli media menghasilkan persentase pada validasi pertama aspek rancangan 100% dan pada aspek grafika yaitu 92,31% dengan rata-rata akhir 96,15% termasuk dalam kategori sangat layak namun dalam validasi tahap pertama ahli media menginginkan adanya revisi sehingga diperoleh hasil validasi tahap kedua dengan persentase aspek rancangan 100% dan pada aspek grafika yaitu 100% sehingga rata-rata persentase akhir validasi ahli materi adalah 100%. Berdasarkan skala interval nilai rentang 76%-100% termasuk kategori sangat layak.

3. Respon Siswa Terhadap Buku Saku *Life Skill Cooking*

Hasil uji kelayakan buku saku menggunakan respon siswa menghasilkan persentase pada aspek kelayakan isi yaitu 82,71%, aspek tata bahasa yaitu 84,17%, aspek penggunaan yaitu 84,17% dan aspek desain yaitu 84,29%. Rata-rata persentase akhir hasil uji kelayakan siswa terhadap buku saku sebesar 83,35%. Berdasarkan skala interval nilai rentang 76%-100% termasuk kategori sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dalam kegiatan *Life Skill Cooking* di SMPIT LHI.