

LAMPIRAN

Lampiran 1. Instrumen Pengumpulan Data

INSTRUMEN PENGUMPULAN DATA

SURAT PENGANTAR

Hal : Permohonan Pengisian Kuesioner

Lampiran : Dua Lembar

Kepada Siswa Kelas X

SMK N 1 Bantul

Di Bantul

Dengan Hormat,

Bersama surat ini, perkenankanlah saya memohon kepada Saudara/I untuk mengisi kuesioner uji coba instrument dalam rangka menyelesaikan tugas akhir tesis saya yang berjudul:

Peningkatan Mindset Berwirausaha dan Hasil Belajar Mata Pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan melalui Media Pembelajaran "*M-Learning*" dengan Pendekatan Konstruktivistik.

Maka saya mengharapkan kesediaan Saudara/I untuk mengisi angket ini sebagai data yang akan dipergunakan dalam penelitian, serta syarat untuk melanjutkan ke tahap berikutnya.

Atas kerjasama saudara/I, saya ucapkan terima kasih.

Hormat Saya

Risqa Yunita

NIM. 15729251001

ANGKET PENELITIAN

A. Petunjuk Pengisian Angket

1. Isilah identitas responden yang disediakan
2. Angket ini hanya untuk kepentingan ilmiah tidak akan mempengaruhi proses pembelajaran ataupun nilai saudara/i. oleh sebab itu, tidak perlu ragu untuk mengisi jawaban dengan sebenar-benarnya sesuai dengan keadaan yang saudara/i alami.
3. Bacalah setiap pernyataan dengan cermat
4. Pilihlah salah satu alternative jawaban yang menurut saudara/i paling sesuai dengan keadaan yang saudara alami dengan memberikan tanda cek list (√) pada kolom alternatif jawaban yang telah disediakan
5. Berikut adalah keterangan alternative:

Kode	Arti Kode	Skor
SL	Selalu	4
SR	Sering	3
KD	Kadang-Kadang	2
TP	Tidak Pernah	1

B. Identitas Responden

- Kelas : _____
- Jenis Kelamin : L/P
- Frekuensi* : A. 1-2 sehari
B. 3-4 kali sehari
C. > 5 kali sehari

* frekuensi penggunaan media

Tabel 1. Angket Percaya Diri

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
1.	Saya mengambil keputusan dalam menentukan strategi pemasaran tanpa persetujuan orang lain				
2.	Saya memilih diam, walaupun saya dapat menjawab pertanyaan yang ada				
3.	Saya mampu menetralisasi ketegangan yang ada, ketika diskusi ide usaha				
4.	Saya cenderung mempersepsikan segala sesuatu dari sisi positif				
5.	Saya berani mengutarakan ide usaha bila sudah ada teman lain yang memulainya terlebih dahulu				
6.	Saya membuat produk olahan awetan untuk dijual tanpa bantuan orang lain				
7.	Saya merasa malu untuk tampil sendirian mempresentasikan produk yang saya buat di depan				
8.	Saya merasa rendah diri dan menilai sesuatu dari sisi negatif				
9.	Saya melibatkan diri secara aktif ketika berdiskusi tentang ide usaha dengan kelompok di kelas				
10.	Saya kesulitan untuk mengembangkan kelebihan yang saya miliki				
11.	Saya bergantung pada orang lain dalam mengambil keputusan untuk menentukan strategi pemasaran				
12.	Saya malu pada diri saya jika tidak mampu menjual produk yang saya hasilkan				
13.	Saya bertanya ketika saya tidak paham cara pengolahan awetan bahan pangan				
14.	Saya meminta teman untuk menjual produk yang saya buat				
15.	Saya kesulitan jika membuat produk sendirian				
16.	Saya mengajukan diri untuk mengeluarkan pendapat di depan kelas				
17.	Saya dapat memutuskan segala sesuatu tentang usaha yang dibuat dengan cepat				
18.	Saya percaya dengan kemampuan saya sendiri untuk dapat menjual produk awetan yang saya buat				

Tabel 2. Angket Tanggungjawab

No	Pernyataan	Alternatif Jawaban			
		SL	SR	KD	TP
1	Saya mendengarkan penyajian guru dan presentasi teman tentang ide usaha yang akan dibuat				
2	Saya mengerjakan tugas membuat olahan awetan yang bernilai jual sesuai dengan yang diperintahkan oleh guru				
3	Saya sadar untuk menjadi wirausaha yang sukses saya harus memiliki rasa tanggung jawab yang tinggi				
4	Saya menepati kesepakatan sesuai hari dan waktu yang ditentukan untuk membuat produk olahan awetan				
5	Saya memberikan banyak alasan untuk belajar berwirausaha				
6	Saya bersungguh-sungguh memasarkan produk yang sudah dibuat				
7	Saya berani mengakui kesalahan jika produk yang saya hasilkan tidak laku				
8	Sebagai wirausaha, kritik dan saran diperlukan untuk menyempurnakan barang atau jasa yang saya jual				
9	Saya menyalahkan teman satu kelompok jika produk yang dihasilkan tidak bernilai jual				
10	Saya mau membantu teman yang kesulitan memasarkan produknya				
11	Saya tidak mudah menyerah untuk menjual produk yang saya hasilkan				

Tabel 3. Pedoman Penskoran Penilaian Berpikir Kreatif Siswa Melalui Bisnis Plan

No	Komponen	Indikator/Kriteria Unjuk Kerja	Skor
1	Fleksibilitas	Jika dapat mengembangkan komponen bisnis plan selain komponen utama, berbeda antarkelompok dan dapat diaplikasikan	4
		Jika dapat mengembangkan komponen bisnis plan selain komponen utama, berbeda antarkelompok namun tidak dapat diaplikasikan	3
		Jika dapat mengembangkan komponen bisnis plan selain komponen utama, namun terdapat kesamaan ide dengan kelompok lain dan tidak dapat diaplikasikan	2
		Jika hanya memuat komponen utama, terdapat kesamaan ide dengan kelompok lain dan tidak dapat diaplikasikan	1
2	Originalitas	Jika bisnis plan memuat ide yang kreatif, orisinal, dan unik	4
		Jika bisnis plan memuat ide yang kreatif, orisinal, tetapi tidak unik	3
		Jika bisnis plan memuat ide yang kreatif, tetapi tidak orisinal dan tidak unik	2
		Jika bisnis plan tidak memuat ide yang kreatif, orisinal, dan unik	1
3	Elaborasi	Jika laporan bisnis plan rapi, urut, menarik, dilengkapi cover atau foto/gambar	4
		Jika bisnis plan dilengkapi cover atau foto/gambar, urut dan menarik tetapi kurang rapi	3
		Jika bisnis plan dilengkapi cover atau foto/gambar, urut tetapi kurang rapi dan kurang menarik	2
		Jika bisnis plan dilengkapi cover atau foto/gambar, tetapi tidak urut, kurang rapi dan kurang menarik	1
4	Keterampilan Mengevaluasi	Jika bisnis plan memuat analisis kekuatan, peluang, kelemahan dan tantangan	4
		Jika bisnis plan memuat analisis kekuatan, peluang, kelemahan, belum memuat tantangan	3
		Jika bisnis plan memuat analisis kekuatan, peluang, belum memuat kelemahan dan tantangan	2
		Jika bisnis plan memuat analisis kekuatan, belum memuat peluang, kelemahan dan tantangan	1

SOAL TES

Soal Pilihan Ganda

Berilah tanda X pada pilihan jawaban (A), (B), (C),(D) atau (E) yang paling tepat!

1. Di sekitar kalian banyak tetangga yang berternak ayam petelur. Terkadang jika lama tidak laku banyak telur yang busuk. Untuk mengantisipasi hal tersebut sebagai seorang entrepreneur muda tindakan yang kalian lakukan adalah
 - A. Menjual telur dengan harga yang murah
 - B. Beralih membuka usaha yang lain
 - C. Memberikan diskon bagi semua pembeli
 - D. Membuat awetan dengan mengolah menjadi telur asin
 - E. Mengolah telur untuk dikonsumsi sendiri sebagai lauk
2. Saat jalan-jalan kalian sering menemui pedagang yang menjual abon sapi, abon ayam telur asin, yogurt dll. Menurut kalian, alasan pengusaha memilih membuat olahan tersebut adalah
 - A. Memperpanjang umur simpan bahan makanan
 - B. Mempertahankan sifat fisik dan kimia bahan makanan
 - C. Mempercepat laju proses dekomposisi (autolisis) bahan makanan
 - D. Mencegah pertumbuhan mikroba yang menggunakan pangan sebagai substrat
 - E. Mencegah kerusakan yang disebabkan oleh faktor lingkungan termasuk serangan hama
3. Kalian ingin membuka usaha di bidang pengawetan bahan pangan. Berikut ini yang bukan merupakan cara yang dapat dilakukan dalam menerapkan analisis SWOT adalah
 - A. Melihat kekuatan yang dimiliki
 - B. Melihat hasil yang diharapkan
 - C. Melihat kelemahan yang dimiliki
 - D. Melihat peluang yang dapat dimanfaatkan
 - E. Melihat tantangan ke depan

4. Sebelum membuka usaha perencanaan yang baik sangat diperlukan oleh wirausaha baru karena
 - A. Dengan perencanaan kita akan memperoleh laba
 - B. Melalui perencanaan, orang langsung berhasil
 - C. Menjadikan kita terhindar dari resiko
 - D. Perencanaan akan membuat langkah kita dibatasi
 - E. Dengan perencanaan dapat menjawab semua pertanyaan yang timbul dimasa yang akan datang
5. Menjadi modal utama untuk meraih keberhasilan usaha dibidang pengolahan bahan pangan adalah
 - A. Kecakapan dalam mengelola usaha
 - B. Banyaknya hubungan dengan wirausahaan lain
 - C. Seringnya berganti jenis usaha
 - D. Banyaknya motivasi dari luar
 - E. Kemampuan dalam memilih bahan
6. Sikap yang harus dimiliki oleh seseorang yang ingin berwirausaha adalah . . .
 - A. Pesimis dan gigih
 - B. Berkecil hati dan pantang menyerah
 - C. Jujur dan pesimis
 - D. Inovatif dan berkecil hati
 - E. Berani mencoba dan mengambil resiko
7. Kecakapan pemilik dalam mengelola usaha baik menentukan bahan maupun cara pengolahan menjadi hal yang penting. Berikut ini yang *tidak* termasuk bahan yang diperlukan untuk pengolahan daging asap adalah . . .
 - A. Sabut kelapa
 - B. Bubuk gergaji
 - C. Garam
 - D. Kayu keras
 - E. Batu bata
8. Dapat Mendesain, membuat produk serta pengemasan karya pengolahan pengawetan merupakan.....

- A. Produk wirausaha
 - B. Proses wirausaha
 - C. Teknik wirausaha kerajinan limbah
 - D. Tujuan pembelajaran wirausaha
 - E. Cara wirausaha kerajinan limbah
9. Dalam karakter berwirausaha orang yang memiliki pandangan dan pemikiran ke depan disebut . . .
- A. Kreatif
 - B. Inovatif
 - C. Percaya diri
 - D. Kepemimpinan
 - E. Berorientasi ke masa depan
10. Produk makananan yang laku dijual tentu yang mempunyai cita rasa dan penampilan yang menarik. Untuk itu produsen dituntut untuk kreatif dalam memilih bumbu. Bumbu untuk membuat rendang terdiri atas bawang, cabai, kemiri, jahe, garam, gula, serih dll yang berguna untuk pengental, penambah cita rasa dan
- A. Aroma
 - B. Warna
 - C. Penampilan
 - D. Penambah rasa manis
 - E. Penambah rasa asin
11. Entrepreneur tidak hanya cakap dalam membuat produk, tetapi juga dalam memasarkannya. Agar produk menarik perlu dikemas. Pengemasan memegang peranan yang sangat penting didalam pengawetan dan penyimpanan, hal ini dikarenakan pengemasan
- A. Dapat mencegah atau mengurangi kerusakan bahan
 - B. Menambah keindahan bahan yang dikemas
 - C. Menambah nilai ekonomis
 - D. Meningkatkan kualitas bahan yang dikemas
 - E. Meningkatkan kapasitas produksi

12. Sikap yang harus dimiliki oleh seseorang yang ingin berwirausaha adalah . . .
- A. Berani mencoba dan mengambil resiko
 - B. Pesimis dan gigih
 - C. Berkecil hati dan putus asa
 - D. Jujur dan pesimis
 - E. Inovatif dan berkecil hati
13. Seorang pengusaha tidak hanya dituntut mengejar laba tetapi juga perlu memperhatikan aspek sosial. Termasuk kelayakan produk dan kualitas bahan. Berikut ini yang bukan merupakan kriteria yang dipakai sebagai pedoman untuk menentukan kualitas daging yang layak konsumsi adalah
- A. Keempukan daging
 - B. Kandungan lemak
 - C. Aroma
 - D. Bulunya
 - E. Kelembaban
14. Produk olahan awetan mempunyai ragam yang bervariasi. Tentunya hal ini menjadi salah satu peluang usaha. Menurut kalian salah satu ciri peluang usaha yang baik adalah ...
- A. yang tidak membutuhkan modal besar
 - B. Meniru usaha yang sudah ada
 - C. Memodifikasi usaha yang maju
 - D. Usaha bersifat musiman
 - E. Merupakan ide kreatif dan baru
15. Perlakuan panas pada pengolahan meliputi proses blanching, exhausting dan sterilisasi. Tujuan proses exhausting diantaranya adalah ...
- A. Memperbaiki penampakan warna bahan
 - B. Menginaktifkan enzim yang dapat merusak bahan makanan
 - C. Menghilangkan gas yang terdapat di dalam bahan seperti buah dan sayuran
 - D. Mengurangi jumlah awal mikroorganisme dalam bahan
 - E. Melunakkan/melemaskan bahan pangan sehingga memudahkan pengemasan tidak

16. Dalam karakter berwirausaha orang yang memiliki pandangan dan pemikiran ke depan disebut . . .
- A. Percaya diri
 - B. Berorientasi ke masa depan
 - C. Kreatif
 - D. Keberanian mengambil resiko
 - E. Kepemimpinan
17. Pak Marno memiliki usaha rumah makan, karena rasanya enak, porsi yang pas, dan ditunjang kondisi tempat yang bersih serta tempat parkir yang nyaman, membuat usaha rumah makan pak Marno disukai pelanggan, hal ini sesuai dengan karakteristik peluang bisnis yang baik yaitu....
- A. Permintaan nyata
 - B. Pengembalian investasi
 - C. Kompetitif
 - D. Mencapai tujuan
 - E. Ketersediaan sumber daya
18. Terdapat banyak berbagai teknik dalam pengawetan. Entrepreneur sejati harus mampu memilih teknik yang akan digunakan dengan tepat. Berikut ini yang bukan merupakan teknik memasak dengan pemanasan kering adalah
- A. Blanching
 - B. Deep frying
 - C. Shallow frying
 - D. Sautel menumis
 - E. Baking and roasting
19. Dalam kegiatan promosi pengemasan memiliki beberapa fungsi, diantaranya :
- 1) melindungi produk pangan dari kerusakan
 - 2) sebagai sarana informasi dan promosi
 - 3) mempertahankan mutu produk pangan
 - 4) sebagai produk yang unggul
 - 5) melindungi produk dari ancaman para serangga
- Berikut yang merupakan fungsi dari pengemasan adalah....

- A. 1,3,4 dan 5
- B. 2,3,4 dan 5
- C. 1,2,3 dan 4
- D. 1.2.3 dan 5
- E. Benar semua

20. Jika kalian menjadi pengusaha yang membuka restoran seafood, maka peluang usaha kreatif dan inovatif, yang dapat kalian lakukan adalah

- A. *Make modification*
- B. *Make it better*
- C. *Make it first*
- D. *Make it special product*
- E. *Cloning*

Tabel 4. Pedoman Penskoran Penilaian Proyek

No	Komponen	Indikator/Kriteria Unjuk Kerja	Skor
I	Perencanaan	Jika memuat tujuan, topik, alasan, perencanaan menu, waktu dan tempat pelaksanaan, alat dan bahan	4
		Jika memuat tujuan, topik, alasan, perencanaan menu, waktu dan tempat pelaksanaan, belum memuat perencanaan alat dan bahan	3
		Jika memuat tujuan, topik, alasan, perencanaan menu, belum memuat waktu dan tempat pelaksanaan, alat dan bahan	2
		Jika memuat tujuan, topik, alasan, belum memuat perencanaan menu, waktu dan tempat pelaksanaan, alat dan bahan	1
II	Pelaksanaan		
1.	Persiapan		
a.	Persiapan Alat	Alat disiapkan sesuai jenis dan jumlah, dalam keadaan bersih	4
		Alat disiapkan sesuai jenis dan jumlah, namun belum bersih	3
		Alat disiapkan sesuai jenis dan jumlah masih kurang dan belum bersih	2
		Alat disiapkan tidak sesuai jenis dan jumlah dan belum bersih	1
b.	Persiapan Bahan	Bahan-bahan disiapkan sesuai jenis dan jumlah, serta kondisi baik	4
		Bahan-bahan disiapkan sesuai jenis dan jumlah, namun kurang baik	3
		Bahan-bahan disiapkan sesuai jenis namun belum sesuai jumlah, dan kurang baik	2
		Bahan-bahan disiapkan belum sesuai jenis dan jumlah, serta kurang baik	1
2.	Proses Kerja		
a.	Proses Pengolahan	Bahan hewani diolah sesuai dengan teknik pengawetan, kriteria hasil, aspek higiene dan keselamatan kerja	4
		Bahan hewani diolah sesuai dengan teknik pengawetan, kriteria hasil, belum memperhatikan aspek higiene dan keselamatan kerja	3
		Bahan hewani diolah sesuai dengan teknik pengawetan, belum sesuai dengan kriteria hasil, aspek higiene dan keselamatan kerja	2
		Bahan hewani diolah belum sesuai dengan teknik pengawetan, belum sesuai kriteria hasil, aspek higiene dan keselamatan kerja	1

No	Komponen	Indikator/Kriteria Unjuk Kerja	Skor
b.	Sistematika Kerja	Sistematika kerja dalam proses pengawetan runtut, sesuai prosedur dan menyajikan hidangan sesuai prosedur	4
		Sistematika kerja dalam memasak proses pengawetan runtut sesuai prosedur, namun menyajikan hidangan belum sesuai prosedur	3
		Sistematika kerja dalam proses pengawetan runtut, namun belum sesuai prosedur, menyajikan hidangan belum sesuai prosedur	2
		Sistematika kerja dalam proses pengawetan belum runtut dan belum sesuai prosedur, menyajikan hidangan belum sesuai prosedur	1
c.	Sikap Kerja	Saat proses pengawetan memperhatikan aspek keselamatan kerja, kebersihan peralatan kerja dan kebersihan dan kerapihan tempat kerja	4
		Saat proses pengawetan pengolahan memperhatikan aspek keselamatan kerja, kebersihan peralatan kerja dan namun tidak memperhatikan kebersihan dan kerapihan tempat kerja	3
		Saat proses pengawetan memperhatikan aspek keselamatan kerja, namun tidak memperhatikan kebersihan peralatan kerja dan kebersihan dan kerapihan tempat kerja	2
		Saat proses pengawetan tidak memperhatikan aspek keselamatan kerja, kebersihan peralatan kerja dan kebersihan dan kerapihan tempat kerja	1
III	Hasil		
1.	Rasa	Cita rasa yang enak dan sesuai selera lebih dari 2 orang penguji	4
		Cita rasa yang enak dan sesuai selera 2 orang penguji	3
		Cita rasa yang enak dan sesuai selera 1 orang penguji	2
		Cita rasa kurang enak dinyatakan oleh lebih dari 2	1
2.	Penampilan	Presentasi hasil pengawetan menarik, memiliki kombinasi warna, alat saji dan disain penyajian sesuai dengan tema dan menu penyajian	4
		Presentasi hasil pengawetan menarik, memiliki kombinasi warna, alat saji dan disain penyajian belum sesuai dengan tema dan menu penyajian	3
		Presentasi hasil pengawetan, belum memiliki kombinasi warna, alat saji dan disain penyajian belum sesuai dengan tema dan menu penyajian	2
		Presentasi hasil pengawetan tidak menarik,	1

No	Komponen	Indikator/Kriteria Unjuk Kerja	Skor
		memiliki kombinasi warna, alat saji dan disain penyajian belum sesuai dengan tema dan menu penyajian	
c.	Nilai Jual	Jika mampu menjual 100% produk yang dihasilkan	4
Jika mampu menjual 75% produk yang dihasilkan		3	
Jika mampu menjual 50% produk yang dihasilkan		2	
Jika mampu menjual kurang dari 50% produk yang dihasilkan		1	
3.	Laporan	Laporan rapi dan menarik, dilengkapi cover atau foto/gambar	4
Laporan dilengkapi cover atau foto/gambar tetapi kurang rapi atau kurang menarik		3	
Laporan kurang rapi dan kurang menarik, tidak dilengkapi cover dan foto/gambar		2	
Laporan rapi dan menarik, dilengkapi cover dan foto/gambar		1	