

**PENGARUH PENGGUNAAN MEDIA VIDEO PENGOLAHAN *APPETIZER*
TERHADAP PENCAPAIAN KOMPETENSI PENGETAHUAN SISWA
PADA STANDAR KOMPETENSI PENGOLAHAN HIDANGAN
APPETIZER KONTINENTAL SISWA KELAS 10
SMK PIUS X MAGELANG**

SKRIPSI

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



Disusun oleh:

Yenni Agustina

NIM 10511244009

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

**PENGARUH PENGGUNAAN MEDIA VIDEO PENGOLAHAN *APPETIZER*
TERHADAP PENCAPAIAN KOMPETENSI PENGETAHUAN SISWA
PADA STANDAR KOMPETENSI PENGOLAHAN HIDANGAN
APPETIZER KONTINENTAL SISWA KELAS 10
SMK PIUS X MAGELANG**

Oleh:

Yenni Agustina

10511244009

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sebelum menggunakan video, (2) pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sesudah menggunakan video, (3) pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X Magelang.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan desain kelompok tunggal *pre-test* dan *post-test*. Populasi penelitian adalah siswa kelas 10 Jasa Boga SMK Pius X Magelang yang terdiri dari 2 kelas dengan jumlah 76 siswa. Penelitian ini merupakan penelitian populasi karena seluruh populasi dalam penelitian dijadikan sebagai sampel. Sampel dalam penelitian adalah siswa kelas 10 Jasa Boga SMK Pius X Magelang sebanyak 38 siswa sebagai kelas eksperimen, dan sebanyak 38 siswa lainnya sebagai kelas kontrol. Instrumen yang digunakan berupa tes. Teknik analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif dan uji persyaratan analisis yang terdiri dari uji normalitas, uji homogenitas, dan pengujian hipotesis menggunakan Uji-t.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sebelum menggunakan video sebagian besar terdapat pada kategori tuntas sebanyak 31 siswa (81.6%) dan nilai pencapaian kompetensi mengolah hidangan *appetizer* dalam kategori belum tuntas sebanyak 7 siswa (18.4%), (2) pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sesudah menggunakan video sebagian besar terdapat pada kategori tuntas sebanyak 38 siswa (100%), (3) terdapat pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X Magelang. Hal ini dibuktikan dari nilai t_{hitung} lebih besar dari t_{tabel} ($10.347 > 1.994$) dan nilai signifikansi sebesar 0,000 kurang dari 0,05.

Kata Kunci: *Media Video, Kompetensi Pengetahuan Appetizer Kontinental*

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PENGARUH PENGGUNAAN MEDIA VIDEO PENGOLAHAN APPETIZER
TERHADAP PENCAPAIAN KOMPETENSI PENGETAHUAN SISWA
PADA STANDAR KOMPETENSI PENGOLAHAN HIDANGAN
APPETIZER KONTINENTAL SISWA KELAS 10
SMK PIUS X MAGELANG

Disusun oleh:
Yenni Agustina
NIM 10511244009

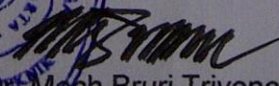
Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal
26 Maret 2015

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Fitri Rahmawati, M.P Ketua Penguji		26/3 - 2015
Sutriyati Purwanti, M.Si Sekretaris		26/3 - 2015
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd Dosen Pembimbing		26/3 - 2015

Yogyakarta, 26 Maret 2015
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,




Dekan, Moch Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 003

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yenni Agustina

NIM : 10511244009

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengaruh Penggunaan Media Video Pengolahan *Appetizer* Terhadap Pencapaian Kompetensi Pengetahuan Siswa Pada Standar Kompetensi Pengolahan Hidangan *Appetizer* Kontinental Siswa Kelas 10 SMK Pius X Magelang

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

Yogyakarta, 26 Maret 2015

Yang Menyatakan,

Yenni Agustina
NIM. 10511244009

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**PENGARUH PENGGUNAAN MEDIA VIDEO PENGOLAHAN APPETIZER
TERHADAP PENCAPAIAN KOMPETENSI PENGETAHUAN SISWA
PADA STANDAR KOMPETENSI PENGOLAHAN HIDANGAN
APPETIZER KONTINENTAL SISWA KELAS 10
SMK PIUS X MAGELANG**

Disusun oleh

Yenni Agustina

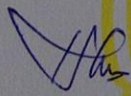
NIM 10511244009

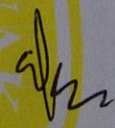
Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan
Ujian Akhir Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 26 Maret 2015

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Disetujui,
Dosen Pembimbing,


Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 2 001


Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 1999003 2 002

HALAMAN MOTTO

“Pemenang kehidupan adalah orang yang tetap sejuk di tempat yang panas, yang tetap manis di tempat yang pahit, yang tetap merasa kecil di tempat yang besar, dan yang tetap tenang ditengah badai yang paling hebat”

(Hi Tsuki Rin)

“Itulah mengapa Tuhan menorehkan garis-garis kehidupan di telapak tanganmu, karena Tuhan ingin kau menggenggam takdirmu, semudah kau menggenggam garis-garis itu di dalam kepalanmu”

(Amanda Utami)

“Stand up for what you believe in even if that means standing alone”

(Andy Biersack)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya tulis ini saya persembahkan teruntuk:

1. Ibu dan Ayah

Perjuangan ayah dan ibu tak akan sia-sia dalam 23 tahun ini pahlawan-pahlawan superku, karya ini ku persembahkan untuk kalian.

2. Kedua adikku

Melly dan Dery, terimakasih karena celoteh dan tingkah tengil kalian yang membuatku selalu bertahan dan tersenyum saat mengingatnya.

3. Arif Budi Nugroho

Terimakasih untuk terus menggandeng tanganku mencapai berpuluh kilometer perjuangan yang tak yakin bisa kutempuh sendiri.

4. Yulia (kisanak) dan Erlinda

Tak semanis kata di halaman persembahan kalian karena hanya sekedar kata-kata pun tak akan bisa menggambarkan dua sahabat terbaik yang kumiliki seperti kalian. Terimakasih untuk segalanya.

5. Keluarga Besar S1 NR 2010 yang sampai kapanpun akan terukir di hati. Terus berjuang kawan-kawan.

6. Keluarga Besar Crew CHEZ MOI

Terimakasih karena kalian telah menerimaku tanpa aku harus menjadi orang lain.

7. Hokage Setiawan

Dewa usil dan induk semang dari manusia-manusia iseng di cm jamal, pelopor dari segala pembullying. Manusia berbahaya yang kamera dan cicaknya patut diwaspadai.

8. lit Zulian

Terimakasih telah menjadi semangat dan sandaranku dikala aku lelah berdiri sendiri.

9. Shia (mpreng) , Janu (mbloh)

Dua bocah nyebelin yang bakal protes setelah baca persembahan ini. Walaupun omelan, ejekan, peng-usil-an, dan ketawa jahat kalian lontarkan kepadaku, tapi entah mengapa aku menyayangi kalian. Dan jangan protes kenapa gue sayang kalian. Karya ini untuk kalian gaes.

10. Mba ky, Princess, emak, miss pops, pak warto, miss serr, tak terkecuali mas panji

Ada yang kurang bila sehari saja tak melihat kalian. Terimakasih telah menjadi bagian dari keluargaku.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengaruh Penggunaan Media Video Pengolahan *Appetizer* Terhadap Pencapaian Kompetensi Pengetahuan Siswa Pada Standar Kompetensi Pengolahan Hidangan *Appetizer* Kontinental Siswa Kelas 10 SMK Pius X Magelang” 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. Prihastuti Ekawatiningsih, M, Pd selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Irene Ratri Iswarini, S.Pd selaku Validator instrument penelitian TAS yang memberikan saran/masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai tujuan.
3. Selaku Ketua Penguji, Sekertaris, dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng dan Ibu Sutriyati Purwanti M.si selaku ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana dan Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya TAS ini.

5. Dr. Moch Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negerri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
6. Drs. Demitria Anjar Wulansari selaku Kepala SMK Pius X Magelang yang telah member izin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi.
7. Para Guru dan staf SMK Pius X Magelang yang telah member bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
8. 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 Tuhan Yang Maha Esa dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkan.

Yogyakarta, 26 Maret 2015
Penulis,

Yenni Agustina
NIM 10511244009

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6

BAB II KAJIAN PUSTAKA

1. A. Deskripsi Teori	8
2. Media Pembelajaran.....	8
3. Pengembangan Media Pembelajaran.....	15
4. Mata Pelajaran Kontinental	15
5. Video Pembelajaran	18
6. Youtube	23

B. Hasil Penelitian Yang Relevan	24
C. Kerangka Berpikir	25
D. Pertanyaan Penelitian	26
E. Hipotesis	27

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian	29
C. Prosedur Penelitian	29
D. Definisi Operasional Variabel	31
E. Populasi dan Sampel Penelitian.....	32
F. Instrumen Penelitian	33
G. Uji Validitas dan Reliabilitas	36
H. Teknik Analisis Data	41
1. Uji Kategorisasi	41
2. Uji Persyaratan Analisis	42
3. Penetapan Teknik Analisis Data	42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	45
1. Deskripsi Data Penelitian	45
2. Hasil Uji Prasyarat	52
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	55

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	61
B. Saran	61

DAFTAR PUSTAKA.....	63
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	66
----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kisi-kisi Butir Soal Penilaian Kognitif	34
Tabel 2. Kisi-kisi Pemahaman belajar siswa.....	35
Tabel 3. Penilaian Kriteria.....	35
Tabel 4. Hasil Uji Validitas	39
Tabel 5. Perhitungan Kelas Interval Pre-test kontrol	46
Tabel 6. Hasil Uji Deskriptif Statistik Post-test kontrol	47
Tabel 7. Kategori Nilai Pencapaian Kompetensi	48
Tabel 8. Perhitungan Kelas Interval Pre-test Eksperimen	49
Tabel 9. Perhitungan Kelas Interval Post-test Eksperimen	51
Tabel 10. Kategori Nilai Pencapaian Kompetensi.....	52
Tabel 14. Hasil Uji Normalitas	53
Tabel 15. Hasil Uji Homogenitas	53
Tabel 16. Rangkuman Hasil dari Independent t-test pre-test	54
Tabel 17. Rangkuman Hasil dari Independent t-test post-test	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berpikir	26
Gambar 2. Metode Quasi Eksperimen	29
Gambar 3. Alur Penelitian	31
Gambar 4. Histogram Nilai <i>Pretest</i> Kontrol	46
Gambar 5. Histogram Nilai <i>Posttest</i> Kontrol	48
Gambar 6. Histogram Nilai <i>Pretest</i> Eksperimen	50
Gambar 7. Histogram Nilai <i>Posttest</i> Eksperimen	51

DAFTAR LAMPIRAN

Surat Permohonan Izin Survey
Surat Izin Penelitian
Rekomendasi Izin Penelitian Kesbanglitmas
Permohonan Validasi Instrumen TAS
Rencana Pelaksanaan Pengajaran
Handout Appetizzer
Slide Powerpoint Persiapan Mengajar
Instrumen Soal Penelitian
Rubrik Penilaian
Data Uji Validitas dan Reliabilitas
Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas (*ITEMANN*)
Data Penelitian
Hasil Uji Deskriptif Statistik
Perhitungan Kelas Interval
Rumus Perhitungan Kategorisasi
Rangkuman Hasil Uji Kategorisasi
Hasil Uji Kategorisasi
Hasil Uji Normalitas
Hasil Uji Homogenitas
Hasil Uji *Paired T-Test* Kontrol
Hasil Uji *Paired T-Test* Eksperimen
Hasil Uji *Independent T-Test Pre-test*
Hasil Uji *Independent T-Test Post-Test*
Silabus Penelitian

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan di Indonesia mengalami kemajuan dan perubahan, hal ini sesuai dengan tuntutan perubahan jaman. Ada tiga tantangan berat yang dihadapi bangsa Indonesia yaitu (1) adanya kebijaksanaan otonomi daerah (desentralisasi) yang sudah mulai digulirkan (2) tantangan globalisasi yang akan terjadi tahun 2020 (Cheppy riyana, 2007).

Ketiga tantangan tersebut harus dihadapi. Maka dari itu, perlu peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui pendidikan yang harus direncanakan secara tepat. Menurut Cheppy riyana (2007) peningkatan kualitas pendidikan dapat dilakukan dengan penataan kurikulum, penyusunan bahan ajar, penyusunan standar pelayanan minimal, penyelenggaraan pembelajaran berbasis produksi, dan pengembangan prosedur penilaian berbasis ICT yang bersandar pada kompetensi.

Dalam penelitian ini salah satu alasan memilih SMK Pius X sebagai lokasi penelitian dikarenakan di SMK Pius X belum pernah diterapkan metode pembelajaran dengan menggunakan video pengolahan *appetizer* dalam mengolah hidangan kontinental, cara belajar mengajar guru yang masih menggunakan cara tradisional seperti hanya mencatat dan menerangkan saja didepan kelas, dan berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa nilai ulangan siswa belum memenuhi standar KKM yang sudah ditetapkan yaitu sebesar 70.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang bertanggung jawab dalam menghasilkan sumber daya manusia yang

memiliki kemampuan akademis sesuai dengan kompetensi keahliannya masing-masing. Siswa-siswi SMK mempelajari teori dan melakukan praktek kejuruan, sehingga setelah mereka lulus nanti mempunyai kompetensi yang cukup untuk langsung memasuki dunia kerja. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pius X Magelang merupakan salah satu sekolah kejuruan Pariwisata, yang bertujuan untuk meningkatkan mutu pendidikannya, sehingga kemampuan tamatannya bisa bersaing dalam tuntutan dunia kerja nasional serta internasional.

Berdasarkan tujuan umum dan tujuan khusus kompetensi keahlian Jasa Boga di SMK Pius X Magelang yaitu mempersiapkan siswa memiliki keterampilan untuk dapat bersaing di dunia kerja dan mampu mengelola usaha di bidang Jasa Boga, salah satu mata pelajaran yang melatih keterampilan siswa adalah Pengolahan Makanan Kontinental . Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran program produktif yang bertujuan memberikan bekal penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang menunjang terhadap kompetensi keahlian siswa.

Pengolahan masakan kontinental merupakan salah satu pengolahan masakan kontinental yang lebih banyak membahas berbagai macam kuliner Eropa. Selain itu, pengolahan masakan kontinental juga memiliki tingkat kesulitan bagi siswa dalam teori dan praktik dilapangan, sehingga perlu penggunaan metode baru untuk mempermudah proses belajar siswa salah satunya adalah dengan menggunakan video pembelajaran. Kelebihan dari video pembelajaran apabila diterapkan dalam pengolahan masakan kontinental adalah menarik, langkah atau proses pengolahannya mudah diikuti oleh siswa, dan siswa menjadi aktif serta inovatif pada waktu praktik karena video pembelajaran memberikan

pengalaman tersendiri dibandingkan pembelajaran yang hanya dilakukan dengan menggunakan teori.

Penggunaan video pembelajaran dalam pengolahan masakan kontinental diharapkan dapat mempermudah siswa memahami materi pelajaran yang tidak selalu sesuai dengan kebutuhan dan keinginan siswa. Video pembelajaran hanya digunakan sebagai bahan pelengkap materi *hand-out*, tidak dipersiapkan secara profesional untuk mempresentasikan materi secara menyeluruh (Hauff dan Laaser, 1996). Peran media video sangat penting dalam kehidupan sehari-hari, karena dapat memberikan informasi yang lebih canggih dan cepat. Video selain memberikan informasi dan hiburan juga dapat dijadikan sebagai media pembelajaran. Tujuannya adalah agar proses pembelajaran akan lebih cepat ditangkap dan dipahami oleh peserta didik. Video pembelajaran dalam penelitian menggunakan video pembelajaran yang berasal dari *Youtube*. Guru lebih mudah mendapatkan video tersebut dan dapat dengan selektif menggunakan video yang berasal dari *youtube* tersebut agar disesuaikan dengan kebutuhan peserta didiknya dan penggunaan video tersebut harus didukung oleh ilmu pengetahuan dan penguasaan teknologi terhadap materi masakan kontinental yang akan diajarkan. Selain itu, melalui media video *youtube* para pengajar atau guru akan lebih mudah menyampaikan materi yang diberikan kepada siswa karena langsung disertai contoh konkrit.

Rendahnya tingkat keberhasilan siswa bukan hanya disebabkan oleh kurangnya kemampuan siswa dalam menyerap pelajaran yang diberikan oleh guru, tapi dapat juga dipengaruhi oleh beberapa faktor. Menurut Kartono K (1985: 1), dua faktor yang mempengaruhi hasil belajar yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal yaitu faktor yang berasal dari dalam diri siswa,

terdiri atas kecerdasan, bakat, perhatian, motivasi, disiplin, kesehatan jasmani dan cara belajar. Dengan dilakukannya penelitian ini maka peneliti akan mengetahui seberapa besar perhatian, motivasi, dan cara belajar siswa SMK Pius X Magelang khususnya pada pemahaman kompetensi mengolah hidangan *appetizer* untuk mata pelajaran Masakan Kontinental dengan menggunakan media video. Faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar diri siswa terdiri dari lingkungan sekolah, peralatan sekolah, teman, keluarga, masyarakat, dan lain-lain. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti akan melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penggunaan Video Pengolahan *Appetizer* Terhadap Pencapaian Kompetensi Pengetahuan Siswa Pada Standar Kompetensi Mengolah Hidangan *Appetizer* Kontinental Pada Siswa Kelas X SMK Pius X Magelang”.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Belum adanya penggunaan media video sebagai media pembelajaran di SMK Pius X Magelang.
2. Belum diketahui tingkat pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang terhadap pengolahan masakan kontinental sebelum menggunakan video.
3. Belum diketahui tingkat pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang terhadap pengolahan masakan kontinental sesudah menggunakan video
4. Belum diketahui pengaruh penggunaan media video terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan pengolahan masakan kontinental siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas tidak semua permasalahan di teliti agar penelitian ini lebih terarah dan jelas apa yang menjadi pokok permasalahan yang perlu segera diatasi, masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah Pengaruh Penggunaan Media Video Terhadap Pencapaian Kompetensi Pengolahan Masakan Kontinental di SMK Pius X Magelang.

Dalam penelitian ini masalah yang akan di angkat dibatasi pada pengaruh penggunaan media video dengan kompetensi membuat hidangan *Appetizer* meliputi penggunaan video dalam proses mengajar, pelaksanaan mengajar, pengaruh penggunaan media video dalam proses belajar mengajar dan evaluasi guru mengolah hidangan *Appetizer*. Sedangkan siswa yang dimaksud adalah kelas 10 Program studi Keahlian Tata Boga pada SMK Pius X Magelang.

D. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penggunaan media video terhadap pemahaman siswa pada mata pelajaran Pengolahan makanan kontinental sebagai berikut:

1. Bagaimana pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sebelum menggunakan video?
2. Bagaimana pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sesudah menggunakan video?
3. Apakah ada pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar

kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X magelang?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sebelum menggunakan video.
2. Mengetahui pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sesudah menggunakan video.
3. Mengetahui pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X Magelang.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini, yaitu:

1. Bagi Guru

Manfaat penelitian ini bagi guru di SMK Pius X Magelang adalah:

- a. Penelitian ini dapat memberikan sumbangan pemikiran bagi guru dalam meningkatkan keaktifan siswa dalam proses pembelajaran.
- b. Penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dalam meningkatkan kualitas pembelajaran pada mata pelajaran Pengolahan Masakan Kontinental.

- c. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan sebagai bekal untuk menjadi guru profesional.
- d. Penelitian ini dapat memberi gambaran tentang pengaruh penggunaan media video dalam pembelajaran Makanan Kontinental.
- e. Penelitian ini memberi suasana yang berbeda terhadap kegiatan belajar di SMK Pius X Magelang.

2. Bagi Siswa

Penelitian ini membantu siswa untuk tertarik dan mudah memahami mata pelajaran Pengolahan Masakan Kontinental.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat bermanfaat untuk penelitian selanjutnya dalam segmen yang berbeda.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Media Pembelajaran

a. Pengertian Media Pembelajaran

Kata media berasal dari bahasa latin dan merupakan bentuk jamak dari kata medium yang secara harfiah berarti perantara atau pengantar. Banyak batasan yang diberikan orang tentang media. Asosiasi Teknologi dan Komunikasi Pendidikan (*Association of Education and Communication Technology/AECT*) di Amerika, membatasi media sebagai segala bentuk dan saluran yang digunakan orang untuk menyalurkan pesan/informasi (Sardiman, 2011: 6).

Menurut Heinich, dan kawan-kawan, istilah medium sebagai perantara yang mengantar informasi antara sumber dan penerima. Apabila media itu membawa pesan-pesan atau informasi antara sumber dan penerima. Apabila media itu membawa pesan-pesan atau informasi yang bertujuan intruksional atau mengandung maksud-maksud pelajaran, maka media itu disebut *media pembelajaran*. Sejalan dengan batasan ini, Hamidjojo dalam Latuheru memberi batasan media sebagai semua bentuk perantara yang digunakan oleh manusia untuk menyampaikan atau menyebar ide, gagasan, atau pendapat yang dikemukakan itu sampai kepada penerima yang dituju.

Acapkali media pendidikan digunakan secara bergantian dengan istilah alat bantu atau media komunikasi akan berjalan lancar dengan hasil yang maksimal apabila menggunakan alat bantu yang disebut media komunikasi. Sementara itu, Gagne dan Briggs secara implisit mengatakan bahwa media

pembelajaran meliputi alat yang secara fisik digunakan untuk menyampaikan isi materi pengajaran, yang terdiri dari antara lain buku, tape recorder, kaset, video camera, video recorder, film, slide (gambar bingkai, foto, gambar, grafik, televisi, dan computer. Dengan kata lain, media adalah komponen sumber belajar atau wahana fisik yang mengandung materi intruksional di lingkungan siswa yang dapat merangsang siswa untuk belajar (Arsyad, 2011: 4).

Asosiasi Pendidikan Nasional (National Education Assosiation/NEA) memiliki pengertian yang berbeda. Media adalah bentuk-bentuk komunikasi baik tercetak maupun audiovisual serta peralatannya. Media hendaknya dapat dimanipulasi, dapat dilihat, didengar, dan dibaca. Apa pun batasan yang diberikan, ada persamaan diantara batasan tersebut, yaitu bahwa media adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, serta perhatian siswa sedemikian sehingga proses belajar terjadi (Sardiman, 2011: 7). Smaldino Menurut Rianawaty (2011) menyatakan bahwa "*medium, a means of communication. Derived from the latin medium ('between'), the term refers to anything that carries information between a source and receiver*". Media merupakan sebuah alat komunikasi antara sumber dan penerima.

Jadi, dari berbagai penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa media pembelajaran adalah segala sesuatu yang digunakan untuk menyampaikan pesan dalam proses pembelajaran dari sumber (guru) ke penerima (peserta didik).

b. Peranan dan Manfaat Media Pembelajaran

Menurut Hamalik yang dikutip Arsyad (2011: 15) mengemukakan bahwa "pemakaian media pembelajaran dalam proses belajar mengajar dapat

membangkitkan keinginan dan minat yang baru, membangkitkan motivasi dan rangsangan kegiatan belajar, dan bahkan membawa pengaruh-pengaruh psikologi terhadap siswa”.

Kemp dan Dayton dalam Arsyad (2011: 19), menyatakan bahwa “media pembelajaran dapat memenuhi tiga fungsi utama apabila media itu digunakan untuk perorangan, kelompok, atau, kelompok pendengar yang besar jumlahnya, yaitu (1) memotivasi minat dan tindakan, (2) menyajikan informasi, (3) memberi intruksi”. Menurut Kemp dan Dayton dalam Arsyad (2011: 20-23) , penggunaan media sebagai bagian integral pembelajaran di kelas atau sebagai cara utama pembelajaran langsung dapat menunjukkan dampak positif sebagai berikut :

- 1) Penyampaian pelajaran menjadi lebih kaku
- 2) Pembelajaran bisa lebih menarik
- 3) Pembelajaran menjadi lebih interaktif dengan diterapkannya teori belajar dan prinsip-prinsip psikologis yang diterima dalam hal partisipasi siswa, umpan balik, dan penguatan.
- 4) Lama waktu pembelajaran yang diperlukan dapat dipersingkat karena kebanyakan media hanya memerlukan waktu singkat untuk mengantarkan pesan-pesan dan isi pelajaran dalam jumlah cukup banyak dan kemungkinannya dapat diserap oleh siswa.
- 5) Kualitas belajar dapat ditingkatkan bilamana integrasi kata dan gambar sebagai media pembelajaran dapat mengkomunikasikan elemen-elemen pengetahuan dengan cara yang terorganisasikan dengan baik, spesifik, dan jelas.

- 6) Pembelajaran dapat diberikan kapan dan dimana diinginkan atau diperlukan terutama jika media pembelajaran dirancang untuk penggunaan secara individu.
- 7) Sikap positif siswa terhadap apa yang mereka pelajari dan terhadap proses belajar dapat ditingkatkan.
- 8) Peran guru dapat berubah ke arah yang lebih positif. Beban guru untuk penjelasan yang berulang-ulang mengenai isi pelajaran dapat dikurangi bahkan digunakan sehingga ia dapat memusatkan perhatian kepada aspek penting lain dalam proses belajar mengajar, misalnya sebagai konsultan atau penasihat siswa.

Menurut Sardiman (2011: 17-18), secara umum media pendidikan mempunyai kegunaan-kegunaan sebagai berikut:

- 1) Memperjelas penyajian pesan agar tidak terlalu bersifat verbalitis (dalam bentuk kata-kata tertulis atau lisan belaka).
- 2) Mengatasi keterbatasan ruang, waktu, daya indera, seperti misalnya:
 - a) Objek yang terlalu besar bisa digantikan dengan realita, gambar, film bingkai, film atau model.
 - b) Objek yang terlalu kecil dibantu dengan proyektor mikro, film bingkai, film, atau gambar.
 - c) Gerak yang terlalu lambat atau terlalu cepat, dapat dibantu dengan *timelapse* atau *high-speed photography*.
 - d) Kejadian atau peristiwa yang terjadi di masa lalu bisa ditampilkan lagi lewat rekaman film, video, film bingkai, foto maupun secara verbal.
 - e) Objek yang terlalu kompleks (misalnya mesin-mesin) dapat disajikan dengan model, diagram, dan lain-lain.

- f) Konsep yang terlalu luas (gunung berapi, gempa bumi, iklim, dan lain-lain) dapat divisualisasikan dalam bentuk film, film bingkai, gambar, dan lain-lain.
- 3) Penggunaan media pendidikan secara tepat dan variasi dapat mengatasi sikap pasif anak didik. Dalam hal ini media pendidikan berguna untuk :
- a) Menimbulkan kegairahan belajar
 - b) Memungkinkan interaksi yang lebih langsung antara anak didik dengan lingkungan dan kenyataannya.
 - c) Memungkinkan anak didik belajar sendiri-sendiri menurut kemampuan dan minatnya.
- 4) Dengan sifat yang unik pada tiap siswa ditambah lagi dengan lingkungan dan pengalaman yang berbeda, sedangkan kurikulum dan materi pendidikan ditentukan sama untuk setiap siswa, maka guru banyak mengalami kesulitan bilamana semuanya itu harus diatasi sendiri. Hal ini akan lebih sulit bila latar belakang lingkungan guru dengan siswa juga berbeda. Masalah ini dapat diatasi dengan media pendidikan, yaitu dengan kemampuannya dalam :
- a) Memberikan perangsang yang sama
 - b) Mempersamakan pengalaman
 - c) Menimbulkan persepsi yang sama

Menurut Sastrawijaya (1988: 169), peranan media kepada siswa cukup banyak. Yang penting adalah sebagai berikut:

- 1) Media dapat menyiarkan informasi yang penting.
- 2) Media dapat digunakan untuk memotivasi peserta didik pada awal pembelajaran.
- 3) Media dapat menambah pengayaan dalam belajar.

- 4) Media dapat menunjukkan hubungan-hubungan
- 5) Media dapat menyatakan pengalaman-pengalaman yang tidak dapat ditunjukkan oleh guru.
- 6) Media dapat membantu belajar perorangan
- 7) Media dapat mendekatkan hal-hal yang ada diluar ke dalam kelas.

Arsyad (2011: 24-25) mengemukakan manfaat media pembelajaran adalah sebagai berikut:

- 1) Pembelajaran lebih menarik perhatian siswa sehingga dapat menumbuhkan motivasi belajar.
- 2) Bahan pembelajaran akan lebih jelas maknanya sehingga dapat lebih dipahami oleh siswa dan memungkinkannya menguasai dan mencapai tujuan pembelajaran.
- 3) Metode mengajar akan lebih bervariasi, tidak semata-mata komunikasi verbal melalui penuturan kata-kata oleh guru, sehingga siswa tidak bosan dan guru tidak kehabisan tenaga, apalagi jika guru mengajar pada setiap jam pelajaran.
- 4) Siswa dapat lebih banyak melakukan kegiatan belajar, sebab tidak hanya mendengarkan uraian guru, tetapi juga aktivitas lain seperti mengamati, melakukan, mendemonstrasikan, memerankan dan lain-lain.

Rinawaty (2011) mengemukakan kegunaan media dalam pembelajaran adalah:

- 1) Media mampu memberikan rangsangan yang bervariasi kepada otak.
- 2) Media dapat mengatasi keterbatasan pengalaman yang dimiliki oleh para peserta didik.
- 3) Media dapat melampaui batas ruang kelas

- 4) Media memungkinkan adanya interaksi langsung
- 5) Media menghasilkan keseragaman pengamatan
- 6) Media menghasilkan pengalaman yang integral.
- 7) Media memberikan kesempatan untuk belajar mandiri
- 8) Media meningkatkan kemampuan keterbacaan baru
- 9) Media mampu meningkatkan efek sosialisasi.
- 10) Media mampu meningkatkan kemampuan ekspresi diri

dalam Arsyad (2011: 16) menyatakan ada empat fungsi dari media pembelajaran, khususnya media visual, yaitu:

- 1) Fungsi atensi media visual merupakan inti yaitu menarik dan mengarahkan perhatian peserta didik untuk berkonsentrasi kepada isi pelajaran yang berkaitan dengan makna visual yang di tampilkan atau menyertai teks materi pelajaran
- 2) Fungsi afektif media visual dapat terlihat dari tingkat kenikmatan peserta didik ketika belajar dan membaca teks yang bergambar. Gambar dapat menggugah emosi dan sikap siswa.
- 3) Fungsi kognitif media visual terlihat dari temuan-temuan peneliti yang mengungkapkan bahwa gambar visual memperlancar penyampaian tujuan untuk memahami dan mengingat informasi atau pesan yang terkandung dalam gambar.
- 4) Fungsi kompensatoris media pembelajaran terlihat dari hasil penelitian bahwa media visual yang memberikan konteks untuk memahami teks membantu siswa yang lemah dalam membaca untuk mengorganisasikan informasi dalam teks dan mengingatnya kembali. Dengan kata lain, media pembelajaran berfungsi untuk mengakomodasi siswa yang lemah dan lambat menerima dan

memahami isi pelajaran yang disajikan dengan teks atau disajikan secara verbal.

Jadi, dari berbagai penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa penggunaan media pembelajaran dapat membantu meningkatkan efektivitas belajar, memperjelas penyampaian pesan isi pembelajaran, meningkatkan pemahaman siswa, menyajikan data yang menarik dan mempermudah penafsiran data dan informasi.

2. Pengembangan Media Pembelajaran

Pengembangan media pembelajaran adalah serangkaian proses atau kegiatan yang dilakukan untuk menghasilkan suatu media pembelajaran berdasarkan teori pengembangan yang telah ada. Van Den Akker dan Plomp mendeskripsikan penelitian pengembangan berdasarkan dua tujuan yaitu (1) pengembangan untuk mendapatkan prototipe produk, (2) perumusan saran-saran metodologis untuk pendesainan dan evaluasi prototipe tersebut. Richey dan Nelson mendefinisikan penelitian pengembangan dan evaluasi program, proses dan produk pembelajaran harus memenuhi kriteria validitas, praktikalitas dan efektivitas (Badarudin, 2011).

3. Mata Pelajaran Masakan Kontinental

Dasar Kompetensi Kejuruan (DKK) dan Kompetensi Kejuruan (KK) Sekolah Menengah Kejuruan, kompetensi keahlian Jasa Boga nomor 099.KK.01, menunjukkan bahwa kompetensi dasar untuk Pengolahan Makanan Kontinental di kelas X adalah mengolah hidangan *appetizer*.

Secara garis besar materi Pengolahan Makanan Kontinental yang disampaikan di kelas X Jasa Boga SMK Pius X Magelang adalah sebagai berikut : Prinsip pengolahan makanan kontinental, struktur menu makanan kontinental,

dan metode memasak yang digunakan untuk mengolah makanan kontinental. Makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari eropa, Amerika, dan Australia (Suwarti Mochantoyo dkk, 1999: 22). Makanan kontinental mempunyai struktur menu klasik dan modern. Menu klasik disajikan dalam 13 giliran makan, sedangkan menu modern hanya terdiri dari tiga atau lima giliran makan. Menu yang disajikan dalam lima giliran makan terdiri dari hidangan *cold appetizer, soup, hot appetizer, main course, dan dessert*.

Metode memasak yang digunakan untuk mengolah makanan kontinental biasanya dikelompokkan dalam tiga metode. Metode panas basah (*moist heat cooking*) adalah penghantaran panas pada proses memasak yang termasuk dalam metode panas basah ini adaah *boiling, simmering, poaching, stewing, dan steaming*. Metode selanjutnya adalah metode panas basah (*dry heat cooking*) yaitu penghantaran panas kering pada makanan melalui udara panas, metal panas, atau lemak panas. *Baking, roasting, salamander, grilling, grlindling, dan pan broiling* adalah teknik-teknik memasak yang termasuk dalam metode panas kering. Metode selanjutnya adalah ,metode panas kering dengan menggunakan lemak dan minyak (*dry heat method using fat*), yang termasuk dalam metode ini adalah *deep frying, shallow frying, sautéing, stir frying, dan pan frying*.

Prinsip dasar pengolahan makanan kontinental yang sudah dijelaskan selanjutnya diterapkan unuk mengolah makanan kotinental yang sudah dijelaskan selanjutnya diterapkan untuk mengolah makanan kontinental. *Stock, soup, dan sauce* adalah bagian dari makanan kontinental yang mendasari berbagai hidangan kontinental selanjutnya. *Stock* (kaldu) adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu, dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnyaa dapat larut

dalam dalam cairan *stock* ini. Dalam materi pengolahan *stock* ini dijelaskan mengenai bahan dan alat yang digunakan untuk membuat *stock*, macam-macam *stock* dan kriteria hasil *stock* yang baik.

Pengolahan *sauce* atau saus, dijelaskan pengertian saus yang merupakan cairan yang dikentalkan dengan bahan pengental dan disajikan bersama daging, ikan, maupun kue-kue manis untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut. Selain itu dijelaskan pula mengenai fungsi saus dan bahan pembuat saus. Bahan pembuat saus terdiri dari bahan cair, bahan pengental, dan bahan pengaroma. Saus yang digunakan dalam makanan kontinental berasal dari enam saus dasar (*leading sauce*) dan saus turunannya.

Mengetahui prinsip dasar pengolahan dasar pengolahan makanan kontinental dan mampu membuat *stock* dan *sauce*, selanjutnya siswa diberi materi pelajaran mengenai hidangan makanan kontinental yang terdiri dari *appetizer*, *soup*, *maincourse*, dan *dessert*.

Appetizer atau dikenal dengan porsi kecil, satu atau dua gigitan (*bit size*) dari makanan dan minuman untuk membangkitkan selera sebelum makan (Kokom komariah dkk, 2006: 1). Selain pengertian *appetizer*, dijelaskan pula macam, klasifikasi *appetizer*, teknik penyimpangan dan peralatan pengolahan *appetizer*. *Appetizer* sebagai hidangan pembuka disajikan pertama kali, baik itu *hot appetizer* maupun *cold appetizer*.

Hidangan selanjutnya yaitu *soup*. *Soup* merupakan cairan yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging ayam, ikan, dan ditambahkan dengan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu, dan isian. Fungsi *soup* pada makanan kontinental adalah sebagai pembangkit selera makan, penambah nilai gizi, dan penetral rasa pada lidah (Kokom komariah dkk, 2006: 26). Disampaikan pula bahan-bahan

pembuat *soup*, klasifikasi *soup*, penyajian, dan kriteria *soup* serta resep-resep *soup*.

Sama halnya dengan *appetizer* dan *soup*, diberikan juga materi mengenai *maincourse* dan *dessert*. Materi *maincourse* meliputi pengertian *maincourse* sebagai hidangan utama dari beberapa menu yang disajikan. Selanjutnya klasifikasi *maincourse* berdasarkan asal bahan dan jenis hidangannya, metode pengolahan *maincourse*, penyajian, dan porsi *maincourse*. Setelah *maincourse*, giliran menu terakhir adalah *dessert*. *Dessert* sebagai hidangan penutup, *dessert* mempunyai fungsi sebagai hidangan yang menyegarka setelah menyantap hidangan utama (*maincourse*) yang terkadang mempunyai aroma dan rasa yang amis, serta menghilangkan rasa enek (Kokom komariah dkk, 2006: 124). *Maincourse* dan beberapa *dessert* dalam penyajiannya sama-sama menggunakan pelengkap berupa *sauce*.

4. Video Pembelajaran

a. Pengertian

Media video pembelajaran adalah media yang menyajikan audio dan visual yang berisi pesan-pesan pembelajaran baik yang berisi konsep, prinsip, prosedur, teori aplikasi pengetahuan untuk membantu pemahaman terhadap suatu materi pembelajaran (Cheppy Riyana, 2007). Video merupakan bahan pembelajaran tampak dengar (audio visual) yang dapat digunakan untuk menyampaikan pesan-pesan/ materi pelajaran. Dikatakan tampak dengar karena unsur dengar (audio) dan unsur visual/video (tampak) dapat disajikan serentak. Video yaitu bahan pembelajaran yang dikemas melalui pita video dan dapat dilihat melalui video/ VCD player yang dihubungkan ke monitor televisi (Sungkono, 2003: 65)

b. Tujuan

Tujuan media video pembelajaran menurut Ahmad Sudrajat, 2010 : 13 media video pembelajaran sebagai bahan ajar adalah untuk:

- 1) Memperjelas atau mempermudah penyampaian pesan agar tidak terlalu verbalistis.
- 2) Mengatasi keterbatasan waktu, ruang dan daya indera peserta didik maupun instruktur.
- 3) Dapat digunakan secara tepat dan bervariasi.

c. Karakteristik media video pembelajaran

Untuk menghasilkan video pembelajaran yang mampu meningkatkan motivasi dan efektifitas penggunaannya, pengembangan media video memiliki karakteristik menurut Ahmad Sudrajat (2010: 15) sebagai berikut:

- 1) Televisi/video mampu memperbesar obyek yang kecil, mampu memanipulasi tampilan gambar, mampu membuat obyek menjadi *still picture* artinya dapat disimpan dalam durasi tertentu dalam keadaan diam, mampu mempertahankan perhatian siswa/*audience* yang melihat televisi/video tersebut, mampu menampilkan obyek gambar dan informasi yang paling baru, hangat dan *actual (immediacy)* atau terkini.
- 2) Dengan teknik *editing* obyek yang dihasilkan dengan pengambilan gambar oleh kamera dapat diperbanyak.
- 3) Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa video mampu menampilkan obyek yang terlalu kecil, tidak dapat dijangkau, dapat diperbanyak dalam bentuk CD, mampu menarik perhatian siswa dan dapat menumbuhkan motivasi belajar siswa.

Karakteristik media video pembelajaran menurut Suyanto (2003: 15) adalah sebagai berikut:

a) *Clarity of Message* (kejelasan pesan)

Melalui media video tersebut seseorang atau para siswa mampu memahami pesan pembelajaran secara lebih bermakna sehingga informasi yang disampaikan melalui media tersebut dipahami secara utuh atau bersifat retensi.

b) *Stand Alone* (berdiri sendiri)

Stand alone atau berdiri sendiri yaitu video yang dikembangkan tidak tergantung pada bahan ajar lain atau tidak harus digunakan bersama-sama dengan bahan ajar lain. Dengan menggunakan media video siswa tidak perlu bahan ajar yang lain untuk mengajari dan atau mengerjakan materi yang diberikan oleh guru.

c) *User Friendly*

Media pembelajaran hendaknya juga memenuhi kaidah "*user friendly*" atau bersahabat/akrab dengan pemakainya. Setiap instruksi dan paparan informasi yang tampil bersifat membantu dan bersahabat dengan pemakainya, termasuk kemudahan pemakai dalam merespon, mengakses sesuai dengan keinginan.

d) Representasi Isi

Media video pembelajaran tidak sekedar memindahkan teks buku, atau modul menjadi media video, tetapi materi diseleksi yang betul-betul *representative* untuk dibuat media video. Misalnya khusus materi yang perlu terdapat unsur animasi video, simulasi, demonstrasi, siswa tidak hanya membaca teks tetapi juga melihat animasi tentang sebuah proses menyerupai proses yang sebenarnya sehingga mempermudah pemahaman dengan biaya yang relatif lebih rendah dibanding langsung pada obyek nyata.

e) Visualisasi Dengan Multimedia (Video, Animasi, Suara, Teks, Gambar)

Materi dikemas secara multimedia terdapat di dalamnya teks, animasi, *sound* dan video sesuai tuntutan materi. Teknologi 2D dan 3D dengan kombinasi teks akan mendominasi kemasan materi hal ini cukup efektif untuk mengajarkan materi-materi yang sifatnya aplikatif, berproses, sulit terjangkau, berbahaya apabila langsung dipraktikkan, memiliki tingkat keakurasian tinggi.

f) Menggunakan kualitas resolusi tinggi

Tampilan berupa grafis media video dibuat dengan teknologi rekayasa digital dengan resolusi tinggi tetapi support untuk *speech* sistem computer. Tampilan yang menarik dengan memperbanyak *image* dan obyek sesuai tuntutan materi, akan meningkatkan ketertarikan siswa terhadap materi, akan meningkatkan ketertarikan siswa terhadap materi pengajaran, tidak membuat jenuh, bahkan menyenangkan.

g) Dapat digunakan secara klasikal atau individual.

Video pembelajaran dapat digunakan oleh para siswa secara individual, tidak hanya dalam setting sekolah, tetapi juga dirumah. Materi dapat diulang-ulang sesuai kehendak pengguna. Dengan menggunakan CD ROM atau TV siswa dapat mempelajari materi video, selain itu dapat pula digunakan secara klasikal dengan jumlah siswa maksimal 50 orang di ruang komputer, atau di kelas biasa dapat dipandu oleh guru atau cukup mendengarkan uraian narasi dari narrator yang telah tersedia program.

d. Kriteria Video Pembelajaran

Menurut Achsan (2008: 20) pengembangan video pembelajaran harus mempertimbangkan beberapa kriteria sebagai berikut:

1) Tipe materi

Tidak semua materi pelajaran cocok menggunakan video. Jika materi yang terlalu teknis yang mengajarkan tentang ketrampilan atau skill secara langsung, misalnya bagaimana merakit komponen dalam chip komputer. Maka diperlukan pembelajaran secara langsung bersentuhan dengan peralatannya. Media video cocok untuk menggambarkan sebuah proses tertentu, sebagai alur demonstrasi sebuah konsep atau mendeskripsikan sesuatu, misalnya bagaimana teknik pembuatan roti, keterampilan-keterampilan dasar mengajar dan lain-lain.

2) Durasi waktu

Media video berbeda dengan film pada umumnya yang berdurasi rata-rata 2 jam dan maksimal 3,5 jam. Media video memiliki durasi lebih singkat, yakni berkisar antara 20-40 menit. Hal ini dikaitkan dengan kemampuan daya ingat manusia dan kekuatan konsentrasi yang cukup terbatas antara 15-20 menit. Sajian video juga menyesuaikan, selain hal tersebut, materi pembelajaran untuk satu kali pertemuan dengan durasi 20=40 menit.

3) Format sajian Video

Film pada umumnya disajikan dengan format dialog dengan unsur dramatikaya yang lebih banyak. Film lepas lebih banyak bersifat imaginative dan kurang ilmiah. Hal ini berbeda dengan kebutuhan sajian untuk video pembelajaran yang mengutamakan kejelasan dan penguasaan materi.

4) Ketentuan teknis

Media video tidak terlepas dari aspek teknis yaitu efek kamera, teknik pengambilan gambar (*angle*), teknik pencahayaan, editing, dan suara (*sound*). Pembelajaran lebih menekankan pada kejelasan pesan, dengan demikian sajian-sajian yang komunikatif perlu dukungan teknis.

5) Penggunaan musik atau *sound effect*

Menurut Achsan (2008: 25) *music* dan *sound effect* menjadi bagian yang penting dalam sajian video. Video akan lebih menarik dan bermakna jika sajian *sound* mendukung dan tepat.

Berdasarkan uraian diatas dalam video pembelajaran dengan adanya musik dapat menarik perhatian siswa sehingga dapat memotivasi belajar siswa.

5. Youtube

YouTube adalah sebuah situs web berbagi video yang dibuat oleh tiga mantan karyawan PayPal pada Februari 2005. Situs ini memungkinkan pengguna mengunggah, menonton, dan berbagi video. Perusahaan ini berkantor pusat di San Bruno, California, dan memakai teknologi *Adobe Flash Video* dan HTML5 untuk menampilkan berbagai macam konten video buatan pengguna, termasuk klip film, klip TV, dan video musik. Selain itu ada pula konten amatir seperti blog video, video orisinal pendek, dan video pendidikan.

Kebanyakan konten di *YouTube* diunggah oleh individu, meskipun perusahaan-perusahaan media seperti CBS, BBC, Vevo, Hulu, dan organisasi lain sudah mengunggah material mereka ke situs ini sebagai bagian dari program kemitraan *YouTube*. Pengguna tak terdaftar dapat menonton video, sementara pengguna terdaftar dapat mengunggah video dalam jumlah tak terbatas. Video-video yang dianggap berisi konten ofensif hanya bisa ditonton oleh pengguna terdaftar berusia 18 tahun atau lebih.

Youtube mempunyai kelebihan yang tidak semua situs penyedia video sediakan. Video di *youtube* amatlah beragam, dari *youtube* penulis menemukan berbagai tutorial dan video masakan Kontinental yang dibutuhkan untuk karya tulis ini, selain itu *youtube* mempunyai keamanan yang tinggi sehingga pengguna

youtube menikmati video sesuai dengan porsi dan ketentuannya. Namun, terlepas dari segala kelebihanannya *youtube* mempunyai kekurangan yaitu tidak mudah untuk di unduh secara bebas, maka diperlukan situs ataupun perangkat lunak tertentu untuk mengunduh video dalam *youtube*.

B. Hasil Penelitian yang Relevan

Luluk Nur Anisa (2012) yang berjudul “Pengembangan media pembelajaran keterampilan komputer dan pengelolaan informasi (KKPI) berbasis multimedia interaktif menggunakan *adobe flash cs3* dan *xml* sebagai sumber belajar bagi siswa kelas x smk negeri 5 Ygyakarta”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan media pembelajaran KKPI pokok bahasan menginstal sistem operasi dan pemrograman aplikasi sudah dilakukan dan diperoleh hasil bahwa media pembelajaran sudah berfungsi dengan baik

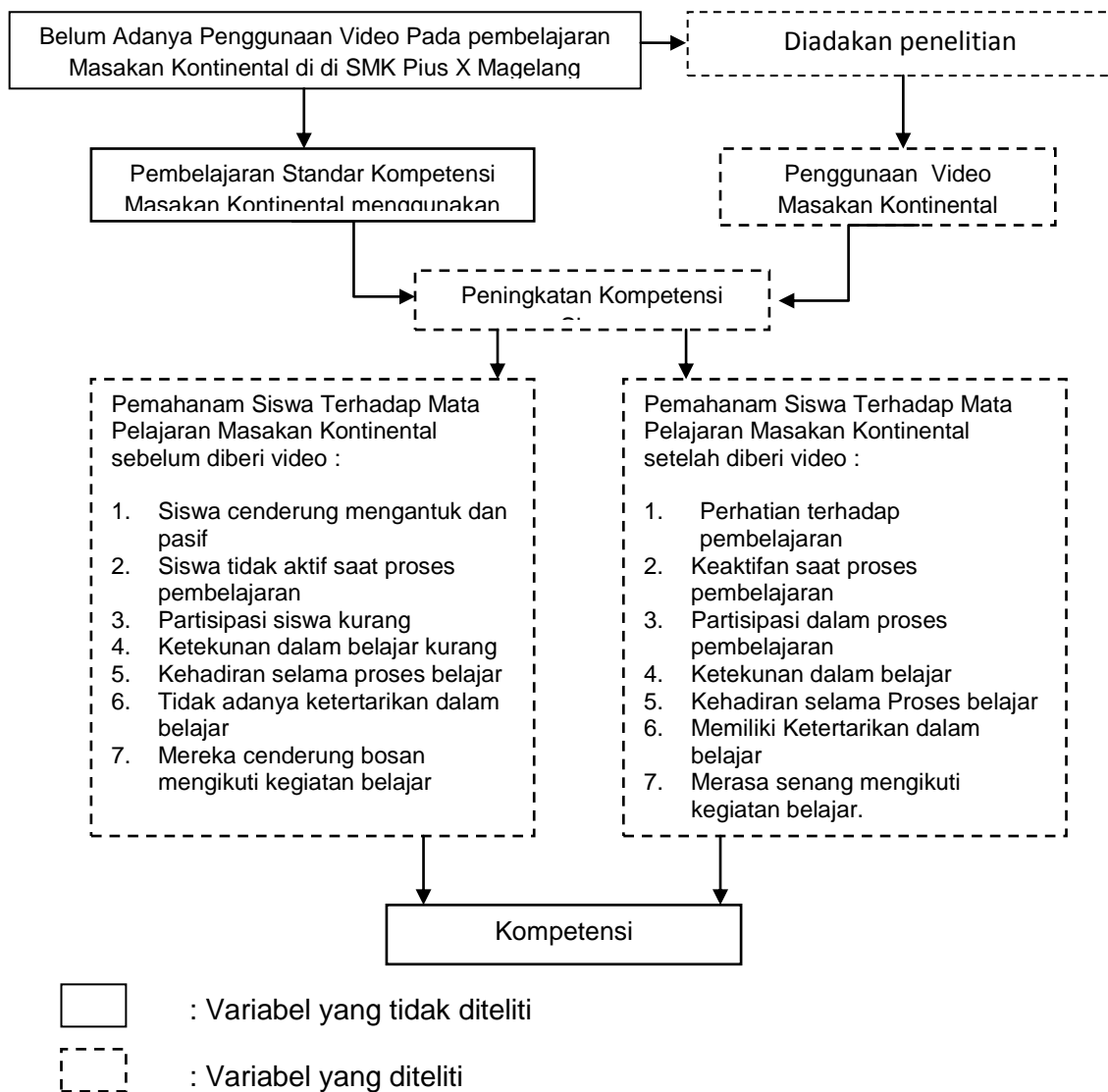
Riya Agustina (2012) yang berjudul “Pengembangan Video Pembelajaran Pengolahan cake dengan Subtitusi Labu Kuning pada Mata Pelajaran Pengolahan Kue dan Roti di SMKN 2 Godean Yogyakarta”. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan video pembelajaran sangat layak untuk di gunakan.

Annisa Fitriani (2012) yang berjudul “Pengaruh media *Game Cooking Academy* dalam Meningkatkan minat dan motivasi Belajar siswa pada Standar Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan di Kelas X Jasa Boga SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan *Game Cooking Academy* berpengaruh terhadap minat dan motivasi Belajar siswa pada Standar Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan di Kelas X Jasa Boga SMK Muhammadiyah 1 Moyudan.

C. Kerangka Berfikir

Dalam proses penelitian sangat diperlukan adanya arahan atau teori yang mendukung dalam proses penelitian yang dilakukan. Hal ini bertujuan agar selama penelitian berlangsung tetap berada dalam cara berfikir secara ilmiah. Kerangka berfikir itu sendiri berfungsi membentuk bingkai penalaran dan asumsi secara rasional untuk menjelaskan tahapan-tahapan penelitian. Pembelajaran standar kompetensi masakan Kontinental merupakan standar kompetensi yang harus dikuasai oleh siswa SMK pada jurusan Jasa Boga. Dalam proses pembelajarannya akan divariasikan dengan menggunakan media video masakan kontinental yang jarang digunakan sebelumnya pada siswa kelas 10 Jasa Boga 2 SMK Pius X Magelang.

Media Video adalah salah satu jenis video interaktif yang mengajarkan cara memasak hidangan terutama hidangan Kontinental dengan langkah-langkah yang mudah dipahami. Dengan kata lain video masakan Kontinental bisa dijadikan media kursus memasak secara cepat. Daya tarik video kepada peserta didik mendapatkan posisi baik dalam pemahaman belajar siswa pada standar kompetensi masakan Kontinental. Lebih lanjut dijelaskan dalam gambar berikut ini:



Gambar 1. Kerangka Berpikir

D. Pertanyaan Penelitian

Dari uraian yang ada tersebut, menimbulkan permasalahan yang ingin diketahui oleh peneliti sehubungan dengan pengaruh penggunaan media video terhadap pencapaian kompetensi mata pelajaran Pengolahan Masakan Kontinental di SMK Pius X Magelang antara lain:

1. Bagaimanakah pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sebelum menggunakan video?

2. Bagaimanakah pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan masakan hidangan sesudah menggunakan video?
3. Apakah ada pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X magelang?

E. Hipotesis

Dari kerangka berfikir dapat dibuat hipotesis penelitian yaitu terdapat pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X magelang.

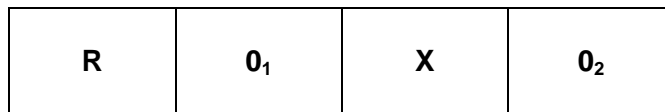
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Metode penelitian adalah prosedur sistematis yang harus dilakukan oleh peneliti untuk mengumpulkan data-data yang valid sebagai upaya untuk menyelesaikan suatu permasalahan dalam penelitian. Sehingga pada gilirannya dapat digunakan untuk memahami, memecahkan, dan mengantisipasi masalah dalam bidang pendidikan. Untuk memperoleh data yang sesuai dengan tujuan penelitian ini maka digunakan metode penelitian eksperimen kuasi (*quasi experiment*). Pada dasarnya eksperimen adalah observasi dibawah kondisi buatan dimana kondisi tersebut dibuat dan diatur oleh peneliti.

Dengan demikian penelitian eksperimental adalah penelitian yang dilakukan dengan mengadakan manipulasi terhadap objek penelitian serta adanya kontrol dengan tujuan untuk menyelidiki ada tidaknya hubungan sebab akibat serta berapa besar hubungan sebab akibat tersebut (Nazir, 2009: 63-64). Sedangkan metode eksperimen kuasi adalah metode penelitian eksperimen dimana penelitian hanya dilakukan pada satu kelas penelitian tanpa kelas pembanding. Dasar penggunaan metode eksperimen dalam penelitian ini adalah kegiatan awal percobaan diawali dengan memberikan perlakuan terhadap subjek dan diakhiri dengan tes uji coba untuk menguji seberapa jauh akibat dari perlakuan yang diberikan. Sehingga pada akhir penelitian dapat terlihat ada tidaknya hubungan sebab akibat dalam penelitian ini. Secara skematis dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 2. Metode *Quasi* Eksperimen

Keterangan :

R = *Random assignment* (tugas acak) untuk menguji kemampuan awal dan homogenitas varian.

X = Perlakuan menggunakan *treatment* video mengolah hidangan *appetizer*.

O₁ = Pengukuran kompetensi siswa sebelum menggunakan video mengolah hidangan *appetizer*.

O₂ = Pengukuran kompetensi siswa setelah menggunakan video mengolah hidangan *appetizer*.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di SMK Pius X Magelang. Penelitian ditujukan pada siswa kelas X Tata Boga, karena pada saat ini sedang menempuh pembelajaran Pengolahan Masakan Kontinental.

2. Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2014 sampai dengan bulan Maret 2015.

C. Prosedur Penelitian

Tahapan- tahapan yang menjadi acuan pelaksanaan penelitian dirincikan sebagai berikut:

1. Tahapan persiapan meliputi:

- a. Menganalisis materi standar kompetensi mengolah hidangan *appetizer* untuk SMK Kelas X Jurusan Jasa Boga. Dilakukan dengan prosedur sebagai berikut:
- b. Mengamati isi materi setiap kompetensi melakukan persiapan pengolahan,
- c. Menyesuaikan materi ajar yang sesuai dengan kompetensi dasar pada standar kompetensi mengolah hidangan *appetizer*.

2. Menganalisis video masakan kontinental untuk standar kompetensi mengolah hidangan *appetizer*. Dilakukan dengan prosedur sebagai berikut:

- a. Mengamati alur pengolahan masakan kontinental pada video yang sudah di download melalui *Youtube*.
- b. Menyesuaikan materi Video dengan materi ajar pada standar kompetensi melakukan persiapan pengolahan.

3. Tahapan Pelaksanaan

Pertemuan dilakukan sebanyak dua kali dengan rincian sebagai berikut:

- a. Pertemuan pertama siswa melaksanakan pretes untuk mengukur pemahaman siswa dengan menggunakan angket.
- b. Pertemuan kedua dilakukan di ruang media/kelas, siswa menggunakan video sebagai sarana pembelajaran dalam standar kompetensi mengolah hidangan *appetizer*, setelah itu siswa melaksanakan Post-test.

4. Tahapan akhir

Tahapan terakhir meliputi mengolah temuan data penelitian, analisis dan pembahasan serta penarikan kesimpulan dan pemberian saran.

variasi nilai atau kondisi yang dimiliki. Berikut akan dijelaskan beberapa definisi operasional dalam penelitian agar pembahasan lebih berfokus sesuai dengan tujuan penelitian

1. Pengaruh Penggunaan media video

Pengaruh penggunaan media video adalah efek atau akibat dari penggunaan media video.

2. Media video adalah media pengajaran berupa audio visual yang memuat informasi, petunjuk, dan langkah-langkah kerja yang diberikan pada siswa untuk memahami kompetensi suatu pelajaran.

3. Pencapaian kompetensi pengetahuan mengolah hidangan *Appetizer* merupakan sebuah pencapaian kompetensi dalam kegiatan pembelajaran yang pengukurannya menggunakan penilaian.

E. Populasi dan Sampel Penelitian

- a. Populasi

Populasi adalah sekumpulan orang, hewan tumbuhan atau benda yang mempunyai karakteristik tertentu yang akan diteliti (Endang M, 2011). Ditegaskan oleh Sugiyono (2006) bahwa populasi tidak hanya orang, tetapi juga obyek dan benda-benda alam yang lain. Populasi juga bukan sekedar jumlah yang ada pada obyek/subyek yang diteliti, tetapi meliputi seluruh karakteristik/ sifat yang dimiliki oleh subyek atau obyek itu. Dalam penelitian ini populasinya adalah siswa kelas X Jasa Boga SMK Pius X Magelang yang terdiri dari 2 kelas dengan jumlah 76 siswa.

- b. Sampel

Sampel menurut Sugiono (2006) adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Penelitian ini merupakan penelitian

populasi, karena seluruh populasi dalam penelitian ini dijadikan sebagai sampel. Jadi, sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga SMK Pius X Magelang yang berjumlah 38 siswa sebagai kelas eksperimen dan 38 siswa lainnya sebagai kelas kontrol.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini berupa angket, lembar observasi, pedoman wawancara dan dokumentasi

1. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik yaitu lebih cermat, lengkap, dan sistematis sehingga lebih mudah untuk diolah (Suharsimi Arikunto, 2002: 124). Instrumen penelitian yang berupa alat yang digunakan untuk eksperimen yaitu pedoman penilaian untuk mengetahui pencapaian kompetensi dari siswa. Sesuai dengan pengumpulan data yang digunakan maka alat pengumpulan data yang digunakan berbentuk pedoman penilaian.

Dalam penelitian ini instrumen diberikan kepada subjek penelitian sebelum dan sesudah proses pembelajaran. Instrumen untuk penelitian berupa soal sebanyak 40 butir. Kisi-kisi instrumen pra treatment dan pasca treatment pencapaian kompetensi siswa disajikan dalam tabel 1.

Tabel 1. Kisi-kisi Butir Soal Penilaian Kognitif

No.	Variabel	Tingkatan	Standar Kompetensi (SK)	Kompetensi Inti (KI)	Indikator	No item	Jml
1.	Pengaruh Penggunaan Media Video Pengolahan Appetizer Terhadap Pencapaian Kompetensi Pengolahan Hidangan Appetizer Kontinental Pada Siswa Kelas 10 SMK PIUS X Magelang	Kognitif	Pengolahan Makanan Kontinental	Mendeskripsikan tentang <i>hot</i> dan <i>cold Appetizer</i>	Mengetahui Pengertian <i>Appetizer</i> beserta fungsinya	1,2,3	3
					Mengenal Jenis-jenis <i>appetizer</i>	4,5,6,7,8,9,10,11,12,27,28,30,32	14
					Menyebutkan contoh <i>hot</i> dan <i>cold appetizer</i>	13, 14, 15, 15, 17,24,37	7
					Menyebutkan porsi <i>appetizer</i>	25,29,31	3
				Mendeskripsikan tentang bahan pembuatan <i>appetizer</i>	Mengetahui bahan-bahan pembuatan <i>appetizer</i>	18,19,10,21,22,23,24,26	8
					Menjelaskan fungsi bahan pada <i>Appetizer</i>	33, 34, 35, 36,	4
					Mendeskripsikan alat pembuatan <i>Appetizer</i>	Mengetahui alat yang digunakan pada pembuatan <i>Appetizer</i>	37, 38, 39,40

2. Observasi

Menurut Ruseffendi (2004) observasi adalah pengamatan sikap yang dilakukan oleh orang lain. Pada penelitian ini lembar observasi disusun dengan format daftar checklist (√) jenis kegiatan dengan kriteria nilai baik (B), cukup (C) dan kurang (K).

Peranan yang paling penting dalam menggunakan metode observasi adalah pengamat. Pengamat harus jeli dalam mengamati setiap kejadian, gerak, atau proses. Mengamati bukanlah pekerjaan yang mudah karena manusia banyak dipengaruhi oleh pemahaman dan kecenderungan-kecenderungan yang

ada padanya. Dengan lain perkataan, pengamatan harus objektif (Nur Aedi, 2010).

Kisi-kisi pemahaman dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Kisi-kisi Pemahaman belajar siswa

Kegiatan	Indikator	Sumber data
<i>Visual Activities</i>	Membaca materi dan menandai hal-hal yang penting	Siswa
<i>Oral Activities</i>	Memberi pertanyaan, menjawab pertanyaan, memberi saran dan mengeluarkan pendapat	Siswa
<i>Listening Activities</i>	Mendengarkan penjelasan guru dan diskusi	Siswa
<i>Writing Activities</i>	Menulis laporan hasil diskusi dan merangkum materi	Siswa
<i>Mental Activities</i>	Mananggapi dan memecahkan persoalan	Siswa
<i>Emotional Activities</i>	Tidak merasa bosan dan bersemangat saat pembelajaran	Siswa

Peneliti memberikan skor kepada masing-masing indikator yang akan diamati menggunakan *skala Likert* empat jawaban alternative yaitu sangat baik, baik, tidak baik dan sangat tidak baik (Endang Mulyatiningsih, 2011: 29). Rincian dari skala tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Penilaian Kriteria

Kriteria	Nilai
Baik	> 79,37
Cukup	< 79,37
Kurang	< 67,99

3. Pedoman Wawancara

Pada saat proses penelitian, wawancara diperlukan sebagai tindak lanjut untuk memperjelas sesuatu yang dirasakan mengganggu, aneh, tidak serupa dengan yang lainnya atau mengungkapkan sikap siswa yang sesungguhnya (Russefendi, 2004). Wawancara ini dilakukan untuk mengetahui tanggapan siswa

terhadap pembelajaran yang dilakukan. Wawancara dilakukan terhadap siswa berdasarkan hasil observasi selama proses belajar mengajar serta nilai rata-rata harian standar kompetensi melakukan persiapan pengolahan. Data yang diperoleh diubah ke dalam bentuk transkrip untuk siswa sehingga diperoleh data dalam bentuk wacana.

4. Dokumentasi

Instrumen dokumentasi digunakan dalam penelitian untuk mencari bukti-bukti sejarah, landasan hukum dan peraturan-peraturan yang pernah berlaku. Subjek penelitiannya dapat berupa buku-buku, majalah, dokumen, peraturan, notulen rapat, catatan harian bahkan benda-benda bersejarah seperti prasasti dan artefak (Nur Aedi, 2010). Pada penelitian ini, dokumentasi proses pembelajaran dengan menggunakan media video masakan kontinental dalam standar kompetensi masakan kontinental akan menggunakan media video dan foto. Dokumentasi ini digunakan untuk merekam proses pembelajaran dan *treatment* yang dilakukan dari awal hingga akhir proses penelitian. Dokumentasi prestasi belajar menggunakan data nilai perolehan Ujian Akhir Semester siswa pada standar kompetensi melakukan persiapan pengolahan. Data UAS ini dijadikan data korelasi dengan hasil perolehan angket minat dan belajar siswa.

G. Uji Validitas dan Reabilitas Instrumen

Pengujian instrumen meliputi uji validitas dan reabilitas. Uji validitas bertujuan untuk mengetahui kesahihan butir, sedangkan uji reabilitas bertujuan mengukur sejauh mana instrumen tersebut dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpulan data.

1. Uji Validitas

Alat ukur dikatakan valid apabila alat ukur itu dengan tepat mengukur apa yang hendak diukur. Dengan kata lain validitas berkaitan dengan ketepatan dengan alat ukur. Tes sebagai salah satu alat ukur hasil belajar dapat dikatakan valid apabila tes itu dengan tepat mengukur hasil belajar yang hendak diukur. Dengan tes yang valid akan menghasilkan data hasil belajar yang valid.

Dalam penentuan tingkat validitas butir soal digunakan korelasi point biserial yang diterapkan pada data, variabel-variabel yang dikorelasikan sifatnya masing-masing berbeda satu sama lain. Variabel soal bersifat dikotomi sedangkan variabel skor total atau sub skor total bersifat kontinum. Variabel soal dinamakan dikotomi karena skor-skor yang terdapat pada soal hanya ada satu dan nol. Seperti halnya pada bentuk soal pilihan ganda, soal yang benar diberi angka satu dan yang salah diberi angka nol. Variabel skor total atau sub skor total peserta tes bersifat kontinum atau non dikotomi yang diperoleh dari jumlah jawaban yang benar. Korelasi point biserial ditentukan dengan menggunakan persamaan (Bahrul, 1997: 19-20):

$$r_{pbis} = \frac{N \sum XY - \sum X \sum Y}{\sqrt{[N \sum X - (\sum X)^2][N \sum Y - (\sum Y)^2]}}$$

atau:

$$r_{pbis} = \frac{M_p - M_r}{S_r} \sqrt{\frac{p}{q}}$$

Keterangan:

r_{pbis} : koefisien korelasi point biserial

M_p : *mean* skor pada tes dari peserta tes yang memiliki jawaban benar pada butir soal

M_r : mean skor total

S_r : deviasi standar skor total

p : proporsi peserta tes yang jawabannya benar pada butir soal

q : $1 - p$

Kriteria pengujian butir dikatakan sah apabila koefisien korelasi (r_{xy}) berharga sama dengan atau lebih besar dari harga tabel pada taraf signifikan 5% dan suatu butir dikatakan tidak sah apabila terjadi sebaliknya. Sebelum soal tes dipakai harus di uji coba terlebih dulu, kemudian dilakukan pengujian validitas. Validitas yang digunakan adalah validitas isi untuk menentukan kesesuaian antara soal dengan materi ajar dengan tujuan yang ingin diukur atau dengan kisi-kisi yang dibuat.

Adapun ketentuan untuk menyatakan hasil uji validitas menggunakan korelasi point biserial yaitu $r_{hitung} > r_{tabel}$, r_{hitung} didapatkan dari perhitungan menggunakan rumus *cronbach alpha*, sedangkan r_{tabel} didapatkan dari tabel distribusi. Validitas ini dilakukan dengan konsultasi kepada para ahli dalam bidang yang bersangkutan, dalam penelitian ini ditunjuk sebagai ahli adalah dosen pembimbing dan dua guru ahli pada mata pelajaran mengolah hidangan *appetizer* pada standar kompetensi mengolah hidangan kontinental.

2. Uji Reliabilitas

Menurut Suharsimi Arikunto (2002: 100) dikatakan bahwa suatu tes dapat dikatakan mempunyai kepercayaan yang tinggi jika tes tersebut dapat memberikan hasil yang tepat. Uji reliabilitas instrumen dilakukan untuk memperoleh instrumen yang benar-benar dapat dipercaya sehingga dapat digunakan pada penelitian berikutnya. Uji reliabilitas pada penelitian ini menggunakan bantuan perhitungan iteman untuk aspek kognitif dan untuk aspek

afektif dan aspek psikomotorik menggunakan bantuan program SPSS versi 3. Pada penelitian ini, uji reliabilitas instrumen dilakukan dengan menggunakan rumus *cronbach alpha*, adapun rumus koefisien reliabilitas *Cronbach Alpha* adalah:

$$r_{11} = \left[\frac{k}{(k-1)} \right] \left[1 - \frac{\sum \sigma_b^2}{\sigma^2 t} \right]$$

Keterangan:

r_{11} = reliabilitas instrumen
 k = banyaknya butir pertanyaan atau soal
 $\sum \sigma_b^2$ = jumlah varians butir
 $\sigma^2 t$ = varians total

3. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas

Dalam penelitian ini uji coba validitas dilakukan dengan rumus point biserial menggunakan program Iteman. Butir soal dinyatakan valid apabila nilai $r_{hitung} >$ dari nilai r_{tabel} (0,3). Berikut hasil analisis data *point biserial* menggunakan program *ITEMANN*, yaitu:

Tabel 4. Hasil Uji Validitas

Butir Soal	r hitung	r tabel	Ket.
1	0,657	0,361	Valid
2	0,642	0,361	Valid
3	0,614	0,361	Valid
4	0,810	0,361	Valid
5	0,761	0,361	Valid
6	0,499	0,361	Valid
7	0,452	0,361	Valid
8	0,365	0,361	Valid
9	0,585	0,361	Valid
10	0,473	0,361	Valid
11	0,681	0,361	Valid
12	0,556	0,361	Valid
13	0,810	0,361	Valid
14	0,621	0,361	Valid
15	0,580	0,361	Valid

Lanjutan Tabel 4

16	0,541	0,361	Valid
17	0,850	0,361	Valid
18	0,632	0,361	Valid
19	0,563	0,361	Valid
20	0,850	0,361	Valid
21	0,715	0,361	Valid
22	0,850	0,361	Valid
23	0,715	0,361	Valid
24	0,452	0,361	Valid
25	0,452	0,361	Valid
26	0,829	0,361	Valid
27	0,715	0,361	Valid
28	0,810	0,361	Valid
29	0,785	0,361	Valid
30	0,798	0,361	Valid
31	0,850	0,361	Valid
32	0,478	0,361	Valid
33	0,478	0,361	Valid
34	0,531	0,361	Valid
35	0,632	0,361	Valid
36	0,760	0,361	Valid
37	0,689	0,361	Valid
38	0,630	0,361	Valid
39	0,738	0,361	Valid
40	0,652	0,361	Valid
41	0,231	0,361	Gugur
42	0,210	0,361	Gugur
43	0,292	0,361	Gugur
44	0,632	0,361	Valid
45	0,760	0,361	Valid

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa hasil uji validitas pada 45 butir soal yang diujikan terdapat 3 butir soal yang tidak valid yaitu butir soal nomor 41 dengan nilai 0,231, nomor 42 dengan nilai 0,210, nomor 43 dengan nilai 0,292. Butir soal yang tidak valid tersebut tidak digunakan dalam penelitian karena sudah terdapat butir soal lain yang mewakili. Hasil uji reliabilitas diketahui bahwa nilai koefisien reliabilitas sebesar 0,965 lebih besar dari 0,6. Artinya, instrumen

dalam penelitian ini dinyatakan reliabel dan dapat melanjutkan kedalam penelitian tahap selanjutnya.

H. Teknik Analisis Data

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan media pembelajaran yaitu media video di SMK Pius X Magelang Program keahlian Tata Boga pada pelajaran Pengolahan Masakan Kontinental, maka untuk analisisnya menggunakan teknik pengujian statistik deskriptif dan juga menggunakan uji persyaratan analisis yang terdiri dari beberapa jenis pengujian, yaitu uji normalitas, uji homogenitas. Sedangkan untuk pengujian hipotesis menggunakan Uji T atau *T Test*.

1. Uji Kategorisasi

Uji Kategorisasi dimaksudkan untuk penggambaran dari skor jawaban responden, atau bisa dikatakan untuk melihat kecenderungan dari skor jawaban responden. Uji kategorisasi ini memiliki rumus untuk kategori penilaian Baik, Cukup, dan Kurang. Rumusnya adalah sebagai berikut :

Baik	: $X \geq M + SD$
Cukup	: $M - SD \leq X < M + SD$
Kurang	: $X < M - SD$

Keterangan :

X	= Skor Jawaban Responden (nilai siswa)
M	= Rata-rata nilai siswa
SD	= Simpangan Baku dari nilai siswa

Setelah dilakukan Uji Kategorisasi akan diketahui hasil perolehan skor dari para responden dan dapat dimasukkan dalam kategori penilaian Baik, Cukup, dan Kurang.

2. Uji Persyaratan Analisis

Sebelum melakukan Uji-t terlebih dahulu dilakukan pengkajian asumsi. Pengkajian asumsi meliputi pemilihan uji normalitas, dan uji homogenitas.

a. Uji Normalitas

Uji normalitas dimaksudkan untuk mengetahui apakah variabel-variabel dalam penelitian mempunyai sebaran distribusi normal atau tidak. Uji normalitas ini dihitung dengan menggunakan teknik *kolmogorov Smirnov* dengan bantuan computer program SPSS 16, *for windows*. Rumusnya adalah sebagai berikut (Sugiyono, 2007: 389):

$$KD = 1,36 \sqrt{\frac{n_1 + n_2}{n_1 - n_2}}$$

Keterangan:

KD : Harga K-Smirnov yang dicari
N1 : Jumlah sampel yang diperoleh
N2 : Jumlah sampel yang diharapkan.

b. Uji Homogenitas

Uji homogenitas dimaksudkan untuk mengetahui apakah sampel yang diambil dari populasi memiliki varians yang sama dan tidak menunjukkan perbedaan atau bermakna satu sama lain. Uji statistik untuk homogenitas adalah uji F dengan membandingkan varians terbesar dengan varians terkecil. Rumusnya adalah sebagai berikut (Sugiyono, 2007: 140):

$$F = \frac{\text{Varian Terbesar}}{\text{Varian Terkecil}}$$

3. Penetapan Teknik Analisis Data

Teknik analisis data dimaksudkan untuk mencari jawaban atas pertanyaan penelitian atau tentang permasalahan yang telah dirumuskan sebelumnya.

Menurut Bogdan yang dikutip oleh Sugiyono (2007: 88), analisis data merupakan proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil angket, catatan lapangan dan bahan-bahan lain sehingga dapat mudah dipahami dan temuannya dapat di informasikan kepada orang lain.

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif, maka analisis data yang digunakan adalah teknik analisis data statistik. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif. Menurut Sugiyono (2007: 23) statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum.

Selanjutnya, dilakukan pengujian hipotesis menggunakan uji-t dengan bantuan computer program SPSS 16, *for windows*. Uji-t ini, dilakukan bagi sampel mandiri (*independent sampel*). Sampel ini disebut mandiri karena ditarik secara mandiri (sendiri-sendiri) dari suatu populasi tanpa ada pasangannya atau tanpa adanya hubungan lain diantaranya kedua kelompok. Uji-t ini untuk menguji hipotesis yang berbunyi ada pengaruh penggunaan media video terhadap pencapaian kompetensi mata pelajaran Pengolahan Masakan Kontinental pada standar kompetensi Mengolah hidangan *Appetizer* sebelum diberi perlakuan dan setelah diberi perlakuan di SMK Pius X Magelang. Rumus uji t bagi uji *Paired t-test* adalah (Anas Sujiono, 2006: 347):

$$t = \frac{M_1 - M_2}{SEM_1 - SEM_2}$$

Keterangan :

M1 : Nilai rata-rata kelompok 1
M2 : Nilai rata-rata kelompok 2
SEm1 : Standar Error mean Kelompok 1
SEm2 : Standar Error Mean Kelompok 2

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Pada bab ini akan diuraikan hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X magelang.

1. Deskripsi Data Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Pius X Magelang. Letak sekolah SMK Pius X Magelang beralamatkan di Jalan Ahmad Yani no 20 Magelang. SMK Pius X Magelang memiliki program keahlian Jasa Boga, Busana Butik dan Patiseri. Siswa kelas X sebanyak 150 siswa, kelas XI sebanyak 125 siswa, dan kelas XII sebanyak 148 siswa. Dengan sarana dan prasarana yang dapat menunjang proses pembelajaran pada jurusan boga dan busana yang terdiri dari 5 ruang dapur serta 7 ruang Unit Produksi baik untuk keperluan praktikum jurusan jasa boga, pattiseri, maupun busana butik. Data dalam penelitian ini diperoleh dengan menggunakan instrumen penelitian yang berupa soal pilihan ganda berjumlah 40 butir.

a. Data *Pre-test* Kelas Kontrol

Sebelum melakukan Eksperimen test dilakukan penelitian dahulu terhadap kelas kontrol. Kelas kontrol ini diberi perlakuan sebagai acuan pembanding antara responden yang diberi media pembelajaran video masakan kontinental dan membandingkan perbedaannya. Dalam penelitian ini subjek kelas kontrol yaitu kelas X Jasa Boga 2 SMK Pius X Magelang yang berjumlah 38 siswa. Setelah dilakukan *pre-test* diketahui bahwa pada kelas kontrol diketahui bahwa

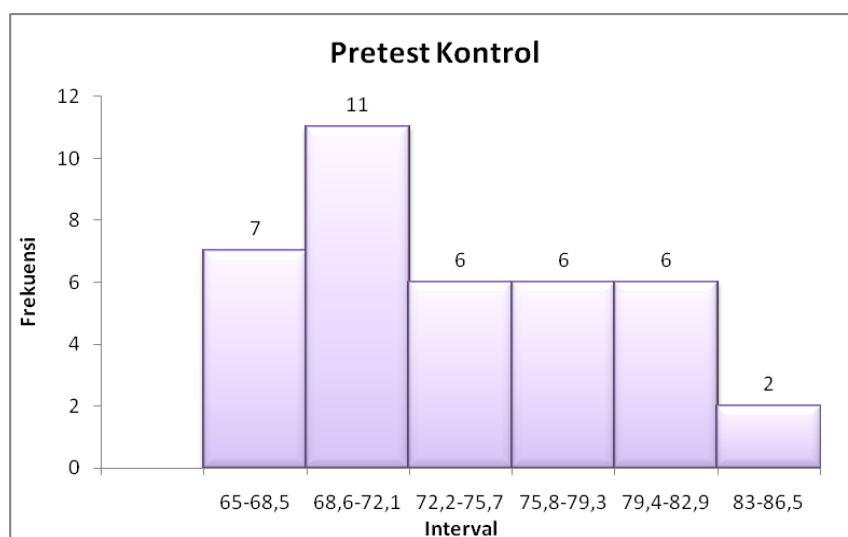
nilai rata-rata (*mean*) 73.68, nilai tengah (*median*) 73.00, nilai yang sering muncul (*mode*) 70.00, simpangan baku (*Std.Deviation*) 5.69, nilai terendah (65.00), dan nilai tertinggi (86.00).

Berikut penggambaran perhitungan kelas interval yang didasarkan pada rumus jumlah kelas yaitu $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Adapun perhitungannya sebagai berikut.

Tabel 5. Perhitungan Kelas Interval *Pre-test* kelas Kontrol

No.	Interval	F absolut	%
1	83,0 - 86,5	2	5,3%
2	79,4 - 82,9	6	15,8%
3	75,8 - 79,3	6	15,8%
4	72,2 - 75,7	6	15,8%
5	68,6 - 72,1	11	28,9%
6	65,0 - 68,5	7	18,4%
Jumlah		38	100,0%

Berdasarkan distribusi frekuensi hasil *pretest* kelas kontrol di atas dapat digambarkan melalui diagram batang sebagai berikut.



Gambar 4. Histogram interval nilai *pre-test* kontrol.

Berdasarkan tabel dan diagram batang di atas, mayoritas frekuensi tertinggi pada *pretest* kontrol terletak pada interval 83.00-86.50 sebanyak 2 siswa

(5.3%) dan terendah terletak pada interval 65.00-68.50 sebanyak 7 siswa (18.4%).

b. Data *Post-test* Kelas Kontrol

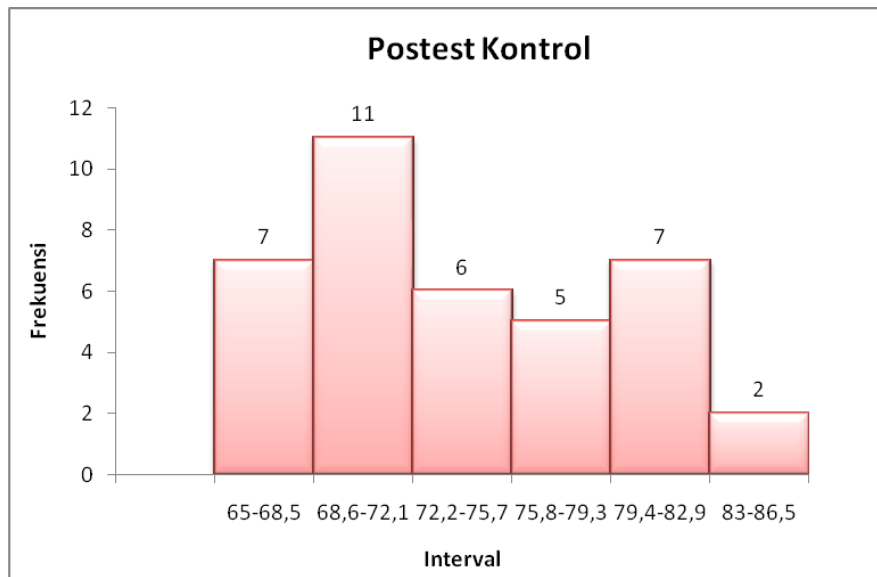
Setelah melakukan eksperimen test dilakukan *post-test* terhadap kelas kontrol. Kelas kontrol ini diberi perlakuan sebagai acuan pembanding antara responden yang diberi media pembelajaran video masakan kontinental dan membandingkan perbedaannya. Dalam penelitian ini subjek kelas kontrol yaitu kelas X Jasa Boga 2 SMK Pius X Magelang yang berjumlah 38 siswa. Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa nilai rata-rata (*mean*) 73.76, nilai tengah (*median*) 73.00, nilai yang sering muncul (*mode*) 70.00, simpangan baku (*Std.Deviation*) 5.70, nilai terendah 65.00, dan nilai tertinggi 86.00.

Berikut penggambaran perhitungan kelas interval yang didasarkan pada rumus jumlah kelas yaitu $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Adapun perhitungannya sebagai berikut.

Tabel 6. Perhitungan Kelas Interval *Post-test* kelas Kontrol

No.	Interval	F absolut	%
1	83,0 - 86,5	2	5,3%
2	79,4 - 82,9	7	18,4%
3	75,8 - 79,3	5	13,2%
4	72,2 - 75,7	6	15,8%
5	68,6 - 72,1	11	28,9%
6	65,0 - 68,5	7	18,4%
Jumlah		38	100,0%

Berdasarkan distribusi frekuensi hasil *posttest* kelas kontrol di atas dapat digambarkan melalui diagram batang sebagai berikut.



Gambar 5. Histogram Interval Nilai *Post-Test* Kontrol.

Berdasarkan tabel dan diagram batang di atas, mayoritas frekuensi tertinggi pada *posttest* kontrol terletak pada interval 68.6-72.1 sebanyak 11 siswa (28.9%) dan terendah terletak pada interval 83.00-86.50 sebanyak 2 siswa (5.3%).

Kategori nilai pencapaian kompetensi pengetahuan mengolah hidangan *appetizer* sebelum diberi perlakuan pembelajaran menggunakan media video.

Tabel 7. Kategori Nilai Pencapaian Kompetensi Pada Kelas Kontrol

No	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	Tuntas	31	81,6%
2	Belum Tuntas	7	18,4%
Jumlah		38	100%

Berdasarkan tabel diatas dapat dinyatakan bahwa nilai pencapaian kompetensi pengetahuan mengolah hidangan *appetizer* sebelum diberi perlakuan sebagian besar terdapat pada kategori tuntas sebanyak 31 siswa (81.6 %) dan nilai pencapaian kompetensi mengolah hidangan *appetizer* dalam kategori belum tuntas sebanyak 7 siswa (18.4 %).

c. Data *Pre-test* Kelas Eksperimen

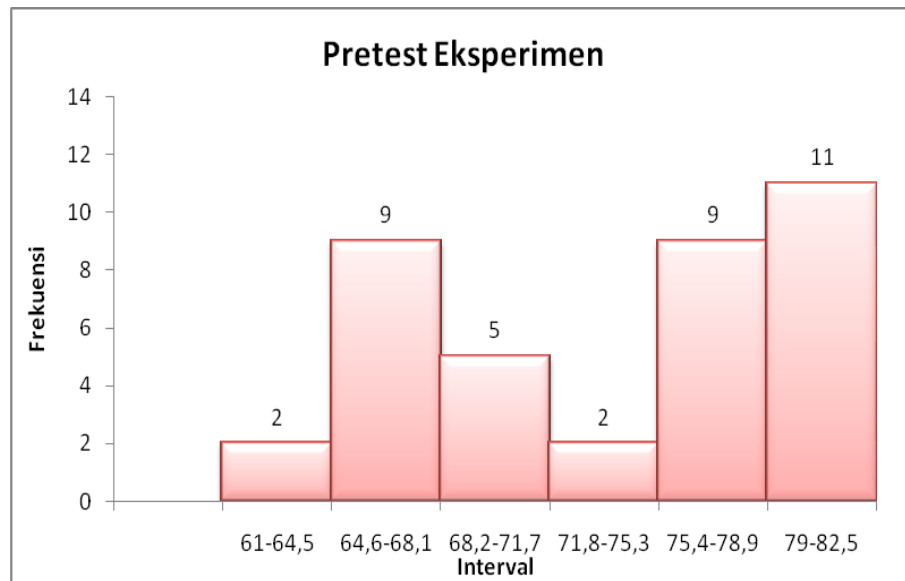
Setelah dilakukan *pre-test* dan *post-test* untuk kelas kontrol, dilakukan penelitian terhadap kelas eksperimen. Kelas eksperimen ini diberi perlakuan untuk membandingkan kelas yang diberi media pembelajaran video masakan kontinental dan membandingkan perbedaannya. Dalam penelitian ini subjek kelas kontrol yaitu kelas X Jasa Boga 1 SMK Pius X Magelang yang berjumlah 38 siswa. Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa nilai rata-rata (*mean*) 73.55, nilai tengah (*median*) 76.00, nilai yang sering muncul (*mode*) 65.00, simpangan baku (*Std.Deviation*) 6.60, nilai terendah (61.00), dan nilai tertinggi (82.00).

Berikut penggambaran perhitungan kelas interval yang didasarkan pada rumus jumlah kelas yaitu $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Adapun perhitungannya sebagai berikut.

Tabel 8. Perhitungan Kelas Interval *Pre-test* kelas Eksperimen

No.	Interval	F absolut	%
1	79,0 - 82,5	11	28,9%
2	75,4 - 78,9	9	23,7%
3	71,8 - 75,3	2	5,3%
4	68,2 - 71,7	5	13,2%
5	64,6 - 68,1	9	23,7%
6	61,0 - 64,5	2	5,3%
Jumlah		38	100,0%

Berdasarkan distribusi frekuensi hasil *pretest* kelas eksperimen di atas dapat digambarkan melalui diagram batang sebagai berikut.



Gambar 6. Histogram Interval Nilai *Pre-Test* Eksperimen

Berdasarkan tabel dan diagram batang di atas, mayoritas frekuensi tertinggi pada *pretest* kelas eksperimen terletak pada interval 79.0-82.5 sebanyak 11 siswa (28.9%) dan terendah terletak pada interval 71.8-75.3 sebanyak 2 siswa (5.3%).

d. Data *Post-test* Kelas Eksperimen

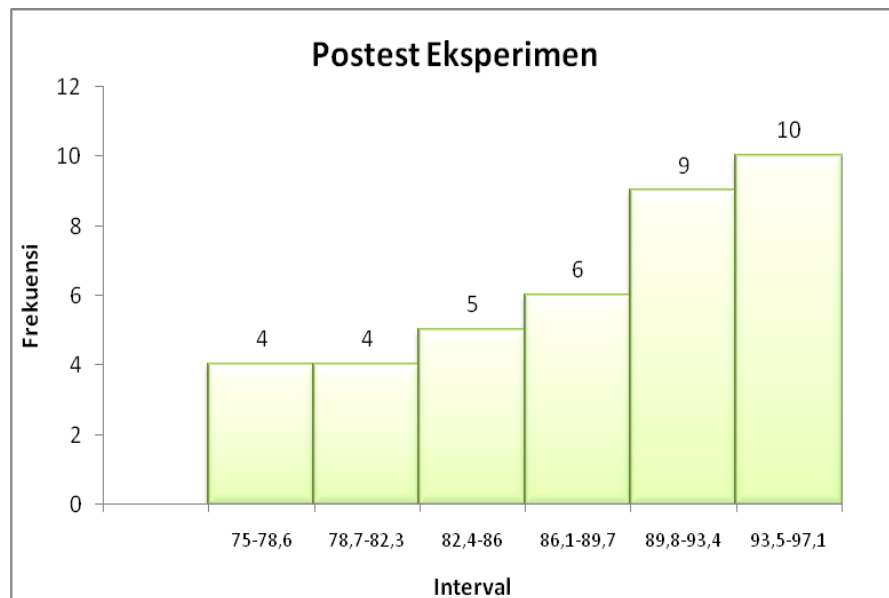
Setelah melakukan Eksperimen *pre-test* dilakukan *post-test* terhadap kelas Eksperimen. Kelas eksperimen ini diberi perlakuan untuk pembandingan antara responden yang diberi media pembelajaran video masakan kontinental dan membandingkan perbedaannya. Dalam penelitian ini subjek kelas kontrol yaitu kelas X Jasa Boga 1. SMK Pius X Magelang yang berjumlah 38 siswa. Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa nilai rata-rata (*mean*) 88.07, nilai tengah (*median*) 89.00, nilai yang sering muncul (*mode*) 95.00, simpangan baku (*Std.Deviation*) 6.34, nilai terendah 75.00, dan nilai tertinggi 97.00.

Berikut penggambaran perhitungan kelas interval yang didasarkan pada rumus jumlah kelas yaitu $1 + 3,3 \log n$, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Adapun perhitungannya sebagai berikut.

Tabel 9. Perhitungan Kelas Interval *Post-test* kelas Eksperimen

No.	Interval	F absolut	%
1	93,5 - 97,1	10	26,3%
2	89,8 - 93,4	9	23,7%
3	86,1 - 89,7	6	15,8%
4	82,4 - 86,0	5	13,2%
5	78,7 - 82,3	4	10,5%
6	75,0 - 78,6	4	10,5%
Jumlah		38	100,0%

Berdasarkan distribusi frekuensi hasil *posttest* kelas eksperimen di atas dapat digambarkan melalui diagram batang sebagai berikut.



Gambar 7. Histogram Interval Nilai *Post-Test* Kontrol

Berdasarkan tabel dan diagram batang di atas, mayoritas frekuensi tertinggi pada *posttest* kelas eksperimen terletak pada interval 93.5-97.1 sebanyak 10 siswa (26.3%) dan terendah terletak pada interval 75.0-78.6 dan interval 78.7-82.3 masing-masing sebanyak 4 siswa (10.5%).

Disamping digolongkan berdasarkan distribusi frekuensi kelas interval, maka untuk menggambarkan nilai dapat digunakan nilai ketuntasan yang

diperoleh siswa sesudah diberi perlakuan dapat dilihat penggolongan nilai pada tabel:

Tabel 10. Kategori Nilai Pencapaian Kompetensi Mengolah Hidangan *Appetizer* Sesudah Diberi Pelakuan Menggunakan Media Video.

No	Kategori	Frekuensi	Presentase
1	Tuntas	38	100%
2	Belum Tuntas	0	0%
Jumlah		38	100%

Berdasarkan tabel di atas dapat dinyatakan bahwa nilai pencapaian kompetensi pengetahuan mengolah hidangan *appetizer* pada siswa yang diberi perlakuan media video sebagian besar terdapat pada kategori tuntas sebanyak 38 siswa (100%) dan nilai pencapaian kompetensi siswa dalam kategori belum tuntas sebanyak 0 siswa (0%).

2. Hasil Uji Prasyarat

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan media pembelajaran yaitu media video di SMK Pius X Magelang Program keahlian Tata Boga pada pelajaran Pengolahan Masakan Kontinental, maka untuk analisisnya menggunakan teknik pengujian statistik deskriptif dan juga menggunakan uji persyaratan analisis yang terdiri dari beberapa jenis pengujian, yaitu uji normalitas, uji homogenitas. Sedangkan untuk pengujian hipotesis menggunakan Uji t atau *t-test*.

a. Uji Normalitas

Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui distribusi data penyebarannya normal atau tidak. Data akan dikatakan normal apabila signifikansinya (*Sig*) lebih besar dari 0.05. Setelah dilakukan pengujian normalitas diketahui hasilnya adalah:

Tabel 11. Rangkuman Uji Normalitas

Variabel	Signifikansi (Sig)	Keterangan
Pre-Test Kontrol	0,750	Normal
Post-Test Kontrol	0,709	Normal
Pre-Test Eksperimen	0,217	Normal
Post-Test Ekperimen	0,587	Normal

Adapun ketentuan untuk menyatakan hasil uji normalitas yaitu apabila ($p > 0,05$), p (dibaca signifikansi) lebih besar dari 0.05 maka dinyatakan normal. Berdasarkan tabel diatas, nilai signifikansi pada *pre-test* kontrol yaitu ($0.750 > 0,05$), *post-test* kontrol yaitu ($0.709 > 0,05$), dan nilai signifikansi pada *pre-test* eksperimen yaitu ($0.217 > 0,05$), *post-test* yaitu ($0,587 > 0,05$), dengan demikian penelitian berdistribusi normal.

b. Uji Homogenitas

Uji homogenitas dimaksudkan untuk mengetahui apakah sampel yang diambil dari populasi memiliki varians yang sama dan tidak menunjukkan perbedaan atau bermakna satu sama lain. Uji statistik untuk homogenitas adalah uji F dengan membandingkan varians terbesar dengan varians terkecil. Setelah dilakukan Uji Homogenitas diketahui hasilnya sebagai berikut :

Tabel 12. Hasil Uji Homogenitas

Kelompok	Db	Fh	Ft	P (Sig)	Keterangan
Pret-Test	1 : 74	2,979	1,994	0,089	Homogen
Post-Test	1 : 74	0,257	1,994	0,614	Homogen

Adapun ketentuan untuk menyatakan hasil uji F (*Fisher*) yaitu apabila ($p > 0,05$), p (dibaca signifikasi) lebih besar dari 0,05 dan ($F_{hitung} < F_{tabel}$) dibaca dengan F_{hitung} lebih kecil dari F_{tabel} maka data tersebut homogen. Berdasarkan tabel diatas ($F_{hitung} < F_{tabel}$) yakni (0.257) dan $P > 0,05$ yaitu (2.97) dengan demikian disimpulkan bahwa kelompok data penelitian adalah sama atau homogen.

c. Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis dalam penelitian ini menggunakan uji-t dengan bantuan komputer program SPSS versi 16, *for windows*. Uji-t ini, dilakukan bagi sampel mandiri (*independent sampel*). Sampel ini disebut mandiri karena ditarik secara mandiri (sendiri-sendiri) dari suatu populasi tanpa ada pasangannya atau tanpa adanya hubungan lain diantaranya kedua kelompok. Uji-t ini untuk menguji hipotesis Apakah terdapat pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X magelang. Hasil uji t bagi uji *Independent t-test* adalah:

1) Hasil Uji Hipotesis Pada *Pre-Test*

Tabel 13. Rangkuman Hasil Dari Independent T-Test *Pre-Test*

Sumber	Mean	t_{hitung}	t_{tabel}	Sig	Keterangan
Kontrol	73,6843	0,093	1,994	0,926	Ditolak
Eksperimen	73,5526				

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa nilai *mean* pada *pre-test* kontrol yaitu 73.6843, *pre-test* eksperimen adalah 73.5526 mempunyai t_{hitung} sebanyak 0.093 dan t_{tabel} sebanyak 1.994 dengan signifikansi sebesar 0.926. hal ini menunjukkan bahwa $t_{hitung} < t_{tabel}$ ($0.093 < 1.994$) maka artinya, tidak terdapat pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X magelang, maka hipotesis dalam penelitian ini **ditolak**.

2) Hasil Uji Hipotesis Pada *Post-Test*

Tabel 14. Rangkuman Hasil Dari Independent T-Test *Post-Test*

Sumber	Mean	t_{hitung}	t_{tabel}	Sig	Keterangan
Kontrol	73,7632	10,347	1,994	0,000	Diterima
Eksperimen	88,0789				

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa nilai *mean* pada *post-test* kontrol yaitu 73.7632, *post-test* eksperimen adalah 80.0789 mempunyai t_{hitung} sebanyak 10.347 dan t_{tabel} sebanyak 1.994 dengan signifikansi sebesar 0.000. hal ini menunjukkan bahwa $t_{hitung} > t_{tabel}$ ($10.347 > 1.994$) maka artinya, terdapat pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X magelang, maka hipotesis dalam penelitian ini **diterima**.

B. Pembahasan

1. Pencapaian Kompetensi Pengetahuan Siswa Kelas 10 SMK Pius X Magelang Dalam Pengolahan Hidangan *Appetizer* Kontinental Sebelum Menggunakan Video

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sebelum menggunakan video sebagian besar terdapat pada kategori tuntas sebanyak 31 siswa (81.6%) dan nilai pencapaian kompetensi mengolah hidangan *appetizer* dalam kategori belum tuntas sebanyak 7 siswa (18.4%). Dari data tersebut menunjukkan bahwa nilai kompetensi siswa masih sangat rendah dan belum memenuhi kriteria ketuntasan yaitu sebesar 70. Hal ini dikarenakan siswa masih diajar menggunakan pembelajaran konvensional salah satunya adalah melalui metode ceramah. Pembelajaran secara konvensional ini dianggap kurang memberikan hasil yang

maksimal, siswa merasa jenuh, motivasi siswa menjadi rendah dan nilai yang diperoleh kurang maksimal.

Pembelajaran konvensional seperti ceramah merupakan metode yang mengharuskan guru menyampaikan materi secara mendetail dengan kata-kata, dimana yang dituntut untuk lebih aktif disini adalah gurunya. Siswa duduk, diam, mencatat dan mendengarkan apa yang disampaikan oleh guru, sehingga mereka cenderung pasif. Pembelajaran tersebut menyebabkan siswa menjadi objek pembelajaran bukan sebagai subyek pembelajaran. Hal ini menyebabkan mata pelajaran mengolah hidangan kontinental pada kompetensi mengolah hidangan *appetizer* tidak dapat dimaksimalkan karena kebanyakan siswa hanya duduk diam dan mendengarkan tanpa interaksi dengan sesama teman maupun guru.

Proses pembelajaran akan dapat berjalan dan berhasil dengan baik apabila guru atau pendidik mampu mengubah diri siswa atau peserta didik selama ia terlibat dalam proses pembelajaran itu, sehingga dapat dirasakan manfaatnya secara langsung bagi perkembangan pribadinya. Pemilihan media pembelajaran yang digunakan oleh guru sangat dipengaruhi oleh sifat dari materi yang akan diajarkan, juga dipengaruhi oleh tujuan yang akan dicapai dalam pengajaran tersebut dan tingkat kemampuan peserta didik. Disamping itu pula, media pembelajaran selalu mempunyai tahap-tahap (*sintaks*) yang dilakukan oleh siswa dengan bimbingan guru. Antara *sintaks* yang satu dengan *sintaks* yang lain mempunyai perbedaan. Oleh karena itu, guru perlu menguasai dan dapat menerapkan berbagai media pembelajaran, agar dapat mencapai tujuan pembelajaran yang ingin dicapai setelah proses pembelajaran sehingga dapat tuntas seperti yang telah diciptakan.

2. Pencapaian Kompetensi Pengetahuan Siswa Kelas 10 SMK Pius X Magelang Dalam Pengolahan Masakan Hidangan Sesudah Menggunakan Video

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa nilai pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sesudah menggunakan video sebagian besar terdapat pada kategori tuntas sebanyak 38 siswa (100%) dan nilai pencapaian kompetensi siswa dalam kategori belum tuntas sebanyak 0 siswa (0%).

Salah satu usaha meningkatkan kompetensi pada mata pelajaran mengolah hidangan *Appetizer* adalah dengan menerapkan media video pada proses pembelajaran yang diterapkan dikelas X Jasa Boga 1 SMK Pius X Magelang. Setelah diterapkan media tersebut dapat dilihat dari nilai kompetensi yang telah dicapai. Nilai kompetensi siswa sesudah diberikan perlakuan media video sebanyak 38 siswa (100%) dinyatakan tuntas, dalam kompetensi mengolah hidangan *appetizer*. Media video ditujukan agar siswa tidak merasa bosan dan akan membuat siswa terus merasa tertarik untuk belajar. Ketertarikan siswa dalam pembelajaran itu akan terjadi apabila pembelajaran tersebut menarik dan terdapat kaitan antara apa yang akan dipelajari dunia nyata siswa. Sehingga dengan seringnya menggunakan media video, kompetensi siswa dapat tercapai yang diharapkan.

Keberhasilan suatu program pendidikan selalu dilihat dari pencapaian yang diperoleh dibandingkan dengan suatu kriteria yang telah ditetapkan sebelumnya, dan di dalam program pendidikan yang bertujuan untuk meningkatkan mutu pendidikan. Penggunaan media video pada proses pembelajaran yang diterapkan dikelas X Jasa Boga 1 SMK Pius X Magelang dianggap dapat membantu meningkatkan efektivitas belajar, memperjelas

penyampaian pesan isi pembelajaran, meningkatkan pemahaman siswa, menyajikan data yang menarik dan mempermudah penafsiran data dan informasi.

3. Pengaruh Penggunaan Media Video Terhadap Pencapaian Kompetensi Pengetahuan Pengolahan Masakan Kontinental Siswa Kelas X SMK Pius X Magelang

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa terdapat pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X Magelang. Hal ini dibuktikan oleh H_0 ditolak dan H_a diterima dengan nilai t_{hitung} (10.347) lebih besar dari t_{tabel} (1.994) dan nilai taraf signifikansi lebih kecil dari 5%. Artinya, 100% ketuntasan nilai siswa pada materi mengolah hidangan *appetizer* dipengaruhi oleh penggunaan media video.

Salah satu usaha meningkatkan kompetensi pada mata pelajaran mengolah hidangan kontinental adalah menggunakan media pembelajaran video. Dimana dengan penggunaan media pembelajaran tersebut siswa lebih termotivasi dalam pelaksanaan proses pembelajaran. Bila dikaji lebih dalam dari hasil kompetensi mata pelajaran mengolah hidangan *appetizer* sebelum diberi perlakuan dalam kategori tuntas sebanyak 31 siswa sebesar 81,6% dan sebanyak 7 siswa sebesar 18,4% terdapat pada kategori belum tuntas. Hal ini dikarenakan siswa yang tidak diberi perlakuan menggunakan metode pembelajaran konvensional dimana siswa hanya pasif dan komunikasi hanya dilakukan satu arah sedangkan kelas yang diberi perlakuan sudah mencapai nilai ketuntasan sebesar 100%.

Ketidaktuntasan nilai pencapaian kompetensi di bawah standar KKM bagi siswa yang tidak diberi perlakuan disebabkan oleh kegiatan pembelajaran yang hanya mengandalkan verbalisme (pengertian kata-kata), sukar mengontrol sejauh mana perolehan belajar siswa, komunikasi hanya satu arah dan menyebabkan siswa pasif didalam kelas. Sedangkan, untuk pencapaian kompetensi bagi siswa yang sudah mencapai ketuntasan belajar diatas 70 karena sudah diberikan perlakuan sehingga memberikan pengaruh dalam pembelajaran masakan kontinental hal ini disebabkan karena informasi dari media berkesan kuat dan tahan lama dalam ingatan siswa, media membuat mata pelajaran yang sebelumnya monoton menjadi sangat menarik bagi siswa, sehingga kelas menjadi dinamis dan antusias.

Video pembelajaran akan sangat membantu siswa dalam meniru, mengikuti, mencontoh dan memahami urutan tindakan yang harus di kuasai suatu mata pelajaran. Terlebih lagi untuk mata pelajaran praktek, hal ini akan sangat membantu siswa cara memegang peralatan praktek, urutan pengoperasian dan perawatan setelah penggunaan. Mengingat jumlah materi yang harus dikuasai sangat banyak, maka setiap kompetensi tentu tidak cukup disajikan dalam satu tatap muka.

Penelitian ini mendukung penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Annisa Fitriani (2012) yang berjudul "Pengaruh media Game *Cooking Academy* dalam Meningkatkan minat dan motivasi Belajar siswa pada Standar Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan di Kelas X Jasa Boga SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan Game *Cooking Academy* berpengaruh terhadap minat dan motivasi Belajar siswa pada Standar

Kompetensi Melakukan Persiapan Pengolahan di Kelas X Jasa Boga SMK
Muhammadiyah 1 Moyudan.

BAB V

Simpulan dan Saran

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sebelum menggunakan video sebagian besar terdapat pada kategori tuntas sebanyak 31 siswa (81.6%) dan nilai pencapaian kompetensi mengolah hidangan *appetizer* dalam kategori belum tuntas sebanyak 7 siswa (18.4%).
2. Pencapaian kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental sesudah menggunakan video sebagian besar terdapat pada kategori tuntas sebanyak 38 siswa (100%).
3. Terdapat pengaruh penggunaan media video pengolahan *appetizer* terhadap pencapaian kompetensi pengetahuan siswa pada standar kompetensi pengolahan hidangan *appetizer* kontinental siswa kelas 10 SMK PIUS X Magelang. Hal ini dibuktikan dari nilai t_{hitung} lebih besar dari t_{tabel} ($10.347 > 1.994$) dan nilai signifikansi sebesar 0,000 kurang dari 0,05. Artinya, 100% ketuntasan nilai siswa pada materi mengolah hidangan *appetizer* dipengaruhi oleh penggunaan media video.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian pembelajaran menggunakan media video dan kompetensi siswa dalam pembelajaran mengolah hidangan *appetizer* SMK Pius

X Magelang dapat disarankan berberapa hal yang dapat menunjang prestasi belajar siswa.

1. Hasil kompetensi pengetahuan siswa kelas 10 SMK Pius X Magelang dalam pengolahan hidangan *appetizer* kontinental adanya nilai yang dicapai masih dibawah nilai ketuntasan. Maka dari itu perlu adanya media pembelajaran yang dapat meningkatkan kompetensi menjadi lebih baik, media pembelajaran video terbukti dapat meningkatkan pencapaian kompetensi mengolah hidangan *appetizer* dan dapat digunakan pada materi teori pelajaran yang lainnya.
2. Guru hendaknya menggunakan media video tertentu sebagai variasi mengajar, supaya siswa akan lebih giat dan aktif selama pembelajaran berlangsung, dan tetap menjelaskan langkah-langkah dalam proses pembelajarannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Achsan. 2008. *Standar Penyusunan Program*.
(<http://nustaffsite.gunadarma.ac.id/blog/achsan/2008/08/31/standar-penyusunan-program/021208/11:19>).
- Aedi, N. 2010. *Pengolahan Dan Analisis Data Hasil Penelitian*. Diambil pada tanggal 10 Maret 2013, dari file.upi.edu/Direktori/DUAL.../PENELITIAN.../BBM_8.pdf.
- Akhmad Sudrajat. 2008. *Media Pembelajaran*.
<http://www.pspbpsma.org/pedoman%20mediavideo\021208/11:0>.
- Annisa Fitriani. 2012. *Pengaruh Media Game Cooking Academy dalam meningkatkan minat dan motivasi belajar siswa pada standar kompetensi melakukan persiapan pengolahan di kelas X Jasa Boga SMK Muhammadiyah 1 Moyudan*. FT UNY: Tidak diterbitkan.
- Arief Sadiman. 2003. *Media Pendidikan Pengertian, Pengembangan Dan Pemanfaatannya (Cetakan Pertama)*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Arikunto, Suharsimi. 2002. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Penerbit PT. Rineka Cipta.
- Arsyad Azhar. 2002. *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Badarudin. 2011. *Hakekat Belajar dan Pembelajaran (online)*.
<http://www.badarudin.com>, diakses 25 Maret 2015.
- Cheppy Riyana. 2007. *Pedoman Pengembangan Media Video*. Jakarta: P3AI UPI.
- Djemari Mardapi. 2008. *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Nontes*. Yogyakarta: Mitra Cendikia Press.
- Dwi Fitri. 2011. *Menunjukkan Alur Kerja Persiapan Pengolahan*.(online). Tersedia :<http://dwifitri.com/?i=detail&id=28>. [7 Desember 2014].
- E. Mulyasa. 2006. *Menjadi Guru Profesional: Mencipakan Pembelajaran Kreatif Dan Menyenangkan*. Bandung : PT. Remaja Rosda Karya.
- Endang Mulyatiningsih. 2011. *Riset Terapan Bidang Pendidikan & Teknik*.Yogyakarta: UNY Press.
- Hauff, Mechthild & Laaser, Wolfram. 1996. *Educational Video and TV in Distance Education – Production and Design Aspects*. (Journal of Universal Computer Science, vol. 2, no. 6 (1996), 456-473).

- Kartono, K. 1985. *Teori Kependidikan*. Bandung: Alumni.
- Kokom Komariah, dkk. 2006. *Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Untuk Menunjang Pengembangan Ragam Makanan Tambahan Anak Sekolah (PMT-AS) Di Kecamatan Turi*. Makalah. UNY Yogyakarta.
- Luluk Nur Anisa. 2012. *Pengembangan media pembelajaran keterampilan komputer dan pengelolaan informasi (KKPI) berbasis multimedia interaktif menggunakan adobe flash cs3 dan xml sebagai sumber belajar bagi siswa kelas x smk negeri 5 Yogyakarta*. FT UNY: Tidak diterbitkan.
- M. Uzer Usman dan Lilis Setiawati .1993. *Upaya Optimalisasi kegiatan Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.
- _____. 2001. *Menjadi Guru Profesional*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mochantoyo, Suwarti. 1999. *Pengolahan Makanan untuk SMK Kelompok Pariwisata*. Jakarta: Gramedia Pustaka utama.
- Nana Sudjana 1989. *Dasar-dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Nana Sudjana, Ahmad Rifai. 2001. *Media Pembelajaran*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Oemar Hamalik. 1989. *Media Pendidikan*. Bandung: PT Citra Aditya Bakti.
- Rianawaty, Ida. 2011. *Berpikir Tingkat Tinggi (Higher Level Thinking)*. <http://idarianawaty.wordpress.com/2011/08/10/berpikir-tingkat-tinggi-higher-order-thinking/>. (Diakses: 15 February 2015).
- Richard L. Sullivan 1996. *Delivering Effective Lectures Jurnal*. <http://www.reproline.jhv.edu>.
- Riya Agustina. 2012. *Pengembangan Video Pembelajaran pengolahan cake dengan Substitusi Labu Kuning pada Mata Pelajaran pengolahan Kue dan Roti di SMKN 2 Godean Yogyakarta*. FT UNY: Tidak diterbitkan.
- Russeffendi. 2004. *Dasar-dasar Penelitian Pendidikan dan Bidang Non Ekstakata Lainnya*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Sardiman. 2011. *Interaksi Dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sastrawijaya, Tresna, 1988. *Proses Belajar Mengajar Diperguruan Tinggi*. Jakarta: TP.
- Sugiyono. 2007. *Metode Penelitian Pendidikan (Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: Alfabeta Bandung.

Sujiono, Anas. 2003. *Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

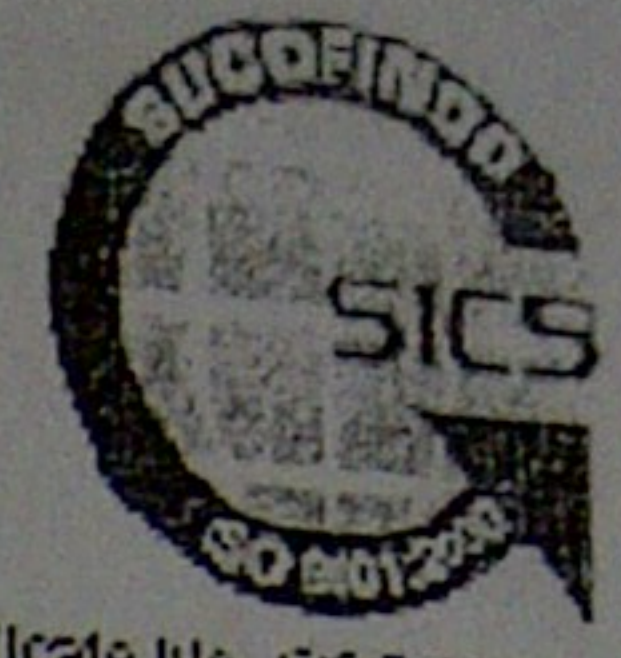
Sukardi.2008. *Metodologi Penelitian Pendidikan, Kompetensi, dan Praktiknya*. Jakarta: Bumi Aksara.

Sungkono, dkk. 2003. *Pengembangan Bahan Ajar*. Yogyakarta: FIP UNY.

Suyanto, M. 2003. *Multimedia Alat untuk Meningkatkan Keunggulan Bersaing*. Yogyakarta: Andi Offset.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
 UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
 Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
 website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00592

Nomor : 244/UN34.15/PL/ 2013
 Hal : Permohonan Ijin Observasi/Survey-
 Lamp. :

03 Februari 2014

Yth. Pimpinan /Direktur /Kepala /Ketua *) : SMK PIUS X Magelang
 JL. AHMAD YANI NO. 20, MAGELANG
 JAWA TENGAH

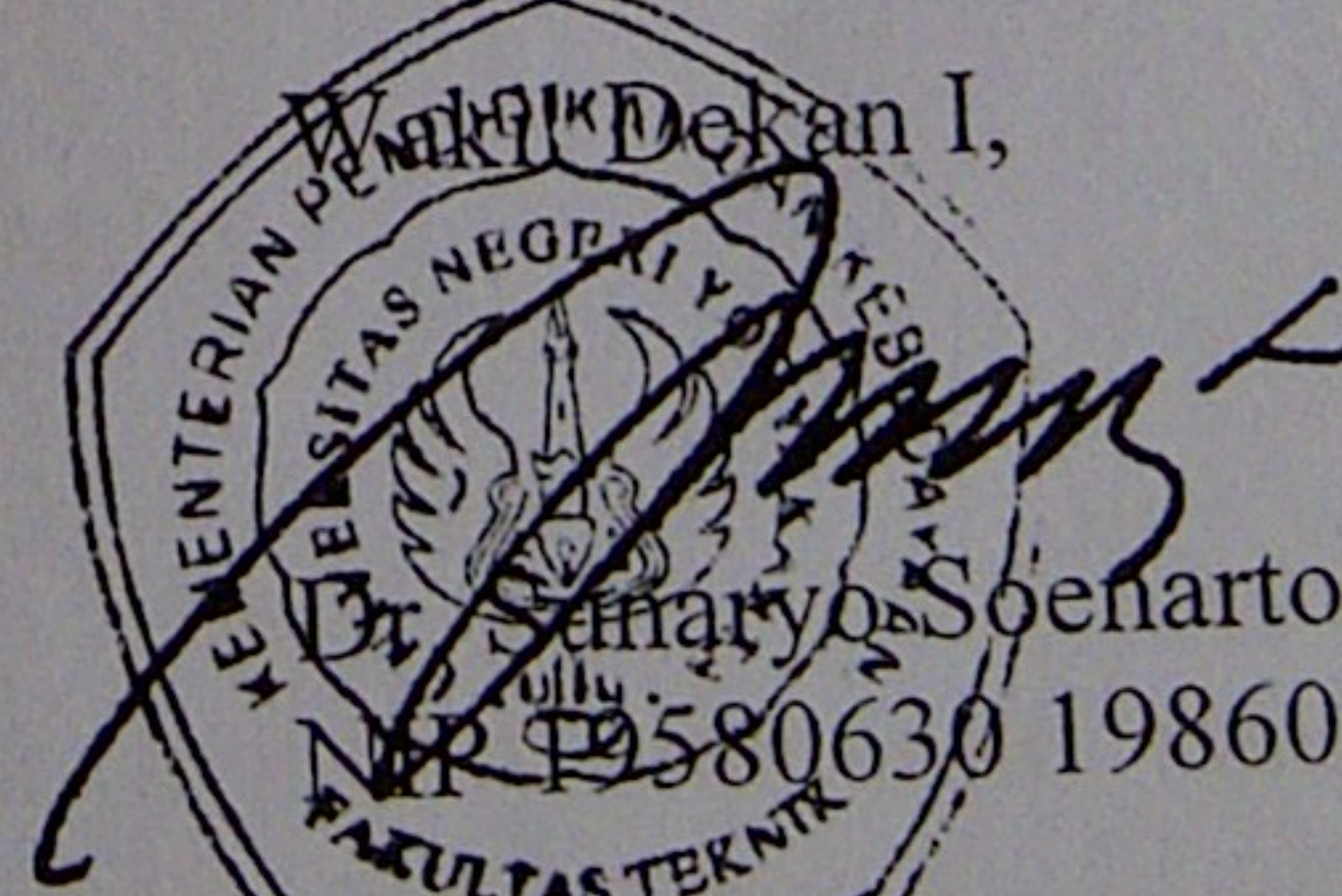
Dalam rangka pelaksanaan Mata Kuliah Tugas Akhir Skripsi, kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan observasi/Survey dengan fokus permasalahan " Pengaryh Penggunaan Media Video Pengolahan Makanan Terhadap Pemahaman Mata Pelajaran Masakan Indonesia Pada Siswa Kelas X SMK PIUS X magelang ", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta sebagai berikut:

No.	Nama	NIM	Jurusan/Program Studi
1	Yenni Agustina	10511244009	Pend. Teknik Boga - S1

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu:
 Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
 NIP : 19750428 199903 2 002

Demikian permohonan kami, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,

Wakil Dekan I,

 Dr. Sanjaya Soenarto
 NIP 19580630 198601 1 0014

Tembusan:
 Ketua Jurusan

*) Coret yang tidak perlu
 10511244009 No. 159



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK



Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id

Nomor : 1573/H34/PL/2014

19 Mei 2014

Lamp. :
Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Ka. Biro Adm. Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi Jawa Tengah c.q. Ka. Bappeda Provinsi Jawa Tengah
- 3 . Walikota Kota Magelang c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kota Magelang
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi Jawa Tengah
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kota Magelang
- 6 . Kepala SMK Pius x Magelang

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara untuk memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Pengaruh Penggunaan Media Video Pengolahan Appetizer Terhadap Pemahaman Siswa Pada Standar Kompetensi Mengolah Hidangan Appetizer Kontinental pada Siswa Kelas X SMK Pius x Magelang, bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
	Yenni Agustina	10511244009	Pend. Teknik Boga - S1	SMK Pius x Magelang

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :
Nama : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
IP : 19750428 199903 2 002
lapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Mei 2014 s/d selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Dekan,
Wakil Dekan I



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karang Malang, Yogyakarta, Telp. (0275)586168
Website : <http://ft.uny.ac.id>, e-mail : ft@uny.ac.id

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Dra. Sutari
Guru Mata Pengolahan Masakan Kontinental
di SMK PIUS X Magelang

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi, dengan ini saya :

Nama : Yenni Agustina
NIM : 10511244009
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul : Pengaruh penggunaan media video pengolahan *Appetizer* terhadap pemahaman siswa pada standar kompetensi mengolah hidangan *Appetizer* kontinental pada siswa kelas X SMK Pius X Magelang.

Dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) Proposal Tugas Akhir Skripsi, (2) Kisi-Kisi Instrument Penelitian Tugas Akhir Skripsi, Dan (3) Draf Instrument Penelitian Tugas Akhir Skripsi.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta,
Pemohon,

Yenni Agustina
10511244009

Mengetahui,

Kepala Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Pembimbing Tugas Akhir Skripsi

Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 1 001

Yuriani, M.Pd
NIP. 19540206 198203 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karang Malang, Yogyakarta, Telp. (0275)586168

Website : <http://ft.uny.ac.id>, e-mail : ft@uny.ac.id

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dra. Sutari
NIP : 196000203 1986 032 003
Jurusan : Jasa Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa :

Nama : Chandra Dewi Ardhiani
NIM : 10511244035
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul Tugas akhir Skripsi : Penerapan Model Pembelajaran *Time Token* Terhadap Prestasi Siswa Kelas X Jasa Boga Pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Di SMK Negeri 3 Purworejo

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan :

- Layak digunakan untuk penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan

saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,

Dra. Sutari

NIP. 196000203 1986 032 003

Catatan :

Beri tanda ✓



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karang Malang, Yogyakarta, Telp. (0275)586168
Website : <http://ft.uny.ac.id>, e-mail : ft@uny.ac.id

Hasil Validasi Instrument Penelitian Tugas Akhir Skripsi

Nama Mahasiswa : Chandra Dewi Ardhiani NIM : 10511244035
Judul Tugas Akhir Skripsi : Penerapan Model Pembelajaran *Time Token*
Terhadap Prestasi Siswa Kelas X Jasa Boga Pada
Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Di
SNK Negeri 3 Purworejo

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/Lain-lain :	

Yogyakarta,

Validator,

Dra. Sutari

NIP. 196000203 1986 032 003



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karang Malang, Yogyakarta, Telp. (0275)586168
Website : <http://ft.uny.ac.id>, e-mail : ft@uny.ac.id

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,
Yuriani, M.Pd
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana
di Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi, dengan ini saya :

Nama : Chandra Dewi Ardhiani
NIM : 10511244035
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul : Penerapan Model Pembelajaran *Time Token* Terhadap Prestasi Siswa Kelas X Jasa Boga Pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Di SMK Negeri 3 Purworejo

Dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan : (1) Proposal Tugas Akhir Skripsi, (2) Kisi-Kisi Instrument Penelitian Tugas Akhir Skripsi, Dan (3) Draf Instrument Penelitian Tugas Akhir Skripsi.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta,
Pemohon,

Chandra Dewi Ardhiani
10511244035

Mengetahui,

Kepala Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Pembimbing Tugas Akhir Skripsi

Sutriyati Purwanti, M.Si
NIP. 19611216 198803 1 001

Yuriani, M.Pd
NIP. 19540206 198203 2 001



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karang Malang, Yogyakarta, Telp. (0275)586168

Website : <http://ft.uny.ac.id>, e-mail : ft@uny.ac.id

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yuriani, M.Pd
NIP : 19540206 1982032001
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa :

Nama : Chandra Dewi Ardhiani
NIM : 10511244035
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul Tugas akhir Skripsi : Penerapan Model Pembelajaran *Time Token* Terhadap Prestasi Siswa Kelas X Jasa Boga Pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Di SMK Negeri 3 Purworejo

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan :

- Layak digunakan untuk penelitian
 Layak digunakan dengan perbaikan
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan

saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,

Yuriani, M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

Catatan :

Beri tanda √



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karang Malang, Yogyakarta, Telp. (0275)586168
Website : <http://ft.uny.ac.id>, e-mail : ft@uny.ac.id

Hasil Validasi Instrument Penelitian Tugas Akhir Skripsi

Nama Mahasiswa : Chandra Dewi Ardhiani NIM : 10511244035
Judul Tugas Akhir Skripsi : Penerapan Model Pembelajaran *Time Token*
Terhadap Prestasi Siswa Kelas X Jasa Boga Pada
Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Di
SNK Negeri 3 Purworejo

No.	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar umum/Lain-lain :	

Yogyakarta,

Validator,

Yuriani, M.Pd

NIP. 19540206 198203 2 001

RENCANA PELAKSANAAN PENGAJARAN

(RPP)

MATA PELAJARAN : Pengolahan Masakan Kontinental
PROGRAM STUDI KEAHLIAN : Tata Boga
KOMPETENSI KEAHLIAN : Jasa Boga
KELAS / SEMESTER : X / II
TAHUN PELAJARAN : 2013/2014
GURU MATA PELAJARAN : Irene Ratri Iswarini, S.Pd
NIK : 1999.10.0133

Yenni Agustina

NIM. 10511244009

SMK PIUS X MAGELANG

Jalan Ahmad Yani No.20, Magelang Phone (0293) 362956 Fax 56111

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Satuan Pendidikan : SMK Pius X Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Masakan Kontinental
Semester/ Kelas : 2 / X
Alokasi Waktu : 7 x 45 menit (1x pertemuan)

A. KOMPETENSI INTI :

KI 1) Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya

KI 2) Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3) Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, 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) Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. KOMPETENSI DASAR :

Mendeskripsikan tentang Mengolah *cold* dan *hot appetizer* atau salad

C. INDIKATOR :

1. Mendeskripsikan pengertian *appetizer*
2. Menyebutkan pengertian *hot appetizer*
3. Menjelaskan pengertian *cold appetizer*
4. Mengetahui contoh-contoh *hot appetizer*
5. Mengetahui contoh-contoh *cold appetizer*
6. Menyebutkan fungsi dan kegunaan *appetizer*
7. Menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *Appetizer*
8. Menjelaskan prosedur pembuatan *appetizer*

D. TUJUAN PEMBELAJARAN :

1. Kognitif

a. Produk

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian *appetizer*
2. Siswa dapat menyebutkan pengertian *hot appetizer*
3. Siswa dapat menjelaskan pengertian *cold appetizer*
4. Siswa dapat mengetahui contoh-contoh *hot appetizer*
5. Siswa dapat mengetahui contoh-contoh *cold appetizer*
6. Siswa dapat menyebutkan fungsi dan kegunaan *appetizer*
7. Siswa dapat menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *Appetizer*
8. Siswa dapat menjelaskan prosedur pembuatan *appetizer*

b. Proses

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian *appetizer*
2. Siswa dapat menyebutkan pengertian *hot appetizer*
3. Siswa dapat menjelaskan pengertian *cold appetizer*
4. Siswa dapat mengetahui contoh-contoh *hot appetizer*
5. Siswa dapat mengetahui contoh-contoh *cold appetizer*
6. Siswa dapat menyebutkan fungsi dan kegunaan *appetizer*
7. Siswa dapat menyebutkan bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *Appetizer*
8. Siswa dapat menjelaskan prosedur pembuatan *appetizer*

2. Afektif

Siswa dapat menunjukkan perilaku jujur, peduli, dan bertanggung jawab, terbuka, mendengarkan dan memperhatikan orang lain, serta menghargai orang lain.

3. Keterampilan sosial

Selama proses pembelajaran berlangsung, siswa menunjukkan keterampilan sosial seperti bertanya, mendengarkan pendapat orang lain, menerima kritik dan saran, serta berkomunikasi dengan baik.

E. MATERI AJAR :

1. Pengertian *appetizer*
2. Pengertian *hot appetizer*
3. Pengertian *cold appetizer*
4. Contoh-contoh *hot appetizer*

5. Contoh-contoh *cold appetizer*
6. Fungsi dan kegunaan *appetizer*
7. Pengertian bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *Appetizer*
8. Prosedur pembuatan *appetizer*

F. METODE/ MODEL PEMBELAJARAN:

Metode pembelajaran yang digunakan adalah ceramah dan diskusi

G. MEDIA dan SUMBER BELAJAR :

a) Media

- 1) Buku ajar tentang materi *Appetizer*
- 2) Media video pengolahan *Appetizer*

b) Sumber Belajar

- 1) Buku Pengetahuan dasar pengolahan Masakan Kontinental
- 2) Buku Pengelolaan *Appetizer*
- 3) Buku Restoran
- 4) Handout.

H. ALAT dan BAHAN

- a) Alat :** Papan tulis, Spidol, LCD, Notebook
- b) Bahan :** Handout

I. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> a) Salam, doa dan presensi b) Apersepsi c) Menyampaikan kompetensi dan tujuan pembelajaran 	10 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> a) Guru menjelaskan sekilas semua materi tentang <i>Appetizer</i> b) Guru memutar video contoh-contoh pengolahan <i>Appetizer</i>. c) Setelah selesai, guru memberi penjelasan pada setiap video yang diputar d) Setiap siswa yang bertanya wajib diberi 	280 menit

	tanggapan. e) Guru mengadakan <i>pre test / post test</i>	
Penutup	a) Guru dan siswa menyimpulkan bersama-sama hasil pembelajaran. b) Siswa bertanya dan guru menjawab pertanyaan dari siswa c) Doa dan salam.	25 menit

J. PENILAIAN PROSES dan HASIL BELAJAR

1. Teknik Penilaian : Penilaian Observasi, penilaian ketrampilan praktek, penilaian ketrampilan proyek dan portopolio, dan nilai pengetahuan (ulangan harian dan tugas)

K. Instrumen Penilaian :

Terlampir

Magelang, 13 Mei 2014

Mengetahui

Dosen Pembimbing,

Guru Mata Pelajaran,

Prihastuti Ekawatiningsih, Mpd.
NIP. 19750428 199903 2 002

Irene Ratri Iswarini, S.Pd
NIK. 1999 10 0133

Peneliti

Yenni Agustina
NIM. 10511244009

Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

Oleh : Yenni Agustina

Pengertian *Appetizer*

- *Appetizer* merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan.



Macam *appetizer* berdasarkan harga bahan yang digunakan

- *Sur Asiette Complate*, yaitu appetizer yang menggunakan kelebihan bahan atau bahan yang murah.



- *Hors D' Oeuvre Royale*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan dengan harga mahal serta dalam penyajian tanpa saus.



- *Hors D' Oeuvre Varies*, yaitu appetizer yang menggunakan bahan paduan antara bahan dengan harga mahal dan murah.



Jenis Hidangan Pembuka Berdasarkan Suhu

- 1. Hidangan pembuka dingin (*cold appetizer*)
- 2. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*)



1. Hidangan pembuka dingin (*cold appetizer*)

- Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin.
- Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10°C-15°C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain salad, canape, dan aspic.

2. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*)

- Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C- 60°C.
- Jenis hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) yaitu antara lain *frittura*, *resolles*, *cheese souffle*, *croquette*, dan *quiche lorraine*.

Contoh Hot Appetizer

- *frittura*,.



- *resolles*



- *cheese souffle,*



- *croquette*,



- *quiche lorraine*



Contoh Cold Appetizer

- salad,.



- canape,



- Aspic jelly



Nama :
No Absen :
Kelas :

Petunjuk Khusus :

- a. Soal dalam bentuk pilihan ganda, pilihlah jawaban yang palingtepat
- b. Dengan penuh keyakinan dan percayadiri, kerjakan soal-soal dengan teliti tanpa kerjasama

Berilah tanda silang (x) pada huruf A, B, C, atau D pada jawaban yang benar!

1. Yang dimaksud dengan *Appetizer* adalah...
 - a. Hidangan pembuka
 - b. Hidangan penutup
 - c. Hidangan Utama
 - d. Hidangan Sepinggan
2. Fungsi dari *Appetizer* yaitu...
 - a. Pembangkit nafsu makan
 - b. Penyegar Mulut
 - c. Selingan Hidangan Utama
 - d. a,b,c benar
3. Dibawah ini yang bukan syarat makanan untuk dijadikan *appetizer* adalah
 - a. rasanya enak
 - b. berukuran kecil
 - c. mengenyangkan
 - d. aromanya tajam
4. Macam-macam *appetizer* berdasarkan harga yaitu...
 - a. *Sur Assiette Complate*
 - b. *Hors D'Oeuvre Royale*
 - c. *Hors D' Oeuvre Varies*
 - d. a, b, c benar
5. *Sur Assiette Complate* adalah *appetizer* yang menggunakan bahan yang...
 - a. Murah
 - b. Mahal
 - c. Mahal dan Murah
 - d. Langka
6. *Hors D'Oeuvre Royale* adalah *appetizer* yang menggunakan bahan yang...
 - a. Murah
 - b. Mahal
 - c. Mahal dan Murah
 - d. Langka
7. *Hors D' Oeuvre Varies* adalah *appetizer* yang menggunakan bahan yang...
 - a. Murah
 - b. Mahal
 - c. Mahal dan Murah
 - d. Langka
8. Dibawah ini yang termasuk jenis-jenis *Appetizer* berdasarkan suhunya adalah...
 - a. *Hot Appetizer*
 - c. a dan b benar

- b. *Cold Appetizer* d. *Simple Appetizer*
9. *Cold Appetizer* adalah hidangan pembuka yang di hidangkan dalam keadaan...
- a. Panas c. Dingin
b. Hangat d. Beku
10. *Hot Appetizer* adalah hidangan pembuka yang di hidangkan dalam keadaan...
- a. Panas c. Dingin
b. Hangat d. Beku
11. Berapa Suhu yang dibutuhkan dalam menghidangkan *Cold Appetizer*?
- a. 10°C-15°C c. 20°C-30°C
b. 50°C-60°C d. 70°C-100°C
12. Berapa Suhu yang dibutuhkan dalam menghidangkan *Hot Appetizer*?
- a. 10°C-15°C c. 20°C-30°C
b. 50°C-60°C d. 70°C-100°C
13. Dibawah ini yang termasuk hidangan *Cold Appetizer* yaitu ...
- a. *Quiche Lorraine* c. *Beef Resolles*
b. *Egg Croquette* d. *Aspic Jelly*
14. Dibawah ini yang termasuk hidangan *Hot Appetizer* yaitu ...
- a. *Cheese Soufle* c. *Egg salad*
b. *Fruit Canape* d. *Aspic Jelly*
15. Dibawah ini yang termasuk hidangan *Cold Appetizer* Kecuali ...
- a. *Friture* c. *Egg salad*
b. *Fruit Canape* d. *Aspic Jelly*
16. Salad adalah
- a. campuran buah c. Campuran buah yang diberi daging
b. campuran sayuran segar, d. Campuran Makanan yang didinginkan
buah, atau daging yang diberi saus
17. Dibawah ini yang termasuk komposisi dalam salad yaitu...
- a. *Body* c. *Dressing*
b. *Underliner* d. a, b, c benar

18. apa yang dimaksud dengan Underliner pada salad?
- a. Hiasan
 - b. Saus
 - c. Alas
 - d. Isi
19. Berikut ini adalah contoh bahan makanan yang digunakan untuk *underliner* kecuali ...
- a. Daun *letucce*
 - b. Daging
 - c. Daun *selada*
 - d. Daun Kol
20. Apa yang dimaksud dengan *Body* pada salad?
- a. Hiasan
 - b. Saus
 - c. Alas
 - d. Isi
21. Apa yang dimaksud dengan *Dressing* pada salad?
- a. Hiasan
 - b. Saus
 - c. Alas
 - d. Isi
22. Contoh *dressing* yang sering digunakan pada penyajian salad yaitu
- a. Daging
 - b. Buah Segar
 - c. Sayuran Segar
 - d. *Mayyonaise*
23. Apa yang dimaksud dengan *Garnish* pada salad?
- a. Hiasan
 - b. Saus
 - c. Alas
 - d. Isi
24. Dibawah ini adalah Contoh salad yang kamu ketahui, kecuali ...
- a. *Beef Salad*
 - b. *Egg salad*
 - c. *Sauce Salad*
 - d. *CucumberSalad*
25. Berapa gr porsi salad yang ideal untuk *Appetizer*?
- a. 80-125 gram
 - b. 70-100 gram
 - c. 40-50 gram
 - d. 74-100 gram
26. *Aspic Jelly* adalah hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang di...
- a. Bekukan
 - b. Panaskan
 - c. Kentalkan
 - d. Jernihkan
27. *Pate* merupakan hidangan...
- a. *Hot Appetizer*
 - c. a dan b benar

- b. *Cold Appetizer* d. *Simple Appetizer*
28. *Galantine* adalah hidangan *Appetizer* yang terbuat dari ...
- a. Sayuran c. Buah
b. Pasta d. Daging
29. Berapa gram porsi ideal untuk menghidangkan *galantine* sebagai *Appetizer*?
- a. 80-125 gram c. 40-50 gram
b. 70-100 gram d. 75-100 gram
30. *Ballotines* adalah hidangan *Appetizer* yang terbuat dari ...
- a. Sayuran c. Buah
b. Pasta d. Paha ayam/Kambing
31. Berapa gram porsi ideal untuk menghidangkan *ballotines* sebagai *Appetizer*?
- a. 80-125 gram c. 40-50 gram
b. 70-100 gram d. 74-100 gram
32. *Croquette* merupakan hidangan...
- a. *Hot Appetizer* c. a dan b benar
b. *Cold Appetizer* d. *Simple Appetizer*
33. Apa fungsi tepung roti/Tepung panir dalam hidangan *Croquette*?
- a. Mengikat adonan c. Menambah aroma
b. Penambah rasa d. sebagai hiasan
34. *Resoles* merupakan hidangan *appetizer* dari aneka macam isian dan dibalut dengan menggunakan
- a. *Crepe* c. Buah
b. Telur d. Kulit pie
35. Apa yang anda ketahui tentang *Ragout* dalam *Resoles*?
- a. Mengikat adonan c. sebagai isian *Resoles*
b. Penambah rasa d. sebagai hiasan
36. *Quiche Lorraine* merupakan hidangan *appetizer* dari aneka macam isian dan dibalut dengan menggunakan...
- a. *Crepe* c. Buah
b. Telur d. Kulit pie
37. Berikut ini adalah makanan yang termasuk dalam *Appetizer*, kecuali...

- a. *Egg salad*
- b. *Cheese Soufle*
- c. *Fruit Salad*
- d. *Buttered Pudding*

38. Berikut ini adalah hidangan *appetizer* yang anda lihat pada video pembelajaran, kecuali

- a. *Egg salad*
- b. *Cheese Soufle*
- c. *Quiche Lorraine*
- d. *Buttered Pudding*

39. Berikut ini alat pembuatan *hot appetizer* kecuali

- a. pan
- b. kom stainlessstel
- c. refrigerator
- d. oven

40. Berikut ini alat pembuatan *cold appetizer* kecuali

- a. pan
- b. kom stainlessstel
- c. refrigerator
- d. oven

Kunci Jawaban

- | | |
|-------|-------|
| 1. A | 21. A |
| 2. A | 22. D |
| 3. C | 23. A |
| 4. D | 24. C |
| 5. A | 25. C |
| 6. B | 26. D |
| 7. C | 27. A |
| 8. C | 28. D |
| 9. C | 29. D |
| 10. A | 30. D |
| 11. A | 31. D |
| 12. B | 32. A |
| 13. D | 33. A |
| 14. A | 34. A |
| 15. A | 35. C |
| 16. B | 36. D |
| 17. D | 37. D |
| 18. C | 38. D |
| 19. B | 39. C |
| 20. D | 40. D |

Rubrik Penilaian


No Soal	Skor	Kriteria	Indikator Penilaian
1.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	A
2.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	A
3.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	C
4.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	D
5.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	A
6.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	B
7.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	C
8.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	C
9.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	A
10.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	A
11.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	A
12.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	B
13.	10 0	Jika siswa benar Jika siswa tidak menjawab	D
14.	10	Jika siswa benar	A

	0	Jika siswa tidak menjawab	
15.	10	Jika siswa benar	A
	0	Jika siswa tidak menjawab	
16.	10	Jika siswa benar	B
	0	Jika siswa tidak menjawab	
17.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
18.	10	Jika siswa benar	C
	0	Jika siswa tidak menjawab	
19.	10	Jika siswa benar	B
	0	Jika siswa tidak menjawab	
20.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
21.	10	Jika siswa benar	A
	0	Jika siswa tidak menjawab	
22.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
23.	10	Jika siswa benar	A
	0	Jika siswa tidak menjawab	
24.	10	Jika siswa benar	C
	0	Jika siswa tidak menjawab	
25.	10	Jika siswa benar	C
	0	Jika siswa tidak menjawab	
26.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
27.	10	Jika siswa benar	A
	0	Jika siswa tidak menjawab	
28.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
29.	10	Jika siswa benar	D

	0	Jika siswa tidak menjawab	
30.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
31.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
32.	10	Jika siswa benar	A
	0	Jika siswa tidak menjawab	
33.	10	Jika siswa benar	A
	0	Jika siswa tidak menjawab	
34.	10	Jika siswa benar	A
	0	Jika siswa tidak menjawab	
35.	10	Jika siswa benar	C
	0	Jika siswa tidak menjawab	
36.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
37.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
38.	10	Jika siswa benar	D
	0	Jika siswa tidak menjawab	
39.	10	Jika siswa benar	B
	0	Jika siswa tidak menjawab	
40.	10	Jika siswa benar	B
	0	Jika siswa tidak menjawab	

Pedoman Penilaian Akhir:

Nilai = $\frac{\text{Total perolehan skor}}{40}$

	PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN PIUS X MAGELANG BIDANG KEAHLIAN : Tata Boga			
	Revisi	Revisi :	Tgl. 03 Juni 2014	Handout
	BAB 1			STUDI Tata Boga

Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

A. Pengertian *Appetizer*


Appetizer, dalam istilah bahasa Indonesia yaitu ‘hidangan pembuka’. Sedangkan istilah Perancis menyebutnya *Hors d’oeuvre* (starter). *Appetizer* merupakan hidangan pembuka sebelum hidangan utama (*main course*) yang disajikan dengan tujuan membangkitkan nafsu makan atau selera makan. Sumber lain memberikan pengertian sebagai berikut: *Appetizer* merupakan pengantar untuk menikmati hidangan utama, sebagai hidangan pembuka untuk menimbulkan selera makan karena itu porsinya kecil dengan rasa asam, asin atau pedas.

Appetizer hendaknya memiliki rasa yang enak (*tasteful*), ringan (*ligh*), menyegarkan (biasanya berasa agak asam untuk merangsang selera makan), berukuran kecil (*biet size, finger food*), dan disajikan dengan penampilan menarik. *Appetizer* dapat berupa hidangan panas (*canape, fritters, soup*) atau dingin (*salad, Chilled Fruit Cocktail, Shrimp Cocktail*), dan ada kalanya berasa pedas.

Hidangan *appetizer* hendaknya disajikan dengan prima, meliputi rasa, aroma, penampilan, dan kesesuaian dengan alat saji agar dapat membangkitkan selera dan memberikan kesan bahwa hidangan yang akan disajikan setelahnya akan lebih enak lagi.

Macam *appetizer* berdasarkan harga bahan yang digunakan adalah:

- *Sur Asiette Complate*, yaitu *appetizer* yang menggunakan kelebihan bahan atau bahan yang murah. (kroket)
- *Hors D’ Oeuvre Royale*, yaitu *appetizer* yang menggunakan bahan dengan harga mahal serta dalam penyajian tanpa saus. (caviar, escargot)
- *Hors D’ Oeuvre Varies*, yaitu *appetizer* yang menggunakan bahan paduan antara bahan dengan harga mahal dan murah.(salad)

	PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN PIUS X MAGELANG BIDANG KEAHLIAN : Tata Boga			
	Revisi	Revisi :	Tgl. 03 Juni 2014	Handout
	BAB 1			STUDI Tata Boga

B. Jenis Hidangan Pembuka Berdasarkan Suhunya

1. Hidangan pembuka dingin (*cold appetizer*)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin.

Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10°C–15°C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain salad, canape, dan aspic.

2. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C– 60°C.

Jenis hidangan pembuka panas (*hot appetizer*) yaitu antara lain *fritture, resolles, cheese souffle, croquette, dan quiche lorraine*.

C. Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/appetizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi seafood, daging, unggas, buah-buahan, serta sayuran.

D. Klasifikasi Hidangan Pembuka (Appetizer)


a. Salad

Pengertian salad

Salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar (*crispy leaf vegetables*), buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama dressing atau hanya terdiri dari buah segar dan juice.

Fungsi :

Untuk membangkitkan selera makan dalam porsi kecil, karena salad berfungsi sebagai pengantar hidangan berikutnya (sebagai *appetizer*).

	PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN PIUS X MAGELANG BIDANG KEAHLIAN : Tata Boga		
	Revisi :	Tgl. 03 Juni 2014	Handout
Revisi	BAB 1		STUDI Tata Boga

Komposisi Salad :

Salad yang lengkap (complete salad) terdiri dari **4 bagian pokok** yaitu :

Alas atau dasar (*underliner*)

Alas atau dasar umumnya terbuat dari daun slada atau lettuce dalam keadaan segar.

Hal – hal yang perlu diperhatikan pada waktu menata *underliner* adalah sebagai berikut :

Daun slada/lettuce dalam keadaan segar dan tidak berlubang-lubang

Underliner tidak boleh menutup pinggiran piring

Underliner tidak boleh terlalu menjorok keluar dan tidak boleh terlalu masuk sehingga tertutup bahan bodi

Underliner tidak boleh terlalu banyak

ISI (*body*)

Isi merupakan bahan utama dari salad sebab dari jenis bahan isi yang dipakai akan menentukan nama dari salad yang akan disiapkan dan dihidangkan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada saat menyiapkan dan menata bahan isi, yaitu :

Bahan isi terdiri dari bahan sayuran, buah-buahan dan bahan dari hewani yang merupakan sumber protein

Bahan isi yang terbuat dari campuran beberapa bahan sebaiknya dicampur dengan saos sesaat akan dihidangkan

Bahan isi yang telah tercampur dengan saos, pada saat dihidangkan merupakan satu ongkongan yang rapi (saos belum mencair)

Bahan isi tidak boleh menutupi bagian dari *underliner*

Saos (*dressing*)


Saos adalah cairan yang dikentalkan semi liquid yang mempunyai rasa kecut dan tajam.

Salad *dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad.

Hal yang perlu diperhatikan pada saat memberikan *dressing* pada salad adalah sebagai berikut :

Ø *Dressing* tidak boleh terendam

Ø Pemberian pada sayuran hijau sesaat akan dihidangkan

	PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN PIUS X MAGELANG BIDANG KEAHLIAN : Tata Boga			
	Revisi	Revisi :	Tgl. 03 Juni 2014	Handout
	BAB 1			STUDI Tata Boga

- Ø Textur saos kental
- Ø Warna krim/putih kekuningan
- Ø Rasa asam tajam
- Ø Tidak beraroma anyir/amis

Jenis-jenis dressing yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain mayonaise, French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, Sour cream dressing, Vinegar and oil dressing, Russian dressing, Boiled or cooked dressing.

Hiasan (garnish)

Garnish berarti hiasan. Hiasan merupakan bahan pelengkap pada saat menghidangkan salad sehingga penampilan salad pada saat dihidangkan terlihat lebih menarik.

Hal-hal yang harus diperhatikan adalah sebagai berikut :

- Ø Garnish sederhana dan menarik
- Ø Garnish dapat dimakan bersama salad
- Ø Rasanya sesuai dengan bahan bodi
- Ø Bentuk tidak terlalu besar
- Ø Diambil dari salah satu bahan bodi
- Ø Jumlah tidak terlalu banyak

Salad yang baik dapat dilihat dari 4 hal, yang meliputi :


Textur (susunan bahan-bahan)

Bahan dari salad sebaiknya diambil dari bahan yang mempunyai tekstur segar, lembut bila mempergunakan bahan dari umbi-umbian, protein hewani harus dimasak terlebih dahulu dengan baik

Consistency (keadaan campuran bahan)

Pencampuran bahan utama (bodi) dengan saos harus tepat, tidak terlalu kering, dan tidak terlalu berair atau lembab

Taste

	PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN PIUS X MAGELANG BIDANG KEAHLIAN : Tata Boga		
	Revisi :	Tgl. 03 Juni 2014	Handout
Revisi	BAB 1		STUDI Tata Boga

Rasa harus seimbang dan harmonis antara body dan dressing

Appearance (penampilan).

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (salad bowl/dessert plate) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

Salad dapat digolongkan berdasarkan bahan utama/body yang dipergunakan, yaitu :

Ø Vegetables salad

Ø Meat salad

Ø Seafood salad

Ø Fish salad

Komposisi jenis salad

Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad.

Jenis salad antara lain:

Ø Simple salad dibuat dari 1 atau 2 jenis bahan makanan yang dipergunakan

Ø Complete/compound salad dibuat dari 3 jenis atau lebih bahan makanan yang dipergunakan

Ø American salad

Adalah mirip dengan compound salad, hanya body terbuat dari buah. Contoh: Florida salad, orange salad.

Temperature salad

Ø Cold salad pada umumnya dihidangkan dalam keadaan dingin dengan suhu 10°C – 15°C

Ø Hot salad, salad yang dibuat dan dihidangkan dalam keadaan panas dengan suhu 50°C – 60°C


Fungsi salad dalam menu

Salad dapat dihidangkan sebagai :

Appetizer (hors d'ouvere atau cold appetizer)

Sebagai makanan pembuka untuk membangkitkan selera makan. Porsi salad antara 40 – 50 gram

Accompaniment/side dish

	PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN PIUS X MAGELANG BIDANG KEAHLIAN : Tata Boga			
	Revisi	Revisi :	Tgl. 03 Juni 2014	Handout
	BAB 1			STUDI Tata Boga

Berfungsi sebagai pelengkap hidangan pokok atau makanan utama (main course). Porsi salad antara 40 – 50 gram

Main dish

Dihidangkan sebagai main dish untuk orang vegetarian atau oaring yang tidak makan daging tetapi hanya makan sayuran saja. Berat 1 porsi salad antara 80 – 125 gram

Dessert

Dengan porsi 80–100 gram.

B. Aspic Jelly

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan (clarified) dengan campuran daging, putih, telur, air/stock dingin, ditambah larutan gelatine kemudian simmer selama 2 jam, disaring kemudian didinginkan.

a. Fungsi aspic jelly


- v Sebagai cold appetizer (hidangan pembuka dingin).
- v Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan chicken ballotines.
- v Sebagai campuran chaud froid sauce.
- v Garnish pada cold buffer, dipotong-potong atau dicetak.

C. Pate

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan, hati yang dicincang halus dan diberi bumbu. Kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan keramik, stainless steel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang di dalam oven.

Pate dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75–100 gr untuk per-orang. Nama pate diambil dari bahan pokok yang dipergunakan.

Contoh: chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, dan liver pate.

	PEMERINTAH KOTA MAGELANG DINAS PENDIDIKAN SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN PIUS X MAGELANG BIDANG KEAHLIAN : Tata Boga		
	Revisi :	Tgl. 03 Juni 2014	Handout
Revisi	BAB 1		STUDI Tata Boga



D. Galantine

a. Pengertian

Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

Galantine dapat dihidangkan sebagai :

Hidangan pembuka dengan berat 75–100 gr

Hidangan main course seberat 250–500 gr.

Selain itu, galantine juga dapat dihidangkan sebagai hidangan buffet pada acara khusus.



E. Ballotines

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

Hidangan ballotines yang diselesaikan dengan chaud froid sauce aspic jelly dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka seberat 75–100 gr atau hidangan main course seberat 250–500 gr dengan disertai demiglace sauce atau diable sauce.



PEMERINTAH KOTA MAGELANG
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN PIUS X
MAGELANG
BIDANG KEAHLIAN : Tata Boga

	Revisi :	Tgl. 03 Juni 2014	Handout
Revisi	BAB 1		STUDI Tata Boga



F. Croquette

Adalah hidangan pembuka panas untuk merangsang napsu makan berbentuk kecil. Diawali dengan proses pembuatan roux yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera.

Kemudian dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat.

G. Resoles

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat crepe dan diisi ragout atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

H. Quiche lorraine



Merupakan hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan diawali dengan membuat adonan lembaran (pie dough), cetak bulat isi dengan daging cincang siram dengan saus custard, taburi keju parut.

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100,0
	Excluded ^a	0	,0
	Total	30	100,0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
,939	45

Item -Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	31,0333	98,240	,645	,937
Butir_2	31,4000	97,490	,501	,938
Butir_3	31,2000	96,303	,685	,936
Butir_4	31,1333	98,464	,484	,938
Butir_5	31,0333	98,999	,533	,938
Butir_6	31,0667	98,685	,525	,938
Butir_7	31,2000	97,683	,530	,938
Butir_8	31,3000	97,390	,523	,938
Butir_9	31,1333	97,844	,559	,937
Butir_10	31,0667	99,030	,478	,938
Butir_11	31,1000	98,576	,500	,938
Butir_12	31,3000	98,493	,409	,939
Butir_13	31,0333	98,309	,635	,937
Butir_14	31,4667	97,775	,477	,938
Butir_15	31,1333	98,051	,534	,938
Butir_16	31,4000	97,352	,515	,938
Butir_17	31,0333	99,137	,512	,938
Butir_18	31,0333	98,654	,584	,937
Butir_19	31,4333	97,495	,502	,938
Butir_20	31,0333	99,344	,482	,938
Butir_21	31,0333	99,137	,512	,938
Butir_22	31,1667	98,006	,514	,938
Butir_23	31,0333	98,792	,563	,938
Butir_24	31,0000	99,310	,556	,938
Butir_25	31,2333	97,426	,542	,937
Butir_26	31,2000	98,166	,476	,938
Butir_27	31,0000	99,862	,464	,938
Butir_28	31,0333	98,999	,533	,938
Butir_29	31,2000	97,959	,499	,938
Butir_30	31,3667	96,861	,567	,937
Butir_31	31,2667	97,099	,564	,937
Butir_32	31,3000	97,321	,530	,938
Butir_33	31,0333	98,792	,563	,938
Butir_34	31,0000	99,310	,556	,938
Butir_35	31,2333	97,426	,542	,937
Butir_36	31,2000	98,166	,476	,938
Butir_37	31,0000	99,862	,464	,938
Butir_38	31,0333	98,999	,533	,938
Butir_39	31,2000	97,959	,499	,938
Butir_40	31,3667	96,861	,567	,937
Butir_41	31,2667	100,823	,175	,940
Butir_42	31,5333	101,913	,064	,941
Butir_43	31,5333	101,637	,092	,941
Butir_44	31,3000	97,321	,530	,938
Butir_45	31,5333	96,740	,602	,937

DATA PENELITIAN

NO	EKSPERIMEN		KONTROL	
	PRETEST	POSTEST	PRETEST	POSTEST
1	76	85	78	78
2	80	87	72	72
3	82	90	71	71
4	70	87	70	70
5	71	77	73	73
6	76	85	65	65
7	77	88	74	74
8	69	79	68	68
9	75	95	80	80
10	80	85	82	82
11	77	97	77	77
12	67	80	67	67
13	65	80	70	70
14	79	95	85	85
15	72	90	70	70
16	70	92	74	75
17	82	95	78	78
18	80	92	75	75
19	65	75	65	65
20	78	90	77	77
21	82	92	65	65
22	67	93	69	70
23	65	95	70	70
24	76	95	71	71
25	65	75	70	70
26	77	95	66	66
27	68	96	80	80
28	82	90	80	80
29	77	95	81	81
30	70	87	86	86
31	61	78	79	80
32	65	88	67	67
33	62	82	76	76
34	80	84	80	80
35	82	95	75	75
36	81	85	72	72
37	66	88	73	73
38	78	90	69	69
MEAN	73,553	88,079	73,684	73,763
	80,816		73,724	
GAIN SCORE	7,092			

HASIL UJI DESKRIPTIF

Statistics

		Pretest_ Eksperimen	Postest_ Eksperimen	Pretest_ Kontrol	Postest_ Kontrol
N	Valid	38	38	38	38
	Missing	0	0	0	0
Mean		73,5526	88,0789	73,6842	73,7632
Median		76,0000	89,0000	73,0000	73,0000
Mode		65,00 ^a	95,00	70,00	70,00
Std. Deviation		6,60343	6,34325	5,69070	5,70175
Minimum		61,00	75,00	65,00	65,00
Maximum		82,00	97,00	86,00	86,00

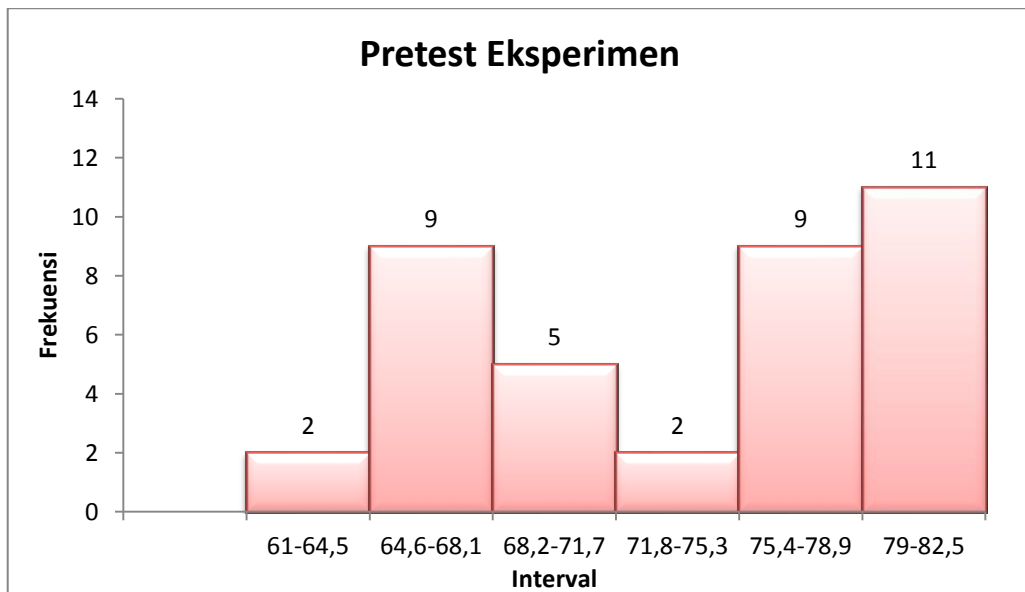
a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

PERHITUNGAN KELAS INTERVAL

1. PRETEST EKSPERIMEN

Min	61,0
Max	82,0
R	21,00
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6,213285869
\approx	6
P	3,5000
\approx	3,5

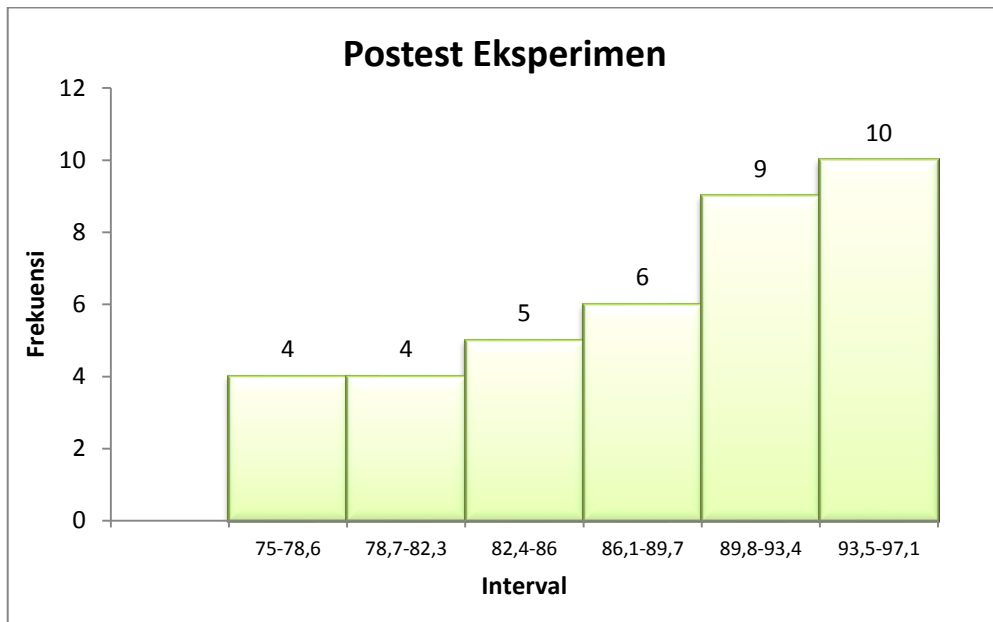
No.	Interval			F absolut	%
1	79,0	-	82,5	11	28,9%
2	75,4	-	78,9	9	23,7%
3	71,8	-	75,3	2	5,3%
4	68,2	-	71,7	5	13,2%
5	64,6	-	68,1	9	23,7%
6	61,0	-	64,5	2	5,3%
Jumlah				38	100,0%



2. POSTEST EKSPERIMEN

Min	75,0
Max	97,0
R	22,00
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6,213285869
\approx	6
P	3,6667
\approx	3,6

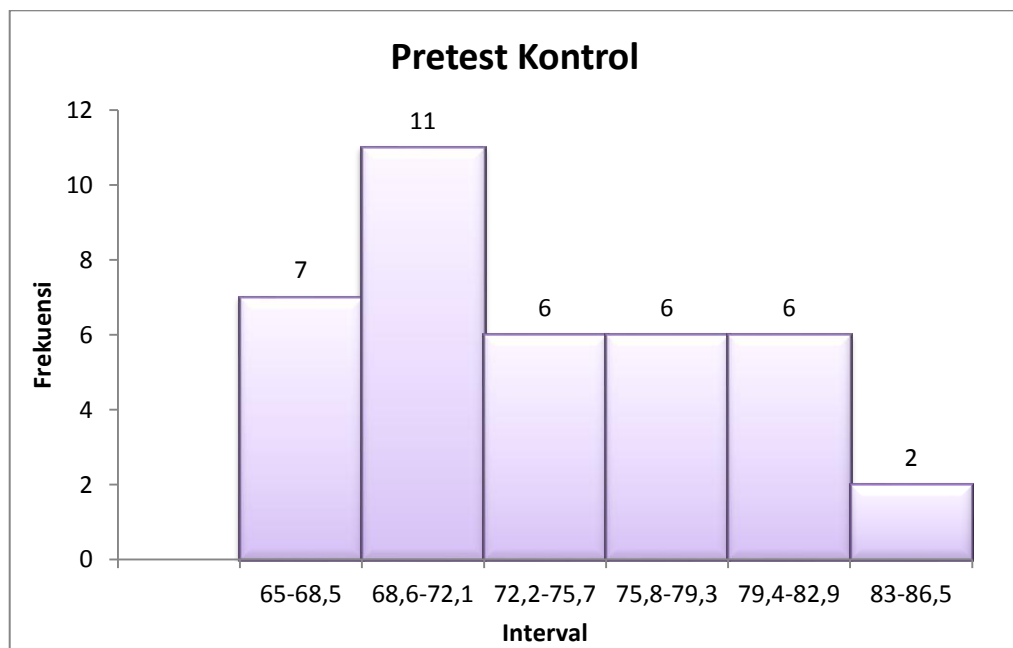
No.	Interval			F absolut	%
1	93,5	-	97,1	10	26,3%
2	89,8	-	93,4	9	23,7%
3	86,1	-	89,7	6	15,8%
4	82,4	-	86,0	5	13,2%
5	78,7	-	82,3	4	10,5%
6	75,0	-	78,6	4	10,5%
Jumlah				38	100,0%



3. PRETEST KONTROL

Min	65,0
Max	86,0
R	21,00
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6,213285869
\approx	6
P	3,5000
\approx	3,5

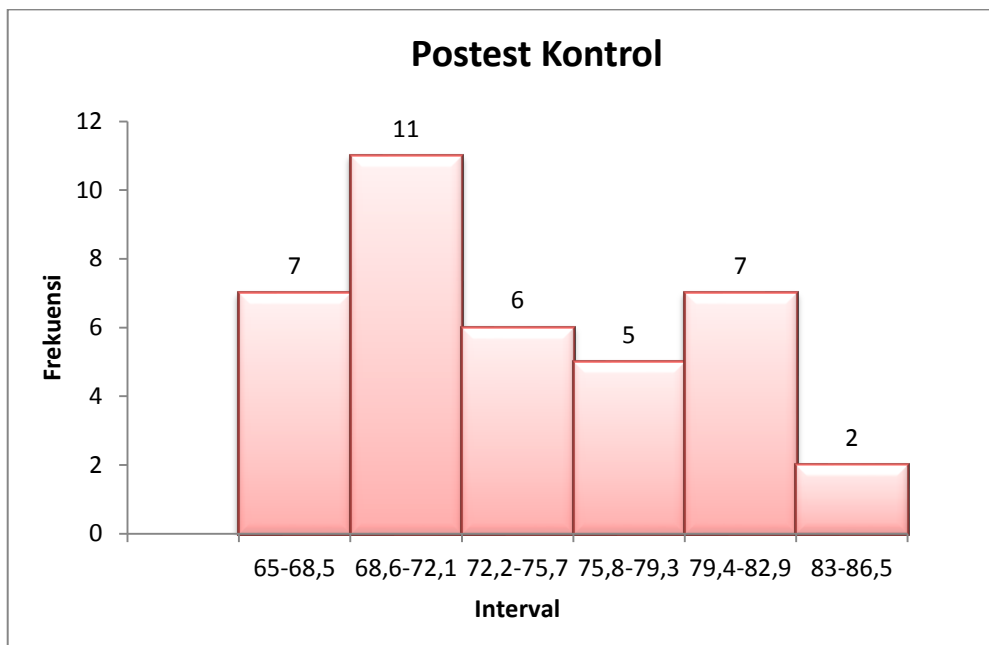
No.	Interval			F absolut	%
1	83,0	-	86,5	2	5,3%
2	79,4	-	82,9	6	15,8%
3	75,8	-	79,3	6	15,8%
4	72,2	-	75,7	6	15,8%
5	68,6	-	72,1	11	28,9%
6	65,0	-	68,5	7	18,4%
Jumlah				38	100,0%



4. POSTEST KONTROL

Min	65,0
Max	86,0
R	21,00
N	38
K	$1 + 3.3 \log n$
	6,213285869
≈	6
P	3,5000
≈	3,5

No.	Interval			F absolut	%
1	83,0	-	86,5	2	5,3%
2	79,4	-	82,9	7	18,4%
3	75,8	-	79,3	5	13,2%
4	72,2	-	75,7	6	15,8%
5	68,6	-	72,1	11	28,9%
6	65,0	-	68,5	7	18,4%
Jumlah				38	100,0%



RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

PRETEST EKSPERIMEN

MEAN		=	73,553		
SD		=	6,603		
Baik	:	$X \geq M + SD$			
Cukup	:	$M - SD \leq X < M + SD$			
Kurang	:	$X < M - SD$			
Kategori		Skor			
Baik	:	X	≥	80,16	
Cukup	:	66,95	≤	X	< 80,16
Kurang	:	X	<	66,95	

POSTEST EKSPERIMEN

MEAN		=	88,079		
SD		=	6,343		
Baik	:	$X \geq M + SD$			
Cukup	:	$M - SD \leq X < M + SD$			
Kurang	:	$X < M - SD$			
Kategori		Skor			
Baik	:	X	≥	94,42	
Cukup	:	81,74	≤	X	< 94,42
Kurang	:	X	<	81,74	

PRETEST KONTROL

MEAN = 73,684
SD = 5,691

Baik : $X \geq M + SD$
Cukup : $M - SD \leq X < M + SD$
Kurang : $X < M - SD$

Kategori	Skor
Baik	: $X \geq 79,37$
Cukup	: $67,99 \leq X < 79,37$
Kurang	: $X < 67,99$

POSTEST KONTROL

MEAN = 73,763
SD = 5,702

Baik : $X \geq M + SD$
Cukup : $M - SD \leq X < M + SD$
Kurang : $X < M - SD$

Kategori	Skor
Baik	: $X \geq 79,46$
Cukup	: $68,06 \leq X < 79,46$
Kurang	: $X < 68,06$

RANGKUMAN HASIL UJI KATEGORISASI

NO	EKSPERIMEN				KONTROL			
	PRETEST	KTG	POSTEST	KTG	PRETEST	KTG	POSTEST	KTG
1	76	Cukup	85	Cukup	78	Cukup	78	Cukup
2	80	Cukup	87	Cukup	72	Cukup	72	Cukup
3	82	Baik	90	Cukup	71	Cukup	71	Cukup
4	70	Cukup	87	Cukup	70	Cukup	70	Cukup
5	71	Cukup	77	Kurang	73	Cukup	73	Cukup
6	76	Cukup	85	Cukup	65	Kurang	65	Kurang
7	77	Cukup	88	Cukup	74	Cukup	74	Cukup
8	69	Cukup	79	Kurang	68	Cukup	68	Kurang
9	75	Cukup	95	Baik	80	Baik	80	Baik
10	80	Cukup	85	Cukup	82	Baik	82	Baik
11	77	Cukup	97	Baik	77	Cukup	77	Cukup
12	67	Cukup	80	Kurang	67	Kurang	67	Kurang
13	65	Kurang	80	Kurang	70	Cukup	70	Cukup
14	79	Cukup	95	Baik	85	Baik	85	Baik
15	72	Cukup	90	Cukup	70	Cukup	70	Cukup
16	70	Cukup	92	Cukup	74	Cukup	75	Cukup
17	82	Baik	95	Baik	78	Cukup	78	Cukup
18	80	Cukup	92	Cukup	75	Cukup	75	Cukup
19	65	Kurang	75	Kurang	65	Kurang	65	Kurang
20	78	Cukup	90	Cukup	77	Cukup	77	Cukup
21	82	Baik	92	Cukup	65	Kurang	65	Kurang
22	67	Cukup	93	Cukup	69	Cukup	70	Cukup
23	65	Kurang	95	Baik	70	Cukup	70	Cukup
24	76	Cukup	95	Baik	71	Cukup	71	Cukup
25	65	Kurang	75	Kurang	70	Cukup	70	Cukup
26	77	Cukup	95	Baik	66	Kurang	66	Kurang
27	68	Cukup	96	Baik	80	Baik	80	Baik
28	82	Baik	90	Cukup	80	Baik	80	Baik
29	77	Cukup	95	Baik	81	Baik	81	Baik
30	70	Cukup	87	Cukup	86	Baik	86	Baik
31	61	Kurang	78	Kurang	79	Cukup	80	Baik
32	65	Kurang	88	Cukup	67	Kurang	67	Kurang
33	62	Kurang	82	Cukup	76	Cukup	76	Cukup
34	80	Cukup	84	Cukup	80	Baik	80	Baik
35	82	Baik	95	Baik	75	Cukup	75	Cukup
36	81	Baik	85	Cukup	72	Cukup	72	Cukup
37	66	Kurang	88	Cukup	73	Cukup	73	Cukup
38	78	Cukup	90	Cukup	69	Cukup	69	Cukup

HASIL UJI KATEGORISASI

Frequency Table

Pretest_Eksperimen

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	6	15,8	15,8	15,8
	Cukup	24	63,2	63,2	78,9
	Kurang	8	21,1	21,1	100,0
	Total	38	100,0	100,0	

Posttest_Eksperimen

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	10	26,3	26,3	26,3
	Cukup	21	55,3	55,3	81,6
	Kurang	7	18,4	18,4	100,0
	Total	38	100,0	100,0	

Pretest_Kontrol

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	8	21,1	21,1	21,1
	Cukup	24	63,2	63,2	84,2
	Kurang	6	15,8	15,8	100,0
	Total	38	100,0	100,0	

Posttest_Kontrol

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	9	23,7	23,7	23,7
	Cukup	22	57,9	57,9	81,6
	Kurang	7	18,4	18,4	100,0
	Total	38	100,0	100,0	

HASIL UJI NORMALITAS

NPar Tests

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Pretest_ Eksperimen	Postest_ Eksperimen	Pretest_ Kontrol	Postest_ Kontrol
N		38	38	38	38
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	73,5526	88,0789	73,6842	73,7632
	Std. Deviation	6,60343	6,34325	5,69070	5,70175
Most Extreme Differences	Absolute	,171	,126	,110	,114
	Positive	,103	,085	,110	,114
	Negative	-,171	-,126	-,077	-,100
Kolmogorov-Smirnov Z		1,053	,774	,676	,701
Asymp. Sig. (2-tailed)		,217	,587	,750	,709

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

HASIL UJI HOMOGENITAS

Oneway

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
Pretest	2,979	1	74	,089
Posttest	,257	1	74	,614

HASIL UJI *PAIRED T TEST* (EKSPERIMEN)

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pretest_Eksperimen	73,5526	38	6,60343	1,07122
	Postest_Eksperimen	88,0789	38	6,34325	1,02901

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pretest_Eksperimen & Postest_Eksperimen	38	,481	,002

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pretest_Eksperimen - Postest_Eksperimen	-14,52632	6,59950	1,07058	-16,69552	-12,35712	-13,569	37	,000

HASIL UJI *PAIRED T TEST* (KONTROL)

T-Test

Paired Samples Statistics

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	Pretest_Kontrol	73,6842	38	5,69070	,92315
	Postest_Kontrol	73,7632	38	5,70175	,92495

Paired Samples Correlations

		N	Correlation	Sig.
Pair 1	Pretest_Kontrol & Postest_Kontrol	38	,999	,000

Paired Samples Test

		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Pretest_Kontrol - Postest_Kontrol	-,07895	,27328	,04433	-,16877	,01088	-1,781	37	,083

HASIL UJI INDEPENDENT T TEST (PRETEST)

T-Test

Group Statistics

Group	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pretest Eksperimen	38	73,5526	6,60343	1,07122
Pretest Kontrol	38	73,6842	5,69070	,92315

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Pretest	Equal variances assumed	2,979	,089	-,093	74	,926	-,13158	1,41411	-2,94926	2,68611
	Equal variances not assumed			-,093	72,421	,926	-,13158	1,41411	-2,95028	2,68713

HASIL UJI INDEPENDENT T TEST (POSTEST)

T-Test

Group Statistics

Group	N	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean
Posttest Eksperimen	38	88,0789	6,34325	1,02901
Kontrol	38	73,7632	5,70175	,92495

Independent Samples Test

		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means						
		F	Sig.	t	df	Sig. (2-tailed)	Mean Difference	Std. Error Difference	95% Confidence Interval of the Difference	
									Lower	Upper
Posttest	Equal variances assumed	,257	,614	10,347	74	,000	14,31579	1,38361	11,55888	17,07270
	Equal variances not assumed			10,347	73,174	,000	14,31579	1,38361	11,55836	17,07322