

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN DEKORASI BIRTHDAY CAKE
DENGAN BUTTER CREAM MENGGUNAKAN BLOG INTERNET PADA
SISWA SMK N 6 YOGYAKARTA

SKRIPSI

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



Oleh:
Briana Resto Waty
13511242008

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN DEKORASI BRITHDAY CAKE DENGAN BUTTERCREAM MENGGUNAKAN BLOG INTERNET

Oleh:
Briana Resto Waty
NIM. 13511242008

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) pengembangan media blog untuk siswa dengan aplikasi blog internet; (2) kelayakan media blog untuk siswa dengan aplikasi blog internet, dan (3) tingkat pemahaman siswa pada mata pelajaran produk cake menggunakan aplikasi blog internet.

Jenis penelitian ini adalah penelitian dan pengembangan dengan model 4D yaitu pendefinisian (define), perancangan (design), pengembangan (develop), dan penyebaran (disseminate). Subjek penelitian adalah 1 orang dosen ahli media, 1 orang dosen ahli materi, dan 30 siswa kelas XII di SMK N 6 Yogyakarta. Instrumen berupa kuesioner sebagai lembar penilaian untuk validator ahli materi, validator ahli media, siswa, dan tes digunakan untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa. Validitas instrumen menggunakan rumus Alpha Cronbach nilai koefisien reliabilitas tes evaluasi modul pembelajaran sebesar 0,897 dan modul pembelajaran sebesar 0,922 lebih besar dari 0,600. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif.

Hasil penelitian ini adalah: (1) Pengembangan media blog diawali dengan tahap define meliputi observasi dan pengumpulan referensi, selanjutnya melalui tahap design meliputi perancangan media blog dan penyusunan materi, dilanjutkan tahap development dengan melakukan validasi ahli materi dan ahli media, revisi modul, hasil uji coba instrumen kelayakan modul, hasil peningkatan pemahaman, dan yang terakhir tahap desimination yaitu uji coba instrumen dan pengambilan data; (2) kelayakan media blog untuk siswa yang dikembangkan dengan aplikasi blog internet diketahui bahwa penilaian dari ahli materi dan penilaian ahli media adalah sangat layak (100%), ditinjau dari aspek isi materi memenuhi kriteria layak (60,0%), aspek pemrograman memenuhi kriteria sangat layak (56,7%), aspek pembelajaran memenuhi kriteria sangat layak (56,7%), aspek kemanfaatan memenuhi kriteria sangat layak (66,7%), dan penilaian media pembelajaran secara keseluruhan memenuhi kriteria sangat layak (70,0%); dan (3) terjadi peningkatan pemahaman siswa kelas XI di SMK N 6 Yogyakarta patiseri pada pembelajaran dekorasi birthday cake menggunakan media yang dikembangkan. Hal ini ditunjukkan pada nilai rata-rata pretest sebesar 74,267 dan nilai rata-rata pada posttest sebesar 86,533 dengan peningkatan sebesar 12,266.

Kata kunci: Pengembangan, Media Pembelajaran, Dekorasi, Brithday Cake, Buttercream, Blog

MEDIA DEVELOPMENT LEARNING DECORATION WITH BUTTER CREAM BIRTHDAY CAKE USING INTERNET BLOG

By:
Briana Resto Waty
NIM. 13511242008

Abstract

This study aims to determine: (1) the development of media blog for students with internet blog application; (2) the feasibility of the media blog for students with internet blog application, and (3) the level of understanding of students on the subjects of cake products using internet blog application.

This research is a research and development with 4D model, namely the definition (define), design (design), development (develop), and the spread (disseminate). Subjects were one media expert lecturers, 1 lecturer matter experts, and 30 students of class XII in SMK N 6 Yogyakarta. The instrument was a questionnaire as an assessment sheet material expert validator, the validator media experts, students, and tests are used to determine the level of student understanding. The validity of the instrument using Alpha formula Croncbach evaluation test reliability coefficient of 0.897 learning modules and learning modules amounting to 0.922 greater than 0.600. Data were analyzed using descriptive analysis.

The results of this study are: (1) Development of media blog begins with the define phase include observation and collection of reference, then through the design phase includes the design of media blogs and preparation of materials, followed stage development by validating matter experts and media experts, the revision of the module, the test results try eligibility instrument module, the result of improved understanding, and the last stage is the trial desimination instruments and data retrieval; (2) the feasibility of the media blog for students developed by internet blog application is known that an assessment of the subject matter experts and media expert assessment is very decent (100%), from the aspect of the content of the materials meet the criteria are eligible (60.0%), programming aspect meet very decent criteria (56.7%), aspects of learning meet the criteria of very decent (56.7%), the aspect of expediency meet the criteria of very decent (66.7%), and assessment of learning media as a whole meets the criteria very decent (70.0 %); and (3) an increase understanding of class XI student of SMK N 6 Yogyakarta patiseri learning birthday cake decorating using media developed. This is shown in the average pretest score of 74.267, and the average value on a posttest at 86.533 with an increase of 12.266.

Keywords: Development, Learning Media, decor, Brithday Cake, Buttercream, Blog

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perkembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi di Indonesia begitu pesat, hal ini terbukti dari banyaknya pembelajaran yang menggunakan perkembangan teknologi informasi, seperti penggunaan internet, weblog, dan software untuk pelaksanaan pembelajaran. Perkembangan tersebut adalah wujud dari pemikiran manusia. Perkembangan teknologi memberi kemudahan dan manfaat bagi manusia untuk melakukan kegiatan sesuai kebutuhannya. Kemajuan tersebut juga banyak mempengaruhi lingkungan pendidikan saat ini.

Berbagai hasil dari perkembangan teknologi informasi dan komunikasi salah satunya adalah Internet. Internet merupakan gabungan dari beberapa network dengan tata cara yang universal. Internet dengan berbagai konten serta perkembangannya juga dapat digunakan sebagai salah satu alternatif agar pembelajaran lebih menarik, kreatif, dan meningkatkan motivasi pembelajaran sehingga dapat meningkatkan mutu dalam dunia pendidikan.

Kemajuan dalam bidang pengetahuan dan teknologi informasi telah membawa pengaruh besar dalam kehidupan masyarakat Indonesia. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi informasi semakin mendorong upaya-upaya pembaharuan dalam pemanfaatan hasil teknologi dalam bidang pendidikan. Pemanfaatan hasil teknologi sangat penting dalam proses pendidikan, karena dapat digunakan sebagai pengantar materi ataupun praktik yang lebih nyata dalam pembelajaran.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menuntut pelaksanaan pembelajaran untuk lebih inovatif dari sebelumnya. Internet tidak hanya memberikan inovasi-inovasi baru, tetapi menyediakan berbagai aplikasi yang sangat membantu dalam pembelajaran. Salah satu aplikasi tersebut adalah web log atau blog. Blog adalah bentuk aplikasi web yang menyerupai tulisan-tulisan (yang dimuat sebagai posting) pada sebuah halaman web umum (sumber: internet). Dari pengertian blog di atas, menandakan bahwa blog dapat digunakan sebagai media pembelajaran karena dapat menghadirkan materi secara lebih menarik.

Pendidikan yang baik bukan hanya ditentukan oleh perkembangan teknologi informasi saja, melainkan juga ditunjang oleh sarana dan prasarana sekolah, kreativitas guru, dan keaktifan siswa dalam pembelajaran. Guru dituntut untuk membuat pembelajaran menjadi lebih inovatif untuk memotivasi peserta didik agar dapat belajar secara optimal dalam pembelajaran di kelas. Saat ini sebagian besar tenaga pengajar (guru) belum mengembangkan media pembelajaran yang inovatif. Secara mayoritas guru masih menggunakan media papan tulis dan demonstrasi secara langsung. Oleh karena itu melalui penelitian ini peneliti bermaksud mengembangkan alat bantu mengajar berupa media sehingga proses belajar dan mengajar menjadi lebih efektif serta pembelajaran lebih memotivasi peserta didik.

Praktik kegiatan belajar mengajar disebagian besar sekolah pada umumnya sudah dapat dijumpai dalam bentuk media pembelajaran, hal tersebut sangat membantu dalam proses kegiatan belajar mengajar. Namun hanya mata pelajaran tertentu saja yang menggunakan media bantu seperti internet dan

blog. Pembelajaran teori yang diberikan sebelum melaksanakan kegiatan praktik di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), biasanya belum sepenuhnya menggunakan alat bantu media untuk memberi gambaran praktik yang akan dilakukan.

Mata pelajaran produk cake untuk semester II terdiri dari beberapa kompetensi dasar yaitu membuat dan menganalisis cake (gateaux dan torten), menghias macam-macam cake (rolled cake, cake ulang tahun, dan cake perkawinan). Dari wawancara yang dilakukan dengan guru yang mengampu mata pelajaran produk cake, materi cake ulang tahun merupakan materi penting yang harus dikuasai oleh setiap peserta didik, dikarenakan materi tersebut akan berkaitan dengan materi pembelajaran patiseri lainnya sehingga mata pelajaran ini butuh keterampilan khusus agar siswa dapat lebih mengembangkan kreatifitasnya. Dalam standar kompetensi, siswa diharapkan mampu mengkreasikan dan mempraktikan bentuk-bentuk dasar menghias cake ulang tahun dengan baik sesuai kurikulum.

Hasil wawancara yang dilakukan dengan tenaga pengajar (guru) mata pelajaran produk cake dapat diambil kesimpulan bahwa salah satu kendalanya adalah keterbatasan waktu pembelajaran. Waktu yang singkat saat menjelaskan membuat guru tidak dapat memberikan contoh proses menghias cake ulang tahun secara maksimal. Pada saat pembelajaran, guru hanya memberikan job sheet dan contoh foto-foto hasil jadi cake ulang tahun. Cara tersebut kurang efektif karena tidak semua peserta didik dapat memahami proses membuat cake ulang tahun hanya dengan cara tersebut, sehingga mengakibatkan tingkat pemahaman setiap peserta didik menjadi berbeda satu dengan yang lain. Selain

itu, saat ini tenaga pengajar (guru) dalam memberikan materi cake ulang tahun masih menggunakan metode pembelajaran demonstrasi langsung kepada peserta didiknya untuk diamati.

Berdasarkan informasi dari guru diketahui bahwa terdapat siswa di SMK N 6 Yogyakarta yang belum dapat mencapai nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM) yang ditetapkan sekolah yaitu sebesar ≥ 75 sebanyak 16 siswa (53,33%) dari 30 siswa yang mengalami ketuntasan, dan sisanya sebanyak 14 siswa (46,66%) belum dapat mencapai nilai kriteria ketuntasan minimal (KKM) sebesar ≥ 75 . Hal ini dikarenakan peserta didik kurang memahami materi yang disampaikan karena hampir semua peserta didik tidak memperhatikan pada saat guru memberikan materi dan kurangnya daya tangkap, kemudian peserta didik takut untuk bertanya apabila materi yang diberikan kurang dapat dipahami, dan guru terkadang hanya sesekali mengulang materi yang sedang dijelaskan.

Pada saat ini demonstrasi langsung dirasa kurang relevan dan tidak memanfaatkan perkembangan teknologi yang baru, cara demonstrasi ini kurang efektif apabila digunakan dalam proses belajar, karna secara persnlal tingkat pemahaman siswa berbeda-beda ada yang dapat mengikuti, ada yang ketinggalan saat guru menerangkan dan ada yang tidak memperhatikan. Proses pembelajaran menggunakan blog mempunyai banyak kelebihan yaitu lebih menghemat waktu, materi yang sudah diberikan dapat dipelajari sendiri secara berulang-ulang baik disekolah ataupun dirumah, mengikuti perkembangan zaman dengan menggunakan media pembelajaran blog yang dapat diakses dimana saja. Sedangkan kekurangannya hanya peserta didik tidak dapat melihat dengan langsung saat guru memberikan contoh secara langsung. Oleh karena itu media

pembelajaran menggunakan blog dapat digunakan sebagai alternatif memecahkan masalah tingkat pemahaman peserta didik yang berbeda-beda.

Materi pembelajaran dapat dibuat dengan menggunakan aplikasi pada internet karena didalamnya terdapat berbagai macam aplikasi yang dapat dimanfaatkan sebagai materi dan media pembelajaran dalam dunia pendidikan. Sehingga proses belajar mengajar bisa lebih bervariasi dan siswa lebih tertarik untuk mengikuti pelajaran yang diberikan. Blog juga dapat disebut website pribadi. Dalam hal ini, pengguna dapat menuliskan catatan atau artikel pada bagian on-going dan artikel terbaru akan muncul di bagian paling atas. Pengunjung dapat membaca artikel tersebut dan sekaligus memberi. Oleh karena itu, blog sangat memungkinkan untuk dimanfaatkan sebagai sarana media pembelajaran pada pemberian materi sebelum melakukan kegiatan praktik cake ulang tahun. Blog dapat digunakan untuk menampilkan banyak materi teori dan praktik cara pembuatan dengan lebih menarik.

Selain aplikasi blog, terdapat juga aplikasi lain yang dapat menunjang proses pembelajaran yang lebih efektif yaitu video. Aplikasi ini dapat digunakan untuk alat bantu ajar supaya peserta didik lebih dapat memahami dan menangkap materi yang diberikan. Video merupakan salah satu bentuk media audio visual, yaitu jenis media yang mengandung unsur suara dan gambar yang dapat dilihat. Video akan menarik peserta didik karena mereka dapat mendengar dan melihat gambar yang ditayangkan dalam video tersebut. Media pembelajaran dengan video ini memiliki beberapa kelebihan yaitu: pesan yang disampaikan dapat diterima oleh semua peserta didik meskipun dalam kelas besar, bagus diterapkan dalam suatu proses, mengatasi keterbatasan waktu,

dapat diulang dan diberhentikan sesuai dengan kebutuhan.

Pesatnya perkembangan jaman menuntut para pendidik untuk lebih kreatif dalam memperbaharui cara menyampaikan bahan ajar yang akan diberikan ke peserta didik. Guru dituntut mengikuti perkembangan teknologi informasi, salah satunya dengan menggunakan media pembelajaran dalam proses belajar mengajar dengan menggunakan blog agar proses belajar mengajar lebih menarik dan menyenangkan. Media pembelajaran video diharapkan dapat meningkatkan keaktifan peserta didik dalam kegiatan belajar di dalam kelas yang selama ini belum muncul. Respon peserta didik terhadap pelajaran diharapkan membawa keberhasilan dari suatu usaha atau tindakan yang dilihat dari tercapai atau tidaknya kompetensi dasar yang telah direncanakan yang tentunya akan membawa hasil atau perubahan yang baik dilihat dari respon dan keaktifan peserta didik pada saat pengajar menggunakan media pembelajaran blog.

B. Identifikasi Masalah

Dari permasalahan di atas, maka peneliti dapat mengidentifikasi beberapa permasalahan yang muncul yaitu :

1. Kurangnya penggunaan teknologi informasi dalam kegiatan belajar mengajar khususnya mata pelajaran teori atau praktik di SMK.
2. Media yang digunakan guru masih terbatas pada penggunaan power point, jobsheet. Media tersebut cukup membantu namun kurang menarik perhatian siswa saat mengikuti pembelajaran. Oleh karena itu perlu adanya media pembelajaran yang menarik dan menyenangkan sehingga siswa lebih termotivasi dan fokus dalam kegiatan pembelajaran.

3. Diperlukan suatu rancangan baru dalam kegiatan belajar dengan menggunakan media, sehingga siswa tidak merasa bosan dan kesulitan dalam mengikuti pelajaran.
4. Terdapat 16 siswa (53,33%) dari 30 siswa yang mengalami ketuntasan, dan sisanya sebanyak 14 siswa (46,66%) belum mencapai batas KKM yang sudah ditetapkan oleh sekolah (≥ 75) pada mata pelajaran produk cake di SMK N 6 Yogyakarta.

C. Batasan Masalah

Permasalahan pada dekorasi birthday cake pada mata pelajaran produk cake sangat kompleks diantaranya adalah rendahnya hasil belajar siswa pada mata pelajaran produk cake dan kurang maksimalnya penggunaan media pembelajaran pada mata pelajaran produk cake di SMK N 6 Yogyakarta. Oleh karena itu, peneliti membatasi masalah pada pengembangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan buttercream menggunakan blog internet pada siswa SMK N 6 Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka peneliti dapat merumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengembangan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang dikembangkan dengan aplikasi blog internet?
2. Bagaimana kelayakan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang dikembangkan dengan aplikasi blog internet?
3. Bagaimana tingkat pemahaman siswa pada mata pelajaran produk cake menggunakan aplikasi blog internet?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini sebagai berikut.

1. Mengetahui pengembangan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang dikembangkan dengan aplikasi blog internet.
2. Mengetahui kelayakan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang di kembangkan dengan aplikasi blog internet.
3. Mengetahui tingkat pemahaman siswa pada mata pelajaran produk cake menggunakan aplikasi blog internet.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat diantaranya. Manfaat tersebut adalah sebagai berikut :

1. Bagi siswa
 - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas siswa dalam pembelajaran produk cake ulang tahun.
 - b. Media pembelajaran interaktif yang dikembangkan dapat melatih kemandirian siswa dalam pembuatan cake ulang tahun.
2. Bagi guru
 - a. Hasil penelitian ini dapat dijadikan guru sebagai inovasi pembelajaran yang baru dalam pembelajaran produk cake ulang tahun.
 - b. Media pembelajaran interaktif dapat mempermudah guru dalam menyampaikan isi materi pada pembelajaran produk cake ulang tahun.

3. Bagi sekolah
 - a. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sarana pembelajaran dan diharapkan nantinya dapat meningkatkan kualitas pendidikan di sekolah.
4. Bagi peneliti
 - a. Dapat meningkatkan pengalaman dan pengetahuan pada pengembangan media pembelajaran baru dalam pembuatan cake ulang tahun.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Deskripsi Pembelajaran

Menurut Syaiful Sagala (2010: 61), pembelajaran ialah membelajarkan siswa menggunakan asas pendidikan maupun teori belajar, merupakan penentu utama keberhasilan pendidikan. Pembelajaran merupakan komunikasi dua arah. Mengajar dilakukan oleh pihak guru sebagai pendidik, sedangkan belajar dilakukan oleh peserta didik atau murid.

Hendro Darmodjo dan Jenny R. E. Kaligis (1993: 12) menyatakan bahwa mengajar dan belajar merupakan suatu proses yang tidak dapat dipisahkan dalam pembelajaran. Pembelajaran akan berhasil apabila terjadi proses mengajar dan proses belajar yang harmoni. Proses belajar mengajar tidak dapat berlangsung hanya dalam satu arah, melainkan dari berbagai arah (multiarah) sehingga memungkinkan siswa untuk belajar dari berbagai sumber belajar yang ada.

Berdasarkan pendapat di atas dapat dijelaskan bahwa pembelajaran merupakan suatu interaksi aktif antara guru yang memberikan bahan pelajaran dengan siswa sebagai objeknya. Proses pembelajaran merupakan kegiatan yang didalamnya terdapat sistem rancangan pembelajaran hingga menimbulkan sebuah interaksi antara pemateri (guru) dengan penerima materi (siswa). Adapun beberapa rancangan proses kegiatan pembelajaran yang harus diterapkan adalah dengan melakukan pendekatan pembelajaran, strategi pembelajaran serta metode pembelajaran.

2. 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. media pembelajaran dalam pendidikan merupakan saluran atau sesuatu alat yang digunakan untuk menyalurkan pesan sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, perbuatan siswa untuk mendorong siswa dalam belajar dan membantu mencapai tujuan pembelajaran. Proses penyaluran pesan atau materi pembelajaran tersebut akan sesuai tujuan apabila media pembelajaran sudah terancang dengan baik. Media pembelajaran dapat terancang dengan melalui berbagai tahapan.

b. Fungsi Media Pembelajaran

Secara umum manfaat media pembelajaran adalah memperlancar interaksi antara guru dengan siswa sehingga kegiatan pembelajaran lebih efektif dan efisien. Secara lebih khusus menurut Kemp dan Dayton (dalam Arsyad, 2009: 21), manfaat media pembelajaran bagi guru antara lain sebagai berikut:

- 1) Pembelajaran bisa lebih menarik.
- 2) Pembelajaran menjadi lebih interaktif dengan diterapkan teori belajar dan prinsip-prinsip psikologis yang diterima dalam hal partisipasi siswa, umpan balik dan penguatan.
- 3) Lama waktu pembelajaran yang diperlukan dapat dipersingkat karena kebanyakan media hanya memerlukan waktu singkat untuk mengantarkan pesan-pesan dan isi pelajaran dalam jumlah yang cukup banyak dan kemungkinannya dapat diserap oleh siswa.

- 4) Pembelajaran dapat dapat diberikan kapan dan di mana diinginkan atau diperlukan
- 5) Peran guru dapat berubah ke arah yang positif, beban guru untuk penjelasan yang berulang-ulang mengenai isi pelajaran dapat dikurangi bahkan dihilangkan.

3. Jenis Media Pembelajaran

Menurut Oemar Hamalik (2010: 202), dalam arti sempit, media pembelajaran hanya meliputi media pembelajaran yang dapat digunakan secara efektif dalam proses pengajaran yang terencana, sedangkan dalam arti kata luas, media tidak hanya meliputi media komunikasi elektronik yang kompleks, tetapi juga mencakup alat-alat sederhana seperti slide, fotografi, diagram, bagan, dan objek-objek nyata serta kunjungan ke luar sekolah.

Ada beberapa jenis dari media pembelajaran, meliputi modul cetak, film, televisi, film bingkai, film tangkai, program radio, komputer dan lainnya dengan ciri dan kemampuan yang berbeda (Arief S. Sadiman, 2014: 19). Sedangkan menurut Rudy Bretz dalam Arief S. Sadiman (2014: 10), media dibagi menjadi tiga unsur pokok, yaitu suara, visual dan gerak. Bretz juga membedakan antara media siar (telecommunication) dan media rekam (recording) sehingga terdapat 8 klasifikasi media: 1) media audio visual gerak, 2) media audio visual diam, 3) media audio semi-gerak, 4) media visual gerak, 5) media visual diam, 6) media semi-gerak, 7) media audio dan 8) media cetak.

Briggs dalam Arif S. Sadiman (2014: 23), jenis media lebih mengarah pada karakteristik menurut stimulus atau rangsangan yang dapat ditimbulkan dari media sendiri, yaitu kesesuaian rangsangan tersebut dengan karakteristik siswa,

tugas pembelajaran, bahan, dan transmisinya. Briggs mengidentifikasi 13 macam media yang dipergunakan dalam proses belajar mengajar, yaitu : objek, model, suara langsung, rekaman audio, media cetak, pembelajaran terprogram, papan tulis, media transparansi, film rangkai, film, televisi dan gambar.

Menurut Sheels & Glasgow dalam Azhar Arsyad (2011: 33-34), jenis media dari segi perkembangan teknologi dibagi dalam dua kategori, yaitu media tradisional dan media teknologi muthakhir.

a. Media Tradisional

- 1) Visual diam yang diproyeksikan ; proyeksi overheads, slides,
- 2) Visual yang tak diproyeksikan ; gambar, poster, foto, grafik,
- 3) Audio ; rekaman piringan, pita kaset,
- 4) Penyajian multimedia ; slide plus suara (tape), multi-image,
- 5) Visual dinamis yang diproyeksikan ; film, televisi, video
- 6) Cetak ; buku teks, modul, workbook, majalah ilmiah, hand out,
- 7) Permainan ; teka-teki, simulasi, permainan papan,
- 8) Realia ; model, specimen (contoh), manipulatif (peta, boneka)

b. Media Teknnologi Mutakhir

- 1) Media berbasis telekomunikasi; telekonferen, kuliah jarak jauh,
- 2) Media berbasis mikroprosesor; permainan komputer, sistem tutor intelijen, interaktif, hypermedia.

Berdasarkan berbagai pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa jenis media pembelajaran menengah pada peningkatan efektifitas pembelajaran, karakteristik menurut rangsangan kepada peserta didik, tugas pembelajaran, bahan dan transmisinya. Jenis-jenis media pembelajaran meliputi media visual/grafis/dua dimensi, media tiga dimensi, media audio visual, media proyeksi serta lingkungan. Modul merupakan media cetak sebagai bagian dari jenis media visual/grafis/dua dimensi.

4. Kriteria Pemilihan Media Pembelajaran

Menurut Hamalik dalam Azhar Arsyad (2011: 2), pengetahuan dan pemahaman yang perlu dikuasai oleh guru tentang media pembelajaran meliputi:

- a. Media sebagai alat komunikasi agar proses belajar mengajar lebih efektif;
- b. Fungsi media untuk mencapai tujuan pendidikan;
- c. Seluk beluk proses belajar;
- d. Hubungan antara cara mengajar dan media pendidikan;
- e. Manfaat media pendidikan dalam pengajaran;
- f. Pemilihan dan penggunaan media pendidikan;
- g. Berbagai jenis alat dan teknik media pendidikan;
- h. Media pendidikan dalam setiap pendidikan;
- i. Usaha inovasi dalam media pendidikan.

Menurut Arif S. Sadiman (2014: 85), kriteria pemilihan media pembelajaran harus dikembangkan sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai, kondisi dan keterbatasan yang ada dengan mengingat kemampuan dan karakteristik media tersebut. Sedangkan pendapat lain disampaikan oleh Profesor Ely dalam Arief S. Sadiman (2014: 85), pemilihan media seyogyanya tidak terlepas dari konteksnya bahwa media merupakan komponen dari sistem instruksional secara keseluruhan. Meskipun tujuan dan isinya sudah diketahui, faktor lain seperti karakteristik peserta didik, strategi belajar mengajar, organisasi kelompok belajar, alokasi waktu dan sumber, serta prosedur penilaiannya juga perlu dipertimbangkan.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa kriteria pemilihan media pembelajaran yaitu dengan mempertimbangkan tujuan pembelajaran, kondisi peserta didik, karakteristik media, strategi pembelajaran, ketersediaan waktu dan biaya, serta fungsi media tersebut dalam pembelajaran.

5. Media Pembelajaran Berbasis Komputer

Kemajuan teknologi terutama perkembangan media komputer memberikan beberapa kelebihan untuk kegiatan produksi. Akhir-akhir ini komputer mendapat perhatian dalam bidang pembelajaran karena kemampuannya yang dapat digunakan dalam kegiatan belajar mengajar. Dalam komputer tersedia aplikasi software yang dapat dimanfaatkan sebagai sarana pengembangan media pembelajaran.

Pembelajaran dengan menggunakan komputer merupakan pembelajaran yang menggunakan komputer sebagai alat bantu belajar. Penggunaan media pembelajaran berbasis komputer dengan tepat bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa secara kognitif, psikomotorik, dan afektif. Komputer meningkatkan kemampuan kognitif siswa karena komputer dapat mengajarkan konsep-konsep aturan, prinsip, langkah-langkah, proses, dan kalkulasi yang kompleks. Komputer juga dapat menjelaskan konsep tersebut secara sederhana dengan penggabungan visual dan audio yang dianimasikan. Sehingga cocok untuk kegiatan pembelajaran mandiri.

6. Tinjauan Tentang Blog

a. Pengertian Blog

Blog adalah singkatan dari weblog. Blog adalah jenis situs web yang dikembangkan dan dikelola oleh individu dengan menggunakan perangkat lunak (software) online atau Platform host yang sangat mudah pengguna, dengan ruang untuk menulis. Blog menampilkan publikasi online instan dan mengajak publik untuk membaca dan memberikan umpan balik sebagai komentar (Gween Solomon, 2011: 15). Blog sering diartikan akronim weblog, meminjam definisi

dari wikipedia, Blog didefinisikan sebagai bentuk aplikasi web yang menyerupai tulisan-tulisan (yang dimuat sebagai posting) pada sebuah halaman web umum. Situs ini biasanya dapat diakses oleh semua pengguna internet sesuai dengan topik dan tujuan pengguna blog tersebut (Agung Herutomo, 2010: 77).

Dalam definisi yang lebih formal, blog adalah website yang mengandung isi dalam urutan waktu terbalik dan terdiri atas posting-posting. Posting terdahulu akan ditampilkan terlebih dahulu, Baru kemudian posting yang lama (Rachman Hakim, 2010: 1). Blog adalah semacam buku harian online. Pemilik blog biasanya menuliskan berbagai catatannya kedalam blog miliknya, seperti halnya buku harian. Hasil dari tulisan itu dapat dilihat secara online melalui internet. Selain itu pengunjung blog juga bisa memberikan komentarnya pada tulisan pemilik blog. Selain tulisan dapat pula ditambahkan gambar, video, bahkan bisa pula mengupload file, sehingga pengunjung dapat mendownload file yang kita masukkan.

Berbagai penyedia layanan blog diantaranya adalah blogger.com, wordpress.com dan multiply.com. Sebelum sepopuler saat ini, blog hanya digunakan sebagai buku harian online. Saat ini ketika blog mulai merajalela blog tidak hanya menuliskan curahan hati dan pengalaman mereka sehari-hari. Berbagai topik keilmuan mulai memasuki blog. Mulai dari sastra teknik hingga musik. Jika kita dahulu sangat sulit mencari materi bahasa Indonesia dengan berkembangnya blog saat ini kita lebih mudah mencarinya. Bahkan saat ini terdapat buku yang bisa diambil dari sebuah blog.

Biasanya suatu halaman blog terdiri dari sebuah bagian posting dan sidebar. Posting berisi tulisan-tulisan dengan judul dan penjelasan serta komentar

diakhir tulisan. Bagian posting merupakan bagian yang terbesar dalam suatu halaman blog. Di samping bagian posting terdapat sidebar yang bisa kita isi sesuai dengan keperluan dan keinginan kita sendiri. Sidebar bisa kita isi dengan gambar, video, tulisan, link, ataupun kode html. Dengan adanya sidebar kita bisa menambahkan berbagai pelengkap untuk memperindah blog yang tidak disediakan oleh situs penyedia blog itu sendiri. Dengan memanfaatkan layanan diluar penyedia blog kita dapat menambahkan bagian blog, cukup dengan meng-copy paste HTML code.

b. Sejarah Perkembangan Blog

Jhon barger adalah yang pertama kali memperkenalkan nama blog pada tahun 1997. Ia menggunakan istilah weblog untuk menyebut kelompok website pribadi yang selalu update secara kontinyu dan berisi link-link website lain yang mereka anggap menarik disertai dengan komentar-komentar mereka sendiri.

Sedangkan situs pitas (www.pitas.com) adalah situs yang pertama kali menciptakan layanan blog online dan gratis pada bulan juli 1999. Satu bulan kemudian, yaitu bulan agustus 1999, sebuah perusahaan di sanfransisco bernama pyra laboratory (www.pyra.com) meluncurkan layanan blogger (www.blogger.com) yang hingga saat ini menjadi salah satu layanan blogger terbesar yang ada diinternet. Layanan tersebut memungkinkan siapa pun dengan pengetahuan dasar html dan pemrograman web, dapat menciptakan blog-nya sendiri secara online dan gratis.

Dengan kemudahan layanan yang diberikan oleh beberapa situs yang mengelola blog tersebut, perkembangan blogger pun bertambah pesat. Menurut statistik yang dikeluarkan oleh situs blogger.com tersebut, jumlah pengguna yang

memakai layanan mereka dengan pertumbuhan jumlah sekitar 20-40% per bulan. Setelah blogger.com dan pitas berkembang cukup pesat, muncul berabagai layanan pembuat blog online yang diberikan pula oleh beberapa situs, seperti Groukoup (www.grouksoup.com) atau edithispage (www.edithispage.com). Sejak saat itu, blog kian hari kian bertambah dengan pesat hingga makin sulit untuk mengikutinya (Teguh Wahyono, 2009: 3-5).

c. Jenis-Jenis Blog

Sejak diketemukanya blog sampai sekarang, jenis blog terus berkembang, yang semula hanya bersifat pribadi kini menjadi lebih beragam. Berikut ini adalah jenis-jenis blog yang dapat dikasifikasikan dari sekian banyak blog yang ada di internet menurut Oya Suryana (2008: 2-5):

- 1) Blog politik : blog yang berisi informasi tentang politik, baik profil, kampanye politik, maupun propaganda.
- 2) Blog Pribadi : Blog milik perorangan yang biasanya memuat artikel sesuai dengan minat dan hobi si pemilik blog.
- 3) Blog bertopik : blog yang dikusulkan membahas tentang topik tertentu, misalnya membahas tentang potografi, bisnis online, pemrograman, dan lain-lain.
- 4) Blog kesehatan : blog yang membahas tentang informasi kesehatan.
- 5) Blog sastra : blog yang berisi artikel-artikel berbau sastra dan seni, baik yang bersifat lokal, regional, nasional, maupun internasional.
- 6) Blog perjalanan atau Traveling : blog yang membahas tentang informasi pariwisata bagi para pehobi traveling.
- 7) Blog riset atau penelitian : Blog yang berisi jurnal penelitian dan riset milik perorangan maupun institusi riset, baik swasta maupun pemerintah.
- 8) Blog Hukum
- 9) Blog media : blog tentang informasi terkini sebuah media pemberitaan baik cetak maupun elektronik, misalnya <http://blog.liputan6.com>
- 10) Blog agama : blog yang berisi tentang artikel-artikel keagamaan.
- 11) Blog pendidikan : blog yang berisi tentang opini tentang kependidikan, atau blog milik institusi pendidikan.
- 12) Blog Petunjuk (direktory).
- 13) Blog bisnis : blog yang memuat informasi dan referensi tentang bisnis online maupun online, informasi tentang peluang usaha dan hal berbau bisnis, <http://onlinebisnis.web.id>, <http://corsaar.com>
- 14) Blog pengganggu (spam.)

d. Kelebihan dan Kekurangan Blog Sebagai Media Pembelajaran.

Menurut Oya Suryana (2008: 2-5) Blog merupakan wabah baru didunia internet saat ini, jadi sebelum ada melakukan blogging tidak ada salahnya kalau pengguna melihat beberapa pertimbangan kelebihan dan kekurangan blog.

1) Kelebihan Blog

- a) Selain karena sifatnya yang ada dalam jaringan internet, beberapa kelebihan dari blog lainnya adalah sifatnya berdiri sendiri sebagai media.
- b) Pengguna blog bebas dan cenderung penggunaan bahasa non-formal yang baik dan positif yang dipakainya.
- c) Blog memungkinkan terjadinya interaktifitas antara sumber dengan penerima informasi. Informasi yang disampaikan akan langsung direspon, ditambahi, dikoreksi dan diperkaya oleh orang lain. Oleh karena itu, suatu topic mungkin bisa menjadi lebih menarik dengan adanya diskusi antara blooger dengan pengunjung weblognya.
- d) Weblog adalah media yang digunakan secara personal, baik individual maupun institusional. Tidak ada persyaratan personal yang diberikan dari orang lain untuk bisa memiliki dan mengelola weblog sendiri. Walaupun ada persyaratan itu pun harus bersifat positif. Jangan sampai disalahgunakan.
- e) Formatnya yang mudah diaplikasikan dan pengelolaannya yang tidak rumit membuat media ini bisa dioperasikan oleh siapapun.
- f) Blog dapat diakses oleh siapa saja dan dari kalangan mana saja. Tidak diperlukan kemampuan khusus teknis atau kemampuan dasar jurnalisme untuk mempublikasikan informasi dalam weblog namun siapa saja boleh menggunakan maupun mengoperasikan asalkan pengguna benar-benar tidak buta teknologi baik itu kalangan pelajara atau non pelajar. misalkan : tidak hanya digunakan oleh mahasiswa ITS, tidak hanya digunakan oleh seorang jurnalis saja.
- g) Meningkatkan prestasi belajar dan meningkatkan wawasan. melalui blog kita dapat mencari informasi apa saja yang dibutuhkan sebagai sumber belajar.
- h) Meningkatkan efisiensi pembelajaran bidang pendidikan.
- i) Dalam bidang pendidikan peran guru juga dapat digantikan dengan adanya blog. Tidak semua hal dapat dijelaskan oleh guru karena keterbatasan waktu, sehingga kita dapat mencari jawabannya di blog.
- j) Meningkatkan rasa percaya pada diri. Blog juga dapat kita manfaatkan untuk media publikasi karya-karya kita. Kita dapat memposting puisi, cerpen, opini, artikel dan lain sebagainya yang nantinya akan dinilai oleh orang lain salah satunya melalui kolom komentar. Dengan keberanian untuk mempublikasikan karya-karya sendiri, kita merasa bangga.

2) Kelemahan Blog

- a) Beberapa kelemahan blog diantaranya adalah rentan terkena virus, hacker atau spyware.
- b) Selain itu, blog juga kurang sentuhan manusiawi, mudah disalahgunakan fungsinya, dan tulisan yang ada di dalam blog kurang dapat dipertanggung jawabkan.
- c) Rawan copy paste dalam media pembelajaran, blog akan membuat para pendidik berkecanduan dan selalu mengandalkan blog ketika mencari materi pelajaran. Sehingga mereka tidak bersahabat dengan buku-buku mata pelajaran yang ada di perpustakaan.
- d) Apabila sebuah postingan blog orang lain berisi hal-hal negatif, maka akan berpengaruh negatif pula pada pengguna blog, apalagi anak-anak yang berusia dibawah umur. Misalkan : postingan video porno, kata-kata yang kotor dan lain-lain.

Untuk itu, ada beberapa upaya agar kekurangan ini dapat diminimalisir.

Diantaranya yakni :

- 1) Dengan menggunakan bahasa pemrograman yang aman. Misalkan: memasukkan password yang orang lain tidak mengetahuinya, mencantumkan nomor telepon, agar kita mengetahui jika ada orang lain yang ingin membobol blog kita.
- 2) Menggunakan desain menarik, dan memiliki control penulisan artikel yang benar.
- 3) Sedangkan dalam media pembelajaran, agar para pebelajar tidak bergantung dengan blog.
- 4) Orang tua disekolah (guru) maupun orang tua dirumah harus sering-sering mengontrol blog yang dimiliki oleh seorang anak. Misalkan : guru dengan cara membuat komunitas blogger.

Komunitas blogger adalah sebuah ikatan yang terbentuk dari para blogger berdasarkan kesamaan-kesamaan tertentu, seperti kesamaan asal daerah, kesamaan kampus, kesamaan hobi, dan sebagainya. Para blogger yang tergabung dalam komunitas-komunitas blogger tersebut biasanya sering mengadakan kegiatan-kegiatan bersama-sama. Untuk bisa bergabung di blogger, biasanya ada semacam syarat atau aturan yang harus dipenuhi untuk bisa masuk di komunitas tersebut, misalkan berasal dari daerah tertentu (<http://nurriest.blogdrive.com/archive/10.html>).

7. Dekorasi

a. Pengertian Dekorasi

Lange (2005: 33) menjelaskan bahwa dekorasi atau menghias kue merupakan bagian yang paling menarik di dalam pengolahan kue, menghias kue adalah menutup kue dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue yang bertujuan untuk:

- 1) Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan rasa, rupa dan bentuk.
- 2) Menutupi kekurangan bentuk fisik yang kurang menarik. Dalam hal ini dapat memperbaiki bagian kue yang cacat dengan bahan penghias kue, bahkan dengan daya kreativitas dan imajinasi yang ada dapat mengubah bentuk kue baru yang lebih menarik dari sebelumnya.
- 3) Menyatakan ungkapan atau maksud menghias kue. Misalnya sebagai ungkapan rasa kasih sayang dibuat kue berbentuk (love) dihias dengan krim berbentuk bunga mawar menggunakan warna dominan merah muda.
- 4) Menjadi pusat perhatian (center of interest) kue yang indah dengan hiasan cantik pada suatu kesempatan akan banyak menarik perhatian orang.

Prinsip-prinsip menghias kue menurut Lange (2005: 33) adalah:

- 1) Tema
Sebelum menghasilkan suatu produk kue harus menentukan bentuk kue serta hiasan apa yang akan ditampilkan, sehingga kita harus mengetahui tema dari kue yang akan di buat. Tema diperlukan agar kue yang ditampilkan sesuai dengan maksud atau tujuan dari penempatan kue dalam suatu acara.
- 2) Pusat perhatian
Hiasan pada kue harus merupakan penggabungan dari keindahan dan tema, hiasan pada kue harus memiliki bagian tertentu yang menjadi pusat perhatian ketika orang melihat kue yang telah didekorasi. Dengan menampilkan pusat perhatian orang dapat mengetahui tema dari suatu event.
- 3) Serasi
Keseserasian pada kue dapat dilihat dari segi desain, maupun pemilihan warna yang kembali berperan pada tema.
- 4) Seimbang
Keseimbangan antara ukuran kue dengan dekorasi yang akan ditampilkan harus seimbang. Keseimbangan dapat dibuat dengan memperhatikan ukuran dari kue dengan ukuran hiasan yang akan dibuat.
- 5) Tepat
Ketepatan yang di maksud adalah tepat dalam semua hal yang menyangkut prinsip menghias kue. Hiasan kue harus tepat dengan event atau tema dari acara, tepat dalam pemilihan bentuk dan hiasan dan tepat dalam menentukan warna.

b. Macam-macam Dekorasi cake

Cake merupakan produk patiseri yang dapat dinikmati setiap saat, baik sebagai makanan selingan ataupun sebagai pelengkap pada rangkaian akhir suatu menu yang dihidangkan sebagai dessert (Faridah, 2008: 299). Cake terbuat dari adonan berbahan dasar terigu. Akan tetapi ahli-ahli masak dari waktu ke waktu selalu menghubungkannya dengan acara-acara khusus seperti upacara keagamaan, kelahiran, perayaan hari-hari bersejarah dan pernikahan. Demikian pengelompokan cake dapat dibagi sebagai berikut:

1) Layer cake

Layer cake terbuat dari bolu dasar (sponge cake atau genoise biscuit) dilapisi butter cream atau icings (Faridah, 2008: 299). Layer cake pada umumnya didekorasi dan di sajikan untuk kesempatan-kesempatan khusus, seperti hari ulang tahun dan hari pernikahan. Selain icing dan butter cream layer cake dapat pula menggunakan pastry cream maupun whipped cream.



Gambar 1. Layer Cake

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

2) Birthday cake

Birthday Cake ialah Cake berasal dari bahan Sponge Cake, Butter Cake, Genoise Cake dihiasi buttercream, pasta almond, chocolate, cheese, fruit. Birthday Cake dapat dihidangkan pada kesempatan istimewa perayaan ulang

tahun. Birthday cake atau kue ulang tahun dapat dibuat dengan bentuk dan hiasan yang beraneka ragam, sebaiknya kue ulang tahun disesuaikan dengan usia yang berulang tahun, baik anak-anak, remaja, dewasa ataupun orang tua (Suhadjipto, 2005: 159). Contoh birthday cake yang sering dijumpai adalah: Tiramisu cake, Rainbow cake, Red Velvet cake, Italian Liquer Cake, Vanilla Raspberry Cake, Blackforest Cake, Apricot Almond Gateau, Chocolate Truffle Cake, Strawberry Cake, Sacher Torte Cake, Hazelnut Vanilla Cake, Fruit Cake, Blueberry Cake, Green Cake, Orange Cake, Coconut Cake, Zucchini Raisin Cake.



Gambar 2. Blackforest



Gambar 3. Red Velvet

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

Kue/bolu dasar yang digunakan dalam pembuatan cake harus disesuaikan dengan orang yang berulang tahun. Umumnya bolu dasar terbuat dari jenis sponge cake atau sejenisnya. Ada berbagai jenis bolu dasar untuk pembuatan kue ulang tahun. Sebagai berikut.

- a) Bolu dasar untuk ulang tahun anak-anak harus terbuat dari sponge cake yang ringan dan tidak terlalu banyak mengandung lemak, telur dan susu.
- b) Bolu dasar ulang tahun yang di sajikan pada sore hari sebagai teman minum teh atau di sajikan sebagai dessert harus ringan dan empuk.
- c) Bolu dasar yang cocok untuk waktu yang tahan lama sebaiknya di buat dari bahan cake atau bolu yang mengandung banyak buah-buahan seperti " english fruit cake"
- d) Warna dan rasa harus disesuaikan dan benar-benar diperhatikan porsinya antara bolu dasar isian, filling dan hiasanya.

- e) Jenis bolu dasar harus disesuaikan dengan jenis hiasan yang akan digunakan. Misalnya, jenis fruit cake tidak dihias dengan butter cream. Karena lebih sesuai jika menggunakan hiasan dari jenis icing yang lebih keras seperti fondant atau royal icing.
- f) Hiasan dari bentuk maupun warna untuk kue ulang tahun dapat disesuaikan dengan hobi/kegemaran, profesi yang berulang tahun bahkan dapat disesuaikan dengan tema pada kue tersebut.

3) Wedding cake

Seperti halnya birthday cake, wedding cake dapat dibuat dari bermacam-macam bolu dasar, model, warna, hiasan dan aksesoris yang sangat banyak. Variasi pada wedding cake bergantung pada keahlian yang dimiliki oleh pembuat cake atau sesuai tema yang diinginkan. Biasanya wedding cake merupakan sebagian dari pelengkap pesta pernikahan yang dipajang untuk menikmati keindahannya, Hal itu yang membedakan wedding cake dengan birthday cake (Suhadjipto, 2005: 159). Dengan kata lain wedding cake dapat menjadi suatu hiasan pelengkap yang indah pada suatu acara pernikahan. Dalam pembuatan wedding cake, memiliki tingkat kesulitan yang sederhana sampai ke tingkat yang mewah.



Gambar 4. Wedding Cake
Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

Jenis kue ini dapat terdiri hanya satu susun sampai beberapa tingkat. Kiat khusus dalam pembuatan wedding cake bertingkat adalah sebagai berikut:

- a) Bolu dasar yang dipakai sebaiknya terbuat dari jenis bolu yang agak keras supaya cukup kuat untuk mnyangga kue di atasnya.
- b) Pilihlah bahan yang tahan lama, karena wedding cake cenderung didisplay dan dipertontonkan.
- c) Warna dan hiasan sebaknya di sesuaikan dengan hiasan-hiasan lain yang ada di ruang tempt wedding cake akan dipajang, dengan maksud agar warna wedding cake dapat terlihat singkron dengan ruangan di sekitarnya.



Gambar 5. Wedding Cake
Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

4) Special cake

Special cake biasanya dibuat berdasarkan pesanan untuk kesempatan khusus atau perayaan lain diluar acara pernikahan atau ulang tahun. Special cake yang lazim dikenal di Indonesia adalah sebagai berikut:

- a) New year day cake khusus untuk merayakan tahun baru
- b) Valentine day cake special untuk perayaan hari kasih sayang (valentine day)
- c) Christmas cake, cake khusus untuk perayaan hari raya natal
- d) Easter cake, cake khusus untuk prayaan paskah.



Gambar 6. New Year cake



Gambar 7. Valentine Cake

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

5) Edible flowers cake

Hiasan makanan menggunakan bunga yang dapat dimakan merupakan salah satu ide yang cemerlang untuk menambahkan kesan "cantik" pada meja sajian saat suasana liburan maupun mempercantik makanan yang anda sajikan untuk acara istimewa (Suhadjipto, 2005:159). Dekorasi kue menggunakan bunga yang dapat dimakan memberikan kesan "elegan" pada hidangan penutup yang anda sajikan, memanjakan tamu-tamu anda dan menciptakan kenangan yang indah. Bunga yang dapat dimakan bisa menjadi dekorasi kue yang serbaguna dan cocok untuk berbagai acara. Hiasan bunga yang dapat dimakan menambahkan kesan unik pada dekorasi makanan. Bunga yang dapat dimakan yang digunakan pada dekorasi kue akan membuat kue tersebut terlihat lebih romantis, indah, lembut, dan anggun. Sangat cocok untuk acara pernikahan dan pesta ulang tahun. Dekorasi menggunakan bunga yang dapat dimakan ini mampu menambah warna, tekstur, dan menciptakan keunikan tersendiri karena, bisa dibuat sesuai selera dan lebih pentingnya lagi akan menghasilkan kreasi sajian yang sangat spesial. Bunga organik yang dapat dimakan sangat cocok untuk dekorasi berbagai jenis makanan, karena

bunga-bunga organik ini di tanam secara organik dan alami, tanpa menggunakan bahan-bahan kimia, sehingga tidak ada sisa-sisa pestisida yang akan mengkontaminasi makanan atau kue anda. Bunga organik ini sangat aman, sehat, dan cocok digunakan sebagai salah satu dekorasi makanan baik pada acara-acara orang dewasa maupun anak-anak.



Gambar 8. Edible Flowers Cake
Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

Bunga-bunga yang termasuk ke dalam jenis bunga yang dapat dimakan adalah dandelion, bunga krisan, fuchsia, gladiola, gardenia (bunga kacapiring), bunga sepatu, lavender, pansy, melati, lilac, primrose (sejenis mawar), marigold, dan bunga violet. Selain bunga yang sudah disebutkan tersebut, anda dapat juga menggunakan bunga biasa sebagai hiasan pada kue, namun harus menyisikan bunga-bunga yang tidak dapat dimakan tersebut sebelum menyantap kue. Tak peduli sesegar apa bunga yang anda pilih sebagai penghias kue, anda harus menatanya (sebagai hiasan) pada kue tepat sebelum kue disajikan, hal ini dilakukan untuk mendapatkan hasil dekorasi sajian yang terbaik. Anda juga dapat menggunakan daun bunga sebagai ide alternatif yang tidak kalah menarik dalam menghias kue. Letakkan

daun bunga di atas kue untuk memberikan kesan kue yang sederhana namun menarik.

c. Jenis-jenis bahan Penutup kue

1. Butter Cream

Butter cream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula. Butter cream biasanya digunakan untuk menghias kue, sebagai bahan pengisi maupun penutup kue (icing). Butter cream terbagi kedalam tiga (3) jenis yaitu: Simple Buttercream, Italian Buttercream, Mousseline. Simple Buttercream ialah adonan pengembangan mentega unsalted, syrup, susu, pasta vanila, ekstra buah sehingga lembut (Suhadjipto, 2005: 159). Mousseline ialah adonan pengembangan mentega, unsalted syrup, susu, pasta vanila, ekstra buah sehingga lembut. Produk Buttercream meliputi White Buttercream, Green Buttercream, Blue Buttercream, Blueberry Buttercream, Chocolate Buttercream, Orange Buttercream.



Gambar 9. Butter Cream

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

2. Icing

Pengertian icing adalah penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur yang dapat di beri rasa atau warna sesuai kebutuhan. Icing dan tidak hanya mnjadikan bentuk kue lebih menarik tetapi juga akan meningkatkan daya simpan kue mnjadi lebih lama. Selain digunakan untuk penutup permukaan kue, icing juga berfungsi untuk membuat ornamen-ornamen penghias kue Ornament tersebut dapat di simpan dalam jangka waktu yang lama Masye (1999: 6).



Gambar 10. Icing

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

3. Fondant

Fondant hampir sama seperti royal icing dimana pembuatanya dengan memasak gula pasir, air, glucose dan asam lunak, bentuk dari fondant menyerupai royal icing hanya fondant lebih terlihat mengkilat (Masye, (1999: 6). Biasanya fondat digunakan industry kue untuk menutup kue-kue kecil atau besar. Fondant berbentuk padat/ keras sehingga sebelum digunakan sebaiknya fondant direndam di dalam air untuk selanjutnya di panaskan dengan cara di tim sampai cair. Setelah mencair fondant harus langsung di siram diatas tart, kmudian fondant akan mengeras kembali setelah dingin.



Gambar 11. Fordant

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

4. Plastic icing

Merupakan salah satu bahan dalam dekorasi kue yang banyak digunakan untuk melapisi cake yang akan dihiasi. Plastic icing terbuat dari gula halus, berwarna putih dan teksturnya elastis. Selain sebagai pelapis cake atau penutup permukaan cake yang akan di hias, plastic icing juga dapat digunakan sebagai penghias kue dengan membentuknya menjadi bentuk yang cantik dan menarik menggunakan cetakan (cookie cutter), border (cetakan timbul bermotif) dan dibentuk menggunakan tangan (Masye, (1999: 6).



Gambar 12. Plastic Icing

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

5. Glaze

Seperti icing, glaze terbuat dari bahan dasar gula atau sirup gula yang diberi tambahan buah-buahan. Biasanya glaze akan memberikan hasil olahan yang mengkilap/ transparan pada permukaan kue. Gula halus yang akan di gunakan harus disaring terlebih dahulu untuk mengurangi gumpalan-gumpalan tau butiran-butiran kasar yang masih tersisa. Ada tiga macam glazes yaitu water glaze, fruit glaze dan chocolate glaze (Masye, (1999: 6).



Gambar 13. Glaze

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

6. Gum-paste

Gum aste tau di sebut juga “pastillage’ dipakai untuk membuat hiasan atau model display berupa miniature gedung, ornament kue pengantin, binatang juga bias untuk membuat berbagai macam bunga. Gum-paste terbuat dari gelatin, putih telur, cuka atau lime juice, tepung maizena dan gula halus (Masye, 1999: 8).



Gambar 14. Gum paste

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

7. Marzipan

Marzipan merupakan pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut almond-paste, kerana memang bahan baku dari marzipan terbuat dari kacang almond, gula dan abahan tambahan lai. Kegunaan marzipan bermacam-macam, untuk mnutup kue, dan juga biasanya dibuat bentuk-bentuk tertentu seperti sayur-sayuran, buah-buahan atau binatang dan lain-lain (Masye, 1999: 8).



Gambar 15. Marzipan

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

8. Coklat

Coklat modeling adalah coklat yang bias di bentuk menjadi bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tetapi juga memiliki nilai seni. Coklat modeling terbuat dari coklat blok yang diolah dengan glukosa sehingga menghasilkan adonan elastic yang dapat di bentuk sesuai ide dan kreatifitas (Masye, (1999: 9).



Gambar 16. Coklat

Sumber: <http://cakeblogspot//Desember/2015>

d. Pengetahuan dasar menghias tart dengan menggunakan butter cream

Menurut Anni Faridah (2008: 331) pengetahuan dalam menghias penampilan kue meliputi:

1. Penampilan
Penampilan dalam menghias tart dapat menentukan nilai nominal dari hasil menghias tart.
2. Disain
Disain cake yang dapat diterima oleh konsumen adalah disain yang sederhana dalam bentuk dan mempunyai daya tarik.
3. Tekstur
Tekstur adalah bayangan yang beaturan dengan pola tertentu diatas permukaan cake.
4. Warna
Warna merupakan kunci utama dalam dekorasi tart, dengan warna akan menghasilkan hiasan yang lebih menarik.
5. Primary color (warna utama)
Merah, kuning dan biru, dari ketiga warna tersebut akan didapatkan warna-warna lainnya.
6. Secondary color (warna kedua)
Warna yang dihasilkan dari campuran 2 warna utama. Campuran merah dan kuning, akan menghasilkan orange, kuning, dan biru menghasilkan hijau, merah dan biru menghasilkan violet.
7. Tertiary color (warna ketiga)
Dihasilkan dari campuran warna primer dan secondary. Jenis warna ini kurang cocok untuk warna makanan dan jarang dipakai untuk hiasan kue kecuali warna kopi dan coklat.
8. Warna netral
Warna hitam, putih, dan abu-abu merupakan warna netral atau disebut juga warna acromatic, warna perak dan emas juga dapat dikelompokan dengan wana netral.

8. Teknik Menghias Kue

1. Desain "pipe work"

Pada tahap ini penting sekali untuk melatih menyelaraskan antara pikiran dan gerakan tangan. Untuk menghasilkan garis lurus, pegang kantung icing diatas permukaan, tekan pelan-pelan kemudian angkat kantung icing, gerakan tangan pelan-pelan dan usahakan icing keluar dengan pelan-pelan.

- a. Garis lurus
Tempelkan ujung tube diatas permukaan tempat latihan, tekan pelan-pelan kantung icing sampai icing menempel diatas permukaan, kemudian angkat tube pelan-pelan sewaktu icing keluargerakan pelan-pelan tube yang diangkat menurut posisi dan garis yang kita inginkan.
- b. Garis kisi-kisi
Setelah dapat berlatih membuat garis lurus dengan baik kita harus melatih membuat garis kisi-kisi atau disebut lattice work. Buat beberapa garis lurus kemudian tumpangkan garis-garis baru yang menyudut diatasnya. Membuat garis diagonal yang beraturan dinamakan Diamond Lattice.
- c. Menggambar dengan garis.
Jika membuat bermacam-macam garis sudah cukup di kuasai, selanjutnya melatih keterampilan tangan membuat tulisan atau kerangka dari gambar, buat tulisan yang akan kita buat ditempat lain, kemudian ikuti diatas pola atau kerangka tersebut dengan menggunakan tube untuk menulis. Jika membuat tulisan atau gambar diatas kue langsung, sebaiknya gunakan pensil yang runcing atau benda runcing dengan menandai permukaan kue menggunakan tusukan-tusukan. Pada tahap ini memerlukan latihan khusus.
- d. Hiasan renda sederhana
Dengan mempergunakan tube untuk menulis, kita melatih tangan untuk membuat hiasan motif renda langsung diatas kertas minyak yang di temple diatas papan latihan, sebelumnya kita harus membuat tanda dengan garis supaya hasilnya mempunyai ukuran yang sama.
- e. Hiasan rumah kerang
Jenis hiasan ini banyak digunakan terutama untuk hiasan pinggir, atas kue atau menutup bagian pinggir dan bawah kue supaya kelihatan lebih rapi. Biasanya yang digunakan untuk membuat bentuk kerang adalah tube bintang. Hiasan rumah kerang atau Shell ini bias kita bentuk dengan berbagai cara sesuai dengan penampilan yang di inginkan.
- f. Hiasan Bentuk
Untuk membuat "figure" tertentu kadang-kadang tidak menggunakan tube, tetapi langsung memasukan buttercream kedalam kantung dan memotong ujungnya dengan gunting sesuai ukuran yang di inginkan.

2. Langkah-langkah menghias kue

- a. Buat desain sesuai dengan tema
- b. Alas piring atau tatakan kue dengan kertas alas kue.
- c. Letakan kue pada posisinya
- d. Beri pinggiran kue dengan kertas pengaman
- e. Poles permukaan kue baik bagian sisi manapun permukaan atasnya (pada bagian sisi, posisi spatula usahakan tegak lurus)
- f. Buat hiasan untuk pinggiran permukaan kue dan didinding kue
- g. Angkat ketrans pengaman dari kue
- h. Selesaikan hiasan pinggir baik yang dibawah maupun diatas.

3. Menghias cake dengan buttercream siram (Steamed Buttercream)

Teknik buttercream siram ini sangat memerlukan ketelitian tersendiri khususnya pada saat mengetimnya.

- a. Siapkan buttercream dalam wadah yang tahan air panas
- b. Siapkan panci atau wadah lain yang lebih besar dari wadah buttercream
- c. Letakan wadah buttercream diatas air panas, lalu aduk perlahan hingga bagian pinggir buttercream mulai mencair, angkat sebentar aduk-aduk hingga rata. Bila masih kurang cair tim lagi seperti cara pertama, aduk rata lagi. Lakukan seterusnya sehingga mendapatkan buttercream yang encernya sedang dan bias disiramkan. Tetapi jangan sampai buttercream terlalu cair dan mnjadi minyak.
- d. Siramkan buttercream pada cake yang sudah disiapkan diatas rak kawat yang diletakan diatas nampan, siram dari bagian tengah cake terus memutar hingga seuruh cake tertutup buttercream. Ketuk-ketuk cake untuk meratakan buttercream, lalu diamkan hingga buttercream membeku.
- e. Lanjutkan mendekor sesuai yang di inginkan.

4. Menutup cake dengan Buttercream

- a. Rapiakan potongan cake bagian samping dengan pisau bergerigi tajam, sesuai bentuk yang di inginkan. Bulat, kotak atau bentuk lainnya.
- b. Bila perlu smprot seluruh cake dengan simple syrup. Poles cake dengan buttercream tipis-tipis saja, supaya semua remahan cake menempel sempurna pada cakenya.
- c. Setelah remahan diamankan, mulailah proses melapis selanjutnya. Masukkan buttercream kedalam plastic segitiga, semprotkan merata diseluruh dinding cake dan bagian atasnya.
- d. Gunakan scrapper bermotif, atau scrapper polos untuk merapikan polesan bagian pingir atau dinding cake dn juga bagian atasnya.
- e. Posisi scrapper 90° terhadap meja atau alas, 45° permukaan sisi kue.

5. Macam-macam teknik menghias tart dengan menggunakan buttercream

a. Kekentalan cream

Untuk memperoleh tekstur cream yang diinginkan dapat diperoleh dengan pengkocokan yang memperhatikan waktu pengocokan. Semakin lama pengocokan dan semakin tinggi kecepatannya akan menghasilkan tekstur cream yang kental. Tingkat kekentalan cream mempunyai fungsi

yang berbeda-beda dalam membuat hiasan tart. Untuk membuat hiasan berbentuk bunga memerlukan cream yang lebih kental agar kelopak bunga dan daun tidak mudah lemas. Cream dengan kekentalan sedang digunakan untuk menghias bagian sisi, sudut bawah dan atas cake. Sedangkan cream yang encer digunakan untuk membuat tulisan.

b. Posisi yang tepat

Posisi dalam menghias tart menentukan hasil jadi dari hiasan yang dibuat. Posisi yang dimaksud adalah posisi pada waktu memoles juga posisi pada waktu menghias. Posisi mengoles dibahas pada bahasan Teknik mengoles dan posisi menghias dibahas pada teknik menggunakan piping bag. Posisi mengoles dan posisi membuat hiasan akan dikuasai dengan baik jika memperhatikan langkah demi langkah dan melakukan praktik membuat hiasan.

c. Mengendalikan tekanan

Besar kecilnya tekanan pada kantong piping bag menentukan ukuran dan keseragaman tiap desain yang menggunakan cream. Semakin lama menekan pada tempat yang sama akan membentuk model tali, corelli, dan renda atau ekor, sedangkan tekanan yang ringan membentuk kerang yang kecil. Selain tekanan, arah dan goyangan tangan juga juga berpengaruh pada hasil spuit.

9. Peralatan

Teknik menghias tart sangat membutuhkan peralatan dan bahan pendukung dekorasi seperti:

1. Lazy Suzanne/meja putar

Lazy Suzanne atau meja putar adalah sebuah meja kecil yang mempunyai diameter 30-40cm dan terbuat dari kayu atau plastic. Lazy Suzanne berfungsi untuk mempermudah mengoles dan menghias sekeliling cake.



Gambar 17. Meja Putar
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

2. Alas cake

Alas cake/tart dapat dijumpai dalam berbagai macam bentuk (bundar, segiempat, segienam, hati dan lain-lain). Ukuran alas tart harus melebihi diameter lebih lebar dibandingkan cake yang yang dihias.



Gambar 18. Alas Tart
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

3. Pisau palet

Pisau palet adalah sebuah pisau yang tidak runcing dan kedua sisi mata pisau tumpul. Fungsi dari palet dalam dekorasi kue adalah sebagai alat untuk meratakan, mengoles dan menghaluskan butter cream atau cream diatas cake atau Styrofoam.



Gambar 19. Pisau Palet
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

4. Pisau bergerigi

Pisau bergerigi mempunyai bentuk segitiga dan segi empat, terbuat dari aluminium atau plastic. Masing-masing sisi mata pisau mempunyai bentuk yang berbeda-beda seperti bergerigi, dan bergelombang dengan ukuran berbeda.



Gambar 20. Pisau Bergerigi
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

5. Kantong semprot/piping bag

Piping bag adalah sebuah kantong yang diisi dengan buttercream dan digunakan sebagai sarana untuk membuat dekorasi dengan cream.



Gambar 21. Piping Bag
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

6. Spuit

Spuit adalah cetakan yang berbentuk kerucut dengan mata yang bervariasi dan digunakan dalam menghias tart dan cream. Spuit terbuat dari stainless steel, aluminium, tembaga atau plastic. Untuk kelas pemula pilih bentuk spuit kerang, mawar dan daun.



Gambar 22. Spuit
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

7. Ornamen tambahan tart

Ornamen tambahan tart sangat bervariasi mulai dari bahan yang dapat dikonsumsi hingga bahan-bahan yang tidak layak dikonsumsi. Artinya layak konsumsi dan tidak layak konsumsi menggunakan bahan yang dapat di makan dan tidak dapat di makan. Jenis dekorasi tart yang dapat dikonsumsi seperti

parel, springkel, gumpaste, dan lain-lain.



Gambar 23. Ornamen tambahan
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

10. Teknik membuat hiasan

a. Kerang tunggal

Tekan kuat tabung cream, gerakan spuit melingkar membentuk kepala kerang tarik sambil lepaskan tekanan membentuk ekor.



Gambar 24. Kerang Tunggal
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

b. Reverse shells

Teknik sama dengan kerang tunggal, dngan posisi kepala kerang berlawanan, posisi spuit pertama searah jarum jam, yang ke dua melawan arah jarum jam.



Gambar 25. Reverse Shells
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

c. Kembang kerang

Teknik sama dengan kerang bolak balik, jika kerang bolak balik bersambung yang ini saling memunggungi dengan posisi spuit kedua lebih rendah dari yang pertama.



Gambar 26. Kembang Kerang
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

d. Kerang besar kecil

Tekan tabung cream sambil digerakan melingkar sebagai kepala, kemudian melingkar kebawah sambil di kurangi tekananya hingga membentuk ekor, buat bentuk yang sama dengan posisi kepala berada di bawah kepala pertama, lakukan selang seling.



Gambar 27. Kerang Besar Kecil
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

e. Ropes/tambang

Tekan tabung dan bentuk seperti "S" terbalik, lanjutkan spuit kedua mengikuti dan menempel pada bentuk pertama.



Gambar 28. Ropes/tambang
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

f. Kepala kerang terbalik

Teknik seperti pada bentuk kerang besar dan kecil, hanya posisinya kepala berada dibawah dan ekornya diatas. Posisi hiasan ada dibagian sisi bawah tart.



Gambar 29. Kepala Kerang Terbalik
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

g. Garis kerang

Buat pola melengkung pada bagian yang akan dihias, spuit mengikuti pola dengan member tekanan yang kuat dan continue, diujung pola buat zig zag 1 kali.



Gambar 30. Garis Kerang
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

h. Fleur-de-lis

Teknik sama dengan membuat kerang tunggal, posisi berbentuk spuit pada tengah, kanan dan kiri. Pola ini untuk menutupi sambungan renda dan sebagai gantungan untuk tali-tali.



Gambar 31. Fleur de lis
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

i. Puffs

Tekan spuit kuat, tarik plan hingga bagian tengah menggebu, kemudian tekanan dikurangi.



Gambar 32. Puffs
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

j. Puffs tail

Spuit seperti pola bentuk puffs, pada ujung spuit tarik sambil tekanan dilepaskan membentuk ekor.



Gambar 33. Puffs Tail
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

k. Tangga

Tekan tabung cream sambil spuit naik turun semakin lama semakin rendah seperti tangga, dengan tekanan kontinyu dan tekanan berhenti pada ujung tangga



Gambar 34. Tangga
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

l. "e" Motion

Tekan tabung spuit kuat sambil menggerakkan tangan melingkar seperti membuat huruf e kecil sambung menyambung.



Gambar 35. "e" Motion
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

m. Zigzag

Buat pola melengkung, tekan tabung spuit kuat dan goyangkan tangan kanan zigzag sambil mengikuti garis dan arah lengkungan.



Gambar 36. Zigzag
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

n. Ribbon swag

Buat pola melengkung, tekan tabung spuit kuat dengan sedikit gerakan naik turun, posisi spuit mata spuit yang kecil berada diluar sedangkan mata yang besar berada di dalam sehinggakan terbentuk renda seperti alis.



Gambar 37. Ribbon Swan
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

11. Teknik Membuat Mawar

Teknik membuat mawar dengan menggunakan butter cream merupakan teknik yang paling membutuhkan tangan yang luwes dan trampil. Peralatan yang digunakan untuk membuat mawar adalah spuit mawar, paku payung dan gunting.

- a. Buat pondasi mawar dari butter cream dapat menggunakan spuit mawar, kerang atau polos besar. Semakin kuat pondasi mawar yang dibuat, mawar tidak akan mudah goyang.



Gambar 38. Pondasi Mawar
Sumber: Wika Rinawati (2006: 21)

- b. Mulai membuat kuncup mawar dengan posisi spuit menghadap ujung pondasi, mulai dari arah samping kiri bawah naik keatas dan turun searah jarum jam. Dengan teknik yang sama mulai dari samping kelopak sebelumnya (menumpuk). Buat hingga 3 kelopak kuncup.



Gambar 39. Kuncup Mawar
Sumber: Wika Rinawati (2006: 21)

- c. Kelopak berikutnya dimulai dibawah kuncup sebelumnya dengan teknik yang sama. Kelopak yang dibutuhkan adalah 5 kelopak



Gambar 40. Kelopak Mawar
Sumber: Wika Rinawati (2006: 21)

- d. Kelopak berikutnya terdiri dari 7 kelopak dengan teknik yang sama dengan diatas. Yang penting jumlah kelopak harus ganjil.



Gambar 41. Mawar tujuh kelopak
Sumber: Wika Rinawati (2006: 21)

- e. Hasil jadi mawar dari butter cream



Gambar 42. Mawar Jadi
Sumber: Wika Rinawati (2006: 21)

- f. Teknik meletakkan mawar diatas tart, caranya : dengan bantuan gunting, gunting mawar dengan posisi gunting tetap terbuka untuk memisahkan antara mawar dengan paku mawar



Gambar 43. Cara Memindah Mawar
Sumber: Wika Rinawati (2006: 21)

- g. Buat bantalan mawar dari butter cream, tinggi rendahnya mawar tergantung bantalannya. Letakkan mawar tepat diatas bantalan.



Gambar 44. Mengatur keseimbangan Mawar
Sumber: Wika Rinawati (2006: 21)

- h. Cara memisahkan bantalan dengan mawar, posisi gunting yang semula terbuka ditutup sambil ditarik



Gambar 45. Meletakkan Mawar
Sumber: Wika Rinawati (2006: 21)

B. Penelitian Yang Relevan

Pada tahun 2010 Baiq Asry Afriza M meneliti tentang pengembangan blog akademik tentang pengenalan komponen dasar elektronika sebagai sumber belajar mandiri untuk SMK program keahlian Teknik Elektronika Industry. Penelitian ini telah berhasil mengembangkan media blog akademik mengenai pengenalan komponen dasar elektronika dengan hasil sangat baik, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar dalam kegiatan pembelajaran mandiri. Pada tahun 2009 Novia Ariyanti pengembangan blog akademik sebagai

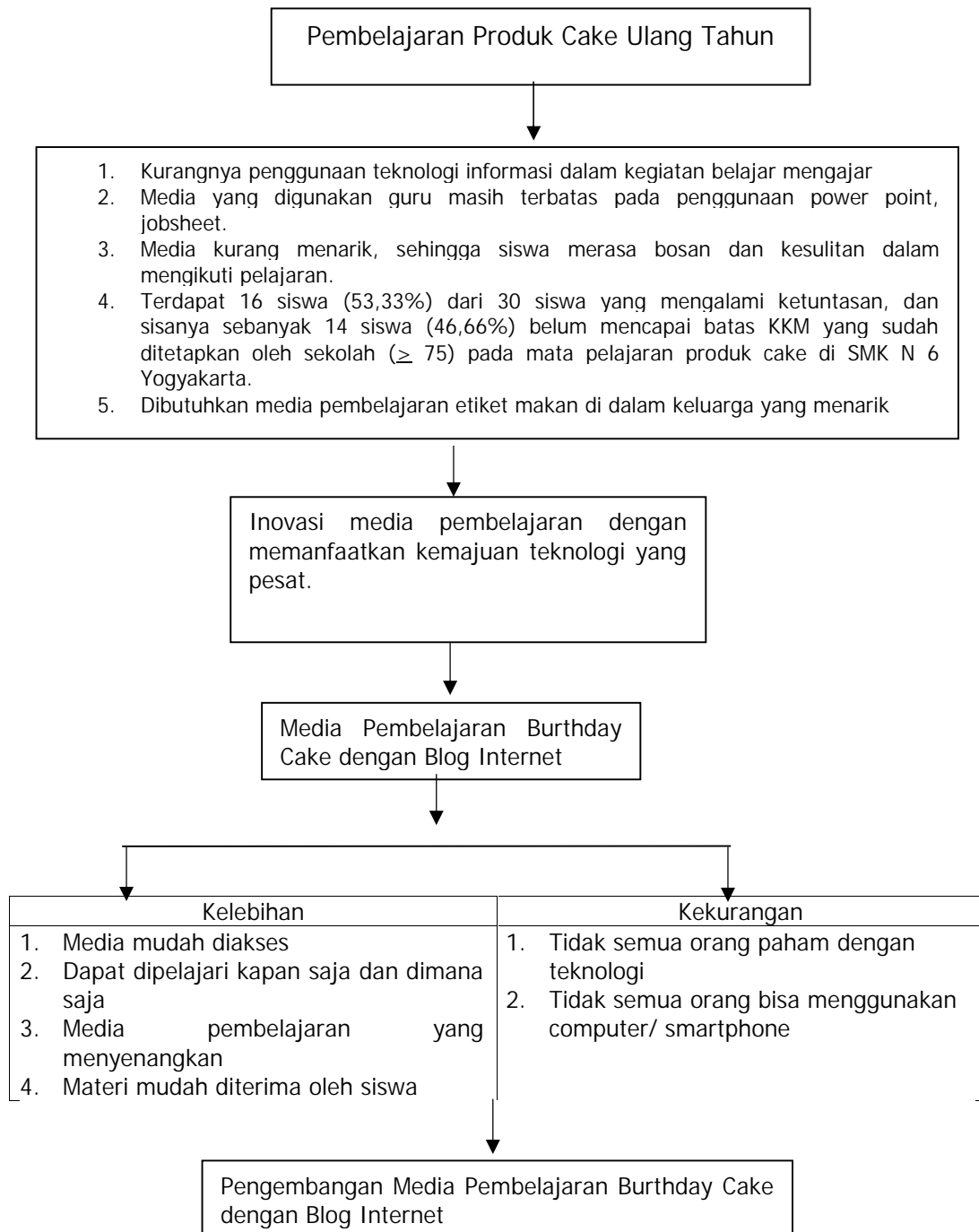
sumber belajar mandiri pada pembelajaran kimia konsep hidrokarbon dan minyak bumi untuk SMA/MA yang telah dibuat sebesar 83,8 dibanding dengan skor maksimal sebesar 100. Dari hasil skor tersebut menunjukkan kualitas media blog akademik ini sangat baik, sehingga dapat di simpulkan media tersebut layak digunakan sebagai sumber belajar. Kedua contoh penelitian tersebut menjadi sumber terciptanya gagasan untuk melakukan penelitian pengembangan tentang media pembelajaran berbasis webblog ini.

C. Kerangka Berpikir

Masih terbatasnya media pembelajaran yang digunakan dalam pembelajaran teori produk cake sehingga siswa masih kurang paham dan belum begitu mahir mengkreasikan praktik pembelajaran produk cake pada materi membuat birthday cake Hal tersebut disebabkan karena tingkat pemahaman setiap siswa berbeda-beda serta siswa merasa jenuh dengan pembelajaran yang konvensional. Oleh karena itu, tujuan dari peneliti media pembelajaran menggunakan blog, supaya siswa lebih mudah dalam menerima materi yang diajarkan serta dapat belajar dengan mandiri. Tujuannya adalah menjadikan pembelajaran produk cake lebih menarik dan inovatif. Materi yang diambil disesuaikan dengan kompetensi yang harus dicapai.

Materi tersebut adalah birthday cake pada pembelajaran siswa SMK. Untuk mencapai hasil yang maksimal, dilakukan uji validasi kepada dosen ahli materi dan dosen ahli media. Selain itu, produk media pembelajaran juga diujikan di SMK. Selain itu siswa juga dapat memberikan tanggapan terhadap produk media pembelajaran. Peneliti akan memperoleh pendapat dan saran agar produk media pembelajaran mampu dimanfaatkan sebagai alat bantu dalam pembelajaran

guna memperlancar kegiatan belajar mengajar. Tujuan dari peneliti mengembangkan media pembelajaran produk cake menggunakan blog internet adalah agar siswa dapat lebih belajar mandiri baik di sekolah maupun di luar sekolah, serta mengurangi pembelajaran konvensional yang dirasa kurang menarik sehingga menyebabkan siswa bosan saat diberi penjelasan, khususnya untuk pembelajaran teori-teori sebelum di laksanakan praktiknya, pada kegiatan belajar mengajar di sekolah.



Gambar 1. Diagram Kerangka Berfikir

D. Pertanyaan peneliti

Berdasarkan batasan masalah, rumusan masalah setara uraian yang dipaparkan di atas maka didapat beberapa pertanyaan peneliti, yaitu:

1. Bagaimana pengembangan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang dikembangkan dengan aplikasi blog internet?
2. Bagaimana kelayakan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang di kembangkan dengan aplikasi blog internet?
3. Bagaimana tingkat pemahaman siswa pada mata pelajaran produk cake menggunakan aplikasi blog internet?

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan media untuk pembelajaran. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah R&D (Research and Development). Penelitian dan pengembangan Research and Development (R&D) merupakan metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2009: 297). Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan yang berorientasi pada produk, penelitian dan pengembangan merupakan jenis penelitian yang banyak digunakan untuk memecahkan masalah praktis di dunia pendidikan.

Model yang dikembangkan dalam penelitian ini menggunakan model 4D (define, design, development, and dissemination). Tujuan dari jenis penelitian ini adalah menghasilkan produk baru melalui proses pengembangan. Model 4D (define, design, development, and dissemination) ini dikembangkan oleh Thiagrajan (1974) pada buku Endang Mulyatiningsih (2011:147). Tahapan-tahapan 4D adalah sebagai berikut:

1. Define

Tahap define merupakan tahap permulaan dimana peneliti melakukan analisis kebutuhan, mnggali masalah-masalah yang ada pada siswa. Pada buku Endang Mulyatiningsih (2011: 180) dalam pengembangan bahan ajar tahap define dilakukan dengan cara:

a. Analisis kurikulum

Pada tahap analisis kurikulum, menganalisis kurikulum yang berlaku yaitu kurikulum 2013, peneliti menetapkan bahan ajar yang akan dikembangkan dan materi pelajaran yang akan dipilih.

b. Analisis karakteristik peserta didik

Setiap peserta didik mempunyai tingkat pemahaman yang berbeda-beda, ada yang dapat menerima penjelasan dengan menggunakan materi dan ada yang lebih paham apabila diberi penjelasan dengan melihat gambar atau video langsung.

c. Analisis materi

Analisis materi dilakukan dengan cara mengidentifikasi materi utama yang perlu diajarkan, mengumpulkan dan memilih materi yang relevan dan menyusun secara sistematis.

d. Merumuskan tujuan

Tujuan pembelajaran dan kompetensi yang hendak diajarkan perlu dirumuskan terlebih dahulu. Hal ini digunakan untuk membatasi peneliti agar materi yang diberikan sesuai dan tidak menyimpang dari tujuan pada saat membuat media ajar.

2. Design

Desain produk dilakukan untuk menentukan alur dari media pembelajaran interaktif yang akan dikembangkan. Tahap-tahap desain yang dilakukan dengan membuat storyboard. Tahap desain ini berfungsi agar media pembelajaran interaktif yang akan dikembangkan sesuai dengan rancangan media pembelajaran interaktif yang telah ditentukan sebelumnya.

3. Develop

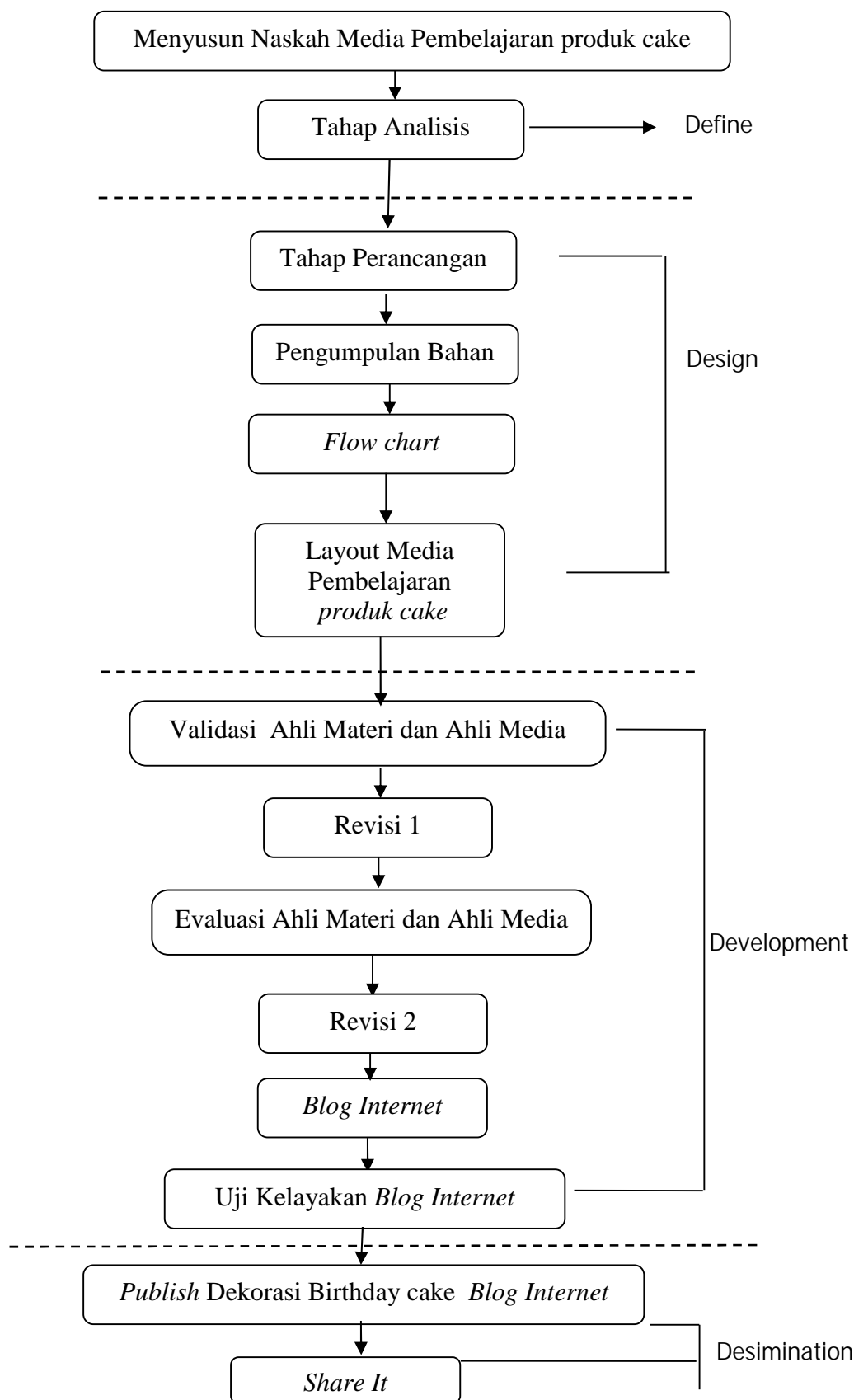
Tahap develop merupakan tahap pengembangan, produk yang telah dikembangkan kemudian di validasi oleh tim ahli materi dan ahli media guna dilakukan evaluasi produk tersebut dan dilakukan perbaikan oleh peneliti. Setelah produk diperbaiki maka diuji kembali sampai mencapai hasil yang baik.

4. Dissemination

Produk yang telah direvisi pada tahap develop diimplementasikan pada sasaran yang sesungguhnya yaitu pada siswa. Dari Siswa memperoleh respon, jika respon bahwa produk tersebut sudah baik dan sudah layak dijadikan bahan maka dapat dipergunakan kepada sasaran yang lebih luas.

B. Prosedur Penelitian

Rancangan-rancangan atau prosedur penelitian yang akan dilaksanakan dalam pengembangan produk media pembelajaran Dekorasi Birthday Cake menggunakan blog internet dengan metode Research & Development dengan model 4D. Prosedur pengembangan sebagai berikut:



Gambar 46. Prosedur Pengembangan Dekorasi Birthday Cake Menggunakan Blog Internet

1. Tahap Analisis kebutuhan

Tahap analisis kebutuhan adalah tahap menganalisis kebutuhan mengenai apa saja yang diperlukan untuk mengembangkan media pembelajaran interaktif. Yaitu mengumpulkan berbagai informasi mengenai materi pembelajaran yang akan dikembangkan melalui media pembelajaran interaktif dan desain media pembelajaran interaktif yang akan diimplementasikan.

2. Tahap Perancangan Materi

Langkah selanjutnya setelah dilakukan analisis adalah tahap perancangan. Dalam hal ini peneliti merancang materi pembelajaran serta evaluasi yang digunakan dalam media pembelajaran produk cake Pada materi cake ulang tahun. Tahap- tahap desain yang dilakukan dengan membuat story board. Tahap desain ini berfungsi agar media pembelajaran interaktif yang sesuai dengan tujuan.

3. Tahap pengembangn

Tahap selanjutnya setelah materi serta evaluasi sudah disiapkan yaitu pengembangan. Tahap pengembangan merupakan tahapan menata materi, evaluasi, rancangan animasi ke dalam flow chart. Flow chart adalah diagram alur pengembangan media yang kemudian diterjemahkan dalam bentuk naskah media pembelajaran. Media kemudian dikembangkan dalam bentuk blog internet dan kemudian di evaluasi dan di valiasi oleh ahli media dan ahli materi.

Evaluasi ini bertujuan untuk mengevaluasi pengembangan media blog terhadap kesesuaian materi yang ada pada silabus SMK N 6 Yogyakarta dan kesesuaian gambar pada blog. Validasi ahli materi terdiri dari 2 orang yaitu 1 orang ahli materi untuk mengevaluasi kesesuaian materi dan 1 orang ahli media

untuk mengevaluasi kesesuaian media yang disajikan. kemudian dilakukan revisi dan dilakukan uji coba kepada siswa

4. Desiminasi

Uji kelayakan blog internet dekorasi menggunakan buttercream ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pendapat siswa terhadap media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan buttercream menggunakan blog internet. Uji kelayakan blok ini menggunakan sample sebanyak 36 siswa kelas XII di SMK N 6 Yogyakarta.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat penelitian

Tempat penelitian media kelayakan blog internet pada pengembangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream bertempat di SMK N 6 Yogyakarta.

2. Waktu penelitian

Waktu penelitian media kelayakan blog internet pada pengembangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream dilakukan pada bulan April 2015 hingga bulan Juni 2016.

D. Objek dan Subjek Penelitian

Objek Penelitian ini adalah media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan buttercream menggunakan blog internet. Subyek yang digunakan dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI SMK N 6 Yogyakarta Patiseri. Menurut Borg and Gall (1989) pada buku Endang Mulyatiningsih (2011: 147) jumlah responden uji coba lapangan berjumlah 30-100 orang. Oleh karena itu peneliti mengambil sample responden uji coba pada pengembangan media blog dekorasi birthday

cake dengan buttercream berjumlah 30 orang responden. Hal ini dikarenakan siswa kelas XI di SMK N 6 Yogyakarta sudah ditentukan penjurusannya yaitu jurusan patiseri, dimana pada jurusan tersebut hanya terdapat satu kelas dengan jumlah responden sebanyak 30 siswa.

E. Metode dan Alat Pengambilan Data

1. Lembar Observasi

Menurut prof. Dr Nana Syaodih Sukmadinata (2009:220) Observasi atau pengamatan merupakan suatu teknik atau cara mengumpulkan data dengan jalan mengadakan pengamatan terhadap kegiatan yang sedang berlangsung. Observasi dapat dilakukan secara partisipatif ataupun non partisipatif. Dalam observasi partisipatif pengamat ikut serta dalam kegiatan yang sedang berlangsung. Sedangkan dalam observasi non partisipatif pengamat tidak ikut serta dalam kegiatan, hanya berperan mengamati kegiatan. Kelebihan observasi partisipatif adalah individu-individu yang diamati tidak tau bahwa mereka sedang diamati, sehingga kegiatan akan berlangsung dengan wajar. Sedangkan observasi non partisipatif pengamat dapat lebih fokus dengan eksama dalam melakukan pengamatan. Kelemahan observasi partisipatif, pengamat harus melakukan dua kegiatan sekaligus ikut serta kegiatan pembelajaran dan melakukan pengamatan. Sedangkan non partisipatif karena individu-individu mengetahui bahwa mereka sedang diamati sehingga perilaku yang diamati menjadi kurang wajar atau dibuat-buat. Pedoman observasi dapat juga disusun dalam bentuk skala. Untuk tiap butir kegiatan atau perilaku yang diamati telah disiapkan rentang skala. Untuk tiap butir kegiatan atau perilaku yang diamati telah disiapkan dalam rentang skala. Skala ini dapat berbentuk skala deskriptif seperti : baik sekali –

baik – cukup – kurang – kurang sekali atau sering sekali – sering – kadang-kadang – jarang – jarang sekali.

Tabel 1. Hal –hal yang diamati dalam observasi

No	Aspek yang Diamati	Kegiatan Pengamatan
1	Pengamatan antusias siswa pada saat mengikuti pembelajaran di kelas	Pengamatan terhadap siswa pada saat mengikuti pembelajaran pembelajaran dekorasi birthday cake dengan buttercream
2	Pengamatan metode pembelajaran yang digunakan pada saat pembelajaran dekorasi birthday cake menggunakan buttercream	Pengamatan terhadap guru serta siseluruh siswa
3	Pengamatan terhadap media yang digunakan dalam proses pembelajaran dekorasi birthday cake menggunakan buttercream	Pengamatan terhadap guru serta seluruh siswa

2. Angket

Menurut Nana Syaoh Sukmadinata (2009:219) angket merupakan suatu metode pengumpulan data secara tidak langsung yang menggunakan media kertas dengan beberapa jumlah pertanyaan atau pertanyaan yang harus slalu di jawab oleh responden. Dalam angket ada bermacam-macam bentuk pertanyaan, yaitu pertanyaan terbuka, pertanyaan berstruktur, dan pertanyaan tertutup.

3. Dokumen

Pada buku Sedamaryanti (2002: 86) dokumen merupakan alat yang digunakan dalam penelitian kualitatif. Dokumen tersebut dikumpulkan untuk digunakan sebagai sumber data, buku, informasi. Dokumen tersebut dapat berupa informasi, foto, pita-kaset, slide, mikro filem dan file.

F. Instrumen Penelitian

Pada penelitian ini teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti adalah pengumpulan data dengan angket tertutup yaitu teknik pengumpulan data dimana menggunakan angket. Responden diminta memilih dan tidak bias memberikan jawaban atau respon lain selain jawaban yang sudah tersedia di kolom. Berikut ini indikator instrument untuk masing-masing responden :

1. Instrumen Uji kelayakan Blog internet pembelajaran dekorasi cake menggunakan buttercream untuk ahli materi.

Table 3. Kisi-kisi instrument untuk ahli Materi

Variabel penelitian	Aspek yang dinilai	Indikator Penilaian	Butir Penilaian
Relevansi Materi birthday cake	Isi materi	1. Kualitas materi	1. Urutan isi materi
			2. Pemahaman materi
			3. Kejelasan pengertian dekorasi
			4. Ketepatan jenis-jenis dekorasi
			5. Kebenaran penerapan dekorasi menggunakan buttercream
			6. Ketepatan alat dan bahan
			7. Kejelasan video langkah kerja dari tahap pertahap
		2. Kualitas teks dan bahasa	8. Penggunaan EYD
			9. Penggunaan bahasa baku
		3. Kualitas soal	10. Kesesuaian soal dengan materi
		4. KI dan KD	11. Kesesuaian Koptensi inti
			12. kesesuaian kompetensi dasar

		5. Tujuan pembelajaran	13. Kejelasan tujuan pembelajaran
		6. Urutan pembelajaran	14. Penyajian pembelajaran runtut

Sumber: Azhar Arsyad (2011: 2)

2. Instrumen Uji kelayakan Instrumen Uji kelayakan Blog internet pembelajaran dekorasi cake menggunakan buttercream untuk ahli media.

Tabel 4. kisi-kisi instrument untuk ahli media

Variable Penelitian	Aspek yang dinilai	Indikator Penilaian	Butir Penilaian	
Media Pembelajaran dekorasi birthday cake dengan buttercream menggunakan blog internet	Tampilan	1. Kualitas teks	1. Pemilihan jenis huruf	
			2. Pemilihan ukuran huruf	
			3. Pemilihan warna huruf	
		2. Kualitas Background / warna	4. Kesesuaian background / warna	
			3. Kualitas audio/sound	5. Kejelasan audio
				6. Kesesuaian audio dan musik
	4. Kualitas video	7. Kejelasan video		
	5. Kualitas animasi	8. Kejelasan Animasi		
	6. Kualitas Gambar	9. Kejelasan Gambar		
	Pemrograman	7. Petunjuk penggunaan	10. Kemudahan petunjuk pengoperasian	
		8. Navigasi	11. Kecepatan kinerja navigasi	
		9. Sistem operasional	12. Kemudahan penggunaan	

Sumber: Azhar Arsyad (2011: 2)

3. Instrumen uji kelayakan Instrummen Uji kelayakan Instrumen Uji kelayakan Blog internet pembelajaran dekorasi cake menggunakan buttercream untuk siswa

Tabel 5. Kisi-kisi Instrmen untuk Siswa.

Variable penelitian	Aspek yang dinilai	Indikator	No item
Media Pembelajaran	Tampilan	1. Kejelasan teks	1
		2. Kejelasan video	2
		3. Kejelasan audio	3
		4. Kemenarikan musik	4
		5. Kemenarikan background / warna	5
	Pemograman	6. Kejelasan petunjuk pengoperasian	6
		7. Kemudahan penggunaan	7
	Isi materi	8. Pemahaman materi	8
		9. Kejelasan pengentian dekorasi	9
		10. Kejelasan macam-macam dekorasi cake	10
		11. Ketepatan penggunaan alat dan bahan	11
		12. Kejelasan proses pembuatan macam-macam dekorasi menggunakan buttercream	12
		13. Kejelasan penggunaan bahasa	13
	Kemanfaatan	14. Mempermudah pembelajaran mandiri	14
		15. Memberikan fokus perhatian	15

Sumber: Azhar Arsyad (2011: 2)

4. Instrumen Tingkat Pemahaman Siswa

Instrumen tingkat pemahaman siswa berupa angket yang diberikan kepada siswa berisikan kesesuaian media pembelajaran bagi siswa dilihat dari pengetahuan siswa terhadap materi yang sudah diberikan oleh guru dengan menggunakan blog internet. Kisi-kisi instrumen untuk siswa dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 4. Kisi-kisi Instrumen Tingkat Pemahaman Siswa

No	Aspek yang dinilai	Indikator	No. Butir
(1)	(2)	(4)	(5)
1.	Dekorasi Birthday cake	Pengertian dekorasi cake	1, 2, 3, 4
		Macam-macam dekorasi cake	5, 6, 7, 8, 9
		Jenis-jenis bahan penutup kue	10, 11, 12, 13
		Teknik menghias kue	14, 15, 16, 17
		Peralatan untuk menghias kue	18, 19, 20
		Langkah-langkah dalam menghias kue	21, 22
		Langkah-langkah menghias cake dengan butter cream	23, 24, 25

Sumber: (Anni Faridah, 2008: 331)

G. Validitas dan Reabilitas Instrumen

1. Uji Validitas

Instrument yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrument tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur (Sugiyono, 2012:348). Pada penelitian ini menggunakan pengujian validitas konstruk (construct validity) yaitu untuk menguji validitas instrument dengan melibatkan pendapat dari ahli (judgment experts) untuk dikonsultasikan. Jumlah tenaga ahli yang dilibatkan minimal 3 orang. Jumlah sampel yang digunakan yaitu sebanyak 30 orang (Sugiono, 2012: 352).

2. Uji Reliabilitas

Reliabilitas berkenaan dengan tingkat ketepatan hasil pengukuran. Suatu instrument memiliki tingkat reliabilitas yang memadai, bila instrument tersebut digunakan mengukur aspek yang diukur beberapa kali hasilnya sama atau relative sama (Nana Syaodih Sukmadinata, 2009:230). Pengujian reliabilitas pada penelitian ini menggunakan reliabilitas internal consistency. Reliabilitas internal

consistency merupakan pengujian yang dilakukan dengan cara mencobakan instrument sekali saja, kemudian yang diperoleh dianalisis dengan teknik tertentu (sugiono, 2012: 359). Pengujian reliabilitas dengan teknik Alfa crobbanch menggunakan rumus sebagai berikut:

$$r_i = \frac{k}{(k-1)} \left(-1 \frac{\sum S_i^2}{st^2} \right)$$

keterangan:

- ri : reliabilitas
- k : mean kuadrat antara subyek
- $\sum s_i^2$: mean kuadrat kesalahan
- st : varians total

Setelah dihitung dengan rumus diatas maka akan diperoleh hasil. Untuk mendapatkan penafsiran terhadap koefisiensi korelasi yang ditemukan besar atau kecil maka dapat dilihat pada pedoman untuk memberikan interprestasi dalam menentukan kereliabilitas instrument dari sugiyono (2012:231) sebagai berikut :

Table 6. Pedoman Interpretasi

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0,00 – 0,199	Sangat rendah
0,20 – 0,399	Rendah
0,40 – 0,599	Sedang
0,60 – 0,799	Kuat
0,80 – 1,000	Sangat kuat

Selanjutnya dapat diputuskan apakah instrument tersebut reliable atau tidak.

3. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas

Uji validitas dilakukan pada 30 responden dengan jumlah butir pernyataan sebanyak 20 butir soal untuk angket dan 20 butir soal untuk tes. Berikut hasil uji validitas dan reliabilitas dalam penelitian ini, adapun sebagai berikut.

Tabel 3. Hasil Uji Validitas Pada Pretest

	rhitung	rtabel	Ket
Butir_1	0,486	0,361	Valid
Butir_2	0,604	1,361	Valid
Butir_3	0,472	2,361	Valid
Butir_4	0,656	3,361	Valid
Butir_5	0,589	4,361	Valid
Butir_6	0,549	5,361	Valid
Butir_7	0,523	6,361	Valid
Butir_8	0,544	7,361	Valid
Butir_9	0,590	8,361	Valid
Butir_10	0,542	9,361	Valid
Butir_11	0,456	10,361	Valid
Butir_12	0,530	11,361	Valid
Butir_13	0,601	12,361	Valid
Butir_14	0,542	13,361	Valid
Butir_15	0,476	14,361	Valid
Butir_16	0,711	15,361	Valid
Butir_17	0,538	16,361	Valid
Butir_18	0,531	17,361	Valid
Butir_19	0,459	18,361	Valid
Butir_20	0,598	19,361	Valid
Butir_21	0,613	20,361	Valid
Butir_22	0,385	21,361	Valid
Butir_23	0,585	22,361	Valid
Butir_24	0,574	23,361	Valid
Butir_25	0,539	24,361	Valid

Uji instrumen menggunakan program SPSS versi 13.0 for windows. Syarat sebuah instrumen dikatakan valid apabila nilai r hitung \geq nilai r tabel. Hasil uji validitas menunjukkan bahwa dari 25 butir soal pada pretest diketahui bahwa keseluruhan butir soal tersebut dinyatakan valid karena nilai r hitung $\geq r$ tabel (0,361) pada $n=30$.

Tabel 3. Hasil Uji Validitas Pada Kelayakan Modul

	rhitung	rtabel	Ket
Butir_1	0,666	0,361	Valid
Butir_2	0,597	0,361	Valid
Butir_3	0,506	0,361	Valid
Butir_4	0,459	0,361	Valid
Butir_5	0,630	0,361	Valid
Butir_6	0,431	0,361	Valid
Butir_7	0,507	0,361	Valid
Butir_8	0,682	0,361	Valid
Butir_9	0,666	0,361	Valid
Butir_10	0,729	0,361	Valid
Butir_11	0,549	0,361	Valid
Butir_12	0,575	0,361	Valid
Butir_13	0,540	0,361	Valid
Butir_14	0,507	0,361	Valid
Butir_15	0,682	0,361	Valid

Uji instrumen menggunakan program SPSS versi 13.0 for windows. Syarat sebuah instrumen dikatakan valid apabila nilai r hitung \geq nilai r tabel. Hasil uji validitas menunjukkan bahwa dari 15 butir soal pada kelayakan modul diketahui bahwa keseluruhan butir soal tersebut dinyatakan valid karena nilai r hitung \geq r tabel (0,361) pada n=30.

Tabel 4. Hasil Uji Reliabilitas

Tes	Cronbach's Alpha	N of Items
Pretest	0,922	20
Angket	0,897	20

Hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa nilai cronbach alpha sebesar pada tes sebesar 0,922 dan pada angket sebesar 0,897. Berdasarkan koefisien reliabilitas diketahui bahwa nilai koefisien reliabilitas tersebut lebih besar dari 0,6 maka variabel penelitian memenuhi persyaratan untuk digunakan dalam penelitian.

H. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan angket. Angket digunakan sebagai alat untuk mengumpulkan penilaian siswa terhadap media blog internet apakah sudah layak atau belum untuk dijadikan sebagai media pembelajaran siswa.

I. Metode Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif. Teknik analisis deskriptif dilakukan dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau member gambaran obyek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono, 2012:29).

Untuk menentukan kategori kelayakan dari media blog ini memakai skala pengukuran skala likert. Skala likert adalah suatu skala psikometrik yang umum digunakan dalam kuesioner (Endang Mulyatiningsih, 2011;29). Untuk memperoleh tanggapan responden yang lebih tegas dalam memilih jawaban dalam merespon kuesioner, maka digunakan empat skala jawaban dan tidak menggunakan jawaban yang netral. Pilih jawaban antara lain: sangat setuju, setuju, kurang setuju, tidak setuju. Skor 4 merupakan skor tertinggi dan skor 1 merupakan skor terendah. Hasil angket dianalisis dengan kriteria sebagai berikut:

Table 7. format pilihan skala jawaban

Kategori	Skor nilai
Sangat setuju	4
setuju	3
Kurang setuju	2
Tidak setuju	1

Teknik penyajian yang digunakan antara lain: nilai rerata ideal (M_i), simpangan deviasi (SD_i), sum (jumlah rerata skor yang didapati), skor tertinggi dan skor terendah. Skor yang diperoleh dari angket kemudian dikonversikan menjadi nilai pada skala 4 (Djemari Mardapi, 2008:123) yang diperhatikan seperti tabel berikut:

Table 8. konversi skor kr nilsi untuk kelayakan media blog.

Interval Skor	Kategori
$X > M_i + 1,5 SD_i$	Sangat layak
$M_i < x < M_i + 1,5 (SD_i)$	Layak
$M_i - 1,5 (SD_i) < X < M_i$	Tidak layak
$X < M_i - 1,5 (SD_i)$	Sangat tidak layak

Keterangan:

X : Jumlah skor pada setiap butir soal

M_i : nilai teratas ideal

SD_i : standar devisiasi

Pedoman konvensi di atas digunakan untuk menentukan kelayakan produk "Pengembangan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Buttercream Menggunakan Blog Internet" untuk siswa SMK Program Study Patiseri di SMK N 6 Yogyakarta. Dengan demikian pedoman tersebut dapat memberikan kemudahan untuk menyimpulkan bahwa media pembelajaran berupa blog internet tersebut layak atau belum layak digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran baik dari segi materi ataupun media.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Pengembangan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream Menggunakan Blog Internet Pada Siswa SMK N 6 Yogyakarta

Penelitian yang dilaksanakan merupakan jenis penelitian dan pengembangan atau dalam bahasa Inggris disebut *Research and Development* (R & D). R & D adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut (Sugiyono, 2010: 407).

Tahap selanjutnya penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengetahui tingkat pemahaman siswa pada mata pelajaran produk cake menggunakan aplikasi *blog internet*, dan (2) mengetahui tanggapan kelayakan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang dikembangkan dengan aplikasi blog internet. Selain itu, data diperoleh dengan cara memberikan lembar penilaian melalui angket dan tes yang diberikan secara langsung.

Penelitian pengembangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream menggunakan blog internet pada siswa SMK N 6 Yogyakarta dilaksanakan pada bulan Januari sampai dengan bulan April 2016. Subjek penelitian ini adalah seluruh siswa SMK N 6 Yogyakarta yang mengikuti pengembangan media blog dekorasi birthday cake dengan buttercream berjumlah 30 orang responden. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling*. Objek berupa media

pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Data yang diperoleh pada penelitian ini adalah data kualitatif yang sebelumnya ditransformasikan terlebih dahulu berdasarkan bobot skor yang telah ditetapkan. Media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream menggunakan blog internet diharapkan dapat digunakan oleh seluruh kalangan baik siswa, guru, orang tua, remaja, maupun anak-anak untuk mengetahui cara mendekorasi birthday cake dengan butter cream.

Dekorasi atau menghias kue merupakan bagian yang paling menarik didalam pengolahan kue, menghias kue adalah menutup kue dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue. Cake merupakan produk patiseri yang dapat dinikmati setiap saat, baik sebagai makanan selingan ataupun sebagai pelengkap pada rangkaian akhir suatu menu yang dihidangkan sebagai dessert. Cake terbuat dari adonan berbahan dasar terigu. Birthday Cake ialah Cake berasal dari bahan Sponge Cake, Butter Cake, Genoise Cake dihiasi buttercream, pasta almond, chocolate, cheese, fruit. Birthday Cake dapat dihidangkan pada kesempatan istimewa perayaan ulang tahun. Birthday cake atau kue ulang tahun dapat dibuat dengan bentuk dan hiasan yang beraneka ragam, sebaiknya kue ulang tahun disesuaikan dengan usia yang berulang tahun, baik anak-anak, remaja, dewasa ataupun orang tua.

Pentingnya mendekorasi dan menghias kue bertujuan untuk (1) meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan rasa, rupa dan bentuk, (2) menutup kekurangan bentuk fisik yang kurang menarik. Dalam hal ini dapat memperbaiki bagian kue yang cacat dengan bahan penghias kue,

bahkan dengan daya kreativitas dan imajinasi yang ada dapat mengubah bentuk kue baru yang lebih menarik dari sebelumnya, (3) menyatakan ungkapan atau maksud menghias kue. Misalnya sebagai ungkapan rasa kasih sayang dibuat kue berbentuk (love) dihias dengan krim berbentuk bunga mawar menggunakan warna dominan merah muda, dan (4) menjadi pusat perhatian (center of interest) kue yang indah dengan hiasan cantik pada suatu kesempatan akan banyak menarik perhatian orang. Secara lengkap proses pengembangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream menggunakan blog internet adalah sebagai berikut:

a. Analisis

Pengembangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream menggunakan blog internet diawali dengan tahap analisis kebutuhan. Analisis kebutuhan ini terdiri dari analisis masalah dan analisis komponen pembelajaran yang terkandung di dalam pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Analisis dilakukan dengan cara wawancara dan observasi pada tenaga pengajar (guru) mata pelajaran produk cake terkait dengan dekorasi birthday cake dengan butter cream. Analisis di lapangan dilakukan untuk mengetahui media yang banyak digunakan sebagai bahan referensi untuk belajar siswa dan menyimpulkan media yang tepat untuk dijadikan media pengayaan. Hasil analisis dapat disimpulkan bahwa pengembangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream menggunakan blog internet dapat memuat teks, gambar/foto dan keterangan-keterangan gambar dalam bentuk narasi,

sehingga dapat dijadikan salah satu solusi untuk memberikan informasi kepada khalayak pembaca tentang aturan atau tata cara dalam mendekorasi birthday cake dengan butter cream.

1) Analisis Masalah

Proses pembuatan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream menggunakan blog internet diawali dengan tahap analisis kebutuhan. Analisis kebutuhan ini bertujuan untuk memunculkan dan menetapkan masalah dasar yang dihadapi dalam pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Kebutuhan akan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream menggunakan blog internet yang lebih menarik dan menyenangkan. Faktanya, masih banyak keterbatasan waktu dalam pembelajaran dekorasi birthday cake. Waktu yang singkat saat menjelaskan membuat guru tidak dapat memberikan contoh proses menghias cake ulang tahun secara maksimal.

Pada saat pembelajaran, guru hanya memberikan *job sheet* dan contoh foto-foto hasil jadi cake ulang tahun. Cara tersebut kurang efektif karena tidak semua peserta didik dapat memahami proses membuat cake ulang tahun hanya dengan cara tersebut, sehingga mengakibatkan tingkat pemahaman setiap peserta didik menjadi berbeda satu dengan yang lain. Oleh karena itu, perlu untuk mengintegrasikan teknologi ke dalam pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Integrasi itu dapat dilakukan dengan menggunakan media pembelajaran sebagai alat penyampai informasi

dengan berbasis pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Fakta dilapangan tersebut memberikan inspirasi bagi penulis untuk melakukan tindakan dalam pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream dengan menggunakan blog internet.

Selain itu, saat ini tenaga pengajar (guru) dalam memberikan materi cake ulang tahun masih menggunakan metode pembelajaran demonstrasi langsung kepada peserta didiknya untuk diamati. Hal tersebut membuat peserta didik kurang memahami materi yang disampaikan karena hampir semua peserta didik tidak memperhatikan pada saat guru memberikan materi dan kurangnya daya tangkap, kemudian peserta didik takut untuk bertanya apabila materi yang diberikan kurang dapat dipahami, dan guru terkadang hanya sesekali mengulang materi yang sedang dijelaskan.

Pada saat ini demonstrasi langsung dirasa kurang relevan dan tidak memanfaatkan perkembangan teknologi yang baru, cara demonstrasi ini kurang efektif apabila digunakan dalam proses belajar, karna secara personal tingkat pemahaman siswa berbeda-beda ada yang dapat mengikuti, ada yang ketinggalan saat guru menerangkan dan ada yang tidak memperhatikan. Proses pembelajaran menggunakan blog mempunyai banyak kelebihan yaitu lebih menghemat waktu, materi yang sudah diberikan dapat dipelajari sendiri secara berulang-ulang baik disekolah ataupun dirumah, mengikuti perkembangan zaman dengan menggunakan media pembelajaran blog yang dapat diakses dimana saja. Oleh

karena itu media pembelajaran menggunakan blog dapat digunakan sebagai alternatif memecahkan masalah tingkat pemahaman peserta didik yang berbeda-beda.

Pembelajaran dengan menggunakan media blog internet merupakan strategi pembelajaran dimana materi disampaikan lebih terinci sehingga dapat dipelajari oleh siapa saja, kapan saja, dan dimana saja. Penyampaian pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream disampaikan dari berbagai sumber yang tertulis secara sistematis. Metode pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream melalui blog internet dilakukan supaya dapat lebih mudah memahami suatu konsep yang sedang dipelajari secara nyata.

2) Analisis Konsep

Analisis konsep bertujuan untuk menetapkan konsep yang sudah direncanakan, dan mempersiapkan untuk perancangan, mulai dari ide/ gagasan, alur cerita, materi pembelajaran, dan media yang akan digunakan dalam perancangan. Tahap awal dilakukan studi pedoman yang akan digunakan sebagai acuan dalam pengembangan pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream melalui blog internet dan kemudian mengumpulkan materi yang relevan. Materi yang akan dituangkan dalam pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream melalui blog internet diharapkan dapat memenuhi standar aturan dan tatacara mendekorasi birthday cake

untuk berbagai macam acara sehingga tujuan yang diinginkan dapat tercapai.

3) Spesifikasi Tujuan

Spesifikasi tujuan digunakan sebagai pedoman tujuan awal dibuat media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream melalui blog internet, sehingga media dapat digunakan sesuai tujuan.

b. Desain

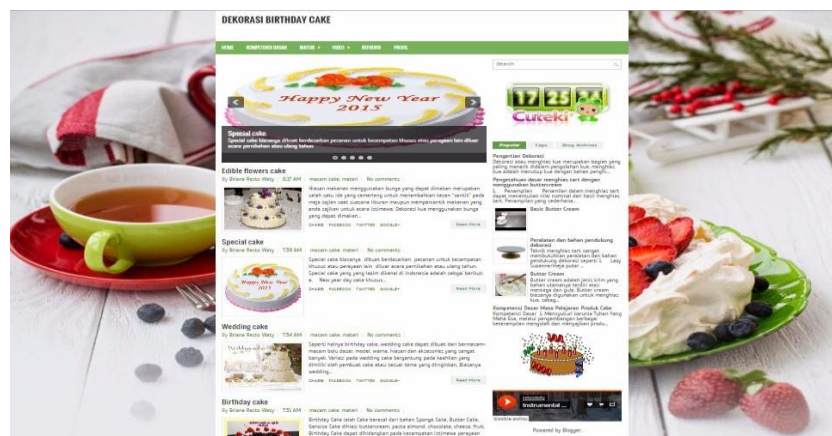
Tahap desain dimulai dari penyusunan tema, pemilihan media, pemilihan format, dan rancangan awal. Adapun uraiannya sebagai berikut.

1) Penyusunan Alur Cerita

Pada tahap ini penulis merumuskan konsep penulisan dan alur pembuatan dekorasi birthday cake dengan butter cream yang akan disajikan pada blog internet. Penyusunan konsep dan alur dalam penelitian ini meliputi menentukan tema, dan merangkai setiap aturan dan tata cara pembuatan dekorasi birthday cake dengan butter cream dengan gambar supaya dapat dengan mudah diterjemahkan oleh pembaca. Adapun berikut *screen* penyusunan alur cerita dalam penelitian ini.



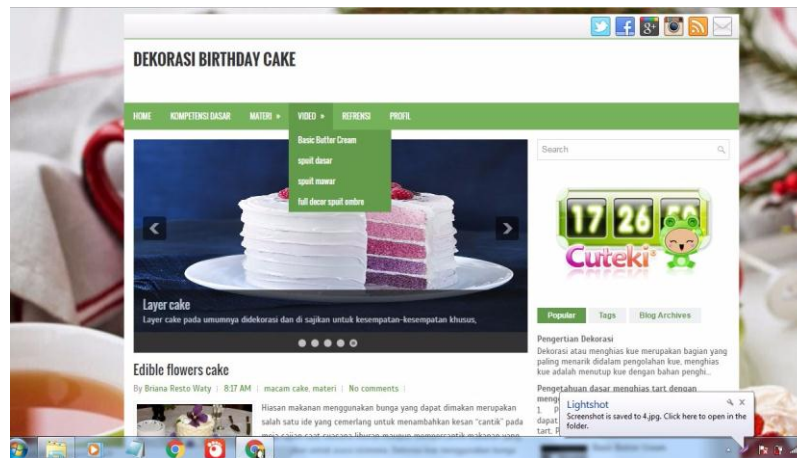
Gambar 47. Tampilan Blog



Gambar 48. Macam-macam Dekorasi Cake



Gambar 49. Kompetensi Dasar



Gambar 50. Macam-Macam Video

2) Pemilihan Media

Pemilihan media disesuaikan dengan tujuannya untuk menyampaikan materi pembelajaran dan faktor kemudahan di dalam penyediaan peralatan yang diperlukan sehingga memudahkan tercapainya tujuan pembelajaran. Karena tujuan penelitian ini supaya seluruh siswa dan berbagai kalangan dapat mengetahui tentang tata cara pembuatan dekorasi birthday cake dengan butter cream, maka penulis memilih menggunakan blog di dalam penyampaianya dengan alamat <http://brianarestoblog.blogspot.co.id/>. Hal ini menjadi penting mengingat, media sosial dianggap sebagai media yang ampuh dan mampu menjembatani seluruh kalangan usia tanpa adanya batasan jarak dan waktu. Sehingga, orang dapat mengakses dimana saja kapan saja, dan dapat dilakukan oleh dimana saja.

3) Pemilihan Materi

Di dalam pemilihan Materi ini dapat dilakukan dengan mengkaji format-format yang sudah ada. Pembuatan dekorasi

birthday cake dengan butter cream dibuat dengan menampilkan kegiatan praktik pembuatan dekorasi birthday cake. Hal ini dilakukan supaya memudahkan penulis untuk menyajikan media pembelajaran melalui blog internet yang menarik.

4) Rancangan Awal

Rancangan awal atau desain awal ini merupakan hasil awal rancangan produk yang akan dikembangkan. Metode dalam penelitian ini menggunakan model 4D yang merupakan model pengembangan perangkat pembelajaran. Model ini dikembangkan oleh S. Thiagarajan, dan Semmel. Model pengembangan 4D terdiri atas 4 tahap utama yaitu: pendefinisian (*define*), perancangan (*design*), pengembangan (*develop*), dan penyebaran (*disseminate*).

Keterangan :

1. Analisis Kebutuhan

Analisis kebutuhan ini bertujuan untuk memunculkan dan menetapkan masalah dasar yang dihadapi dalam pembelajaran pembuatan dekorasi birthday cake. Kebutuhan akan media pembelajaran pembuatan dekorasi birthday cake yang lebih menarik dan menyenangkan. Hasilnya, masih banyak keterbatasan waktu dalam pembelajaran dekorasi birthday cake. Waktu yang singkat saat menjelaskan membuat guru tidak dapat memberikan contoh proses menghias cake ulang tahun secara maksimal.

Pada saat pembelajaran, guru hanya memberikan *job sheet* dan contoh foto-foto hasil jadi cake ulang tahun. Cara tersebut

kurang efektif karena tidak semua peserta didik dapat memahami proses membuat cake ulang tahun hanya dengan cara tersebut, sehingga mengakibatkan tingkat pemahaman setiap peserta didik menjadi berbeda satu dengan yang lain. Oleh karena itu, perlu untuk mengintegrasikan teknologi ke dalam pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream salah satunya melalui blog internet.

2. Pengumpulan Referensi Materi

Pengumpulan referensi materi dalam penelitian ini meliputi melakukan wawancara dengan tenaga pengajar. Hal ini dilakukan untuk mengetahui dan mengidentifikasi jenis kesulitan dan kendala yang sering dihadapi dalam pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream, dan supaya media yang disajikan dapat menarik serta mamaparkan dan menggambarkan kegiatan praktik secara lengkap tepat dan akurat.

3. Rancangan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream

Pada tahap ini penulis membuat rancangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream melalui blog internet. Rancangan tersebut dibuat untuk memudahkan penulis dalam menentukan dan merumuskan alur dalam pembuatan dekorasi birthday cake dengan butter cream melalui blog internet agar mudah di pahami oleh siswa dan khalayak pada umumnya.

4. Penyusunan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream

Tahap ini media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream sudah mulai di susun berdasarkan rancangan yang sudah di tentukan sebelumnya.

5. Validasi Ahli Materi dan Ahli Media

Setelah media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream selesai di buat, peneliti melakukan validasi terhadap media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream tersebut ke ahli materi (Dra. Retno Sri Agustiwati, M. BA.) sebagai ahli profesi pendidikan dan ahli media (Wika Rinawati, M.Pd.) sebagai ahli profesi media. Hal ini supaya media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream yang sudah selesai dibuat dapat dievaluasi oleh ahli materi dan ahli media sehingga dapat menyempurnakan isi media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream.

6. Revisi I

Pada tahap ini peneliti memperbaiki media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream yang sudah di buat berdasarkan hasil evaluasi dari pihak ahli materi dan ahli media. Bentuk evaluasi media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream dalam tahap ini meliputi menambah materi mengenai macam-macam dekorasi dan hiasan pada birthday cake dan menampilkan cara menghias dengan berbagai macam hiasan yang berbeda.

7. Evaluasi Ahli Materi dan Ahli Media

Setelah media sudah selesai di perbaiki, maka langkah selanjutnya adalah mengajukan media tersebut kepada ahli materi dan ahli media kembali untuk memberikan penilaian ulang terhadap media yang sudah direvisi berdasarkan saran pada tahap validasi sebelumnya. Pada tahap evaluasi ini masih terdapat beberapa saran yang harus diperbaiki oleh pihak penulis.

8. Revisi II

Pada tahap ini penulis memperbaiki kembali media pembuatan birthday cake dengan butter cream yang sudah dilakukan evaluasi oleh para ahli. Saran yang diberikan pada tahap ini adalah penulis di mohon untuk melengkapi materi yang dianggap belum tersaji.

9. Produk

Setelah dilakukan validasi dan evaluasi oleh para ahli dan perbaikan-perbaikan berdasarkan saran yang diberikan oleh para ahli, maka media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream tersebut siap di upload di blog internet dan dilakukan uji kelayakan modul kepada responden.

10. Uji Kelayakan

Uji kelayakan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream dilakukan melalui dua tahapan. Tahapan pertama dilakukan uji coba terbatas kepada 30 siswa. Proses ini penting digunakan untuk mengetahui kekurangan produk. Setelah dilakukan uji terbatas, dilakukan revisi produk yaitu untuk

memperbaiki kekurangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Tahapan kedua dilakukan uji luas kepada 30 siswa. Pada tahap ini dilakukan untuk mengukur tingkat kelayakan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream yang sudah dibuat.

c. Evaluasi

Pada pengembangan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream dilakukan evaluasi berupa penilaian efektifitas penggunaan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Sebelum media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream di uji cobakan kepada para responden, maka terlebih dahulu dilakukan uji validasi kepada ahli (*expert judgement*). *Expert judgement* dilakukan oleh ahli media, dan ahli materi (1 dosen ahli). Setelah mendapat validasi dari ahli kemudian dilakukan ke tahap berikutnya yaitu uji coba instrumen untuk mendapatkan instrumen yang reliabel dan dapat digunakan sebagai alat ukur uji coba produk sehingga hasil pengukuran menjadi valid.

d. Validitas Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream

Penentuan kelayakan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream diukur berdasarkan penilaian dari para ahli yaitu ahli materi guru pengampu mata pelajaran patiseri (Ibu Dra. Retno Sri Agustiwati, M. BA.) sebagai professional dalam pendidikan), dan ahli media dosen (Ibu Wika Rinawati, M.Pd sebagai professional dalam media). Data yang didapat menunjukkan tingkat validitas kelayakan

media sebagai sumber belajar. Saran yang terdapat dalam instrumen digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk perbaikan media lebih lanjut. Berikut ini hasil pengujian dari masing-masing validator.

1) Ahli Media

Ahli media memberikan saran dari bagian-bagian yang terdapat dalam media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Setelah ahli media melakukan penilaian, maka diketahui hal-hal yang harus direvisi. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal berdasarkan skor data penelitian dengan rentang data 0 sampai dengan 1. Maka didapatkan skor ideal yang berkisar antara 0-12 sehingga untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 9, sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 9. Kelayakan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream Ditinjau Dari Ahli Media

Interval Skor	Kategori	Persentase (%)
$3,00 \leq X \leq 12,00$	Sangat Layak	100,0
$0,00 \leq X \leq 2,00$	Layak	0,0
Jumlah Soal		100,0

Berdasarkan tabel 9 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream menurut ahli media termasuk pada kategori sangat layak.

2) Ahli Materi

Ahli materi memberikan saran dari bagian-bagian yang terdapat dalam modul pembelajaran. Setelah ahli materi melakukan penilaian, maka diketahui hal-hal yang harus direvisi. Identifikasi

kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal berdasarkan skor data penelitian dengan rentang antara 0-14 sehingga untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 10, sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 10. Kelayakan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream Ditinjau Dari Ahli Materi

Interval Skor	Kategori	Persentase (%)
$3,50 \leq X \leq 14,00$	Sangat Layak	100,0
$0,00 \leq X \leq 2,50$	Layak	0,0
Jumlah Soal		100,0

Berdasarkan tabel 10 di atas dapat diinterpretasikan bahwa tingkat kelayakan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream termasuk pada kategori sangat layak.

3) Uji Coba Pada Peserta Didik

Media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream yang telah divalidasi oleh ahli materi dan ahli media pembelajaran selanjutnya diuji cobakan pada siswa untuk mendapatkan validitas dan reliabilitas instrumen pada angket. Sampel uji coba adalah siswa kelas XI SMK N 6 Yogyakarta Patiseri sebanyak 30 siswa. Dari uji coba yang dilakukan diperoleh data secara rinci dari 15 butir soal valid dan reliabel.

2. Tingkat Kelayakan Media Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream

Tingkat kelayakan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream dari 4 aspek yaitu isi materi, pemograman, pembelajaran, kemanfaatan, dan aspek penilaian media secara keseluruhan. Penentuan kelayakan media pembelajaran dekorasi birthday

cake dengan butter cream diukur berdasarkan penilaian dari para peserta didik kelas XI SMK N 6 Yogyakarta Patiseri. Data yang didapat menunjukkan tingkat validitas kelayakan media pembelajaran sebagai sumber belajar. Berikut ini hasil pengujian dari para peserta didik berdasarkan beberapa aspek.

a. Aspek Isi Materi

Berdasarkan perhitungan data pada 30 siswa dengan jumlah butir soal sebanyak 5 butir soal. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal berdasarkan skor data penelitian dengan skala *likert* dengan rentang data 1 sampai dengan 4. Maka didapatkan skor ideal yang berkisar antara 5 sampai dengan 20 sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 12,5 dan standar deviasi (SDi) sebesar 2,5. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 11 dan gambar 5, sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 11. Hasil Perhitungan Pada Aspek Isi Materi

Interval skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X \geq 16,25$	Sangat Layak	12	40,00
$12,50 \leq X < 16,25$	Layak	18	60,00
$8,75 \leq X < 12,50$	Tidak Layak	0	0,00
$X < 8,75$	Sangat Tidak Layak	0	0,00
Jumlah		30	100,00

Berdasarkan tabel dan gambar di atas dapat diartikan bahwa kelayakan media pembelajaran ditinjau dari aspek isi materi termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 40,00%, kategori layak sebesar 60,00%. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian isi materi pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah

memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream.

b. Aspek Pemograman

Berdasarkan perhitungan data pada 30 siswa dengan jumlah butir soal sebanyak 2 butir soal. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal berdasarkan skor data penelitian dengan skala *likert* dengan rentang data 1 sampai dengan 4. Maka didapatkan skor ideal yang berkisar antara 2 sampai dengan 8 sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 5,0 dan standar deviasi (SDi) sebesar 1,0. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 12, sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 12. Hasil Perhitungan Pada Aspek Pemograman

Interval skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X \geq 6,50$	Sangat Layak	17	56,67
$5,00 \leq X < 6,50$	Layak	13	43,33
$3,50 \leq X < 5,00$	Tidak Layak	0	0,00
$X < 3,50$	Sangat Tidak Layak	0	0,00
Jumlah		30	100,00

Berdasarkan tabel di atas dapat diartikan bahwa kelayakan media pembelajaran ditinjau dari aspek pemograman termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 56,67%, dan kategori layak sebesar 43,33%. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian pemograman pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream.

c. Aspek Pembelajaran

Berdasarkan perhitungan data pada 30 siswa dengan jumlah butir soal sebanyak 6 butir soal. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal berdasarkan skor data penelitian dengan skala *likert* dengan rentang data 1 sampai dengan 4. Maka didapatkan skor ideal yang berkisar antara 6 sampai dengan 12 sehingga diperoleh nilai rerata ideal (M_i) sebesar 15,0 dan standar deviasi (SD_i) sebesar 3,0. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 13, sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 13. Hasil Perhitungan Pada Aspek Pembelajaran

Interval skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X \geq 19,50$	Sangat Layak	17	56,67
$15,00 \leq X < 19,50$	Layak	13	43,33
$10,50 \leq X < 15,00$	Tidak Layak	0	0,00
$X < 10,50$	Sangat Tidak Layak	0	0,00
Jumlah		30	100,00

Berdasarkan tabel di atas dapat diartikan bahwa kelayakan media pembelajaran ditinjau dari aspek pembelajaran termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 56,67%, dan kategori layak sebesar 43,33%. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian pembelajaran pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream.

d. Aspek Kemanfaatan

Berdasarkan perhitungan data pada 30 siswa dengan jumlah butir soal sebanyak 2 butir soal. Identifikasi kecenderungan tinggi

rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal berdasarkan skor data penelitian dengan skala *likert* dengan rentang data 1 sampai dengan 4. Maka didapatkan skor ideal yang berkisar antara 2 sampai dengan 4 sehingga diperoleh nilai rerata ideal (Mi) sebesar 5,0 dan standar deviasi (SDi) sebesar 1,0. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 14, sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 14. Hasil Perhitungan Pada Aspek Kemanfaatan

Interval skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X \geq 6,50$	Sangat Layak	20	66,67
$5,00 \leq X < 6,50$	Layak	10	33,33
$3,50 \leq X < 5,00$	Tidak Layak	0	0,00
$X < 3,50$	Sangat Tidak Layak	0	0,00
Jumlah		30	100,00

Berdasarkan tabel di atas dapat diartikan bahwa kelayakan media pembelajaran ditinjau dari aspek kemanfaatan termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 66,67%, dan kategori layak sebesar 33,33%. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian pembelajaran pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream.

e. Aspek Penilaian Modul Secara Keseluruhan

Berdasarkan perhitungan data pada 30 siswa dengan jumlah butir soal sebanyak 15 butir soal. Identifikasi kecenderungan tinggi rendahnya skor ditetapkan pada kriteria ideal berdasarkan skor data penelitian pada skala likert dengan rentang data 1 sampai dengan 5. Maka didapatkan skor ideal yang berkisar antara 15 sampai 60 sehingga

diperoleh nilai rerata ideal (M_i) sebesar 5,0 dan standar deviasi (SD_i) sebesar 1,0. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 15 di bawah ini, sedangkan untuk perhitungan secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

Tabel 15. Hasil Perhitungan Pada Aspek Aspek Penilaian Media Secara Keseluruhan

Interval skor	Kategori	Frekuensi	Persentase
$X \geq 48,75$	Sangat Layak	21	70,00
$37,50 \leq X < 48,75$	Layak	9	30,00
$26,25 \leq X < 37,50$	Tidak Layak	0	0,00
$X < 26,25$	Sangat Tidak Layak	0	0,00
Jumlah		30	100,00

Berdasarkan tabel di atas dapat diartikan bahwa kelayakan media pembelajaran ditinjau dari aspek penilaian media secara keseluruhan termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 70,00%, dan kategori layak sebesar 30,00%. Hal ini menunjukkan bahwa materi pada media pembelajaran secara keseluruhan telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream.

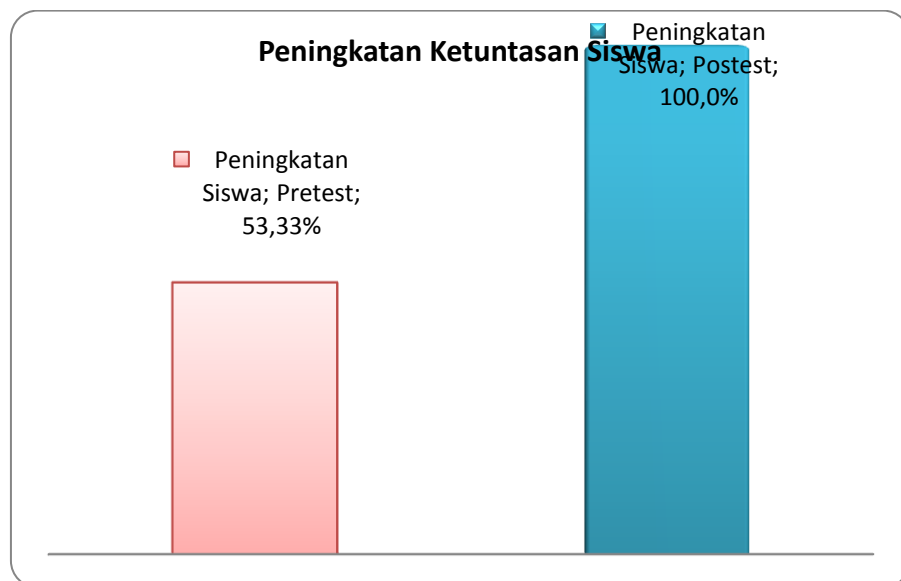
3. Peningkatan Pemahaman Siswa Kelas XI SMK N 6 Yogyakarta Patiseri Pada Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream Menggunakan Media Yang Dikembangkan

Besarnya pengaruh peningkatan pemahaman siswa kelas XI di SMK N 6 Yogyakarta patiseri pada pembelajaran dekorasi birthday cake menggunakan media yang dikembangkan ditunjukkan pada hasil analisis data sebagai berikut.

Tabel 16. Hasil Koefisien Determinasi

Kelompok	Nilai Rata-rata	Ketuntasan Siswa (≥ 75)	
		Tuntas	Tidak Tuntas
<i>Pretest</i>	74,267	53,33%	46,66%
<i>Posttest</i>	86,533	100,00%	0,00%

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa pada *pretest* sebelum diberikan media pembelajaran dekorasi birthday cake nilai rata-rata sebesar 74,267 dengan ketuntasan sebesar 53,33% pada KKM sebesar ≥ 75 , dan pada *posttest* sesudah diberikan media pembelajaran dekorasi birthday cake nilai rata-rata sebesar 86,533 dengan ketuntasan siswa sebesar 100% pada KKM sebesar ≥ 75 , dengan peningkatan sebesar 12,266. Artinya, terjadi peningkatan pemahaman siswa kelas XI di SMK N 6 Yogyakarta patiseri pada pembelajaran dekorasi birthday cake menggunakan media yang dikembangkan. Adapun penggambarannya melalui diagram batang sebagai berikut.



Gambar 51. Diagram Batang Peningkatan Pemahaman Siswa

4. Revisi Modul Pembelajaran

Berikut saran yang disampaikan oleh para ahli, yaitu:

Tabel 17. Saran Dari Para Ahli

No.	Saran	Tindak lanjut
1.	Para ahli meminta penulis menambahkan macam-macam hiasan yang variatif yang dapat digunakan dalam dekorasi cake	Sudah diperbaiki mengikuti saran para ahli

Berdasarkan tabel di atas diketahui bahwa mayoritas saran dari para Ahli berkaitan dengan penambahan macam-macam hiasan yang variatif yang dapat digunakan dalam dekorasi cake. Saran yang diberikan diterima dengan baik oleh penulis dan dilakukan revisi sesuai dengan saran yang diberikan oleh para Ahli.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

1. Pengembangan Media Blog Untuk Siswa Sebagai Pengguna Media Pembelajaran Produk Cake Yang Dikembangkan Dengan Aplikasi Blog Internet

Proses pengembangan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake diawali dengan mengumpulkan sumber-sumber materi etika makan di dalam keluarga dari berbagai sumber, yaitu buku, internet maupun observasi. Penggunaan ketiga sumber tersebut ditujukan agar materi yang disajikan dalam blog internet lengkap serta berdasarkan sumber yang terpercaya serta sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Setelah sumber bacaan dan hasil observasi terkumpul, langkah selanjutnya adalah merancang materi sesuai dengan sumber.

Pengembangan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake diawali dengan tahap *define* meliputi observasi dan pengumpulan referensi, selanjutnya melalui tahap *design* meliputi

perancangan media blog dan penyusunan materi, dilanjutkan tahap *development* dengan melakukan validasi ahli materi dan ahli media, revisi modul, hasil uji coba instrumen kelayakan modul, hasil peningkatan pemahaman, dan yang terakhir tahap *desimination* yaitu uji coba instrumen dan pengambilan data.

a. Ahli Media

Berdasarkan hasil penilaian dari tingkat media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake menurut ahli media termasuk pada kategori sangat layak. Artinya, blog internet menarik bagi para pengunjung blog dan mudah dipahami serta terbaca secara sistematis. Media adalah perantara yang mengantarkan materi (sumber pesan) kepada penerima pesan. Pembelajaran dinyatakan efektif apabila dengan menggunakan media yang tepat karena dengan adanya media pembaca komik digital dapat lebih memahami materi yang disampaikan melalui komik digital. Selanjutnya gambar yang dipakai menarik, gambar yang digunakan dapat menggugah rasa penasaran pembaca, bahasa yang digunakan baik, serta materi dapat terbaca secara sistematis. Dengan demikian kelayakan media pembelajaran produk cake dapat diaplikasikan dan digunakan untuk membantu dalam pembuatan cake ulang tahun.

b. Ahli Materi

Hasil penilaian ahli materi menunjukkan bahwa tingkat kelayakan media pembelajaran produk cake menurut ahli materi termasuk pada kategori sangat layak. Dengan demikian media pembelajaran produk cake

dapat diaplikasikan dan digunakan untuk membantu dalam pembuatan cake ulang tahun.

2. Kelayakan Media Blog Untuk Siswa Sebagai Pengguna Media Pembelajaran Produk Cake Yang Di Kembangkan Dengan Aplikasi Blog Internet

Berdasarkan hasil analisis data tentang tanggapan kelayakan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang di kembangkan dengan aplikasi blog internet diketahui bahwa aspek isi materi pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak, aspek pemograman pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak, aspek pembelajaran pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak, aspek pembelajaran pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak, dan penilaian media pembelajaran secara keseluruhan telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Adapun uraiannya sebagai berikut.

a. Aspek Isi Materi

Hasil analisis data diketahui bahwa ditinjau dari aspek isi materi berada pada kategori sangat layak sebesar 40,00%, kategori layak sebesar 60,00%. Hal ini menunjukkan bahwa aspek isi materi pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Isi materi dalam media

pembelajaran pada dekorasi birthday cake dengan butter cream sangat penting bagi siswa mengingat, pada materi dekorasi birthday cake dengan butter cream berbagai macam detail harus diperhatikan dengan seksama oleh siswa. Selain itu, isi materi juga berkaitan dengan bahan dasar maupun komponen-komponen dalam pembuatan dekorasi birthday cake dengan butter cream.

b. Aspek Pemrograman

Hasil analisis data menunjukkan bahwa kelayakan media pembelajaran ditinjau dari aspek pemrograman termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 56,67%, dan kategori layak sebesar 43,33%. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian pemrograman pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Maraknya perkembangan teknologi memiliki dampak terhadap dunia pendidikan. Salah satunya adalah penggunaan program teknologi sebagai penunjang dalam proses pembelajaran. Salah satu teknologi yang dapat dimanfaatkan saat ini untuk proses pembelajaran adalah melalui blog dengan aplikasi internet. Hal ini dikarenakan kemudahan dalam mengakses dan melalui *blog* bisa dijadikan sebagai sarana kreatifitas dan eksistensi seorang guru sebagai pendidik dan juga pengajar. Hasil analisis data diketahui bahwa pemrograman dalam penelitian ini berada pada kategori sangat layak. Artinya, pemrograman pada aplikasi blog yang digunakan oleh penulis mudah di gunakan oleh

para bloggers dalam mengikuti proses pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream.

c. Aspek Pembelajaran

Hasil analisis data menunjukkan bahwa ditinjau dari aspek pembelajaran termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 56,67%, dan kategori layak sebesar 43,33%. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian pembelajaran pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Pembelajaran dengan menggunakan komputer merupakan salah satu alat bantu belajar. Penggunaan media pembelajaran berbasis komputer dengan tepat bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa secara kognitif, psikomotorik, dan afektif. Komputer meningkatkan kemampuan kognitif siswa karena komputer dapat mengajarkan konsep-konsep aturan, prinsip, langkah-langkah, proses, dan kalkulasi yang kompleks. Komputer juga dapat menjelaskan konsep tersebut secara sederhana dengan penggabungan visual dan audio yang dianimasikan. Sehingga cocok untuk kegiatan pembelajaran mandiri.

d. Aspek Kemanfaatan

Hasil analisis data menunjukkan bahwa ditinjau dari aspek kemanfaatan termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 66,67%, dan kategori layak sebesar 33,33%. Hal ini menunjukkan bahwa kesesuaian pembelajaran pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan

sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream. Perkembangan media komputer memberikan beberapa kelebihan untuk kegiatan produksi. Akhir-akhir ini komputer mendapat perhatian dalam bidang pembelajaran karena kemampuannya yang dapat digunakan dalam kegiatan belajar mengajar. Dalam komputer tersedia aplikasi *software* yang dapat dimanfaatkan sebagai sarana pengembangan media pembelajaran. Manfaat media pembelajaran berbasis komputer yaitu pembelajaran bisa lebih menarik, pembelajaran menjadi lebih interaktif dengan diterapkan teori belajar dan prinsip-prinsip psikologis yang diterima dalam hal partisipasi siswa, umpan balik dan penguatan; lama waktu pembelajaran yang diperlukan dapat dipersingkat karena kebanyakan media hanya memerlukan waktu singkat untuk mengantarkan pesan-pesan dan isi pelajaran dalam jumlah yang cukup banyak dan kemungkinannya dapat diserap oleh siswa; pembelajaran dapat dapat diberikan kapan dan di mana diinginkan atau diperlukan; dan peran guru dapat berubah ke arah yang positif, beban guru untuk penjelasan yang berulang-ulang mengenai isi pelajaran dapat dikurangi bahkan dihilangkan.

e. Aspek Penilaian Media Secara Keseluruhan

Hasil analisis data menunjukkan bahwa kelayakan media pembelajaran ditinjau dari aspek penilaian media secara keseluruhan termasuk dalam kategori sangat layak sebesar 70,00%, dan kategori layak sebesar 30,00%. Hal ini menunjukkan bahwa materi pada media pembelajaran secara keseluruhan telah memenuhi kriteria sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake

dengan butter cream. Media pembelajaran dibuat dengan tujuan pembelajaran, hal ini diharapkan dapat menjadi media yang dapat menambah wawasan serta membantu siswa untuk belajar mandiri. Sedangkan pada aspek teknis diharapkan dapat digunakan semua orang dengan mudah guna mendapatkan informasi. Media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream diharapkan dapat mempermudah dan mengatasi kesulitan siswa dalam belajar atau mencari referensi. Karena media pembelajaran diciptakan agar dapat menarik perhatian siswa sehingga menumbuhkan motivasi belajar, materi pelajaran dapat lebih mudah dipahami dan ditangkap oleh siswa, metode mengajar menjadi lebih variatif dan dapat mengurangi kebosanan belajar dan dapat membuat siswa lebih aktif dalam kegiatan belajar (Sujana & Rivai, 2010: 2). Secara khusus media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream dapat membantu siswa di dalam kesulitan proses pembelajaran.

3. Peningkatan Pemahaman Siswa Kelas XI SMK N 6 Yogyakarta Patiseri Pada Pembelajaran Dekorasi Birthday Cake Dengan Butter Cream Menggunakan Media Blog Internet

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa pada *pretest* sebelum diberikan media pembelajaran dekorasi birthday cake nilai rata-rata sebesar 74,267 dengan ketuntasan sebesar 53,33% pada KKM sebesar ≥ 75 , dan pada *posttest* sesudah diberikan media pembelajaran dekorasi birthday cake nilai rata-rata sebesar 86,533 dengan ketuntasan siswa sebesar 100% pada KKM sebesar ≥ 75 . Artinya, terjadi peningkatan pemahaman siswa kelas XI di SMK N 6 Yogyakarta patiseri pada pembelajaran dekorasi birthday cake menggunakan media yang dikembangkan.

Terjadinya peningkatan pemahaman siswa kelas XI di SMK N 6 Yogyakarta patiseri pada pembelajaran dekorasi birthday cake menggunakan media yang dikembangkan tidak serta merta terjadi begitu saja. Mengingat, selama pembelajaran berlangsung terlihat bahwa tenaga pengajar sering mengalami keterbatasan waktu pada saat pembelajaran ini dilakukan. Keterbatasan waktu tersebut membuat guru tidak dapat memberikan contoh proses menghias cake ulang tahun secara maksimal. Pada saat pembelajaran, guru hanya memberikan *job sheet* dan contoh foto-foto hasil jadi cake ulang tahun.

Cara tersebut kurang efektif karena tidak semua peserta didik dapat memahami proses membuat cake ulang tahun hanya dengan cara tersebut, sehingga mengakibatkan tingkat pemahaman setiap peserta didik menjadi berbeda satu dengan yang lain. Hal tersebut membuat peserta didik kurang memahami materi yang disampaikan karena hampir semua peserta didik tidak memperhatikan pada saat guru memberikan materi dan kurangnya daya tangkap, kemudian peserta didik takut untuk bertanya apabila materi yang diberikan kurang dapat dipahami, dan guru terkadang hanya sesekali mengulang materi yang sedang dijelaskan.

Pada saat pembelajaran menggunakan media dekorasi birthday cake dengan butter cream menggunakan blog internet, siswa merasa lebih mudah dalam mengetahui dan memahami tentang dekorasi birthday cake. Siswa menjadi lebih antusias dan fokus dalam mengikuti kegiatan pembelajaran. Selain itu, saat diterapkannya pembelajaran dekorasi birthday cake dengan

butter cream menggunakan blog internet tersebut pembelajaran juga menjadi menyenangkan namun tetap efektif.

Media pembelajaran dalam pendidikan merupakan saluran atau sesuatu alat yang digunakan untuk menyalurkan pesan sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, perbuatan siswa untuk mendorong siswa dalam belajar dan membantu mencapai tujuan pembelajaran. Proses penyaluran pesan atau materi pembelajaran tersebut akan sesuai tujuan apabila media pembelajaran sudah terancang dengan baik. Manfaat media pembelajaran adalah memperlancar interaksi antara guru dengan siswa sehingga kegiatan pembelajaran lebih efektif dan efisien. Pembelajaran dengan menggunakan komputer merupakan pembelajaran yang menggunakan komputer sebagai alat bantu belajar. Penggunaan media pembelajaran berbasis komputer dengan tepat bertujuan untuk meningkatkan kemampuan siswa secara kognitif, psikomotorik, dan afektif. Komputer meningkatkan kemampuan kognitif siswa karena komputer dapat mengajarkan konsep-konsep aturan, prinsip, langkah-langkah, proses, dan kalkulasi yang kompleks. Komputer juga dapat menjelaskan konsep tersebut secara sederhana dengan penggabungan visual dan audio yang dianimasikan. Sehingga cocok untuk kegiatan pembelajaran mandiri.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan data hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan maka dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Pengembangan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake diawali dengan tahap *define* meliputi observasi dan pengumpulan referensi, selanjutnya melalui tahap *design* meliputi perancangan media blog dan penyusunan materi, dilanjutkan tahap *development* dengan melakukan validasi ahli materi dan ahli media, revisi modul, hasil uji coba instrumen kelayakan modul, hasil peningkatan pemahaman, dan yang terakhir tahap *desimination* yaitu uji coba instrumen dan pengambilan data.
2. Kelayakan media blog untuk siswa sebagai pengguna media pembelajaran produk cake yang di kembangkan dengan aplikasi blog internet diketahui bahwa penilaian dari ahli materi adalah sangat layak (100%) dan penilaian ahli media adalah sangat layak (100%). Sedangkan, ditinjau dari aspek isi materi pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria layak (60,0%), aspek pemograman pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak (56,7%), aspek pembelajaran pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak (56,7%), aspek kemanfaatan pada media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream telah memenuhi kriteria sangat layak

(66,7%), dan penilaian media pembelajaran secara keseluruhan telah memenuhi kriteria sangat layak (70,0%) untuk digunakan sebagai media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream.

3. Peningkatan pemahaman siswa kelas XI di SMK N 6 Yogyakarta patiseri pada pembelajaran dekorasi birthday cake menggunakan media yang dikembangkan. Hal ini ditunjukkan pada *pretest* sebelum diberikan media pembelajaran dekorasi birthday cake nilai rata-rata sebesar 74,267 dengan ketuntasan sebesar 53,33% pada KKM sebesar ≥ 75 , dan pada *posttest* sesudah diberikan media pembelajaran dekorasi birthday cake nilai rata-rata sebesar 86,533 dengan ketuntasan siswa sebesar 100% pada KKM sebesar ≥ 75 dan nilai peningkatan sebesar 12, 266.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan di atas maka dapat disampaikan saran sebagai berikut:

1. Penggunaan media pembelajaran dekorasi birthday cake dengan butter cream melalui blog dengan aplikasi internet hendaknya diterapkan pada seluruh masyarakat pengguna blogger supaya dapat membantu mengembangkan kreativitas pengguna bloggers yang tidak terbatas pada peserta didik dan mampu membantu masyarakat secara luas menciptakan lapangan pekerjaan ditengah minimnya tersedianya lapangan pakerjaan saat ini.
2. Sekolah menyediakan wifi sebagai sarana penunjang supaya pada saat proses pembelajaran menggunakan internet tidak terkendala.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Majid. (2006). Perencanaan Pembelajaran Mengembangkan Standar Kompetensi Guru. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Anni Faridah. (2008) Patiseri Jilid 1. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- _____. (2008) Patiseri Jilid 2. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Arif. S. Sadiman. (2010). Media Pendidikan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Azhar Arsyad. (2003). Media Pembelajaran. Jakarta: PT. Raja Grafindo Pustaka.
- _____. (2006). Media Pembelajaran. Jakarta: PT. Raja Grafindo Pustaka.
- _____. (2011). Media Pembelajaran. Jakarta: PT. Raja Grafindo Pustaka.
- Endang Muyatiningsih. (2011). Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan. Yogyakarta: Alfabeta.
- Hujair AH Sanaky. (2011). Media Pembelajaran. Yogyakarta: KauKaba.
- Nursaadah. (2013). Ombre Cake Step By Step. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- _____. (2011). Modifikasi Kue Antaran & Bingkisan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Oemar Hamalik. (2002). Media Pendidikan. Bandung: Aditya Bakti.
- _____. (2011). Media Pembelajaran. Jakarta: PT Rata Grafindo Pustaka.
- Rusman. (2012). Model-Model Pembelajaran. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Siti Hamidah & Sutriyati Purwati. (2009). Bahan Ajar Patiseri. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- S. Nasution. (2005). Berbagai Pendekatan Dalam Proses Belajar Dan Mengajar. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Seel & Glasgow. (2011). Media Pembelajaran. Jakarta: PT. Raja Grafindo Pustaka.
- Sugiyono. (2011). Metode Penelitian Tindakan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Suharsimi Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Wika Rinawati. (2006). *Teknik Menghias Tart Menggunakan Butter Cream*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

LAMPIRAN I

**DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS
HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS**

LAMPIRAN II

DATA PENELITIAN PARA AHLI

LAMPIRAN III

PENELITIAN PARA AHLI

LAMPIRAN IV

DATA PENELITIAN *PRETEST*

DATA PENELITIAN *POSTTEST*

RANGKUMAN DATA PENELITIAN *PRETEST*

RANGKUMAN DATA PENELITIAN *POSTTEST*

DATA PENELITIAN PENILAIAN DARI SISWA

LAMPIRAN V

HASIL UJI DESKRIPTIF

LAMPIRAN VI

**RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI
RANGKUMAN HASIL UJI KATEGORISASI
HASIL UJI KATEGORISASI**

Dokumentasi Penelitian



Menjelaskan materi dengan menampilkan blog



Semua siswa memperhatikan proses pembelajaran



Siswa mengisi angket kelayakan



Tampilan awal Blog



Macam-macam isi materi yang terdapat pada blog



Macam-macam video yang terdapat pada blog

Draf Blog

- A. Pengertian dekorai patiseri
- B. Prinsip-prinsip menghias kue tart
 - Tema
 - Pusat perhatian
 - Serasi
 - Seimbang
 - Tempat
- C. Macam-macam dekorasi cake
 - Layer cake
 - Birthday cake
 - Wedding cake
 - Special cake
 - Edible flower cake
- D. Jenis-jenis bahan penutup/pelapis tart
 - Butter cream
 - Fondant
 - Plastic icing
 - glazes
 - gum paste
 - marzipan
 - coklat
- E. Pengetahuan dasar menghias tart
 - Penampilan
 - Desain
 - Tekstur
 - Warna
- F. Macam-macam teknik menghias tart
 - Kekentalan cream
 - Posisi yang tepat
 - Mengendalikan tekanan

G. Peralatan

- Lazy Suzanne/meja putar
- Alas cake
- Pisau palet
- Pisau bergerigi
- Kantong semprot/piping bag
- Sduit
- Pilar/kerangka bertingkat
- Ornamen tambahan tart (pita, boneka, ornament pengantin, ornamen bunga)

H. Teknik memoles

I. Teknik membuat hiasan

- Kerang tunggal
- Reverse shells
- Kembang kerang
- Kerang besar kecil
- Ropes/tambang
- Kepala kerang terbalik
- Garis kerang
- Fleur-de-lis
- Puffs
- Puffs tail
- Tangga
- "e" motion
- Zigzag
- Zigzag garlands
- Reverse shells long tails
- Mawar
- Ribbon swag

J. Video

- Video memoles dengan butter cream
- Video spuit Dasar
- Video Membuat Mawar
- Video menulis pada cake ulangtahun

LEMBAR VALIDASI KELAYAKAN MEDIA OLEH AHLI MEDIA

Mata pelajaran : Produk Cake
Kompetensi dasar : Membuat Kue Ulang Tahun
Sasaran : Siswa kelas XII SMK N 6 YOGYAKARTA
Ahli media : Wika Rinawati M.Pd.
Penyusun : Briana Resto W

Petunjuk :

1. Lembar validasi ini diisi oleh Ahli Media
2. Validasi ini terdiri dari aspek tampilan dan pemrograman
3. Jawaban diberikan pada kolom skala penilaian yang telah disediakan di bawah
4. Rentang penilaian sebagai berikut :
Ya = 1
Tidak = 0
5. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberi tanda check ()
6. Apabila ada kekurangan, mohon kiranya dapat memberikan saran pada tempat yang telah disediakan

KISI-KISI INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA BLOG INTERNET

Variable Penelitian	Aspek yang dinilai	Indikator Penilaian	Butir Penilaian
Media Pembelajaran dekorasi birthday cake dengan buttercream menggunakan blog internet	Tampilan	1. Kualitas teks	1. Pemilihan jenis huruf
			2. Pemilihan ukuran huruf
			3. Pemilihan warna huruf
		2. Kualitas Background / warna	4. Kesesuaian background / warna
		3. Kualitas audio/sound	5. Kejelasan audio
			6. Kesesuaian audio dan musik
	4. Kualitas video	7. Kejelasan video	
	5. Kualitas animasi	8. Kejelasan Animasi	
	6. Kualitas Gambar	9. Kejelasan Gambar	
	Pemrograman	7. Petunjuk penggunaan	10. Kemudahan petunjuk pengoperasian
		8. Navigasi	11. Kecepatan kinerja navigasi
		9. Sistem operasional	12. Kemudahan penggunaan

INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA BLOG
Oleh : AHLI MEDIA

No	Indikator	Skala penilaian	
		Ya	Tidak
Aspek Tampilan			
1.	Media Pembelajaran ini menggunakan jenis huruf yang mudah untuk dibaca pengguna		
2.	Media Pembelajaran ini menggunakan ukuran huruf yang mudah untuk dibaca pengguna		
3.	Media Pembelajaran ini menggunakan warna huruf yang mudah untuk dibaca pengguna		
4.	Media Pembelajaran ini menggunakan background /warna yang tidak mengganggu inti materi yang disajikan		
5.	Media Pembelajaran ini menggunakan narasi yang dapat didengar dengan jelas oleh pengguna		
6.	Musik pengiring yang digunakan dalam media pembelajaran ini tidak mengganggu materi yang disajikan		
7.	Tampilan video pada media pembelajaran ini dapat dilihat dengan jelas oleh pengguna		
8.	Pergerakan animasi pada media pada media pembelajaran ini tidak terlalu cepat sehingga mudah diamati oleh pengguna		
9.	Gambar pada media pembelajaran ini menggunakan resolusi yang cukup sehingga gambar yang ditampilkan dapat diamati dengan jelas oleh pengguna		
Aspek Pemrograman			
10.	Petunjuk pengoperasian pada media pembelajaran ini mudah dipahami oleh pengguna		
11.	Kinerja tombol navigasi pada media pembelajaran ini cepat sehingga memudahkan penggunaan		
12.	Media pembelajaran ini mudah dijalankan oleh pengguna		

A. Saran

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

B. Kesimpulan

Setelah dilakukan kajian atas kelayakan media untuk penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan bahwa :

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2016
Validator

Wika Rinawati M.Pd
NIP. 19760424 200212 2 002

LEMBAR VALIDASI KELAYAKAN MEDIA OLEH AHLI MATERI

Mata pelajaran : Produk Cake
Kompetensi dasar : Membuat Kue Ulang Tahun
Sasaran : Siswa kelas XII SMK N 6 YOGYAKARTA
Ahli materi : Dra. Retno Sri Agustiwati M.BA
Penyusun : Briana Resto W

Petunjuk :

1. Lembar validasi ini diisi oleh Ahli Materi
2. Validasi ini terdiri dari aspek penilaian materi
3. Jawaban diberikan pada kolom skala penilaian yang telah disediakan di bawah
4. Rentang penilaian sebagai berikut :
Ya = 1
Tidak = 0
5. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberi tanda check ()
6. Apabila ada kekurangan, mohon kiranya dapat memberikan saran pada tempat yang telah disediakan

KISI-KISI INSTRUMEN KELAYAKAN MATERI BIRTHDAY CAKE

Variabel penelitian	Aspek yang dinilai	Indikator Penilaian	Butir Penilaian
Relevansi Materi birthday cake	Isi materi	1. Kualitas materi	1. Urutan isi materi
			2. Pemahaman materi
			3. Kejelasan pengentian dekorasi
			4. Ketepatan jenis-jenis dekorasi cake
			5. Kebenaran penerapan dekorasi menggunakan buttercream
			6. Ketepatan alat dan bahan
			7. Kejelasan video langkah kerja dari tahap pertahap
		2. Kualitas teks dan bahasa	8. Penggunaan EYD
			9. Penggunaan bahasa baku
		3. Kualitas soal	10. Kesesuaian soal dengan materi
		4. KI dan KD	11. Kesesuaian Koptensi inti
			12. kesesuaian kompetensi dasar
		5. Tujuan pembelajaran	13. Kejelasan tujuan pembelajaran
		6. Urutan pembelajaran	14. Penyajian pembelajaran runtut

INSTRUMEN KELAYAKAN MATERI BLOG

Oleh : AHLI MATERI

No.	Indikator	Skala penilaian	
		Ya	Tidak
1.	Isi materi lengkap yaitu berisi pengertian dekorasi cake, macam-macam dekorasi cake, alat dan bahan, langkah membuat hiasan birthday cake dengan butter cream, dan contoh macam-macam spuit.		
2.	Materi disajikan dengan gambar, animasi, teks, dan suara sehingga mudah dipahami		
3.	Materi pengertian dekorasi benar sesuai revrensi		
4.	Materi macam-macam dekorasi cake benar sesuai reverensi		
5.	Materi contoh penerapan jenis-jenis dekorasi cake menggunakan butter cream dengan benar sesuai revrensi		
6.	Materi alat dan bahan yang benar sesuai revrensi		
7.	Materi langkah kerja memoles cake dengan butter cream jelas karena ditampilkan menggunakan video you tube yang dapat dilihat oleh siswa dari tahap pertahap		
8.	Materi pada media pembelajaran ini ditulis sesuai EYD		
9.	Materi pada media pembelajaran ini mengguankan bahasa baku		
10.	Soal tes pada media pembelajaran ini tidak menyimpang dari materi		
11.	Materi pada media pembelajaran sesuai dengan kompetensi inti kurikulum 2013 yang digunakan di SMK N 6 Yogyakarta		
12.	Materi pada media pembelajaran sesuai dengan kompetensi dasar kurikulum 2013 yang digunakan di SMK N 6 Yogyakarta		
13.	Materi pada media pembelajaran sesuai dengan tujuan pembelajaran yang digunakan di SMK N 6 Yogyakarta		
14.	Materi pada media pembelajaran disajikan secara runtut mulai dari pendahuluan, pengertian, alat dan bahan, langkah kerja, dan penerapan		

A. Saran

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

B. Kesimpulan

Setelah dilakukan kajian atas instrument kelayakan materi untuk penelitian

TAS tersebut dapat dinyatakan bahwa :

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2016
Validator

Dra. Retno Sri Agustiwati M.BA

KUESIONER PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN DEKORASI
BIRTHDAY CAKE DENGAN BUTERCREAM MENGGUNAKAN
BLOG INTERNET
UNTUK SISWA SMK N 6 YOGYAKARTA

Mata pelajaran : Produk Cake
Kelas / semester : XII / 2
Kompetensi dasar : Membuat Kue ulang tahun
Peneliti : Briana Resto W
Nama Siswa :
Tanggal :

PETUNJUK PENGGUNAAN KUESIONER (ANGKET)

- ◆ Isilah kuesioner ini dengan jujur sesuai pendapat anda secara obyektif
- ◆ Penilaian diberikan dengan rentangan mulai dari sangat setuju (SS), setuju (S), kurang setuju (KS) dan tidak setuju (TS). Dengan angka sebagai berikut:
 - 4 = sangat setuju
 - 3 = setuju
 - 2 = kurang setuju
 - 1 = tidak setuju
- ◆ Mohon anda memberi tanda cecklist () pada kolom 1,2,3,4, sesuai dengan pendapat penilai anda secara obyektif
- ◆ Saran mohon diberikan secara singkat dan jelas pada kolom yang disediakan
- ◆ Hasil penilaian kuesioner ini tidak akan mempengaruhi nilai akademik anda, untuk itu kami mohon kerja samanya untuk pengisian kuesioner ini
- ◆ Atas partisipasi Anda, saya ucapkan terima kasih

KISI-KISI INSTRUMEN MEDIA PEMBELAJARAN DEKORASI BIRTHDAY
CAKE DENGAN BUTTER CREAM MENGGUNAKAN BLOG INTERNET
UNTUK SISWA

Variable penelitian	Aspek yang dinilai	Indikator	No item
Media Pembelajaran	Tampilan	1. Kejelasan teks	1
		2. Kejelasan video	2
		3. Kejelasan audio	3
		4. Kemenarikan musik	4
		5. Kemenarikan background / warna	5
	Pemograman	6. Kejelasan petunjuk pengoperasian	6
		7. Kemudahan penggunaan	7
	Isi materi	8. Pemahaman materi	8
		9. Kejelasan pengertian dekorasi	9
		10. Kejelasan macam-macam dekorasi cake	10
		11. Ketepatan penggunaan alat dan bahan	11
		12. Kejelasan proses pembuatan macam-macam dekorasi menggunakan buttercream	12
		13. Kejelasan penggunaan bahasa	13
	Kemanfaatan	14. Mempermudah pembelajaran mandiri	14
		15. Memberikan fokus perhatian	15

ANGKET SISWA

No	Aspek	Indikator	Kriteria			
			SS	S	KS	TS
1.	Isi Materi	1. Anda dapat membaca dan memahami teks dengan jelas				
		2. Anda dapat melihat dan memahami video dengan jelas				
		3. Anda dapat mendengar audio dengan jelas				
		4. Anda merasa tertarik dengan instrument musik yang digunakan				
		5. Background / warna yang digunakan menarik perhatian anda				
2.	Pemrograman	6. Anda dapat memahami petunjuk pengoperasian dengan mudah				
		7. Anda tidak mengalami kesulitan teknis dalam penggunaan media ini				
3.	Pembelajaran	8. Anda dapat memahami materi yang disajikan dalam media ini				
		9. Anda memahami pengertian dekorasi yang dipaparkan dalam media ini				
		10. Anda mengerti macam-macam dekorasi cake yang dipaparkan pada media ini				
		11. Anda memahami ketepatan penggunaan alat dan bahan yang dipaparkan dalam media ini				
		12. Anda memahami proses pembuatan macam-macam dekorasi menggunakan buttercream yang dipaparkan dalam media ini dengan jelas				
		13. Anda dapat memahami bahasa yang digunakan pada media ini dengan jelas				
	Kemanfaatan	14. Mempermudah pembelajaran mandiri				
		15. Memberikan fokus perhatian				

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN PRODUK CAKE

KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk cake sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
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	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Membedakan produk cake 3.2. Menganalisis gateaux dan torten 3.3. Membedakan bahan penghias cake 3.4. Menganalisis produk "roolled cake" 3.5. Menganalisis cake untuk ulang tahun 3.6. Menganalisis cake untuk perkawinan
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Membuat "cake" 4.2. Membuat gateaux dan torten 4.3. Membuat berbagai bahan penghias cake 4.4. Membuat "roolled cake" 4.5. Membuat cake untuk ulang tahun 4.6. Membuat cake untuk perkawinan

LEMBAR VALIDASI KELAYAKAN MEDIA OLEH AHLI MEDIA

Mata pelajaran : Produk Cake
Kompetensi dasar : Membuat Kue Ulang Tahun
Sasaran : Siswa kelas XII SMK N 6 YOGYAKARTA
Ahli media : Wika Rinawati M.Pd.
Penyusun : Briana Resto W

Petunjuk :

1. Lembar validasi ini diisi oleh Ahli Media
2. Validasi ini terdiri dari aspek tampilan dan pemrograman
3. Jawaban diberikan pada kolom skala penilaian yang telah disediakan di bawah
4. Rentang penilaian sebagai berikut :
Ya = 1
Tidak = 0
5. Jawaban dapat diberikan pada kolom jawaban yang telah disediakan dengan memberi tanda check ()
6. Apabila ada kekurangan, mohon kiranya dapat memberikan saran pada tempat yang telah disediakan

Variable Penelitian	Aspek yang dinilai	Indikator Penilaian	Butir Penilaian
Media Pembelajaran dekorasi birthday cake dengan buttercream menggunakan blog internet	Tampilan	1. Kualitas teks	1. Pemilihan jenis huruf
			2. Pemilihan ukuran huruf
			3. Pemilihan warna huruf
		2. Kualitas Background / warna	4. Kesesuaian background / warna
			3. Kualitas audio/sound
		6. Kesesuaian audio dan musik	
	4. Kualitas video	7. Kejelasan video	
	5. Kualitas animasi	8. Kejelasan Animasi	
	6. Kualitas Gambar	9. Kejelasan Gambar	
	Pemrograman	7. Petunjuk penggunaan	10. Kemudahan petunjuk pengoperasian
		8. Navigasi	11. Kecepatan kinerja navigasi
		9. Sistem operasional	12. Kemudahan penggunaan

INSTRUMEN KELAYAKAN MEDIA BLOG

Oleh : AHLI MEDIA

No	Indikator	Skala penilaian	
		Ya	Tidak
Aspek Tampilan			
1.	Media Pembelajaran ini menggunakan jenis huruf yang mudah untuk dibaca pengguna		
2.	Media Pembelajaran ini menggunakan ukuran huruf yang mudah untuk dibaca pengguna		
3.	Media Pembelajaran ini menggunakan warna huruf yang mudah untuk dibaca pengguna		
4.	Media Pembelajaran ini menggunakan background /warna yang tidak mengganggu inti materi yang disajikan		
5.	Media Pembelajaran ini menggunakan narasi yang dapat didengar dengan jelas oleh pengguna		
6.	Musik pengiring yang digunakan dalam media pembelajaran ini tidak mengganggu materi yang disajikan		
7.	Tampilan video pada media pembelajaran ini dapat dilihat dengan jelas oleh pengguna		
8.	Pergerakan animasi pada media pada media pembelajaran ini tidak terlalu cepat sehingga mudah diamati oleh pengguna		
9.	Gambar pada media pembelajaran ini menggunakan resolusi yang cukup sehingga gambar yang ditampilkan dapat diamati dengan jelas oleh pengguna		
Aspek Pemrograman			
10.	Petunjuk pengoperasian pada media pembelajaran ini mudah dipahami oleh pengguna		
11.	Kinerja tombol navigasi pada media pembelajaran ini cepat sehingga memudahkan penggunaan		
12.	Media pembelajaran ini mudah dijalankan oleh pengguna		

A. Saran

.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

B. Kesimpulan

Setelah dilakukan kajian atas kelayakan media untuk penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan bahwa :

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

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, April 2016
Validator

Wika Rinawati M.Pd
NIP. 19760424 200212 2 002

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK/SMAK
 Paket Keahlian : Patiseri
 Mata Pelajaran : Produk Cake
 Kelas /Semester : XI / 1 dan 2
 Kompetensi Inti

- KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
 KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan pro-aktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan 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 berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah Mendeskripsikan pengertian, jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan untuk *cake*
 KI 4 : Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

SEMESTER 1

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Produk <i>cake</i> , <i>gateaux</i> dan <i>torten</i>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan produk <i>cake</i>, <i>gateaux</i> dan <i>torten</i> Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i>					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin,					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap professional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.1. Menganalisis cake, gateaux dan torten</p>		<p>cara membuat, perubahan kimia dan fisik saat pembuatan dan baking, kriteria hasil, penyebab kesalahan pembuatan, penyajian, kemasan, penyimpanan produk <i>cake</i>, <i>gateaux dan torten</i>; serta apakah ada perbedaan antara <i>cake</i>, <i>gateaux dan torten</i></p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi • Melakukan praktik membuat <i>cake</i>, <i>gateaux dan torten</i> • Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik membuat <i>cake</i>, <i>gateaux dan torten</i> mengacu pada kriteria hasil <p>Mengassosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 	<p>Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat <i>cake</i>, <i>gateaux dan torten</i></p>		
<p>4.1. Membuat "cake, gateaux dan torten</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mengkomunikasikan : <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan <i>cake, gateaux dan torten</i> 			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Bahan penghias <i>cake</i>	Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan bahan penghias <i>cake</i> Menanya <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , formula bahan, fungsi bahan, alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan bahan penghias <i>cake</i>; serta apakah ada perbedaan antara bahan penghias <i>cake</i> Mengumpulkan Data : <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat bahan penghias <i>cake</i> Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik 	Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran Tes Kinerja <ul style="list-style-type: none"> membuat 	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i>					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja					
3.2. Membedakan bahan penghias <i>cake</i>					
4.2. Membuat hiasan <i>cake</i>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>membuat bahan penghias <i>cake</i> mengacu pada kriteria hasil</p> <p>Mengassosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik pembuatan bahan penghias <i>cake</i> 	<p>bahan penghias <i>cake</i></p>		
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i></p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disain Hiasan <i>Cake</i> • Menghias <i>cake</i> 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan disain hiasan <i>cake</i> <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan hiasan <i>cake</i>; serta apakah yang mempengaruhi perkembangan desain hiasan 	<p>Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Video/gambar • Bahan praktik • Alat praktik praktik • Referensi / buku terkait • e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam implementasi sikap kerja		<i>cake</i>	Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran		
3.3 Memahami berbagai disain hiasan kue		Mengumpulkan Data :			
4.3. Mendisain dan menghias cake		<ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat disain dan menghias <i>cake</i> dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan 	Tes Kinerja Mendisain dan menghias cake		
		Mengassosiasi :			
		<ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan 			
		Mengkomunikasikan :			
		<ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat disain dan menghias <i>cake</i> 			
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai	Produk "rolled cake"	Mengamati	Observasi Ceklist lembar pengamatan	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
<p>tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.4. Menganalisis produk "roolled cake"</p>		<p>sebenarnya yang berkaitan dengan produk <i>rolled cake</i></p> <p>Menanya Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan <i>rolled cake</i>; serta apakah yang mempengaruhi hasil <i>rolled cake</i></p> <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat <i>rolled cake</i> dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan <p>Mengassosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, 	<p>sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Mendisain dan menghias cake</p>		<ul style="list-style-type: none"> Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net
<p>3.1 Membuat "roolled cake"</p>					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat <i>rolled cake</i> 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i></p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.5. Menganalisis untuk <i>cake</i> ulang tahun</p> <p>3.2 Membuat <i>cake</i> untuk ulang tahun</p>	<p><i>cake</i> ulang tahun</p>	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan <i>cake</i> ulang tahun <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan <i>rolled cake</i>; serta apakah yang mempengaruhi hasil <i>cake</i> ulang tahun <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi Melakukan praktik membuat <i>cake</i> ulang tahun dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan Menganalisis hasil praktik berdasarkan kriteria hasil <p>Mengassosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab 	<p>Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat <i>cake</i> ulang tahun</p>	<p>4 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat cake” ulang tahun 			
<p>1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk <i>cake</i> sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p> <p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk cake</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja</p> <p>3.6 Menganalisis cake untuk perkawinan</p> <p>4.6 Membuat cake untuk perkawinan</p>	Cake untuk perkawinan	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati video/gambar/benda sebenarnya yang berkaitan dengan cake” untuk perkawinan <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan mengenai pengertian, jenis, ciri-ciri, , bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, penyimpanan untuk perkawinan; serta apakah yang mempengaruhi hasil cake untuk perkawinan <p>Mengumpulkan Data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan berbagai sumber informasi 	<p>Observasi Ceklist lembar pengamatan sikap selama pembelajaran</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan</p>	4 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Video/gambar Bahan praktik Alat praktik praktik Referensi / buku terkait e-dukasi.net

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat cake” untuk perkawinan dan mencatat data yang ditemukan saat praktik untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik menurut kriteria hasil <p>Mengassosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi dan analisis hasil praktik, • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik membuat cake” untuk perkawinan 	<p>dan sikap selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja Membuat cake” untuk perkawinan</p>		

SOAL TES MATERI BIRTHDAY CAKE

Mata Diklat : Produk Cake

Nama :

Kelas :

No. Absen :

Petunjuk: Pilihlah Salah Satu Jawaban Yang Paling Tepat Dibawah ini Dengan Memberi Tanda silang (X) Pada Huruf a,b,c Atau d

1. Bagian yang paling menarik dalam pengolahan kue, menghias kue adalah....
 - a. Menutup kue dengan bahan penghias atau memberikan hiasan
 - b. Menutup kue dengan menambahkan bahan penghias
 - c. Memberikan hiasan yang indah pada kue
 - d. Mencocokkan hiasan yang pas dengan kue

2. Yang termasuk dalam prinsip-prinsip menghias kue adalah....
 - a. Tema, ukuran, bentuk, hiasan
 - b. Bentuk, hiasan, ukuran, rasa
 - c. Ketepatan, pusat perhatian, tema, serasi, keseimbangan
 - d. Tema, pusat perhatian, serasi, tepat, bentuk, hiasan

3. Kue dapat dilihat dari segi desain, maupun pemilihan warna yang kembali berperan pada tema adalah pengertian dari?
 - a. Tema
 - b. Tepat
 - c. Pusat perhatian
 - d. Keserasian

4. Yang termasuk dalam macam-macam dekorasi cake adalah....
 - a. Tiramisu, blackforest, fruit cake, ombre, edible flower cake
 - b. Layer cake, birthday cake, wedding cake, special cake
 - c. Rainbow cake, Italian liquer, birthday cake, layer cake
 - d. Layer cake, birthday cake, wedding cake, special cake, ombre

5. Cake yang biasanya hanya digunakan dalam acara khusus adalah...
 - a. Edible flower cake
 - b. Wedding cake
 - c. Birthday cake
 - d. **Special cake**

6. Butter cream adalah jenis cream yang bahan utamanya terbuat dari
 - a. Susu dan gula
 - b. **Gula dan mentega**
 - c. Putih telur dan gula
 - d. Mentega dan putih telur

7. Bahan dasar dari pembuatan icing dan glazes adalah?
 - a. Tepung maizena, gula dan jelly
 - b. Tepung gula, jelly, dan air
 - c. Tepung gula, glukosa dan air
 - d. **Tepung gula, air dan putih telur**

8. Selain menjadikan tampilan kue menjadi menarik manfaat lain dari icing dan glazes adalah?
 - a. **Meningkatkan daya simpan kue menjadi lebih lama**
 - b. Menambah cita rasa enak pada kue
 - c. Bentuk kue menjadi lebih elegan
 - d. Kue dapat mudah dibentuk

9. Terbuat dari bahan dasar gula atau sirup yang ditambah dengan buah-buahan adalah bahan dasar dari?
 - a. Plastic icing
 - b. Gum paste
 - c. **Glazes**
 - d. Marzipan

10. Pastillage adalah nama lain dari?
 - a. Glazes
 - b. Marzipan
 - c. Butter cream
 - d. **Gum-paste**

11. Bahan dasar Marzipan terbuat dari?

- a. Gula halus dan glukosa
- b. Gula halus maizena dan tepung almond
- c. Tepung almond dan gula halus
- d. Tepung almond, gula halus dan glukosa

12. Pencampuran coklat blok dengan glukosa akan menghasilkan coklat yang?

- a. Kental dan mengkilat
- b. Kenyal dan mengkilat
- c. Elastis dan mudah di bentuk
- d. Mudah dibentuk dan kenyal

13. Factor-faktor yang harus diperhatikan dalam teknik dasar menghias kue adalah

- a. Penampilan, desain, ketepatan, warna
- b. Penampilan, warna, tekstur, desain
- c. Penampilan, desain, tekstur, kerapian
- d. Penampilan, tekstur, kerapian, warna

14. Dibawah ini pencampuran warna yang sering digunakan dalam perwarnaan pada kue kecuali

- a. Primary color
- b. Secondary color
- c. Twin color
- d. Tertiary color

15. Yang termasuk dalam 3 warna utama adalaah warna

- a. Merah, kuning, hijau
- b. Merah, biru, hijau
- c. Merah, kuning, biru
- d. Merah, kuning, orange

16. Pencampuran warna kuning dan biru akan menghasilkan warna?

- a. Hijau
- b. Orange
- c. Ungu
- d. Merah

17. Hiasan yang sering digunakan untuk hiasan pinggir atau menutup bagian pinggir pada kue adalah
- Garis kisi-kisi
 - Hiasan renda sederhana
 - Garis lurus
 - Hiasan rumah kerang
18. Untuk membuat hiasan renda sederhana spuit yang digunakan adalah
- Bergerigi
 - Bintang
 - Bergerigi anyaman
 - Tube tulis
19. Steamed Buttercream adalah pengertian dari
- Menghias cake dengan buttercream siram
 - Menutup cake dengan buttercream
 - Memoles cake dengan buttercream
 - Memhias cake dengan butter cream
20. Yang termasuk dalam macam-macam teknik menghias tart dengan menggunakan buttercream adalah
- Posisi yang tepat, mengatur suhu ruangan, kekentalan cream
 - Suhu ruangan, alat yang digunakan, posisi yang tepat
 - Mengendalikan tekanan, posisi yang tepat, kekentalan cream
 - Kekentalan cream, mengendalikan tekanan, suhu ruang
21. Nama lain dari meja putar adalah
- Palet
 - Lazy Suzanne
 - Rolling pin
 - Ring cutter
22. Yang sering di gunakan untuk memoles atau meratakan butter cream adalah
- Spuit
 - Pisau bergerigi
 - Piasu palet
 - Kantong semprot/piping bag

23. Nama lain dari kantong semprot adalah

- a. Rolling pin
- b. Sduit
- c. Ring cutter
- d. Piping Bag

24. Gambar berikut ini adalah teknik membuat hiasan?



- a. Kerang tunggal
- b. Kerang besar kecil
- c. Kembang kerang
- d. Kepala kerang terbalik

25. Gambar berikut ini adalah teknik membuat hiasan?



- a. Tangga
- b. "e" motion
- c. Zigzag
- d. Puffs

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (02

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

Kepada Yth,
Bapak/Ibu :
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga
di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),
Dengan ini saya:

Nama : Briana Resto Waty
NIM : 13511242008
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN DEKORASI
BRITHDAY CAKE DENGAN BUTTERCREAM
MENGUNAKAN BLOG INTERNET PADA SISWA SMK N
6 YOGYAKARTA

Dengan hormat mohon Bapak/Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian, dan (3) draf instrumen penelitian.

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

Yogyakarta, Mei 2016

Pemohon,

Briana Resto Waty

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

Disetujui,
Dosen Pembimbing,

Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Wika Rinawati, M. Pd.
NIP. 19760424 200212 2 002

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (02

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

NIP :

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Briana Resto Waty

NIM : 13511242008

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN DEKORASI
BRITHDAY CAKE DENGAN BUTTERCREAM
MENGUNAKAN BLOG INTERNET PADA SISWA SMK N
6 YOGYAKARTA

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS 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, Mei 2016

Validator,

.....

NIP.

Catatan:

Beri tanda ✓

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (02

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TAS

Nama : Briana Resto Waty NIM : 13511242008
Judul TAS : PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN DEKORASI BRITHDAY CAKE DENGAN BUTTERCREAM
MENGUNAKAN BLOG INTERNET PADA SISWA SMK N 6 YOGYAKARTA

No	Variabel	Saran/Tanggapan
	Komentar Umum/lain-lain:	

Yogyakarta, Mei 2016

Validator,

.....
NIP.