# KREATIVITAS PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS XI SMKN 3 WONOSARI

SKRIPSI

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

FEBRIAN YUSUF KURNIAWAN
NIM. 11511244008

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA**
**FAKULTAS TEKNIK**
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKATA**
**2015**

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

**KREATIVITAS PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS XI SMKN 3 WONOSARI**

Disusun Oleh:
Febrian Yusuf Kurniawan
NIM. 115112244008

Telah memenuhi syarat dan disetujui Dosen Pembimbing untuk
Dilaksanakan ujian Tugas Akhir Skripsi yang bersangkutan

Yogyakarta, 1 Oktober 2015

| | |
|---|---|
| Mengtahui | Disetujui, |
| Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga | Pembimbing, |
| Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si | Dr. Endang Muyatiningsih |
| NIP. 19611216 198803 2 001 | NIP. 19630111 198112 2 |

## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Febrian Yussuf Kurniawan

NIM : 11511244008

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Fakultas : Teknik

Judul Tugas Akhir :

"KREATIVITAS PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS XI SMKN 3 WONOSARI"

Menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 1 Oktober 2015

Yang menyatakan,

Febrian Yusuf Kurniawan
NIM. 115111244008

**KREATIVITAS PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS XI SMKN 3 WONOSARI**

Disusun oleh:
Febrian Yusuf Kurniawan
NIM 11511244008

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi

Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

pada tanggal 20 Oktober 2015

**TIM PENGUJI**

| Nama/Jabatan | Tanda Tangan | Tanggal |
|---|---|---|
| Dr. Endang Mulyatingsih<br>Ketua Penguji/Pembimbing | ..... | 10 November 2015 |
| Prihastuti Ekawatiningsih M,Pd<br>Sekretaris | ..... | 11 November 2015 |
| Wika Rinawati,M.Pd<br>Penguji | ..... | 10 November 2015 |

Yogyakarta, .....

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,

**Dr. Moch Bruri Triyono**
NIP. 19560216 198603 1 003

## MOTTO

- Tugas kita bukanlah untuk berhasil. Tugas kita adalah untuk mencoba. Karena di dalam mencoba itulah kita menemukan dan belajar membangun kesempatan untuk berhasil. ~ **Mario Teguh**
- Istilah tidak ada waktu, jarang sekali merupakan alasan yang jujur, karena pada dasarnya kita semuanya memiliki waktu 24 jam yang sama setiap harinya. Yang perlu ditingkatkan ialah membagi waktu dengan lebih cermat. ~ **George Downing**
- Berdo'a, Berusaha, Tekun, Sabar dan Tawakal. ~ **Febrian Yusuf Kurniawan**

## PERSEMBAHAN

Ku awali dengan mengucapkan syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT yang selalu memberikan curahan nikmat dan rahmat-Nya, dan akhirnya tercapai jua suatu amanah, kewajiban, tujuan dan cita-cita.

Kuyakini ini bukanlah akhir dari perjalanan dan perjuanganku namun langkah awal untuk mewujudkan mimpi dan membahagiakan orang-orang yang kukasihi dan mengasihiku. Dan tidak akan ada skripsi ini tanpa do'a dan bantuan dari orang-orang yang ku sayang dan menyayangiku. Aku persembahkan karya ini dengan sepenuh cinta untuk:

- Teristimewa Bapak Mulyono dan Ibu Siti Dzakirotun, orang tua tercinta yang telah mendidik dan membimbingku dengan penuh rasa cinta kasih yang tulus. Mereka adalah sosok yang tak mengenal lelah dalam bermunajat kepada-Nya, mendukung segala sesuatu dalam proses menjalani kehidupan ini, dan tiada henti-hentinya mengingatkanku ketika khilaf mendera. Terima kasih atas perjuangan, doa, semangat dan tetesan butir keringat yang tiada pernah aku dapat membalasnya. Semoga bapak dan ibu selalu dalam lindungan-Nya dan Allah melimpahkan segala rahmat-Nya untuk kita semua. Amin.
- Saudara-saudaraku Wiwit Yulian Ismail dan Rifki Zakaria yang telah memberikan dukungan dan do'a dalam setiap langkah saudaramu ini.
- Ayi Purwati yang telah memberikan semangat, doa dan dukungan dalan mengerjakan skripsi ini.

# ABSTRAK

## KREATIVITAS PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA KELAS XI SMKN 3 WONOSARI

**Febrian Yusuf Kurniawan**
**11511244008**

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahui kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas kebaruan penyajian makanan, 2) Mengetahui kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas pemecahan masalah penyajian makanan, 3) Mengetahui kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas elaboratif penyajian makanan.

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari tahun ajaran 2014/2015 sebanyak 2 kelas dengan jumlah 63 siswa. Sampel dalam penelitian ini sampling jenuh, dimana seluruh anggota populasi dijadikan sampel sebanyak 63 siswa. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu lembar pengamatan dan penilaian kreativitas penyajian makanan. Instrumen diuji menggunakan validitas isi (*judgements expert*), uji reliabilitas dengan *alpha cronbach*. Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kebaruan kreativitas penyajian makanan berada pada kategori sangat baru dengan persentase 49,2% atau 31 siswa. 2) Kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek pemecahan masalah kreativitas penyajian makanan berada pada kategori sangat mampu memecahkan masalah dengan persentase 73,0% atau 46 siswa. 3) Kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek elaboratif penyajian makanan kreativitas penyajian makanan berada pada kategori sangat elaboratif dengan persentase 74,6% atau 47 siswa.

Kata Kunci: Kreativitas, Penyajian, Makanan

# KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah swt yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga skripsi ini dapat disusun dan diselesaikan dengan lancar sehingga dapat selesai tepat waktu. Sholawat dan salam tidak lupa selalu tercurahkan kepada junjungan kita Muhammad saw, yang telah membawa kita dari jaman jahiliyah menuju jaman islamiah dan yang selalu kita nanti-nanti syafa'atnya di zaumul akhir nanti. Amin.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir skripsi ini tidak dapat diselesaikan tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan rasa hormat penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Endang Mulyatiningsih selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang dengan penuh kesabaran dan kejelian membimbing dan memberikan arahan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan tepat waktu.
2. Wika Rinawati, M.Pd selaku validator instrumen penelitan Tugas Akhir Skripsi yang memberikan masukan/ saran perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan. Dan selaku Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
3. Prihastusti Ekawatiningsih, M.Pd selaku sekretaris yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng. dan Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Jurusan PTBB dan Kaprodi PTBB Universitas Negeri Yogyakarta, beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses

penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.

5. Dr. Moch Bruri Triyono. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Para guru dan staf SMKN 3 Wonosari yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutka disini atas bantua dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Yogyakarta, 30 September 2015

Penulis,

Febrian Yusuf Kurniawan
NIM. 11511244008

## DAFTAR ISI


| | Hal |
|---|---|
| **HALAMAN PERSETUJUAN** | i |
| **SURAT PERNYATAAN** | ii |
| **LEMBAR PENGESAHAN** | iii |
| **MOTTO** | iv |
| **HALAMAN PERSEMBAHAN** | v |
| **ABSTRAK** | vi |
| **KATA PENGANTAR** | vii |
| **DAFTAR ISI** | x |
| **DAFTAR TABEL** | xiv |
| **BAB I PENDAHULUAN** | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Identifikasi Masalah | 3 |
| C. Pembatasan Masalah | 3 |
| D. Rumusan Masalah | 4 |
| E. Tujuan Penelitian | 4 |
| F. Manfaat Penelitian | 5 |
| **BAB II KAJIAN TEORI** | 7 |
| A. Penyajian Makanan | 7 |
| 1. Pengertian Penyajian Makanan | 8 |
| 2. Aspek Penyajian | 11 |
| 3. Fungsi Penyajian Makanan | 13 |
| 4. Teknik Penyajian Makanan | 18 |
| B. Kreativitas | 19 |
| 1. Pengertian Kreativitas | 19 |
| 2. Pengukuran Kreativitas | 22 |
| C. Kreativitas Penyajian Makanan | 24 |
| D. Penelitian Yang Relevan | 34 |
| **BAB III MODEL PENELITIAN** | 35 |
| A. Pendekatan Penelitian | 35 |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian | 35 |
| C. Definisi Operasional | 35 |
| D. Populasi dan Sampel Penelitian | 36 |
| E. Teknik Pengumpulan Data | 37 |
| F. Instrumen Penelitian | 39 |
| G. Validitas, Reliabilitas | 46 |
| H. Teknik Analisis Data | 49 |
| **BAB IV HASIL PENILITIAN DAN PEMBAHASAN** | 51 |
| A. Hasil Penelitian | 51 |
| 1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian | 51 |
| 2. Deskripsi Data Penelitian | 51 |
| B. Pembahasan | 52 |
| **BAB V SIMPULAN DAN SARAN** | 123 |
| A. Simpulan | 123 |

B. Saran..... 123
**DAFTAR PUSTAKA**..... 124
**LAMPIRAN**..... 125

## DAFTAR TABEL


| | | Hal |
|---|---|---|
| Tabel 1 | Skoring Penilaian Lembar Pengamatan dan Penilaian..... | 39 |
| Tabel 2 | Kisi-Kisi Instrumen Lembar Pengamatan dan Penilaian Kreativitas Siswa..... | 40 |
| Tabel 3 | Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Komposisi..... | 54 |
| Tabel 4 | Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Bentuk..... | 55 |
| Tabel 5 | Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Tata Letak..... | 56 |
| Tabel 6 | Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Alat Saji..... | 58 |
| Tabel 7 | Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Garnis..... | 60 |
| Tabel 8 | Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Teknik Penyajian ..... | 61 |
| Tabel 9 | Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Kebaruan..... | 63 |
| Tabel 10 | Distribusi Kategorisasi Variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan..... | 65 |
| Tabel 11 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Komposisi ..... | 67 |
| Tabel 12 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Bentuk Penyajian Makanan ..... | 69 |
| Tabel 13 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Tata Letak Penyajian makanan..... | 70 |
| Tabel 14 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Alat Saji Penyajian Makanan..... | 72 |
| Tabel 15 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Garnish Penyajian Makanan..... | 73 |
| Tabel 16 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Teknik Penyajian Makanan..... | 75 |
| Tabel 17 | Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Pemecahan Masalah..... | 77 |
| Tabel 18 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Penyajian Makanan dari Aspek Pemecahan Masalah..... | 79 |
| Tabel 19 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Komposisi Penyajian Makanan..... | 81 |
| Tabel 20 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Bentuk Penyajian Makanan..... | 82 |
| Tabel 21 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Tata Letak Penyajian Makanan..... | 83 |
| Tabel 22 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Alat Saji Penyajian Makanan..... | 85 |
| Tabel 23 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Garnish Penyajian Makanan..... | 86 |
| Tabel 24 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Teknik Penyajian Makanan..... | 88 |
| Tabel 25 | Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Elaboratif..... | 90 |
| Tabel 26 | Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Penyajian Makanan dari Elaboratif Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari..... | 92 |

Tabel 27 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan..... 94
Tabel 28 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Siswa..... 95
Tabel 29 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Kebaruan..... 101
Tabel 30 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Kebaruan..... 102
Tabel 31 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Pemecahan Masalah..... 105
Tabel 32 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Pemecahan Masalah..... 106
Tabel 33 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Elaboratif..... 109
Tabel 34 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Elaboratif..... 110
Tabel 35 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan ..... 111
Tabel 36 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan ..... 112

## DAFTAR GAMBAR


| | | Hal |
|---|---|---|
| Gambar 1 | Contoh penyajian makanan aspek kepraktisan..... | 9 |
| Gambar 2 | Contoh penyajian makanan aspek keseimbangan pilihan makanan ..... | 10 |
| Gambar 3 | Contoh penyajian makanan aspek keseimbangan warna..... | 11 |
| Gambar 4 | Contoh penyajian makanan aspek keseimbangan bentuk .... | 12 |
| Gambar 5 | Contoh penyajian makanan aspek keseimbangan rangkaian..... | 13 |
| Gambar 6 | Contoh penyajian makanan aspek satu kesatuan ..... | 14 |
| Gambar 7 | Contoh penyajian makanan aspek titik fokus..... | 15 |
| Gambar 8 | Contoh penyajian makanan aspek titik fokus garis tebal ..... | 16 |
| Gambar 9 | Contoh penyajian makanan aspek titik fokus pengaturan dalam piring..... | 17 |
| Gambar 10 | Contoh penyajian makanan aspek titik fokus pengaturan dalam piring..... | 17 |
| Gambar 11 | Contoh penyajian makanan dilihat dari aspek kreativitas penyajian makanan..... | 26 |
| Gambar 12 | Alur kerangka berpikir..... | 34 |
| Gambar 13 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Komposisi..... | 55 |
| Gambar 14 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Bentuk..... | 57 |
| Gambar 15 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Tata Letak..... | 59 |
| Gambar 16 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Alat Saji..... | 61 |
| Gambar 17 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Garnish..... | 63 |
| Gambar 18 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Teknik Penyajian..... | 65 |
| Gambar 19 | Hitungan Distribusi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Kebaruan..... | 66 |
| Gambar 20 | Pie Chart kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa..... | 68 |
| Gambar 21 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Komposisi..... | 71 |
| Gambar 22 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Bentuk..... | 73 |
| Gambar 23 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Tata Letak ..... | 75 |
| Gambar 24 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Alat Saji..... | 77 |

| | | |
|---|---|---|
| Gambar 25 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Garnish..... | 80 |
| Gambar 26 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Teknik Penyajian..... | 82 |
| Gambar 27 | Hitungan Distribusi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Pemecahan Masalah..... | 83 |
| Gambar 28 | Pie Chart Kreativitas Penyajian Makanan dari Aspek Pemecahan Masalah ..... | 85 |
| Gambar 29 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Komposisi..... | 87 |
| Gambar 30 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Bentuk..... | 89 |
| Gambar 31 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Tata Letak..... | 91 |
| Gambar 32 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Alat Saji..... | 93 |
| Gambar 33 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Garnish..... | 95 |
| Gambar 34 | Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Teknik Penyajian..... | 97 |
| Gambar 35 | Hitungan Distribusi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Elaboratif..... | 99 |
| Gambar 36 | Pie Chart Kreativitas Penyajian Makanan dari Aspek Elaboratif..... | 101 |
| Gambar 37 | Hitungan Disstribusi Kreativitas Penyajian Makanan..... | 103 |
| Gambar 38 | Pie Chart Kreativitas Penyajian Makanan Siswa..... | 105 |

## DAFTAR LAMPIRAN


| | Lampiran | Hal |
|---|---|---|
| 1. | Lembar Pengamatan dan Penilaian..... | 126 |
| 2. | Surat Izin Penelitian FT UNY..... | 128 |
| 3. | Surat Izin Penelitian dari Provinsi DIY..... | 129 |
| 4. | Surat Keterangan Peneltian Dinas Perizinan Wonosari..... | 130 |
| 5. | Dokumentasi Penelitian..... | 131 |
| 6. | Hasil Uji SPSS..... | 133 |

# BAB I
# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) memberi tantangan kepada semua calon tenaga kerja karena terjadi arus perdagangan bebas di negara ASEAN. Menghadapi persaingan tenaga kerja pada era MEA (Masyarakat Ekonomi Asean) yang semakin kompetitif, negara-negara ASEAN haruslah mempersiapkan sumber daya manusia (SDM) yang terampil, cerdas dan kompetitif, karena pada era MEA tenaga kerja asing bisa dengan mudah membanjiri pasar kerja terutama negara Indonesia. Untuk mengantisipasi kompetisi tersebut maka SMK sebagai lembaga pendidikan penghasil tenaga kerja harus memberikan bekal kepada lulusannya agar mampu bersaing dengan tenaga kerja dari negara lain. Tenaga kerja yang kreatif akan lebih mudah menyesuaikan dan menyelesaikan berbagai macam tuntutan yang terjadi pada MEA.

Salah satu bekal yang dapat diberikan SMK sebagai lembaga pendidikan yang menyediakan tenaga kerja adalah kompetensi keahlian Jasa Boga. Kompetensi keahlian Jasa Boga saat ini sudah mulai diminati oleh masyarakat. Hal ini terlihat oleh jumlah SMK di DIY yang mengajarkan kompetensi keahlian Jasa Boga yaitu SMK PGRI 1 Sentolo Kulon Progo, SMK N 6 Yogyakarta, SMK BOPKRI 2 Yogyakarta, SMK Budi Mulia Dua Sleman, SMK Taman Karya Madya Sleman, SMK Ma'arif 2 Sleman, SMK Muhammadiyah Piyungan Bantul, SMK Nurul Iman Bantul, SMK N 3 Wonosari, dan SMK Muhammadiyah 1 Wonosari. Selain SMK yang

memberikan kompetensi Jasa Boga terdapat lembaga kursus tentang tata boga seperti LPK Dian Gitaya, CIBI Cooking, Natural Cooking Club, Kalis Cooking, dsb. Acara yang ditayangkan di televisipun kini semakin banyak tentang acara memasak seperti Masterchef Indonesia, Top Chef, Hell's Kitchen, Ala Resep Juna, Rahasia Dapur Nenek, dsb. Hal ini menyebabkan semakin banyaknya lulusan Jasa Boga dengan kompetensi keahlian yang sama, akibatnya persaingan kerja di bidang Tata Boga semakin ketat.

Salah satu mata pelajaran yang mengajarkan kompetensi keahlian Jasa Boga di SMK adalah mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia melatih kreativitas siswa untuk mengolah bahan makanan dan menyajikan makanan. Makanan yang lezat tanpa diiringi dengan tampilan yang apik maka tidak akan terlihat menarik. Oleh karena itu, penyajian makanan/plating merupakan salah satu bagian penting dalam menyajikan suatu hidangan.

Kreativitas merupakan hal penting yang harus dimiliki setiap lulusan SMK, karena dengan kreativitas itulah seorang lulusan SMK dapat meningkatkankan kualiatas kehidupannya dalam dunia persaingan MEA yang semakin ketat. Namun pada kenyataanya berdasarkan hasil pra survey yang peneliti lakukan pada tanggal 17 Februari 2015 di SMK Negeri 3 Wonosari, peneliti menemukan fakta bahwa sekolah belum mengetahui tingkat kreativitas siswa dalam mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia, sehingga menggugah minat peneliti untuk mengukur kreativitas siswa dalam mengolah bahan makanan, menyajikan makanan (alat hidang), dan

menghias makanan, SMKN 3 Wonosari perlu mendukung siswa secara aktif untuk meningkatkan kreativitas.

Berkaitan dengan kreativitas merupakan hal penting bagi lulusan SMK di era MEA, hal ini menarik minat peneliti untuk meneliti bagaimanakah kreativitas siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari dalam Menyajikan Makanan Indonesia pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia khususnya dalam penyajian salad indonesia. Penelitian dilakukan pada siswa kelas XI SMK Negeri Wonosari Tahun Ajaran 2015/2016. Dalam penelitian ini peneliti membatasi pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia khususnya penyajian makanan salad Indonesia.

## B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas identifikasi masalah yang dapat diidentifikasi yaitu:

1. Tuntutan kompetensi di era MEA semakin kompetitif.
2. Lulusan SMK dituntut lebih kreatif agar dapat bersaing di era MEA.
3. Mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia bisa menjadi wahana belajar kreativitas.
4. SMKN 3 Wonosari belum mengetahui tingkat kretivitas penyajian makanan siswa.

## C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dikemukakan di atas permasalahan dalam penelitian ini yaitu :

1. Lulusan SMK dituntut lebih kreatif agar dapat bersaing di era MEA bekerja

2. Mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia bisa menjadi wahana belajar kreativitas.

## D. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah, identifikasi masalah dan batasan masalah diatas dapat dikemukakan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas kebaruan penyajian makanan?
2. Bagaimanakah kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas pemecahan masalah penyajian makanan?
3. Bagaimanakah kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas elaboratif penyajian makanan?

## E. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas kebaruan penyajian makanan.
2. Mengetahui kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas pemecahan masalah penyajian makanan.

3. Mengetahui kreativitas penyajian makanan Indonesia pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia di SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kreativitas elaboratif penyajian makanan.

## F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah memberikan dampak positif:

1. Bagi siswa
   a. Memberikan informasi gambaran kreativitas dalam penyajian makanan yang meliputi plating/ alat hidang dan garnish.
   b. Memberikan motivasi dalam penyajian makanan.
2. Bagi guru
   a. Guru menjadi pengembang kreativitas sehingga memunculkan nilai imajinatif desain penyajian makanan siswa.
   b. Guru dapat meningkatkan kualitas profesionalitasnya dalam setiap proses pembelajaran.
3. Bagi sekolah
   a. Mempunyai gambaran kreativitas siswa dalam desain penyajian makanan.
   b. Dapat mendukung upaya perbaikan mutu sekolah melalui peningkatan kemampuan siswa dalam menciptakan desain yang imajinatif dan menarik.
4. Bagi jurusan Pendidikan Teknik Boga
   a. Dapat digunakan sebagai referensi.
   b. Dapat dijadikan acuan penelitian selanjutnya.

5. Bagi peneliti

   a. Dapat digunakan untuk penelitian berikutnya.

   b. Sebagai wahana penerapan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan.

# BAB II
# KAJIAN TEORI

## A. Penyajian Makanan

### 1. Pengertian Penyajian Makanan

Menurut Danilah (1980: 11) Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang/para tamu untuk di santap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang di atur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang di susun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan. Penyajian makanan merupakan salah satu prinsip dari sanitasi *hygine.* Penyajian makanan yang tidak baik dan etis bukan saja dapat mengurangi selera maka seseorang tetapi dapat juga menjadi penyebab kontaminasi terhadap bakteri.

Presentasi makanan adalah seni penyajian hidangan dengan tujuan memperkuat dan meningkatkan tampilan hidangan bagi para penikmat makanan. Presentasi makanan memiliki banyak fungsi penting, meskipun sebagian besar dari orang mungkin akan mengabaikannya (Danilah, 1980: 78).

Menurut Nur Azizah (2008: 42) penyajian makanan adalah faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tettapi apabila penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan saat disajikan akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa.

Berdasarkan beberapa pendapat ahli, dapat disimpulkan bahwa penyajian makanan adalah seni penyajian yang dilakukan pada proses terakhir penyelenggaraan menu makanan, yang berisikan pengaturan komposisi dan penyesuaian warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

**2. Aspek Penyajian Makanan**

Menurut buku Carribean Hotel Association (2003: 2) aspek penyajian makanan dibagi menjadi 4:

a. Kepraktisan

b. Keseimbangan

c. Kesatuan

d. Titik Fokus

Penjelasan dari masing-masing aspek penyajian makanan adalah sebagai berikut.

1) Kepraktisan

Untuk menyajikan hidangan yang praktis perlu diperhatikan hal-hal sebagai berikut.

a) Hidangan utama tepat diarahkan kepada konsumen

b) Item besar tidak boleh menyembunyikan bagian dari penyajian

c) Hiasan dan potongan/porsi tepat

d) Jika menggunakan saus, pastikan mangkuk saus harus 2/3 penuh

e) Ukuran porsi benar (jumlah piring/porsi)

f) Tempatkan item lebih tinggi dibelakang item utama piring

**Gambar 1 Contoh Penyajian Makanan Aspek Kepraktisan (Carribean Hotel Association, 2003)**

2) Keseimbangan

Aspek keseimbangan harus menghindari pengulangan. Keseimbangan melibatkan aspek sebagai berikut.

a) Pilihan makanan (sederhana vs kompleks)

Kesederhanaan adalah kunci penting dalam presentasi penyajian makanan. Kesederhanaan dalam makanan adalah salah satu hal yang paling sulit untuk dilakukan, karena membutuhkan keterampilan dan imajinasi yang tinggi. Kesederhanaan itu indah dan elegan.

**Gambar 2 Contoh Penyajian Makanan Aspek Keseimbangan Pilihan Makanan (Carribean Hotel Association, 2003)**

b) Warna

Penyajian makanan harus menunjukkan sejumlah warna seimbang.

Warna penting dalam penyajian makanan, tapi dalam makanan, warna utama harus lembut, alami dan cocok. Ada dua kategori utama dari warna untuk penyajian yang baik: warna lembut dan warna cerah. Penggunaan warna alami dengan warna cerah biasanya baik untuk penyajian makanan. Karena lebih mudah menyocokkan makanan dan warnanya.

**Gambar 3 Contoh Penyajian Makanan Aspek Keseimbangan Warna (Carribean Hotel Association, 2003)**

c) Teknik Penyajian

Hal yang perlu diperhatikan dalam teknik penyajian makanan adalah sebagai berikut.

(1) Presentasi harus bervariasi dan digabungkan dengan logis

(2) Menghindari pengulangan dengan menggunakan metode yang berbeda dan cocok.

(3) Teknik memasak, secara otomatis akan menambah variasi presentasi penyajian makanan.

d) Keseimbangan gizi

Harus ada keseimbangan gizi dalam makanan, seperti daging, sayuran, protein dan karbohidrat. Selain itu, bahan-bahan dan hiasan harus selaras dengan bagian utama dari hidangan dan sesuai dengan standar nilai gizi. Bahan, penyedap rasa dan bumbu merupakan elemen penting yang memerlukan keterpaduan yang harmonis. Rasa merupakan hal penting dalam makanan. Penggunaan bahan-bahan segar, citarasa makanan yang lezat, presentasi penyajian yang baik maka secara alami makanan tersebut akan menarik.

e) Bentuk

Hal-hal yang perlu diperhatikan pada bentuk makanan dalam suatu hidangan yaitu:

(1) Gabungan bentuk yang sama dalam satu piring.

(2) Penggunaan bentuk alami dari makanan biasanya akan terlihat variatif.

(3) Penggunaan sayuran tidak boleh terlalu banyak, dan kurangi bagian kosong dalam piring.

**Gambar 4 Contoh Penyajian Makanan Aspek Keseimbangan Bentuk (Carribean Hotel Association, 2003)**

f) *Condiment*

*Condiment* yang digunakan harus cocok dengan hidangannya. Semakin sederhana hidangan, semakin rumit condiment yang akan digunakan. Lebih rumit hidangan, lebih sederhana condiment yang digunakan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penggunaan condiment dalam suatu hidangan antara lain:

(1) Gunakan condiment yang tidak melebihi rasa dari item utama dalam suatu hidangan.

(2) Gunakan condiment yang tidak mencolok melebihi item utama dalam suatu hidangan.

g) Tata Letak

Keseimbangan, kesatuan, titik fokus, alur dan tinggi rendahnya item harus di atur dengan baik agar tata letak makanan yang dibuat akan terlihat menarik. Makanan yang terlihat menarik akan memiliki nilai jual lebih tinggi bagi para konsumen.

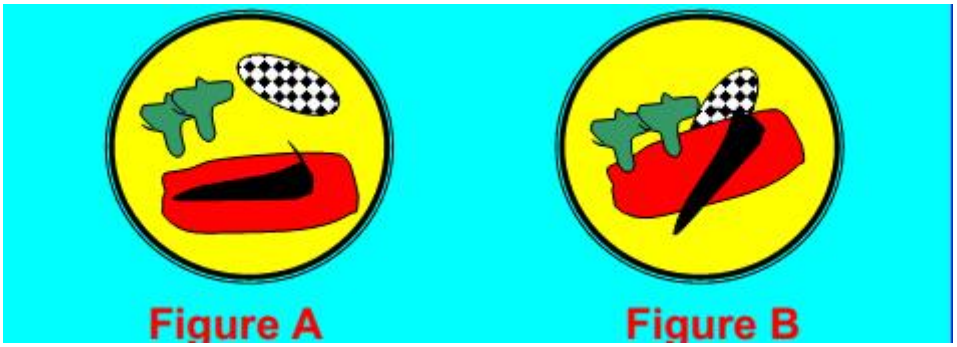
h) Rangkaian

Potongan makanan harus ditampilkan dalam urutan yang sama di mana item dipotong dari besar ke kecil atau sebaliknya. Hal ini akan membuat tampilan yang konsisten dari setiap pola tertentu dalam satu item makanan. Potongan mana yang menjadi kepala, ekor dsb.

**Gambar 5 Contoh Penyajian Makanan Aspek Keseimbangan Rangkaian (Carribean Hotel Association, 2003)**

3) Kesatuan

Tata letak item dalam satu makanan harus menjadi sebuah kesatuan yang kompak. Hidangan yang menarik adalah hidangan yang tata letak item dalam hidangan tersebut dalam satu kesatuan. Perhatikan perbedaan contoh hidangan berikut.




**Gambar 6 Contoh Penyajian Makanan Aspek Satu Kesatuan (Carribean Hotel Association, 2003)**

Pada gambar A, komponen makanan didistribusikan di seluruh piring. Piring bisa diisi, tetapi presentasi tidak dalam satu kesatuan. Gaya ini dianggap presentasi penyajian kuno, jika dikaitkan dengan tampilan jam maka item utama dan saus dipukul 06:00, pati di 02:00 dan sayuran dipukul 10:00, penyajian makanan terlihat seperti wajah tersenyum.

Sedangakan pada gambar B, hidangan menggunakan dua metode penyajian makanan. Terstruktur dan tersebar adalah istilah yang terkait dengan makanan modern. Hidangan B dikatakan terstruktur karena menempatkan sayuran sebagai tempat tidur, saus berpusat pada piring dan diatur dengan item utama di atas atau di sekitar item utama. Kecocokan makanan terhadap item di piring harus menjadi perhatian. Hidangan B dikatakan tersebar, karena menekankan dua metode kecocokan dan kombinasi makanan.

4) Titik Fokus

Penyajian piring makanan harus memperlihatkan titik fokus. Penempatan dan hubungan dari berbagai item makanan menentukan keberadaan dan lokasi titik fokus piring tersebut.

**Gambar 7 Contoh Penyajian Makanan Aspek Titik Fokus (Carribean Hotel Association, 2003)**

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam memperlihatkan titik fokus piring penyajian makanan, antara lain:

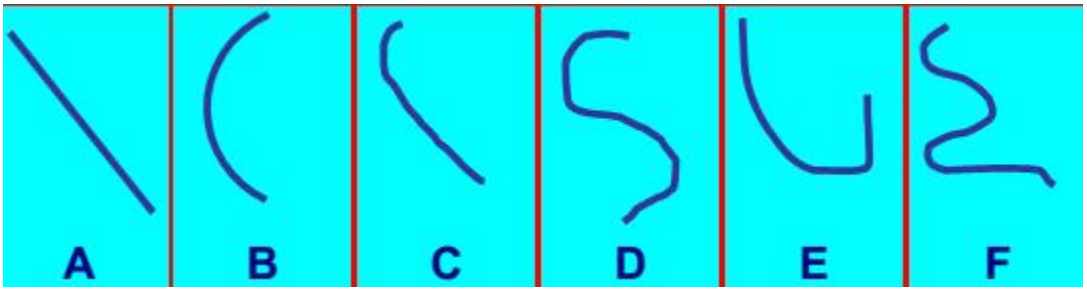
(1) Alur (Gerak piring)

Penangan dengan benar, keseimbangan, kesatuan, dan titik fokus dapat membantu mengembangkan alur di piring. Jika tata letak simetris, alur gerak di piring dapat dibatasi dengan "mengunci" item utama di tengah-tengah piring. Jika asimetris, ada rasa yang lebih kuat dari condiment, presentasi tidak bersatu, maka tidak akan mampu membentuk

alur gerak piring yang menarik. Oleh karena itu, jika tidak ada alur yang tampak jelas maka tidak akan ada yang menjadi titik fokus yang kuat, yang merupakan titik utama suatu hidangan.

(2) Garis tebal

Pemahaman dan pengembangan garis yang tebal dan bersih penting untuk presentasi penyajian yang menarik.

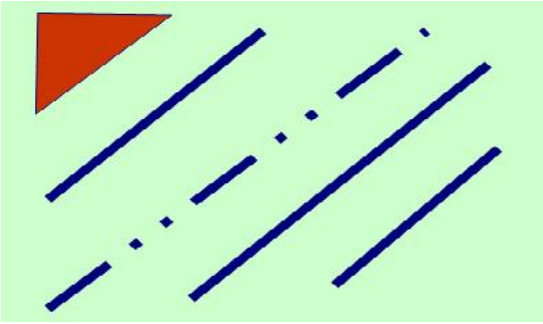



**Gambar 8 Contoh Penyajian Makanan Aspek Titik Fokus Garis Tebal**
**(Carribean Hotel Association, 2003)**

Garis akan dianggap terkuat. Hal ini dikarenakan garis A tebal, dan arahnya jelas. Garis B juga dianggap tebal, alurnya konsisten dan halus. Garis C dan D, meskipun terdiri dari alur yang berbeda, tapi tidak konsisten. Garis E dan F, tidak menunjukkan konsistensi alur gerakan dan merupakan contoh dari garis lemah.

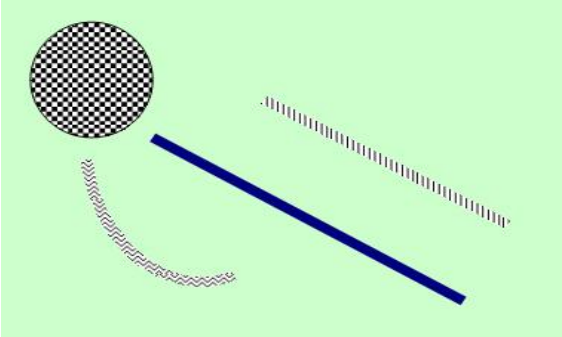
(3) Pengaturan dalam piring

Beberapa contoh kreativitas penyajian dalam aspek titik fokus pengaturan dalam piring:



**Gambar 9 Contoh Penyajian Makanan Aspek Titik Fokus Pengaturan dalam Piring**
**(Carribean Hotel Association, 2003)**

Gambar 9 memperlihatkan bahwa yang menjadi titik fokus dalam hidangan tersebut adalah item yang berwarna oranye, selanjutnya garis tebal dan garis putus-putus yang digunakan dalam hidangan tersebut juga konsisten.



**Gambar 10 Contoh Penyajian Makanan Aspek Titik Fokus Pengaturan dalam Piring**

Gambar 10 memperlihatkan bahwa yang menjadi titik fokus dalam hidangan tersebut adalah item yang berbentuk bulat, selanjutnya garis tebal dan garis samar digunakan dalam hidangan tersebut juga konsisten.

### 3. Fungsi Penyajian Makanan

Menurut Danilah ( 1980: 157) Penyajian makanan dalam suatu jamuan memiliki fungsi sebagai berikut :

a. Memberi keindahan pada menu atau makanan yang akan disajikan, sebagai contoh : menu ikan bakar/goreng akan sangat indah bila disajikan dalam piring/piranti saji lainnya yang cocok bila dibandingkan dengan menu yang dibiarkan dalam alat memasak.
b. Menambah selera makan keluarga/para tamu yang akan menyantap hidangan yang disajikan.
c. Memberi informasi jenis makanan/menu yang dipesan,sehingga keluarga/atau tamu tahu makanan yang menjadi menu pilihannya atau favoritnya.
d. Menghormati tamu/keluarga dengan menyajikan dan menyuguhkan makananan berarti kita sangat memperhatikan keberadaan mereka agar mau menyantap sajian makanan yang disuguhkan.
e. Menjadikan makanan yang kita masak menjadi lebih berarti dan lebih berkesan ketika kita sajikan dengan tepat kepada keluarga dan para tamu.
f. Memberi kesan yang baik secara keseluruhan untuk makanan yang telah diolah dan sebagai bentuk penghargaan terhadap orang yang mengolah/memasaknya.

## 4. Teknik Penyajian Makanan

Nur Azizah (2008: 78) menyebutkan 2 teknik penyajian makanan, antara lain:

a. Teknik Penyajian Makanan Indonesia Tradisional.

Lesehan, adalah suatu budaya dalam hal menyajikan makanan sambil duduk di tikar/ lantai. Makanan yang disajikan biasanya diatas meja pendek/rendah dengan menu lengkap baik minuman ataupun makanan utama dan dinikmati secara bersama-sama. Dalam budaya lesehan tata cara makanan yang kaku sering diabaikan sehingga suasananya tidak sekaku saat makan di meja makan yang menggunakan *cuterelies* yang lengkap dan makananan yang telah disusun atau diatur sebelumnya. Alat yang biasanya digunakan pada saat makan di lesehan adalah piring makan, mangkuk kecil untuk cuci tangan, gelas minum, piring-piring penyajian untuk lauk pauk.

b. Teknik Penyajian Makanan Indonesia Modern

Teknik penyajian makananan Indonesia modern dibagi menjadi 2, yaitu.

1) Prasmanan/ Buffet, merupakan tata cara makanan yang disajikan secara berurutan dan disajikan di meja yang besar dengan menu yang lengkap. Mulai dari menu pembuka sampai menu penutup. Biasanya meja penyajian dan tempat duduk jaraknya agak jauh dan menu yang disajikan tidak sebanyak atau selengkap sajian internasional.

2) Rijsttafel, merupakan cara penyajian makanan ala raja-raja nusantara zaman dahulu. Cara penyajian yang menyajikan semua lauk pauk di atas meja. Pada acara khusus, biasanya hotel mewah menyajikan rijsttafel dengan skala besar dengan cara mereka sendiri. Para pelayan hotel selalu datang bergantian untuk melayani tamu dengan berbagai jenis makanan dan setiap hidangan berisi makanan yang memiliki cita rasa yang berbeda.

## B. Kreativitas

### 1. Pengertian Kreatuvitas

Kreativitas merupakan pengalaman mengekspresikan dan mengaktualisasikan identitas individu dalam bentuk terpadu antar hubungan diri-sendiri, alam, dan orang lain (Munandar,2012:15). Demikian pula dengan Santrock (2003:342) kreativitas merupakan berpikir dalam cara-cara yang baru dan tidak biasa serta menghasilkan pemecahan masalah yang unik.Inti dari konsep kreativitas terletak pada prosesnya bukan hasilnya (Hurlock, 1999:2). Kebanyakan orang beranggapan bahwa kreativitas dapat dinilai dari hasil atau apa yang diciptakan oleh seseorang, padahal kreativitas tidak selalu membuahkan hasil yang dapat diamati dan dinilai. Dengan kata lain belum tentu anak yang menghasilkan karya atau lukisan bagus, baik, dan rapi memiliki kreativitas lebih dari anak yang lain. Guru juga harus melihat proses dan makna dari kegiatan yang dilakukan anak.

Dalam Nopa Yustiana 2008:14 menyatakan bahwa kreativitas merupakan kemampuan menghasilkan bentuk baru dalam sebuah karya seni atau dalam memecahkan masalah dengan metode baru. Berdasarkan pendapat dari beberapa sumber diatas, maka definisi kreativitas pada intinya adalah proses mengaktualisasikan diri untuk menciptakan sesuatu yang baru maupun kombinasi dari hal-hal yang sudah ada sebelumnya sehingga diakui sebagai sesuatu yang bermakna dan bernilai orisinal, langka dan berbeda dari yang sudah ada sebelumnya.

Senada dengan pendapat diatas, Besemer dan Treffinger ( dalam Utami Munandar 2009:41), mengemukakan tiga aspek produk kreatif yaitu, kebaruan *(novelty),* pemecahan (*solution*), serta kerincian (*elaboration*). Model ini disebut "*Creative Product Analisys Matrix*" (CPAM).

a. Kebaruan (*Novelty*) adalah sejauh mana produk itu baru, baik dalam hal jumlah dan luas, proses yang baru, teknik baru, bahan baru, konsep baru yang terlibat di dalam dan diluar lapangan/bidang, dan dalam hal dampak dari produk terhadap produk kreatif dimasa depan.
Produk itu orisinal dalam arti sangat langka dan diantara produk-produk lain yang dibuat oleh orang-orang dengan pengalaman dan pelatihan yang sama, menimbulkan kejutan sebelum memberikan penialain orang tercengang dan kaget, dan terakhir produk itu germinal dalam hal dapat menimbulkan gagasan produk orisinil lainnya.
b. Pemecahan (*Solution*), menyangkut derajat sejauh mana produk itu memenuhi kebutuhan dari situasi bermasalah. Ada tiga kriteria dalam dimensi ini adalah: produk itu harus bermakna, menurut pengamat karena memenuhi kebutuhan, logis dengan mengikuti aturan yang ditentukan dalam bidang tertentu, dan berguna karena dapat ditetapkan secara praktis.
c. Kerincian (elaborasi) dimensi ini merujuk pada derajat sejauh mana unsure itu menggabungkan unsur-unsur yang tidak sama/serupa menjadi keseluruhan yng canggih dan koheren. Lima kriteria untuk menilai produk, antara lain: Organis dalam arti mempunyai inti seputar mana produk itu disusun, Elegan yaitu canggih mempunyai nilai lebih dari yang tampak, Kompleks yaitu berbagai unsur digabung pada satu tingkat atau lebih, Dapat dipahami, karena tampil secara jelas,

menunjukkan keterampilan dan keahlian yang baik, dikerjakan secara seksama.

Berdasakan pendapat dari beberapa sumber diatas, maka kriteria yang digunakan untuk menilai dimensi produk kreatif dalam penelitian ini adalah menggunakan penilaian kreativitas produk model *Creative Product Analisys Matrix* (CPAM) dari Bessemer dan Treffinger dengan kriteria sebagai berikut.

a. Kebaruan (*novelty*) dalam hal ini, penampilan penyajian makanan yang dihasilkan berupa pengembangan produk atau contoh-contoh penampilan penyajian yang sudah ada baik dalam hal, kombinasi, bentuk, tata letak,dan garnish.
b. Pemecahan (*Solution*) artinya menyangkut derajat sejauh mana produk itu bermakna sesuai dengan kebutuhan. Penampilan penyajian yang dihasilkan dilihat juga kesesuainya dengan tema yang sedang berlangsung yaitu pengolahan makanan Indonesia dengan tema salad Indonesia.
c. Kerincian (elaborasi) adalah kemampuan seseorang untuk menggabungkan unsur-unsur yang tidak sama menjadi satu kesatuan yang harmonis, tampak elegan, kompleksitas, dan dapat dipahami karena tampil dengan jelas sebagai hasil keterampilan dan keahlian yang unik.

**2. Pengukuran Kreativitas**

Menurut Dedi Supriadi (1994:23), pada umumnya ada tiga pendekatan yang digunkan dalam melakukan penilaian kreativitas yaitu:

a. Analisis Obyektif

Pendekatan ini dimaksudkan untuk menilai secara langsung kreativitas suatu produk berupa benda atau karya kreatif lain yang dapat

diobservasi wujud fisiknya. Kelebihan analisis obyektif adalh metode ini secara langsung menilai kreativitas yang melekat pada objeknya, yaitu karya kreatif. Sedangkan kelemahannya adalah metode ini hanya digunakan terbatas pada produk-produk yang dapat diukur kualtas instriknya secara statistic dan tidak mudah melukiskan kreativitas suatu produk berdasarkan rincian yang benar-benat dari subyektivitasnya.

b. Pertimbangan Subjektif

Pendekatan penilaian kreativitas melalui pertimbangan subjektif diarahkan kepada orang/ produk kreatif. Pertimbangan subjektif digunakan dengan cara meminta kelompok pakar untuk menilai kreativitas orang-orang tertentu yang sesuai bidangnya.

Kelebihan pertimbangan subjektif yaitu metode ini praktis penggunaanya, dan dapat menjaring orang-orang atau produk-produk yang sesuai dengan kriteria kreativitas yang ditentukan oleh pengukur dan sesuai dengan prinsip bahwa akhirnya kreativitas sesuatu atau seseorang ditentukan oleh apresiasi pengamat yang ahli. Sedangkan kelemahannya adalah setiap penimbang mempunyai persepsi yang berbeda terhadap apa yang disebut kreatif dan pertimbangan yang diberikan dapat dipengaruhi oleh faktor lain diluar konteks kreativitas yang dinilai.

c. Tes Kreativitas

Tes kreativitas banyak digunakan untuk mengidentifikasi orang-orang kreatif yang ditunjukkan oleh kemampuannya dalam berpikir kreatif. Tujuan utama dari tes kreativitas adalah untuk mengidentifikasi

potensi kreatif anak berbakat. Menurut Utami Munandar (2009: 68-70) tes kreativitas yang pertama dikonstruksi di Indonesia pada tahun 1997 adalah tes gambar (figural) dan bahasa (verbal). Tes kreativitas bentuk verbal mengukur kemampuan kognitif (berfikir kreatif), sedangkan tes figural mengukur kemampuan untuk membuat kombinasi antar unsur-unsur yang diberikan. Dengan kata lain kreativitas figural ranah psikomotrik (keterampilan kreatif) yang dapat dilakukan dengan menggunakan penilaian unjuk kerja. Dalam penilaian ini, untuk mengukur kreativitas siswa dalam penyajian makanan Indonesia dilakukan tes unjuk kerja menggunakan pertimbangan objektif berdasarkan pertimbangan kriteria penilaian produk atau yang dikenal dengan *"Creative Product Analysis Matrix" (CPAM)* dari Besemer dan Treffinger (dalam Utami Munandar, 2009:41).

## C. Kreativitas Penyajian Makanan

Pengolahan dan penyajian makanan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Makanan yang diolah dengan baik kemudian disajikan dengan bentuk yang menarik akan dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak, belum tentu menarik perhatian. Makanan yang menarik belum tentu enak. Tapi makanan yang enak dan menarik adalah yang di cari oleh banyak orang.

Menyajikan makanan adalah bagaimana membuat makanan yang lezat dengan tampilan yang menarik. Karena tampilan dan cara penyajian makanan yang baik dapat menimbulnya keinginan untuk mencicipi makanan tersebut. Oleh karena itu diperlukan kreatifitas bagi seseorang untuk

membuat makanan terlihat menarik agar makanan tersebut memiliki daya tarik tersendiri.

Dalam menyajikan makanan agar terlihat kreatif perlu memperhatikan indikator sebagai berikut (Carribean Hotel Association, 2003: 17):

1. Kombinasi dari makanan (komposisi)
2. Bentuk (komposisi)
3. Ide tata letak (presentasi)
4. Garnish yang fungsional(presentasi)
5. Desain baru alat saji
6. Teknik Penyajian

Dari paparan diatas dapat disimpulkan bahwa kreativitas penyajian makanan adalah proses menciptakan sesuatu yang baru maupun kombinasi dari hal-hal yang sudah ada sebelumnya pada komposisi, bentuk, tata letak, garnish, desain, dan modernisasi teknik dalam presentasi penyajian makanan.

Keterangan mengenai kreativitas penyajian makanan dalam penelitian ini disajikan gambar sebagai berikut.

**Gambar 11 Contoh Penyajian Makanan Dilihat dari Aspek Kreativitas Penyajian Makanan**
**(Sumber: Data diolah, 2015)**

Keterangan:

Indikator I : Kebaruan

1) Kebaruan Komposisi

Skor 1: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan baru.

Skor 0: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan tidak ada perbedaan dengan resep standar.

2) Kebaruan Bentuk

Skor 1: Jika bentuk hidangan makanan yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

Skor 0: Jika bentuk hidangan makanan yang digunakan tidak ada perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan.

3) Kebaruan Tata Letak

Skor 1: Jika tata letak makanan yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari tinggi rendah, titik fokus, kesatuan penyajian makanan.

Skor 0: Jika tata letak makanan dilihat dari tinggi rendah, titik fokus, kesatuan penyajian makanan, yang digunakan tidak ada perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan.

4) Kebaruan Alat Saji

Skor 1: Jika alat saji yang digunakan dalam penyajian makanan bukan yang biasanya digunakan untuk menu tersebut (piring, sendok, tempat saus).

Skor 0: Jika alat saji yang digunakan dalam penyajian makanan biasa digunakan untuk menu tersebut (piring, sendok, tempat saus).

5) Garnish

Skor 1: Jika garnish yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari bentuk dan bahan garnish.

Skor 0: Jika garnish yang digun9akan tidak ada perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan (dilihat dari bentuk dan bahan garnish).

6) Teknik Penyajian

Jika teknik penyajian yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari cara menyajikan makanan.

Skor 0: Jika garnish yang digun9akan tidak ada perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan (dilihat dari cara menyajikan makanan).

Indikator II: Pemecahan Masalah

1) Pemecahan masalah ditinjau dari Komposisi

Skor 1: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema salad indonesia (saus, sayuran, garnish).

Skor 0: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema salad indonesia (saus, sayuran, garnish).

2) Pemecahan masalah ditinjau dari Bentuk

Skor 1: Jika bentuk makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema salad indonesia (sayuran, garnish).

Skor 0: Jika bentuk makanan yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema salad indonesia (sayuran, garnish).

3) Pemecahan masalah ditinjau dari Tata Letak

Skor 1: Jika tata letak makanan yang digunakan dalam hidangan dalam satu kesatuan.

Skor 0: Jika tata letak makanan yang digunakan dalam hidangan tidak dalam satu kesatuan.

4) Pemecahan masalah ditinjau dari Alat Saji

Skor 1: Jika alat saji yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (piring, sendok, mangkuk saus) dan sesuai dengan hidangan.

Skor 0: Jika alat saji yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema (piring, sendok, mangkuk saus) dan tidak sesuai dengan hidangan.

5) Pemecahan masalah ditinjau dari Garnish

Skor 1: Jika garnish yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (bahan dan bentuk garnish) dan sesuai dengan hidangan.

Skor 0: Jika garnish yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema (bahan dan bentuk garnish) dan tidak sesuai dengan hidangan.

6) Pemecahan masalah ditinjau dari Teknik Penyajian

Skor 1: Jika teknik penyajian makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (saus, sayuran, garnish) dan sesuai dengan hidangan.

Skor 0: Jika teknik penyajian makanan yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema (saus, sayuran, garnish) dan tidak sesuai dengan hidangan.

Indikator III: Elaborasi

1) Elaborasi ditinjau dari Komposisi

Skor 1: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan serasi dengan garnish dan alat saji.

Skor 0: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan tidak serasi dengan garnish dan alat saji.

2) Elaborasi ditinjau dari Bentuk

Skor 1: Jika bentuk hidangan makanan yang digunakan unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

Skor 0: Jika bentuk hidangan makanan yang digunakan tidak unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

3) Elaborasi ditinjau dari Tata Letak

Skor 1: Jika tata letak makanan yang digunakan unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

Skor 0: Jika tata letak makanan yang digunakan tidak unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

4) Elaborasi ditinjau dari Alat Saji

Skor 1: Jika alat saji makanan yang digunakan unik dan menarik (piring, sendok, mangkuk saus).

Skor 0: Jika alat saji makanan yang digunakan tidak unik dan menarik (piring, sendok, mangkuk saus).

5) Elaborasi ditinjau dari Garnish

Skor 1: Jika garnish yang digunakan bersih dan menarik (bentuk dan bahan).

Skor 0: Jika garnish yang digunakan tidak bersih dan menarik (bentuk dan bahan).

6) Elaborasi ditinjau dari Teknik Penyajian

Skor 1: Jika teknik penyajian yang digunakan berbeda dengan penyajian siswa lain (saus, sayuran, garnish).

Skor 0: Jika teknik penyajian yang digunakan terdapat kesamaan dengan penyajian siswa lain (saus, sayuran, garnish).

## D. Penelitian Yang Relevan

Ada beberapa hasil penelitian yang relevan dengan penelitian yang dilaksanakan oleh peneliti.Hasil penelitian ini digunakan untuk pengembangan terhadap penelitian yang dilaksanakan. Salah satunya, penelitian dari Hari Agung Wicaksono. 2012. Kreativitas Mencipta Desain Busana Pesta Pada Mata Pelajaran Menggambar Busana di SMK KARYA RINI Yogyakarta.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Tingkat kreativitas siswa secara umum berada pada kategori cukup kreatif (46,1%) hal tersebut menunjukkan bahwa kemampuan siswa dalam menciptakan gagasan maupun membuat karya yang relatif baru cukup kreatif.(2) Tingkat kreativitas mendesain siswa SMK Karya Rini Yogyakarta ditinjau dari

kelancaran termasuk dalam kategori cukup kreatif dengan prosentase (85,19%), hal ini menunjukkan dalam aspek kelancaran siswa cukup mampu mencetuskan banyak gagasan, jawaban, dan mampu menyelesaikan tugas dalam waktu yang telah dibatasi.

Tingkat kreativitas siswa ditinjau dari fleksibelitas termasuk dalam kategori cukup kreatif (51,86%), hal ini menunjukkan bahwa siswa telah cukup mampu untuk dapat menghasilkan jawaban atau penyelesaian dari suatu masalah yang bervariasi, serta kemampuan untuk melihat permasalahan dari sudut pandang yang berbeda.

Tingkat kreativitas siswa ditinjau dari originalitas termasuk dalam kategori kurang kreatif (55,56%) hal ini menunjukkan bahwa bahwa rata-rata siswa kurang kreatif dalam mengungkapkan ide dan membuat kombinasi yang unik dan tidak lazim; tingkat kreativitas siswa ditinjau dari keterampilan mengelaborasi berada pada kategori cukup kreatif (62,97%) hal ini menunjukkan bahwa rata-rata siswa cukup kreatif dalam mengembangkan suatu gagasan, serta cukup kreatif dalam memperinci detail suatu obyek sehingga menjadi lebih menarik.

## E. Kerangka Berpikir

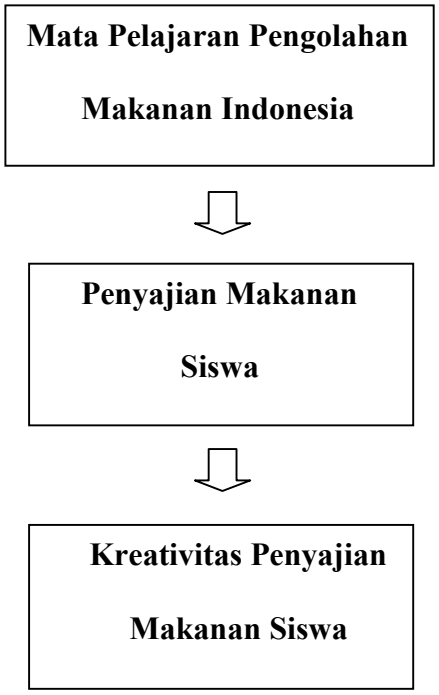
Kreativitas adalah kemampuan seseorang dalam menghasilkan sesuatu dalam sebuah kary ataupun temuan unik lainnya dengan cara yang baru dan berbeda dari hasil temuan lainnya.

Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang/para tamu untuk di santap secara keseluruhan yang

berisikan komposisi yang di atur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang di susun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

Kreativitas penyajian makanan adalah proses menciptakan sesuatu yang baru maupun kombinasi dari hal-hal yang sudah ada sebelumnya pada kombinasi, bentuk, ide tata letak, garnish, desain, dam modernisasi teknik dalam presentasi penyajian makanan yang bernilai baru.

Berdasarkan kerangka pemikiran dapat digambarkan dalam alur penelitian sebagai berikut.




**Gambar 12 Alur Kerangka Berpikir**

## F. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana gambaran kreativitas penyajian makanan karya siswa SMKN 3 Wonosari?

# BAB III
# METODE PENELITIAN

## A. Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif adalah pendekatan penelitian yang menekankan analisis pada data numerik yang diolah dengan metode statistika. Dalam penelitian ini dilakukan survey. Survey adalah pengamatan atau penyelidikan yang kritis untuk mendapatkan keterangan terhadap suatu persoalan tertentu dan dalam daerah tertentu (Sugiyono, 2014: 183).

Jenis penelitiannya adalah penelitian lapangan/ survei. Penelitian lapangan/survei adalah penelitian yang dilakukan di tempat terjadinya gejala yang diteliti sehingga data yang berkaitan akan diperoleh. Data yang dihasilkan berupa data deskriptif berupa pernyataan-pernyataan yang berasal dari sumber yang diteliti.

## B. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat yang diambil dalam penelitian ini dilakukan di SMK N 3 Wonosari Yogyakarta. Waktu penelitian Januari- Juni 2015.

## C. Definisi Operasional

Untuk menghindari adanya salah tafsir dalam penelitian ini maka diketahui bahwa definisi operasional variabel dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Kreativitas

Kreativitas adalah kemampuan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari TB 1 dan 2, untuk melahirkan sesuatu yang baru berupa penyajian makanan siswa yang relatif berbeda dengan apa yang telah ada sebelumnya

2. Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah suatu cara siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari TB 1 dan 2, untuk menyuguhkan makanan, yang berisikan komposisi yang di atur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang di susun secara menarik.

3. Kreativitas Penyajian Makanan

Kreativitas penyajian makanan adalah kemampuan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari TB 1 dan 2, dalam menyajikan makanan pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dilihat dari aspek kebaruan, pemecahan masalah, dan elaborasi penyajian makananan dengan tema Salad Indonesia.

## D. Populasi dan Sampel

Populasi merupakan sasaran subjek yang berada pada suatu wilayah dan memenuhi syarat dan untuk diteliti terkait dengan penelitian. Dalam penelitian ini ditetapkan sebagai sasaran adalah seluruh siswa kelas XI TB 1 dan TB 2 SMKN 3 Wonosari sebanyak 63 orang siswa.

Sampel penelitian adalah bagian dari populasi yang mempunyai ciri-ciri atau keadaan tertentu yang akan diteliti, karena tidak semua data dan informasi akan diproses dan tidak semua orang akan diteliti melainkan cukup

menggunakan sampel yang dimilikinya. Teknik sampling yang digunakan dalam penellitian ini adalah sampling jenuh, dimana seluruh anggota populasi dijadikan sampel dan tidak ada kemungkinan untuk menambah lagi. Dengan demikian seluruh populasi dalam penelitian ini dijadikan sampel yaitu seluruh siswa kelas XI TB 1 dan TB 2 SMKN 3 Wonosari sebanyak 63 siswa.

## E. Teknik Pengumpulan Data

Burhan Bungin (2003:42) menjelaskan metode pengumpulan data adalah dengan cara apa dan bagaimana data yang diperlukan dapat dikumpulkan sehinngga hasil akhir penelitian mampu menyajikan informasi yang valid dan realiabel.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

1. Observasi

   Observasi adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan langsung pada objek penelitian dalam penelitian ini objek penelitian dalah siswa kelas XI TB 1 dan 2 SMK 3 Wonosari. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah lembar pengamatan dan penilaian berbentuk cek list, untuk melihat kreativitas penyajian makanan siswa siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari TB 1 dan 2 selama dalam penelitian. Data yang diperoleh berupa data interval (dua interval) yaitu "ya" dan "tidak" sehingga akan didapatkan data yang tegas.

2. Dokumentasi

Dalam penelitian ini dokumentasi diperoleh dari foto dokumentasi hasil plating siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari TB 1 dan 2 dalam penyajian masakan Indonesia mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia. Dari hasil foto dokumentasi tersebut peneliti dapat melakukan pengamatan kembali mengenai kreativitas yang dilakukan siswa dalam melakukan plating makanan yang disajikan.

## F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian mempunyai kegunaan untuk memperoleh data yang diperlukan ketika peneliti sudah menginjak pada langkah pengumpulan informasi di lapangan (Sukardi, 2003:75) Instrumen adalah alat atau fasilitas yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data agar pekerjaanya lebih mudah dan hasilya lebih baik yaitu lebih cermat, lengkap dan sistematis sehingga lebih mudah diolah. Instrument penelitian mempunyai kegunaan untuk memperoleh data yang diperlukan ketika peneliti sudah menginjak pada langkah pengumpulan informasi di lapangan. Pada penelitian ini termasuk penelitian kuantitatif, data yang dikumpulkan selanjutnya dianalisis secara kuantitatif dengan menggunakan statistik deskriptif.

Dalam penilitian ini penulis menggunakan lembar pengamatan dan penilaian berbentuk cek list, hal ini didasarkan pada pengetahuan dan pengalaman responden yang berbeda-beda, selain itu untuk menghindari informasi yang lebih meluas. Lembar pengamatan dan peniliaian digunakan untuk menilai hasil unjuk kerja siswa dan untuk mengetahui kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI TB 1 dan TB 2 SMK N 3 Wonosari. Aspek aspek yang dinilai berdasarkan beberapa indikator penialain kreativitas antara

lain: 1) Kepraktisan 2) Keseimbangan 3) Satu Kesatuan 4) Titik Fokus. Adapun skoring penilaian responden adalah sebagai berikut.

**Tabel 1 Skoring Penilaian Lembar Pengamatan dan Penilaian**

| Alternatif Jawaban | Skor | |
|---|---|---|
| | Positif | Negatif |
| Ya | 1 | 0 |
| Tidak | 0 | 1 |

Penilaian dari responden dapat dibuat skor tertinggi "1" dan terendah "0", untuk alternatif jawaban dalam lembar pengamatan dan penilaian, penulis menetapkan kategori untuk setiap pernyataan positif, yaitu ya=1 dan tidak=0, sedangkan kategori untuk setiap pernyataan negatif yaitu ya=0 dan tidak=1. Tahap awal dari pembuatan lembar pengamatan dan penilaian adalah dengan mengumpulkan berbagai informasi yang ingin didapatkan dari responden yang kemudian dituangkan dalam kisi-kisi instrumen, setelah itu dibuat pernyataan. Kisi-kisi instrumen lembar pengamatan dan penilaian adalah sebagai berikut.

**Tabel 2 Kisi-Kisi Instrumen Lembar Pengamatan dan Penilaian Kreativitas Siswa Dalam Menyajikan Makanan Indonesia**

| Kreativitas Penyajian Makanan | | No. Item |
|---|---|---|
| **Kreativitas** | **Penyajian Makanan** | |
| Kebaruan | Komposisi | 1,35 |
| | Bentuk | 5,7 |
| | Tata letak | 10 |
| | Alat saji | 14,15 |
| | Garnish | 19,20 |
| | Teknik penyajian | 24,25, |
| Pemecahan Masalah | Komposisi | 2,30 |
| | Bentuk | 4,6 |
| | Tata letak | 11,31 |
| | Alat saji | 16,17, |
| | Garnish | 21,22 |
| | Teknik penyajian | 26 |
| Elaboratif | Komposisi | 3,33 |
| | Bentuk | 9,34 |
| | Tata letak | 1328 |
| | Alat saji | 18 |
| | Garnish | 23, 29 |
| | Teknik penyajian | 27, 32 |

Berdasarkan kisis-kisi instrumen penelitian tersebut untuk dapat menilai penyajian makanan siswa maka perlu adanya pedoman penskoran untuk kriteria penialian. Kriteria penilaian kreativitas penyajian makanan siswa adalah sebagai berikut.

Indikator I : Kebaruan

7) Kebaruan Komposisi

Skor 1: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan baru.

Skor 0: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan tidak ada perbedaan dengan resep standar.

8) Kebaruan Bentuk

Skor 1: Jika bentuk hidangan makanan yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

Skor 0: Jika bentuk hidangan makanan yang digunakan tidak ada perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan.

9) Kebaruan Tata Letak

Skor 1: Jika tata letak makanan yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari tinggi rendah, titik fokus, kesatuan penyajian makanan.

Skor 0: Jika tata letak makanan dilihat dari tinggi rendah, titik fokus, kesatuan penyajian makanan, yang digunakan tidak ada perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan.

10) Kebaruan Alat Saji

Skor 1: Jika alat saji yang digunakan dalam penyajian makanan bukan yang biasanya digunakan untuk menu tersebut (piring, sendok, tempat saus).

Skor 0: Jika alat saji yang digunakan dalam penyajian makanan biasa digunakan untuk menu tersebut (piring, sendok, tempat saus).

11) Garnish

Skor 1: Jika garnish yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari bentuk dan bahan garnish.

Skor 0: Jika garnish yang digun9akan tidak ada perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan (dilihat dari bentuk dan bahan garnish).

12) Teknik Penyajian

Jika teknik penyajian yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari cara menyajikan makanan.

Skor 0: Jika garnish yang digun9akan tidak ada perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan (dilihat dari cara menyajikan makanan).

Indikator II: Pemecahan Masalah

7) Pemecahan masalah ditinjau dari Komposisi

Skor 1: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema salad indonesia (saus, sayuran, garnish).

Skor 0: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema salad indonesia (saus, sayuran, garnish).

8) Pemecahan masalah ditinjau dari Bentuk

Skor 1: Jika bentuk makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema salad indonesia (sayuran, garnish).

Skor 0: Jika bentuk makanan yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema salad indonesia (sayuran, garnish).

9) Pemecahan masalah ditinjau dari Tata Letak

Skor 1: Jika tata letak makanan yang digunakan dalam hidangan dalam satu kesatuan.

Skor 0: Jika tata letak makanan yang digunakan dalam hidangan tidak dalam satu kesatuan.

10) Pemecahan masalah ditinjau dari Alat Saji

Skor 1: Jika alat saji yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (piring, sendok, mangkuk saus) dan sesuai dengan hidangan.

Skor 0: Jika alat saji yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema (piring, sendok, mangkuk saus) dan tidak sesuai dengan hidangan.

11) Pemecahan masalah ditinjau dari Garnish

Skor 1: Jika garnish yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (bahan dan bentuk garnish) dan sesuai dengan hidangan.

Skor 0: Jika garnish yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema (bahan dan bentuk garnish) dan tidak sesuai dengan hidangan.

12) Pemecahan masalah ditinjau dari Teknik Penyajian

Skor 1: Jika teknik penyajian makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (saus, sayuran, garnish) dan sesuai dengan hidangan.

Skor 0: Jika teknik penyajian makanan yang digunakan dalam hidangan tidak sesuai dengan tema (saus, sayuran, garnish) dan tidak sesuai dengan hidangan.

Indikator III: Elaborasi

7) Elaborasi ditinjau dari Komposisi

Skor 1: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan serasi dengan garnish dan alat saji.

Skor 0: Jika komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan tidak serasi dengan garnish dan alat saji.

8) Elaborasi ditinjau dari Bentuk

Skor 1: Jika bentuk hidangan makanan yang digunakan unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

Skor 0: Jika bentuk hidangan makanan yang digunakan tidak unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

9) Elaborasi ditinjau dari Tata Letak

Skor 1: Jika tata letak makanan yang digunakan unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

Skor 0: Jika tata letak makanan yang digunakan tidak unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

10) Elaborasi ditinjau dari Alat Saji

Skor 1: Jika alat saji makanan yang digunakan unik dan menarik (piring, sendok, mangkuk saus).

Skor 0: Jika alat saji makanan yang digunakan tidak unik dan menarik (piring, sendok, mangkuk saus).

11) Elaborasi ditinjau dari Garnish

Skor 1: Jika garnish yang digunakan bersih dan menarik (bentuk dan bahan).

Skor 0: Jika garnish yang digunakan tidak bersih dan menarik (bentuk dan bahan).

12) Elaborasi ditinjau dari Teknik Penyajian

Skor 1: Jika teknik penyajian yang digunakan berbeda dengan penyajian siswa lain (saus, sayuran, garnish).

Skor 0: Jika teknik penyajian yang digunakan terdapat kesamaan dengan penyajian siswa lain (saus, sayuran, garnish).

Rumus yang digunakan untuk menghitung jumlah skor instrument lembar pengamatan dan penilaian kreativitas penyajian makanan siswa sebagai berikut.

Kebaruan = $\frac{\textit{Jumlah skor yang diperoleh}}{\textit{Jumlah skor tertinggi}}$x Bobot

Pemecahan=$\frac{\textit{Jumlah skor yang diperoleh}}{\textit{Jumlah skor tertinggi}}$x Bobot

Elaborasi $= \frac{\textit{Jumlah skor yang diperoleh}}{\textit{Jumlah skor tertinggi}}$ x Bobot

## G. Validitas dan Reliabilitas

1. Validitas

Menurut Suharsimi Arikunto (2013: 211) validitas merupakan suatu ukuran yang menunjukan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen. Suatu instrumen yang valid atau sahih mempunyai validitas tinggi. Sebaliknya, intrumen yang kurang valid berarti memiliki validitas rendah. Uji validitas instrumen berupa lembar pengamatan dan penilaian dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan validitas isi. Validitas isi dilakukan untuk menunjukan seberapa jauh instrumen mencerminkan tujuan yang telah dirumuskan. Menurut Suharsimi Arikunto (2013: 212) sebuah instrumen tes dikatakan memiliki validitas isi apabila mengukur tujuan khusus yang sejajar dengan apa yang diberikan. Untuk mengetahui validitas isi instrumen dalam penelitian ini disusun kisi-kisi lembar pengamatan dan penilaian terlebih dahulu. Setelah itu dikonsultasikan dengan ahli pada bidang tersebut (*Expert Judgment*), yaitu dosen mata kuliah penyajian makanan PTBB UNY**.** Setelah validator menyatakan bahwa instrumen sudah layak untuk digunakan sebagai instrumen penelitian untuk mengambil data, maka lembar pengamatan dan penilaian diuji cobakan pada kelas XII TB 1 SMK N 3 Wonosari yang dilaksanakan pada tanggal 26 Maret 2015.

2. Reliabilitas

Suatu instrumen dikatakan dapat diandalkan apabila dalam mengukur sesuatu berulang kali, dengan syarat kondisi saat pengukuran tidak berubah, instrumen tersebut memberikan hal yang sama (S. Margono, 1997). Reliabilitas memberikan konsistensi yang membuat terpenuhinya syarat utama yaitu validnya suatu hasil skor insrtumen (Sukardi, 2008:43). Reliabilitas adalah derajat ketepatan dan ketelitian atau akurasi yang ditunjukkan oleh instrumen pengukur (Conselo G. Sevilla, dkk, 1993:175).

Untuk mengetahui keajegan instrument yang akan digunakan maka dilaukan uji reliabilitas instrumen. Uji reliabilitas instrument dilakukan untuk memperoleh instrument yang benar-benar dapat dipercaya keajegannya atau ketepatannya. Uji reliabilitas instrument dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan tes antar rater yaitu instrumen dinilai keajegannya dengan dikonsutasikan dan meminta pendapat para ahli yang menguasai bidang penyajian makanan. Reliabilitas antar rater dipakai untuk menilai konsistensi beberapa rater dalam menilai suatu objek melalui *checklist* yang menghasilkan data nominal, semakin banyak kemiripan hasil penilaian antar rater dengan rater lainnya maka koefisensi yang dihasilkan akan tinggi (Wahyu, W, 2009:13).

Untuk menghitung reliabilitas antar rater menurut Saefuddin (2010, 189), rumus yang digunakan adalah sebagai berikut.

$r_{xx} = (s_S^2 - s_e^2) / s_s^2$ .....(1)

Rumus untuk menghitung $s_s^2$ dan $s_e^2$ sebagai berikut.

$$s_e^2 = \frac{\sum i^2 - \frac{\sum r^2}{n} - \frac{\sum t^2}{k} + (\sum i)2/nk}{(n-1)(k-1)} \quad \text{.....(2)}$$

$$s_s^2 = \frac{\frac{\sum t^2}{k} - (\sum i)2/nk}{(n-k)} \quad \text{.....(3)}$$

Keterangan :

i : angka rating yang diberikan oleh seorang rater kepada seorang subjek

t : jumlah angka rating yang diterima oleh seorang subjek dari semua rater

r : jumlah angka rating yang diberikan oleh seorang rater pada semua subjek

n : banyaknya subjek

k : banyaknya rater

Berikut adalah hasil rating oleh tiga rater terhadap 32 orang subjek yaitu siswa kelas XII TB 1 SMK N 3 Wonosari, disertai perhitungan-perhitungan yang diperlukan guna komputasi koefisien reliabilitasnya.

**Item-Total Statistics**

| | Scale Mean if Item Deleted | Scale Variance if Item Deleted | Corrected Item-Total Correlation | Cronbach's Alpha if Item Deleted |
|---|---|---|---|---|
| Rater1 | 49,1563 | 9,555 | ,433 | ,774 |
| Rater2 | 50,6563 | 7,523 | ,706 | ,443 |
| Rater3 | 50,6250 | 8,694 | ,529 | ,666 |

**Reliability Statistics**

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|---|---|
| ,728 | 3 |

Untuk mengetahui tinggi rendahnya reliabilitas instrument digunakan kategori sebagai berikut.

a. 0,800-1,000 : sangat tinggi
b. 0,600-0,799 : tinggi
c. 0,400-0,599 : cukup
d. 0,200-0,399 : rendah
e. 0,000-0,199 : sangat rendah

(Sutrisno Hadi, 2004:216).

Berdasarkan hasil perhitungan uji reliabilitas yang dihitung dengan rumus dan bantuan komputer seri progam SPSS diperoleh hasil 0,728 sehingga reabilitas instrumen dapat dikatakan tinggi.

## H. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data merupakan suatu cara untuk mengukur, mengolah dan menganalisis data. Sugiyono (2007:142) menyatakan bahwa : " Teknik analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden terkumpul". Kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan.

Data yang diperoleh penulis bersifat kuantitatif dengan skala Guttman sehingga perlu diolah untuk proses penarikan kesimpulan. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik hitung analisis deskriptif dengan persentase. Analisis deskriptif adalah analisis yang dipergunakan dengan cara mengidentifikasikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku umum atau generalisasi (Suguyono,2008: 207). Teknik analisis deskriptif dengan persentase adalah suatu cara untuk mengidentifikasi kecenderunngan sebaran data dari subyek atau obyek dalam penelitian dalam bentuk persen.

Menyusun angka-angka hasil analisis data kedalam tabulasi data dimaksudkan untuk mempermudah melihat nilai responden. Analisis deskriptif digunakan untuk mengetahui besarnya skor (mean), median (me) dan modus (mo), simpangan baku (SD) dan hasilnya disajikan dalam bentuk persentase.

Penyusunan kategorial ini diadaptasi dari pendapat sugiyono (2011:36) dalam pembuatan tabel distribusi frekuensi dimana:

1. Skor tertingggi diperoleh dari: jumlah item x skor tertinggi
2. Skor terendah diperoleh dari: jumlah item x skor terendah
3. Jumlah kelas interval dengan rumus Sturges K= 1+ 3,3 log n
4. Rentang data menggunakan rumus R= skor tertinggi-skor terendah+1
5. Panjang kelas menggunakan rumus R/K
6. Jumlah klasifikasi berdasarkan kreatif dan tidak kreatif

   Perhitungan kriteria kreatifitas menggunakan acuan rumus mean ideal dari pendapat Suharsimi Arikunto (2002:189):

1. Mi= ½ (skor tertinggi ideal+skor terendah ideal)
2. Sdi= 1/6 (skor tertinggi-skor terendah ideal)
3. Sangat kreatif= X>Mi+1,5 SDi
4. Kreatif = Mi<X<Mi+1,5(SDi)
5. Cukup Kreatif = Mi-1,5 (SDi)<X<Mi
6. Kurang kreatif=X<Mo-1,5(SDi)

# BAB IV
# HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan diuraikan hasil penelitian dan pembahasan mengenai kreativitas penyajian makanan indonesia pada mata pelajaran penggolahan makanan indonesia siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari. Data penelitian ini diperoleh dengan menggunakan instrumen penelitian yang penilaian unjuk kerja untuk mengukur krativita produk siswa.

## A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SMKN 3 Wonosari. SMK Negeri3Wonosari terletak di Jalan Pramuka No.8 Wonosari.Pada tahun ajaran 2014/2015 SMK Negeri3Wonosari memiliki 4 kompetensi jurusan yaitu Elektronika Industri, Audio Video, Jasa Boga dan Mekatronika. SMK Negeri3 Wonosari menggunakan Kurikulum 2013 untuk kelas X dan XI serta KurikulumTingkat Satuan Pendidikan (KTSP) untuk kelas XII sebagai acuan dalam proses belajar mengajar.

SMK Negeri3 Wonosari mempunyai staff pengajar yang telah memiliki gelar S1 bahkan diantaranya telah bergelar S2, dan 90% staff pengajar di SMK Negeri 3 Wonosari telah mengikuti program sertifikasi guru yang artinya hampir keseluruhan guru dalam sekolah tersebut telah menjadi guru professional dan memiliki mutu sebagai pendidik dan pengajar yang tidak perlu diragukan lagi. Selain itu juga terdapat karyawan yang bertanggung jawab terhadap administrasi sekolah (Tata Usaha), perpustakaan, dan koperasi siswa.

## B. Deskripsi data penelitian

Hasil penelitian yang dimaksud dalam penelitian ini adalah semua data yang diperoleh dalam masa penelitian . sedangkan diskripsi data merupakan gamvbaran status data untuk menjelaskan mengenai hasil penelitian sebagaimana diketahui, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kreativitas penyajian makanan pada mata pelajaran pengolahan makanan indonesia siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari. Deskripsi data yang disajikan dalam penelitian ini meliputi frekuensi dan presentase kreativita siswa. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan pertimbangan subyektif dengan cara meminta para pakar yang sesuai dengan bidang mata pelajaran makanan indonesia terkait tentang kreativitas untuk menilai kreativitas penyajian makanan.

Data hasil penelitian penelitian terdiri dari variabel tunggal yaitu "Kreativitas dan Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia Siswa Kelas XI SMKN 3 Wonosari Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia". Pada bagian ini akan digambarkan atau dideskripsikan dari data masing-masing variabel yang telah diolah dilihat dari nilai rata-rata(mean), median, mode, dan standar deviasi. Selain itu juga disajikan tabel distribusi frekuensi masing-masing variabel. Berikut ini rincian hasil pengolahan data yang dilakukan dengan SPSS versi 13.0.

**1. Kreativitas Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMKN 3 Wonosari Pada Mata Pengolahan Makanan Indonesia.**

Untuk mengetahui faktor dominan pembentuk variabel kretivitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari Makanan Indonesia terdiri dari 3aspek kreativitas yang meliputi: kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan, kreativitas penyajian makanan dari aspek pemecahan masalah, kreativitas penyajian makanan dari aspek elaboratif. Selanjutnya dari 3 aspek tersebut dilakukan kategorisasi berdasarkan indikator kreativitas penyajian makanan meliputi: kebaruan ditinjau dari komposisi, bentuk, tata letak, alat saji, garnish dan teknik penyajian. Pemecahan masalah ditinjau dari komposisi, , bentuk, tata letak, alat saji, garnish dan teknik penyajian. Elaboratif ditinjau dari komposisi, bentuk, tata letak, alat saji, garnish dan teknik penyajian.

a. Kebaruan

1. Kebaruan Ditinjau Komposisi

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek kebaruan komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Baru= X>Mi+1,5 SDi

Baru = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Baru= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Komposisi Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 21 | 33,3% | Sangat Baru |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 36 | 57,1% | Baru |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 6 | 9,5% | Tidak Baru |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek kebaruan komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 33,3% atau sebanyak 21 siswa, baru sebanyak 57,1% atau 36 siswa, dan tidak baru pada 9,5% atau sebanyak 6 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel variabel kreativitas aspek kebaruan komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori baru 57,1%.

**Gambar 13 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Komposisi**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 13 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kebaruan komposisi. Dalam penyajian makanan diatas, komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan baru.

2. Kebaruan Bentuk

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek kebaruan bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Baru= X>Mi+1,5 SDi

Baru = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Baru= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 4.

**Tabel 4 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Bentuk Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 39 | 61,9% | Sangat Baru |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 11 | 17,5% | Baru |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 13 | 20,6% | Tidak Baru |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek kebaruan bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 61,9% atau sebanyak 39 siswa, baru sebanyak 17,5% atau 11 siswa, dan tidak baru pada 20,6% atau sebanyak 13 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel variabel kreativitas aspek kebaruan bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat baru 61,9%.

**Gambar 14 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Bentuk**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 14 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kebaruan bentuk. Dalam penyajian makanan diatas, bentuk hidangan makanan yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

3. Kebaruan Tata Letak

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek kebaruan bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 0,50 dan standar deviasi ideal adalah 0,17. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Baru= X>Mi+1,5 SDi

Baru = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Baru= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 5.

**Tabel 5 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Tata Letak Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 30 | 47,6% | Sangat Baru |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 26 | 41,3% | Baru |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 7 | 11,1% | Tidak Baru |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek kebaruan tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 47,6% atau sebanyak 30 siswa, baru sebanyak 41,3% atau 26

siswa, dan tidak baru pada 11,1% atau sebanyak 7 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa l variabel kreativitas aspek kebaruan tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat baru 47,6%.

**Gambar 15 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Tata Letak**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 15 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kebaruan tata letak. Dalam penyajian makanan diatas, tata letak makanan yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari tinggi rendah, titik fokus, kesatuan penyajian makanan.

4. Kebaruan Alat Saji

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek kebaruan alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Baru= X>Mi+1,5 SDi

Baru = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Baru= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 6.

**Tabel 6 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Alat Saji Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 18 | 28,6% | Sangat Baru |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 23 | 36,5% | Baru |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 22 | 34,9% | Tidak Baru |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek kebaruan alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 28,6% atau sebanyak 18 siswa, baru sebanyak 36,5% atau 23 siswa, dan tidak baru pada 34,9% atau sebanyak 22 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel variabel kreativitas aspek kebaruan alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori baru 36,5%.

**Gambar 16 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan ALat Saji**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 16 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kebaruan alat saji. Dalam penyajian makanan diatas alat saji yang digunakan dalam penyajian makanan bukan yang biasanya digunakan untuk menu tersebut (piring, sendok, tempat saus).

5. Kebaruan Garnish

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek kebaruan garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Baru= X>Mi+1,5 SDi

Baru = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Baru= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 7.

**Tabel 7 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Garnish Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 31 | 49,2% | Sangat Baru |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 22 | 34,9% | Baru |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 10 | 15,9% | Tidak Baru |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek kebaruan garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 49,2%% atau sebanyak 31 siswa, baru sebanyak 34,9% atau 22 siswa, dan tidak baru pada 15,9% atau sebanyak 10 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek kebaruan garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat baru 49,2%.

**Gambar 17 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Garnish**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 17 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kebaruan garnish. Dalam penyajian makanan diatas, garnish yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari bentuk dan bahan garnish.

6. Kebaruan Teknik Penyajian

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek kebaruan teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Baru= X>Mi+1,5 SDi

Baru = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

T idak Baru= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 8.

**Tabel 8 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Kebaruan Teknik Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 38 | 60,3% | Sangat Baru |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 19 | 30,2% | Baru |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 6 | 9,5% | Tidak Baru |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek kebaruan teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 60,3% atau sebanyak 38 siswa, baru sebanyak 30,2% atau 19 siswa, dan tidak baru pada 9,5% atau sebanyak 6 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek kebaruan teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat baru 60,3%.

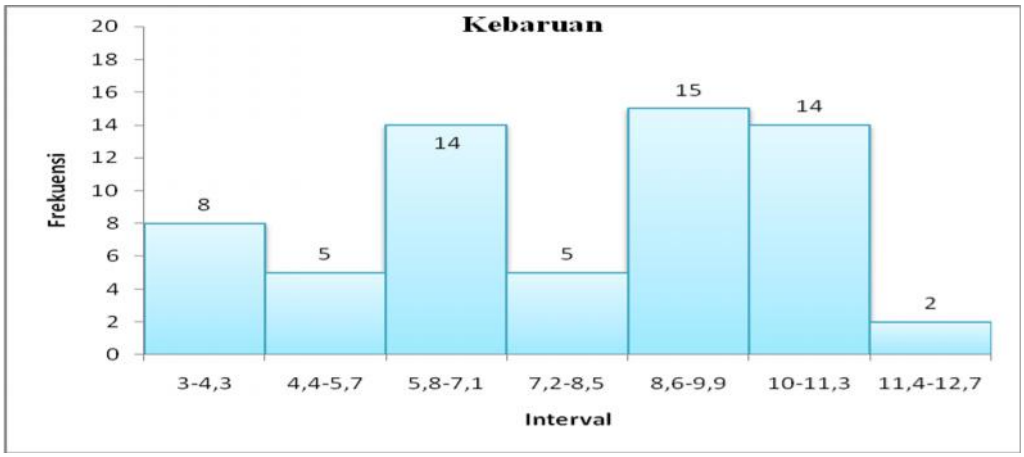
**Gambar 18 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Kebaruan Teknik Penyajian**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 18 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kebaruan teknik penyajian. Dalam penyajian makanan diatas, teknik penyajian yang digunakan modern (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan) dilihat dari cara menyajikan makanan.

Data variabel , kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari diperoleh melalui lembar pengamatan terdiri dari 35 item dengan jumlah responden 63 siswa. Ada 2 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 1 dan terendah 0. Berdasarkan data variabel kreativitas penyajian makanan makanan dari aspek kebaruan siswa SMKN 3 Wonosari, diperoleh skor tertinggi 12 dan skor terendah 3,0. Hasil analisis harga mean (M) sebesar 7,7, median (Me) 8,0 dan modus (Mo) 9,0.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = 1+3,3 log n, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa n= 63 sehingga diperoleh banyak kelas 1+3,3 log n 63=6,938 dibulatkan menjadi 7 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesao 12-3=9. Sedangkan panjang kelas rentang/k= 9:7= 1,29 dibulatkan menjadi 1,3.

Berdasarkan distribusi frekuensi varibel kretivitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMKN 3 wonosari dapat digambarkan digram batang yang dapt dilihat pada gambar 19.




**Gambar 19 Hitungan Distribusi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Kebaruan**

Selain disajikan dalam bentuk gambar, distribusi frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari disajikan pada tabel 9.

**Tabel 9 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Kebaruan**

| No. | Interval | | | F | % |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 11,4 | - | 12,7 | 2 | 3,2% |
| 2 | 10,0 | - | 11,3 | 14 | 22,2% |
| 3 | 8,6 | - | 9,9 | 15 | 23,8% |
| 4 | 7,2 | - | 8,5 | 5 | 7,9% |
| 5 | 5,8 | - | 7,1 | 14 | 22,2% |
| 6 | 4,4 | - | 5,7 | 5 | 7,9% |
| 7 | 3,0 | - | 4,3 | 8 | 12,7% |
| Jumlah | | | | 63 | 100,0% |

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, mayoritas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari paling banya terletak pada interval 8,6-9,9 sebanyak 23,8% atau 15 siswa dan paling sedikit terletak pada interval 7,2-8,5 sebanyak 7,9% atau 5 siswa.

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas penyajian makanan siswa SMK 3 Wonosari adalah 6,0 dan standar deviasi ideal adalah 2,0. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 4 kategori sebagai berikut.

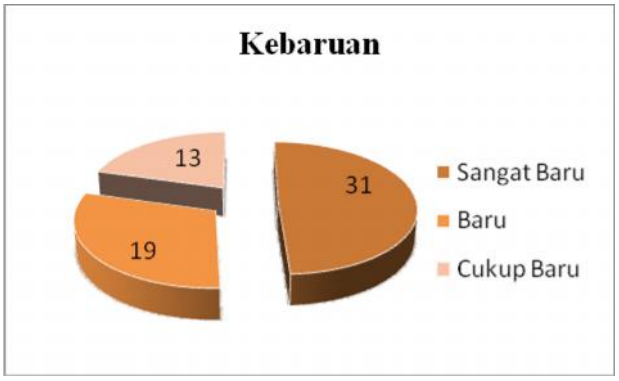
Sangat Baru= X>Mi+1,5 SDi

Baru= Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Cukup Baru = Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Kurang Baru=X<Mo-1,5(SDi)

Berdasarkan perhitungan diatas dapat digambarkan pie chart seperti yang data dilihat pada gambar 20.



**Gambar 20 Pie Chart kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari**

Berdasarakan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 10.

**Tabel 10 Distribusi Kategorisasi Variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 31 | 49,2% | Sangat Baru |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 19 | 30,2% | Baru |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 13 | 20,6% | Cukup Baru |
| 4. | X<Mo-1,5(SDi) | 0 | 0 | Kurang Baru |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel dan pie chart diatas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 49,2% atau sebanyak 31 siswa, baru sebanyak 30,2% atau 19 siswa, dan cukup baru pada 20,6% atau sebanyak 13 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat baru (49,2%),

b. Pemecahan Masalah

1. Pemecahan Masalah Dilihat dari Komposisi

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari

komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Mampu Memecahkan Masalah= X>Mi+1,5 SDi

Mampu Memecahkan Masalah = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Mampu Memecahkan Masalah= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 11.

**Tabel 11 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Komposisi Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 42 | 66,7% | Sangat Mampu Memecahkan Masalah |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 18 | 28,6% | Mampu Memecahkan Masalah |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 3 | 4,8% | Tidak Mampu Memecahkan Masalah |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat mampu memecahkan masalah 66,7% atau sebanyak 42 siswa, mampu memecahkan masah sebanyak 28,6% atau 18

siswa, dan tidak mampu memechkan masalah pada 4,8% atau sebanyak 3 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat mampu memecahkan masalah 66,7%.

**Gambar 21 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Komposisi**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 21 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek pemecahan masalah dilihat dari komposisi. Dalam penyajian makanan diatas, komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema salad indonesia (saus, sayuran, garnish).

2. Pemecahan Masalah Dilihat dari Bentuk

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari bentuki penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Mampu Memecahkan Masalah= X>Mi+1,5 SDi

Mampu Memecahkan Masalah = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Mampu Memecahkan Masalah= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 12.

**Tabel 12 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Bentuk Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 44 | 69,8% | Sangat Mampu Memecahkan Masalah |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 14 | 22,2% | Mampu Memecahkan Masalah |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 5 | 7,9% | Tidak Mampu Memecahkan Masalah |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat mampu memecahkan masalah 69,8% atau sebanyak 44 siswa, mampu memecahkan masalah sebanyak 22,2% atau 14 siswa, dan tidak mampu memecahkan masalah pada 7,9% atau sebanyak 5 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat mampu memecahkan masalah 69,8%.

**Gambar 22 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Bentuk**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 22 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek pemecahan masalah dilihat dari bentuk. Dalam penyajian makanan diatas, bentuk makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema salad indonesia (sayuran, garnish).

3. Pemecahan Masalah Dilihat dari Tata Letak

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Mampu Memecahkan Masalah= X>Mi+1,5 SDi

Mampu Memecahkan Masalah = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Mampu Memecahkan Masalah= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 13.

**Tabel 13 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Tata Letak Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 32 | 50,8% | Sangat Mampu Memecahkan Masalah |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 24 | 38,1% | Mampu Memecahkan Masalah |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 7 | 11,1% | Tidak Mampu Memecahkan Masalah |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat mampu memecahkan masalah 50,8% atau sebanyak 32 siswa, mampu memecahkan masalah sebanyak 38,1% atau 24 siswa, dan tidak mampu memecahkan masalah pada 11,1% atau sebanyak 7 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat mampu memecahkan masalah 50,8%.

**Gambar 23 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Tata Letak**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 23 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek pemecahan masalah dilihat dari tata letak. Dalam penyajian makanan diatas, tata letak makanan yang digunakan dalam hidangan dalam satu kesatuan.

4. Pemecahan Masalah Dilihat dari Alat Saji

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Mampu Memecahkan Masalah= $X>Mi+1,5\ SDi$

Mampu Memecahkan Masalah = $Mi<X<Mi+1,5(SDi)$

Tidak Mampu Memecahkan Masalah= $Mi-1,5\ (SDi)<X<Mi$

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 14.

**Tabel 14 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Alat Saji Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 34 | 54,0% | Sangat Mampu Memecahkan Masalah |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 21 | 33,3% | Mampu Memecahkan Masalah |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 8 | 12,7% | Tidak Mampu Memecahkan Masalah |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat mampu memecahkan masalah 54,0% atau sebanyak 34 siswa, mampu memecahkan masalah sebanyak 33,3% atau 21 siswa, dan tidak mampu memecahkan masalah pada 12,7% atau sebanyak 8 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat mampu memecahkan masalah 54,0%.

**Gambar 24 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Alat Saji**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 24 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek pemecahan masalah dilihat dari alat saji. Dalam penyajian makanan diatas, alat saji yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (piring, sendok, mangkuk saus) dan sesuai dengan hidangan.

5. Pemecahan Masalah Dilihat dari Garnish

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Mampu Memecahkan Masalah= $X>Mi+1,5\ SDi$

Mampu Memecahkan Masalah = $Mi<X<Mi+1,5(SDi)$

Tidak Mampu Memecahkan Masalah= $Mi-1,5\ (SDi)<X<Mi$

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 15.

**Tabel 15 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Garnish Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 55 | 87,3% | Sangat Mampu Memecahkan Masalah |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 7 | 11,1% | Mampu Memecahkan Masalah |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 1 | 1,6% | Tidak Mampu Memecahkan Masalah |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat mampu memecahkan masalah 87,3% atau sebanyak 55 siswa, mampu memecahkan masalah sebanyak 11,1% atau 7 siswa, dan tidak mampu memecahkan masalah pada 1,6% atau sebanyak 1 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat mampu memecahkan masalah 87,3%.

**Gambar 25 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Garnish**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 25 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek pemecahan masalah dilihat dari garnish. Dalam penyajian makanan diatas, garnish yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (bahan dan bentuk garnish) dan sesuai dengan hidangan.

6. Pemecahan Masalah Dilihat dari Teknik Penyajian

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari g teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Mampu Memecahkan Masalah= $X>Mi+1,5\ SDi$

Mampu Memecahkan Masalah = $Mi<X<Mi+1,5(SDi)$

Tidak Mampu Memecahkan Masalah= $Mi-1,5\ (SDi)<X<Mi$

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 16.

**Tabel 16 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Pemecahan Masalah Ditinjau dari Teknik Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 39 | 61,9% | Sangat Mampu Memecahkan Masalah |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 18 | 28,6% | Mampu Memecahkan Masalah |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 6 | 9,5% | Tidak Mampu Memecahkan Masalah |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat mampu memecahkan masalah 61,9% atau sebanyak 39 siswa, mampu memecahkan masalah sebanyak 28,6% atau 18 siswa, dan tidak mampu memecahkan masalah pada 9,5% atau sebanyak 6 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek pemecahan masalah ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat mampu memecahkan masalah 61,9%.

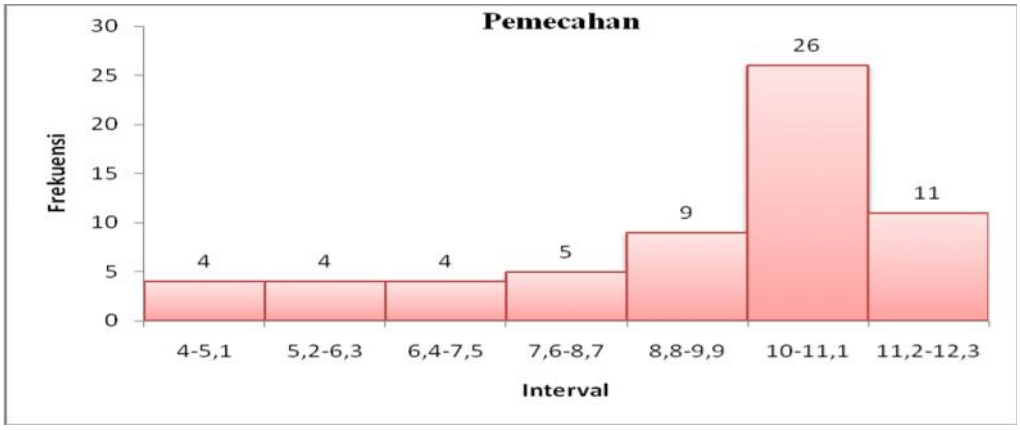
**Gambar 26 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Pemecahan Masalah dilihat dari Teknik Penyajian**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 26 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek pemecahan masalah dilihat dari teknik penyajian. Dalam penyajian makanan diatas, teknik penyajian makanan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema (saus, sayuran, garnish) dan sesuai dengan hidangan.

Data variabel , kreativitas penyajian makanan dari aspek pemecahan masalah siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari diperoleh melalui lembar pengamatan terdiri dari 35 item dengan jumlah responden 63 siswa. Ada 2 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 1 dan terendah 0. Berdasarkan data variabel kreativitas penyajian makanan siswa SMKN 3 Wonosari, diperoleh skor tertinggi 12 dan skor terendah 4,0. Hasil analisis harga mean (M) sebesar 9,42, median (Me) 10,0 dan modus (Mo) 10,0.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = 1+3,3 log n, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa n= 63 sehingga diperoleh banyak kelas 1+3,3 log n 63=6,938 dibulatkan menjadi 7 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar 12-4=8. Sedangkan panjang kelas rentang/k= 8:7= 1,14 dibulatkan menjadi 1,1.

Berdasarkan distribusi frekuensi varibel kretivitas penyajian makanan dari aspek pemecahan masalah siswa kelas XI SMKN 3 wonosari dapat digambarkan digram batang yang dapt dilihat pada gambar 27.




**Gambar 27 Hitungan Disstribusi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Pemecahan Masalah**

Selain disajikan dalam bentuk gambar, distribusi frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek pemecahan masalah siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari disajikan pada tabel 17.

**Tabel 17 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Pemecahan Masalah**

| No. | Interval | | | F | % |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 11,2 | - | 12,3 | 11 | 17,5% |
| 2 | 10,0 | - | 11,1 | 26 | 41,3% |
| 3 | 8,8 | - | 9,9 | 9 | 14,3% |
| 4 | 7,6 | - | 8,7 | 5 | 7,9% |
| 5 | 6,4 | - | 7,5 | 4 | 6,3% |
| 6 | 5,2 | - | 6,3 | 4 | 6,3% |
| 7 | 4,0 | - | 5,1 | 4 | 6,3% |
| Jumlah | | | | 63 | 100,0% |

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, mayoritas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa dari aspek pemecahan masalah siswa kelas XI SMK 3 Wonosari paling banya terletak pada interval 10,0-11,1 sebanyak

41,3% atau 26 siswa dan paling sedikit terletak pada interval 4,0-5,1 , 5,2-6,3 , dan 6,4-7,5 masing-masing sebanyak 6,3% atau 4 siswa.

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan siswa dari aspek pemecahan masalah siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas penyajian makanan siswa SMK 3 Wonosari adalah 6,0 dan standar deviasi ideal adalah 2,0. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 4 kategori sebagai berikut.

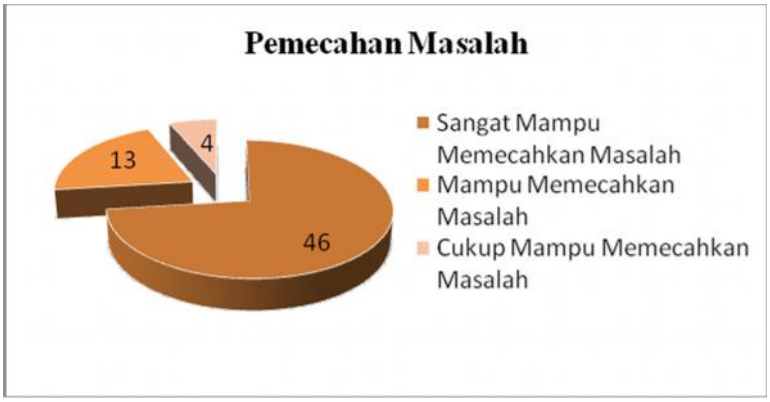
Sangat Mampu Memecahkan Masalah= X>Mi+1,5 SDi

Mampu Memecahkan Masalah = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Cukup Mampu Memecahkan Masalah= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Kurang Mampu Memecahkan Masalah =X<Mo-1,5(SDi)

Berdasarkan perhitungan diatas dapat digambarkan pie chart seperti yang data dilihat pada gambar 28.




**Gambar 28 Pie Chart Kreativitas Penyajian Makanan dari Aspek Pemecahan Masalah Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

Berdasarakan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 18.

**Tabel 18 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Penyajian Makanan dari Aspek Pemecahan Masalah Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 46 | 73,0% | Sangat Mampu Memecahkan Masalah |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 13 | 20,6% | Mampu Memecahkan Masalah |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 4 | 6,3% | Cukup Mampu Memecahkan Masalah |
| 4. | X<Mo-1,5(SDi) | 0 | 0 | Kurang Mampu Memecahkan Masalah u |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel dan pie chart diatas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 73,0% atau sebanyak 46 siswa, baru sebanyak 20,6% atau 13 siswa, dan cukup baru pada 6,3% atau sebanyak 4 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek memecahkan masalah siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat mampu memecahkan masalah (73,0%).

c. Elaboratif

1. Elaboratif Ditinjau Komposisi

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari komposisi penyajian

makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Elaboratif= X>Mi+1,5 SDi

Elaboratif = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Elaboratif = Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada table 19.

**Tabel 19 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Komposisi Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 37 | 58,7% | Sangat Elaboratif |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 20 | 31,7% | Elaboratif |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 6 | 9,5% | Tidak Elaboratif |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat elaboratif 58,7% atau sebanyak 37 siswa, elaboratif sebanyak 31,7% atau 20 siswa, dan tidak elaboratif pada 9,5% atau sebanyak 6 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat elaboratif 58,7%.

**Gambar 29 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Komposisi Gambar**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 29 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek elaboratif diitinjau dari komposisi. Dalam penyajian makanan diatas, komposisi bahan makanan yang digunakan dalam hidangan serasi dengan garnish dan alat saji.

2. Elaboratif Ditinjau Bentuk

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Elaboratif= $X>Mi+1,5\ SDi$

Elaboratif = $Mi<X<Mi+1,5(SDi)$

Tidak Elaboratif = $Mi-1,5\ (SDi)<X<Mi$

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 20.

**Tabel 20 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Bentuk Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 54 | 85,7% | Sangat Elaboratif |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 9 | 14,3% | Elaboratif |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 0 | 0% | Tidak Elaboratif |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat elaboratif 85,7% atau sebanyak 54 siswa, elaboratif sebanyak 14,3% atau 9 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat elaboratif 85,7%.

**Gambar 30 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Bentuk**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 30 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek elaboratif diitinjau dari bentuk. Dalam penyajian

makanan diatas, bentuk hidangan makanan yang digunakan unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

3. Elaboratif Ditinjau Tata Letak

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Elaboratif= X>Mi+1,5 SDi

Elaboratif = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Elaboratif = Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 21.

**Tabel 21 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Tata Letak Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 28 | 44,4% | Sangat Elaboratif |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 27 | 42,9% | Elaboratif |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 8 | 12,7% | Tidak Elaboratif |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat elaboratif 44,4% atau sebanyak 28 siswa, elaboratif sebanyak 42,9% atau 27 siswa, tidak elaboratif 12,7% sebanyak 8 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat elaboratif 44,4%.

**Gambar 31 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Tata Letak**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 31 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek elaboratif diitinjau dari tata letak. Dalam penyajian makanan diatas, tata letak makanan yang digunakan unik dan menarik (perbedaan dengan penyajian yang biasa digunakan).

4. Elaboratif Ditinjau Alat Saji

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 0,50 dan standar deviasi ideal

adalah 0,17. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Elaboratif= X>Mi+1,5 SDi

Elaboratif = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Elaboratif = Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 22.

**Tabel 22 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Alat Saji Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 39 | 61,9% | Sangat Elaboratif |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 21 | 33,3% | Elaboratif |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 3 | 4,6% | Tidak Elaboratif |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat elaboratif 61,9% atau sebanyak 39 siswa, elaboratif sebanyak 33,3% atau 21 siswa, tidak elaboratif 4,6% sebanyak 3 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat elaboratif 61,9.

**Gambar 32 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Alat Saji**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 32 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek elaboratif diitinjau dari alat saji. Dalam penyajian makanan diatas, alat saji makanan yang digunakan unik dan menarik (piring, sendok, mangkuk saus).

5. Elaboratif Ditinjau Garnish

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Elaboratif= $X>Mi+1,5\ SDi$

Elaboratif = $Mi<X<Mi+1,5(SDi)$

Tidak Elaboratif = $Mi-1,5\ (SDi)<X<Mi$

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 23.

**Tabel 23 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Garnish Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 44 | 69,8% | Sangat Elaboratif |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 16 | 25,4% | Elaboratif |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 3 | 4,8% | Tidak Elaboratif |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat elaboratif 69,8% atau sebanyak 44 siswa, elaboratif sebanyak 25,4% atau 16 siswa, tidak elaboratif 4,8% sebanyak 3 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat elaboratif 69,8%.

**Gambar 33 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Garnish**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 33 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek elaboratif diitinjau dari garnish. Dalam penyajian

makanan diatas, garnish yang digunakan bersih dan menarik (bentuk dan bahan).

6. Elaboratif Ditinjau Teknik Penyajian

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 1,00 dan standar deviasi ideal adalah 0,33. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 3 kategori sebagai berikut.

Sangat Elaboratif= X>Mi+1,5 SDi

Elaboratif = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Tidak Elaboratif = Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 24.

**Tabel 24 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Aspek Elaboratif Ditinjau dari Teknik Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 31 | 49,2% | Sangat Elaboratif |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 29 | 46,0% | Elaboratif |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 3 | 4,8% | Tidak Elaboratif |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel diatas frekuensi variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat elaboratif 49,2% atau sebanyak 31 siswa, elaboratif sebanyak 46,0% atau 29 siswa, tidak elaboratif 4,8% sebanyak 3 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat elaboratif 49,2%.

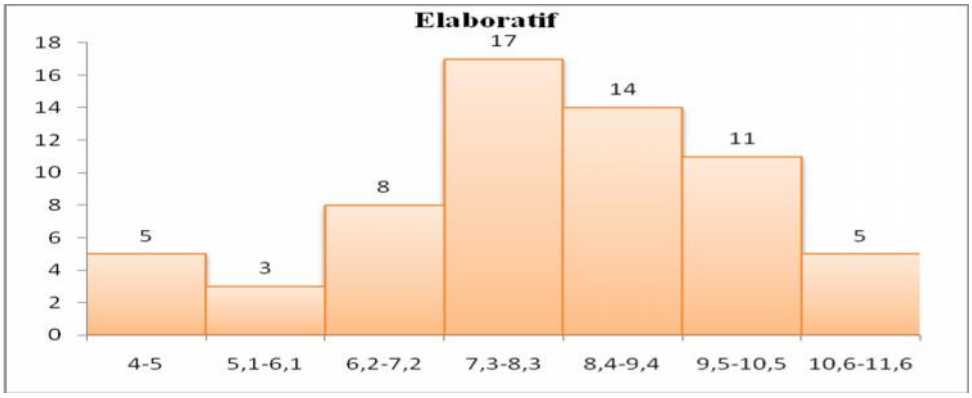
**Gambar 34 Contoh Penyajian Makanan Siswa ditinjau dari Aspek Elaboratif ditinjau dari Teknik Penyajian**
**Sumber; Data diolah, 2015**

Gambar 34 merupakan contoh penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek elaboratif diitinjau dari teknik penyajian. Dalam penyajian makanan diatas, g teknik penyajian yang digunakan berbeda dengan penyajian siswa lain (saus, sayuran, garnish).

Data variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek elaboratif siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari diperoleh melalui lembar pengamatan terdiri dari 35 item dengan jumlah responden 63 siswa. Ada 2 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 1 dan terendah 0. Berdasarkan data variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek elaboratif siswa SMKN 3 Wonosari, diperoleh skor tertinggi 11 dan skor terendah 4,0. Hasil analisis harga mean (M) sebesar 8,33 , median (Me) 8,0 dan modus (Mo) 8,0.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = 1+3,3 log n, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa n= 63 sehingga diperoleh banyak kelas 1+3,3 log n 63=6,938 dibulatkan menjadi 7 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesar 11-4=7. Sedangkan panjang kelas rentang/k= 7:7= 1.

Berdasarkan distribusi frekuensi varibel kretivitas penyajian makanan dari aspek elaboratif siswa kelas XI SMKN 3 wonosari dapat digambarkan diagram batang yang dapat dilihat pada gambar 35.




**Gambar 35 Hitungan Disstribusi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Elaboratif**

Selain disajikan dalam bentuk gambar, distribusi frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek elaboratif siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari disajikan pada tabel 25.

**Tabel 25 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Elaboratif**

| No. | Interval | | | F | % |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 10,6 | - | 11,6 | 5 | 7,9% |
| 2 | 9,5 | - | 10,5 | 11 | 17,5% |
| 3 | 8,4 | - | 9,4 | 14 | 22,2% |
| 4 | 7,3 | - | 8,3 | 17 | 27,0% |
| 5 | 6,2 | - | 7,2 | 8 | 12,7% |
| 6 | 5,1 | - | 6,1 | 3 | 4,8% |
| 7 | 4,0 | - | 5,0 | 5 | 7,9% |
| Jumlah | | | | 63 | 100,0% |

Berdasarkan tabel dan diagram diatas, mayoritas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa dari aspek elaboratif siswa kelas XI SMK 3 Wonosari paling banyak terletak pada interval 7,3-8,3 sebanyak 27,0% atau 17 siswa dan paling sedikit terletak pada interval 5,1-6,1 sebanyak 4,8% atau 3 siswa.

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan siswa dari aspek pemecahan masalah siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas penyajian makanan siswa SMK 3 Wonosari adalah 5,5 dan standar deviasi ideal adalah 1,83. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 4 kategori sebagai berikut.

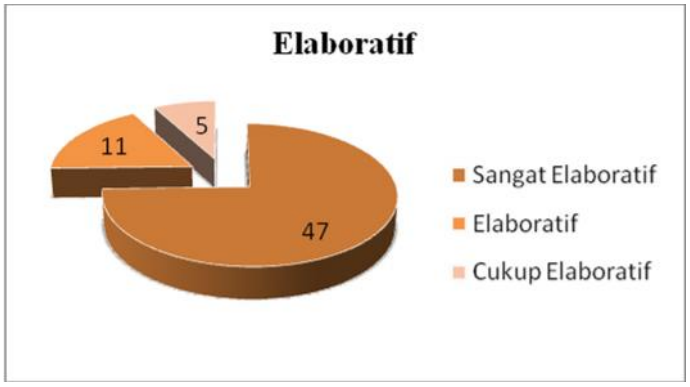
Sangat Elaboratif= X>Mi+1,5 SDi

Elaboratif = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Cukup Elaboratif= Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Kurang Elaboratif =X<Mo-1,5(SDi)

Berdasarkan perhitungan diatas dapat digambarkan pie chart seperti yang data dilihat pada gambar 36.




**Gambar 36 Pie Chart Kreativitas Penyajian Makanan dari Aspek Elaboratif Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 26.

**Tabel 26 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Penyajian Makanan dari Elaboratif Siswa Kelas XI SMK 3 Wonosari**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 47 | 74,6% | Sangat Elaboratif |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 11 | 17,5% | Elaboratif |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 5 | 7,9% | Cukup Elaboratif |
| 4. | X<Mo-1,5(SDi) | 0 | 0 | Kurang Elaboratif |
| Total | | 63 | 100 | |

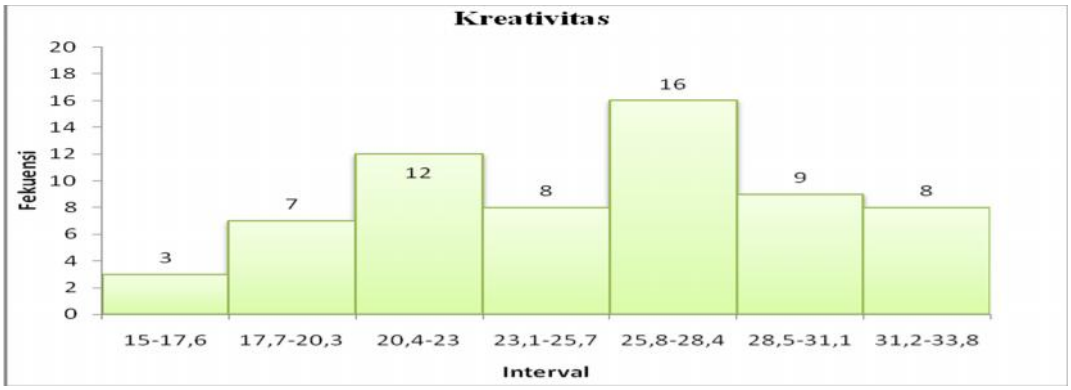
Berdasarkan tabel dan pie chart diatas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari pada kategori sangat baru 74,6% atau sebanyak 47 siswa, baru sebanyak 17,5% atau 11 siswa, dan cukup baru pada 7,9% atau sebanyak 5 siswa. Jadi dapat

disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek elaboratif siswa kelas XI SMK 3 Wonosari berada kategori sangat elaboratif (74,6%).

Berdasarkan data variabel kreativitas kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari 3 aspek kreativitas penyajian makanan, maka diperoleh skor tertinggi 33 dan skor terendah 15,0. Hasil analisis harga mean (M) sebesar 25,5, median (Me) 26,0 dan modus (Mo) 28,0.

Untuk menentukan jumlah kelas interval digunakan rumus yaitu jumlah kelas = 1+3,3 log n, dimana n adalah jumlah sampel atau responden. Dari perhitungan diketahui bahwa n= 63 sehingga diperoleh banyak kelas 1+3,3 log n 63=6,938 dibulatkan menjadi 7 kelas interval. Rentang data dihitung dengan rumus nilai maksimal-nilai minimal, sehingga diperoleh rentang data sebesao 33-15=18. Sedangkan panjang kelas rentang/k= 18:7= 2,57 dibulatkan menjadi 2,6.

Berdasarkan distribusi frekuensi varibel kretivitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 wonosari dapat digambarkan digram batang yang dapt dilihat pada gambar 37.




**Gambar 37 Hitungan Disstribusi Kreativitas Penyajian Makanan**

Selain disajikan dalam bentuk gambar, distribusi frekuensi variabel kreativitas siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari disajikan pada tabel 27.

**Tabel 27 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan**

| No. | Interval | | | F | % |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 31,2 | - | 33,8 | 8 | 12,7% |
| 2 | 28,5 | - | 31,1 | 9 | 14,3% |
| 3 | 25,8 | - | 28,4 | 16 | 25,4% |
| 4 | 23,1 | - | 25,7 | 8 | 12,7% |
| 5 | 20,4 | - | 23,0 | 12 | 19,0% |
| 6 | 17,7 | - | 20,3 | 7 | 11,1% |
| 7 | 15,0 | - | 17,6 | 3 | 4,8% |
| Jumlah | | | | 63 | 100,0% |

Berdasarkan tabel dan diagram di atas, mayoritas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari paling banyak terletak pada interval 25,8-28,4 sebanyak 25,4% atau 16 siswa dan paling sedikit terletak pada interval 15,0-17,6 sebanyak 4,8% atau 3 siswa.

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan mean ideal dan standar deviasi ideal. Berdasarkan acuan norma diatas, mean ideal variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah 17,50 dan standar deviasi ideal adalah 5,83. Berdasarkan harga skor tersebut dapat dikategorisasikan menjadi 4 kategori sebagai berikut.

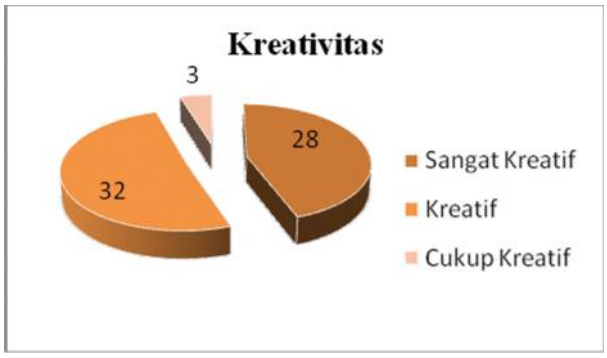
Sangat kreatif= X>Mi+1,5 SDi

Kreatif = Mi<X<Mi+1,5(SDi)

Cukup Kreatif = Mi-1,5 (SDi)<X<Mi

Kurang kreatif=X<Mo-1,5(SDi)

Berdasarkan perhitungan diatas dapat digambarkan pie chart seperti yang data dilihat pada gambar 38.




**Gambar 38 Pie Chart Kreativitas Penyajian Makanan Siswa**

Berdaeakan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan yang dapat dilihat pada tabel 28.

**Tabel 28 Distribusi Kategorisasi Variabel Kreativitas Siswa**

| No | Skor | Frekuensi | | Kategori |
|---|---|---|---|---|
| | | Frekuensi | % | |
| 1. | X>Mi+1,5 SDi | 28 | 44,4% | Sangat Kreatif |
| 2. | Mi<X<Mi+1,5(SDi) | 32 | 50,8% | Kreatif |
| 3. | Mi-1,5 (SDi)<X<Mi | 3 | 4,88% | Cukup Kreatif |
| 4. | X<Mo-1,5(SDi) | 0 | 0 | Kurang Kreatiif |
| Total | | 63 | 100 | |

Berdasarkan tabel dan pie chart diatas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa SMK 3 Wonosari pada kategori sangat kreatif 44,4% atau sebanyak 28 siswa, kreatif sebanyak 50,8% atau 32 siswa, dan cukup kreatif pada 4,88% atau sebanyak 3 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa

variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari berada kategori kreatif (50,8%).

## C. Pembahasan

Penelitian ini bertujuan unruk mendeskripsikan kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari pada mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia. Berdasarkan data penelitian yang dianalisis maka dilakukan pembahasan tenntang hasil penelitian sebagai berikut.

### 1. Kreativitas Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMKN 3 Wonosari Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia

Kreativitas merupakan pengalaman mengekspresikan dan mengaktualisasikan identitas individu dalam bentuk terpadu antar hubungan diri-sendiri, alam, dan orang lain (Munandar,2012:15).

Senada dengan pendapat diatas, Besemer dan Treffinger ( dalam Utami Munandar 2009:41), mengemukakan tiga aspek produk kreatif yaitu, kebaruan *(novelty),*pemecahan (*resolution*), serta kerincian (*elaboration*). Kebaruan (*novelty*) dalam hal ini, penampilan penyajian makanan yang dihasilkan berupa pengembangan produk atau contoh-contoh penampilan penyajian yang sudah ada baik dalam hal, komposisi, bentuk, tata letak,dan garnish. Dalam penelitian ini aspek kebaruan kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari berada pada kategori sangat baru dengan persentase 49,2% atau 31 siswa. Pemecahan masalah (*resolution*) artinya menyangkut derajat sejauh mana produk itu bermakna sesuai dengan kebutuhan. Penampilan penyajian yang dihasilkan dilihat juga kesesuainya dengan tema yang sedang berlangsung yaitu pengolahan makanan Indonesia

dengan tema salad Indonesia. Dalam penelitian ini aspek pemecahan masalah kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari berada pada kategori sangat mampu memecahkan masalah dengan persentase 73,0% atau 46 siswa. Kerincian (elaborasi) adalah kemampuan seseorang untuk menggabungkan unsur-unsur yang tidak sama menjadi satu kesatuan yang harmonis, tampak elegan, kompleksitas, dan dapat dipahami karena tampil dengan jelas sebagai hasil keterampilan dan keahlian yang unik. Dalam penelitian ini aspek elaboratif kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari berada pada kategori sangat elaboratif dengan persentase 74,6% atau 47 siswa.

Menyajikan makanan adalah bagaimana membuat makanan yang lezat dengan tampilan yang menarik. Karena tampilan dan cara penyajian makanan yang baik dapat menimbulnya keinginan untuk mencicipi makanan tersebut. Oleh karena itu diperlukan kreatifitas bagi seseorang untuk membuat makanan terlihat menarik agar makanan tersebut memiliki daya tarik tersendiri.

Dalam menyajikan makanan agar terlihat kreatif perlu memperhatikan indikator sebagai berikut (Carribean Hotel Association, 2003: 17): Kombinasi dari makanan(komposisi), bentuk (komposisi), ide tata letak (presentasi), Garnish fungsional(presentasi), alat saji yang digunakan serta teknik penyajian makanan itu sendiri.

Berdasarkan uraian diatas dapat diketahui bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari berada pada kategori sangat kreatif sebanyak 44,4% atau 28 siswa, pada kategori kreatif sebanyak

50,85 atau 32 siswa dan pada kategori cukup kreatif sebanyak 4,8% atau 3 siswa. Jadi dapat disimpulkan bahwa kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari berada pada kategori kreatif (50,8%).

**2. Kreativitas Penyajian Makanan Siswa Kelas XI SMKN 3 Wonosari Pada Mata Pengolahan Makanan Indonesia.**

Untuk mengetahui faktor dominan pembentuk variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari Makanan Indonesia terdiri dari 3aspek kreativitas yang meliputi: kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan, kreativitas penyajian makanan dari aspek pemecahan masalah, kreativitas penyajian makanan dari aspek elaboratif. Selanjutnya dari 3 aspek tersebut dilakukan kategorisasi berdasarkan indikator kreativitas penyajian makanan meliputi: kebaruan ditinjau dari komposisi, bentuk, tata letak, alat saji, garnish dan teknik penyajian. Pemecahan masalah ditinjau dari komposisi, , bentuk, tata letak, alat saji, garnish dan teknik penyajian. Elaboratif ditinjau dari komposisi, bentuk, tata letak, alat saji, garnish dan teknik penyajian.

A. Kebaruan

1. Kebaruan Komposisi

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek kebaruan komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 21 siswa tuntas (33,3%) dan 42 siswa tidak tuntas (66,7%) .

2. Kebaruan Bentuk

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek kebaruan kebaruan penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 39 siswa tuntas (61.9%) dan 24 siswa tidak tuntas (38,1%) .

3. Kebaruan Tata Letak

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek kebaruan tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 30 siswa tuntas (47,6%) dan 33 siswa tidak tuntas (52,4%) .

4. Kebaruan Alat Saji

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek kebaruan alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 18 siswa tuntas (28,6%) dan 45 siswa tidak tuntas (71,4%) .

5. Kebaruan Garnish

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria

KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek kebaruan garnishi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 31 siswa tuntas (49,2%) dan 32 siswa tidak tuntas (50,8%) .

6. Kebaruan Teknik Penyajian

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek kebaruan teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek kebaruan teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 38 siswa tuntas (60,3%) dan 25 siswa tidak tuntas (39,7%) .

Data variabel , kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari dari aspek kebaruan diperoleh melalui lembar pengamatan terdiri dari 35 item dengan jumlah responden 63 siswa. Ada 2 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 1 dan terendah 0. Berdasarkan data variabel kreativitas penyajian makanan siswa SMKN 3 Wonosari dari aspek kebaruan , diperoleh skor tertinggi 12 dan skor terendah 3,0. Hasil analisis harga mean (M) sebesar 7,7, median (Me) 8,0 dan modus (Mo) 9,0.

Untuk menentukan jumlah kelas interval menggunakan PAN, yaitu dengan 4 kelas interval. Nilai A dengan rentang nilai (76-100). B dengan rentang nilai (51-75), C dengan rentang nilai (26-50), dan nilai D dengan rentang nilai (0-25). Distribusi frekuensi variabel kreativitas penyajian

makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari dari aspek kebaruan disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 29 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Kebaruan**

**Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | A (76-100) | 16 | 25,4 | 25,4 | 25,4 |
| | B (51-75) | 28 | 44,4 | 44,4 | 69,8 |
| | C (26-50) | 18 | 28,6 | 28,6 | 98,4 |
| | D (0-25) | 1 | 1,6 | 1,6 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

Berdasarkan tabel diatas, mayoritas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek kebaruan , sebanyak 16 siswa (25,4%) mendapatkan nilai A, sebanyak 28 siswa (44,4%) mendapatkan nilai B, sebanyak18 siswa (28,6%) mendapatkan nilai C, dan 1 siswa (1,6%) mendapatkan nilai D. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek kebaruan mendapatkan nilai B (44,4%),

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan, siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK 3 Wonosari sebesar 75. Berdasarkan acuan norma diatas kreativitas penyajian makanan dari aspek kebaruan, siswa kelas XI SMK 3 Wonosari disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 30 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Kebaruan**

**Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 31 | 49,2 | 49,2 | 49,2 |
| | Tidak Tuntas | 32 | 50,8 | 50,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

Berdasarkan tabel diatas, kreativitas penyajian makanan , siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek kebaruan sebanyak 31 siswa (49,2%) tuntas dan sebanyak 32 siswa (50,8%) tidak tuntas. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek kebaruan tidak tuntas (50,8%).

B. Pemecahan Masalah

1. Pemecahan Masalah Dilihat dari Komposisi

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah dilihat dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek pemecahan masalah dilihat dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 42 siswa tuntas (66,7%) dan 21 siswa tidak tuntas (33,3%) .

2. Pemecahan Masalah Dilihat dari Bentuk

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah dilihat dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek pemecahan masalah dilihat dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 44 siswa tuntas (69,8%) dan 19 siswa tidak tuntas (30,2%) .

3. Pemecahan Masalah Dilihat dari Tata Letak

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah dilihat dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek pemecahan masalah dilihat dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 32 siswa tuntas (50,8%) dan 31 siswa tidak tuntas (49,2%) .

4. Pemecahan Masalah Dilihat dari Alat Saji

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah dilihat dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek pemecahan masalah dilihat dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 34 siswa tuntas (54,0%) dan 31 siswa tidak tuntas (46,0%) .

5. Pemecahan Masalah Dilihat dari Garnish

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah dilihat dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek pemecahan masalah dilihat dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 55 siswa tuntas (87,3%) dan 8 siswa tidak tuntas (12,7%) .

6. Pemecahan Masalah Dilihat dari Teknik Penyajian

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek pemecahan masalah dilihat dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek pemecahan masalah dilihat dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 39 siswa tuntas (61,9%) dan 24 siswa tidak tuntas (38,1%) .

Data variabel , kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari dari aspek pemecahan masalah diperoleh melalui lembar pengamatan terdiri dari 35 item dengan jumlah responden 63 siswa. Ada 2 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 1 dan terendah 0. Berdasarkan data variabel kreativitas penyajian makanan siswa SMKN 3 Wonosari dari aspek kebaruan , diperoleh skor tertinggi 12 dan skor terendah 4,0. Hasil analisis harga mean (M) sebesar 9,4, median (Me) 10,0 dan modus (Mo) 10,0.

Untuk menentukan jumlah kelas interval menggunakan PAN, yaitu dengan 4 kelas interval. Nilai A dengan rentang nilai (76-100). B dengan rentang nilai (51-75), C dengan rentang nilai (26-50), dan nilai D dengan rentang nilai (0-25). Distribusi frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari dari aspek pemecahan masalah disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 31 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Pemecahan Masalah**

**Pemecahan_Masalah**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | A (76-100) | 37 | 58,7 | 58,7 | 58,7 |
| | B (51-75) | 18 | 28,6 | 28,6 | 87,3 |
| | C (26-50) | 8 | 12,7 | 12,7 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

Berdasarkan tabel diatas, mayoritas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek pemecahan masalah, sebanyak 37 siswa (58,7%) mendapatkan nilai A, sebanyak 18 siswa (28,6%) mendapatkan nilai B, sebanyak 8 siswa (`2,7%) mendapatkan nilai C. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek pemecahan masalah mendapatkan nilai A (58,7%),

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek pemecahan masalah, menggunakan KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK 3 Wonosari sebesar 75. Berdasarkan acuan norma diatas kreativitas penyajian makanan dari aspek pemecahan masalah, siswa kelas XI SMK 3 Wonosari disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 32 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Pemecahan Masalah**

**Pemecahan_Masalah**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 46 | 73,0 | 73,0 | 73,0 |
| | Tidak Tuntas | 17 | 27,0 | 27,0 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

Berdasarkan tabel diatas, kreativitas penyajian makanan , siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek pemecahan masalah sebanyak 46 siswa (73,0%) tuntas dan sebanyak 17 siswa (27,0%) tidak tuntas. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek pemecahan masalah tuntas (73,0%).

C. Elaboratif

1. Elaboratif Ditinjau Komposisi

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek elaboratif ditinjau dari komposisi penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 37 siswa tuntas (58,7%) dan 26 siswa tidak tuntas (41,3%) .

2. Elaboratif Ditinjau Bentuk

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek elaboratif ditinjau dari bentuk penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 54 siswa tuntas (65,7%) dan 9 siswa tidak tuntas (14,3%) .

3. Elaboratif Ditinjau Tata Letak

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia

yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek elaboratif ditinjau dari tata letak penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 28 siswa tuntas (44,4%) dan 35 siswa tidak tuntas (55,6%) .

4. Elaboratif Ditinjau Alat Saji

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek elaboratif ditinjau dari alat saji penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 39 siswa tuntas (61,9%) dan 24 siswa tidak tuntas (38,1%) .

5. Elaboratif Ditinjau Garnish

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek elaboratif ditinjau dari garnish penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 44 siswa tuntas (69,8%) dan 19 siswa tidak tuntas (30,2%) .

6. Elaboratif Ditinjau Teknik Penyajian

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas aspek elaboratif ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari menggunakan kriteria KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yaitu 75. Berdasarkan kriteria KKM diatas, aspek elaboratif ditinjau dari teknik penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari adalah sebanyak 31 siswa tuntas (49,2%) dan 32 siswa tidak tuntas (50,8%) .

Data variabel , kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari dari aspek elaboratif diperoleh melalui lembar pengamatan terdiri dari 35 item dengan jumlah responden 63 siswa. Ada 2 alternatif jawaban dimana skor tertinggi 1 dan terendah 0. Berdasarkan data variabel kreativitas penyajian makanan siswa SMKN 3 Wonosari dari aspek kebaruan , diperoleh skor tertinggi 11 dan skor terendah 4,0. Hasil analisis harga mean (M) sebesar 8,3 median (Me) 8,0 dan modus (Mo) 8,0.

Untuk menentukan jumlah kelas interval menggunakan PAN, yaitu dengan 4 kelas interval. Nilai A dengan rentang nilai (76-100). B dengan rentang nilai (51-75), C dengan rentang nilai (26-50), dan nilai D dengan rentang nilai (0-25). Distribusi frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari dari aspek elaboratif disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 33 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Elaboratif**

**Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | A (76-100) | 30 | 47,6 | 47,6 | 47,6 |
| | B (51-75) | 28 | 44,4 | 44,4 | 92,1 |
| | C (26-50) | 5 | 7,9 | 7,9 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

Berdasarkan tabel diatas, mayoritas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek elaboratif, sebanyak 30 siswa (47,6%) mendapatkan nilai A, sebanyak 28 siswa (44,4%)

mendapatkan nilai B, sebanyak 5 siswa (7,9%) mendapatkan nilai C. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek elaboratif mendapatkan nilai A (47,6%),

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek elaboratif, menggunakan KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK 3 Wonosari sebesar 75. Berdasarkan acuan norma diatas kreativitas penyajian makanan dari aspek elaboratif, siswa kelas XI SMK 3 Wonosari disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 34 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan Dari Aspek Elaboratif**

**Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 30 | 47,6 | 47,6 | 47,6 |
| | Tidak Tuntas | 33 | 52,4 | 52,4 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

Berdasarkan tabel diatas, kreativitas penyajian makanan , siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek elaboratif sebanyak 30 siswa (47,60%) tuntas dan sebanyak 33 siswa (52,4%) tidak tuntas. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari dari aspek elaboratif tidak tuntas (52,4%).

Berdasarkan data variabel kreativitas kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari 3 aspek kreativitas penyajian makanan, maka diperoleh skor tertinggi 33 dan skor terendah 15. Hasil analisis harga mean (M) sebesar 25,5, median (Me) 26,0 dan modus (Mo) 28,0.

Untuk menentukan jumlah kelas interval menggunakan PAN, yaitu dengan 4 kelas interval. Nilai A dengan rentang nilai (76-100). B dengan rentang nilai (51-75), C dengan rentang nilai (26-50), dan nilai D dengan rentang nilai (0-25).

Distribusi frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 35 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan**

**Kreativitas**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | A (76-100) | 28 | 44,4 | 44,4 | 44,4 |
| | B (51-75) | 32 | 50,8 | 50,8 | 95,2 |
| | C (26-50) | 3 | 4,8 | 4,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

Berdasarkan tabel diatas, mayoritas frekuensi variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari, sebanyak 28 siswa (44,4%) mendapatkan nilai A, sebanyak 32 siswa (50,8%) mendapatkan nilai B, sebanyak 3 siswa (4,8%) mendapatkan nilai C. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari mendapatkan nilai B (50,8%),

Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari, menggunakan KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK 3 Wonosari sebesar 75. Berdasarkan acuan norma diatas kreativitas penyajian makanan, siswa kelas XI SMK 3 Wonosari disajikan pada tabel berikut.

**Tabel 36 Distribusi Frekuensi Kreativitas Penyajian Makanan**

**Kreativitas**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 28 | 44,4 | 44,4 | 44,4 |
| | Tidak Tuntas | 35 | 55,6 | 55,6 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

Berdasarkan tabel diatas, kreativitas penyajian makanan , siswa kelas XI SMK 3 Wonosari sebanyak 28 siswa (44,4%) tuntas dan sebanyak 35 siswa (55,6%) tidak tuntas. Jadi dapat disimpulkan bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari tidak tuntas (55,6%).

Dalam penelitian ini aspek kebaruan kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari sebagian besar mendapatkan nilai B (44,4%) atau 28 siswa dan tidak tuntas (50,8%) atau 32 siswa. Pemecahan Masalah (*resolution*) artinya menyangkut derajat sejauh mana produk itu bermakna sesuai dengan kebutuhan. Penampilan penyajian yang dihasilkan dilihat juga kesesuainya dengan tema yang sedang berlangsung yaitu pengolahan makanan Indonesia dengan tema salad Indonesia. Dalam penelitian ini aspek pemecahan masalah kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari sebagian besar mendapatkan nilai A (58,7%) atau 17 siswa dan tuntas (73%) atau 46 siswa. Kerincian (elaborasi) adalah kemampuan seseorang untuk menggabungkan unsur-unsur yang tidak sama menjadi satu kesatuan yang harmonis, tampak elegan, kompleksitas, dan dapat dipahami karena tampil dengan jelas sebagai hasil keterampilan dan keahlian yang unik. Dalam penelitian ini aspek elaboratif kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari sebagian besar

mendapatkan nilai A (47,6%) atau 30 siswa dan tidak tuntas (52,4%) atau 33 siswa.

Menyajikan makanan adalah bagaimana membuat makanan yang lezat dengan tampilan yang menarik. Karena tampilan dan cara penyajian makanan yang baik dapat menimbulnya keinginan untuk mencicipi makanan tersebut. Oleh karena itu diperlukan kreatifitas bagi seseorang untuk membuat makanan terlihat menarik agar makanan tersebut memiliki daya tarik tersendiri.

Dalam menyajikan makanan agar terlihat kreatif perlu memperhatikan indikator sebagai berikut (Carribean Hotel Association, 2003: 17): Kombinasi dari makanan(komposisi), bentuk (komposisi), ide tata letak (presentasi), Garnish fungsional(presentasi), alat saji yang digunakan serta teknik penyajian makanan itu sendiri.

Berdasarkan uraian diatas dapat diketahui bahwa variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari sebanyak 28 siswa (44,4%) mendapatkan nilai A, sebanyak 32 siswa (50,8%) mendapatkan nilai B, sebanyak 3 siswa (4,8%) mendapatkan nilai C. Penentuan kecenderungan variabel kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMK 3 Wonosari, menggunakan KKM mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia di SMK 3 Wonosari sebesar 75. Berdasarkan acuan norma diatas kreativitas penyajian makanan, siswa kelas XI SMK 3 Wonosari sebanyak 28 siswa (44,4%) tuntas dan sebanyak 35 siswa (55,6%) tidak tuntas. Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa kreativitas penyajian makanan siswa kelaS XI SMKN 3 Wonosari sebagian besar mendapatkan nilai B (50,8%) atau 32 siswa dan tidak tuntas (55,6%) atau 35 siswa.

# BAB V
# SIMPULAN DAN SARAN

## A. Simpulan

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

1. Kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek kebaruan kreativitas penyajian makanan berada pada kategori sangat baru dengan persentase 49,2% atau 31 siswa.
2. Kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek pemecahan masalah kreativitas penyajian makanan berada pada kategori sangat mampu memecahkan masalah dengan persentase 73,0% atau 46 siswa.
3. Kreativitas penyajian makanan siswa kelas XI SMKN 3 Wonosari ditinjau dari aspek elaboratif penyajian makanan kreativitas penyajian makanan berada pada kategori sangat elaboratif dengan persentase 74,6% atau 47 siswa.

## B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang telah diuraikan di atas maka dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut,

1. Bagi Siswa

   Bagi siswa diharapkan dapat meningkatkatkan kreativitas penyajian makanan dengan cara aktif dalam perlombaan memasak baik dalam tingkat sekolah atau pun nasional.

2. Bagi Pengajar

Bagi para pengajar diharapkan untuk lebih mendukung siswa dalam mengajarkan penyajian makanan lebih bervariatif sehingga siswa tidak hanya mengetahui, tetapi juga dapat mengamalkannya dalam dunia kerja.

## DAFTAR PUSTAKA


Amabele, Theresa.1983. *Inovasi dan Kreativitas*. Andi: Yogyakarta.

Bungin, Burhan. 2003. *Metode Penelitian*. Prenada Media: Yogyakarta.

Carribean Hotel Association. 2003. Karibia.

Gunara. 2010. *Memacu Kreativitas*. Nusa Media: Bandung.

Hurlock, E.B. 1999. Hubungan *Religiusitas dan Kreatifitas Siswa Sekolah*. Alih Bahasa: Metasari, T. Erlangga: Jakarta.

Ida, Danilah. *Pengetahuan Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan*. 1980. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan: Jakarta.

KBBI. 1990. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta.

Munandar, Utami. 2012. *Pengembangan Kreativitas Anak Berbakat*. PT. Asdi Mahakarya: Jakarta.

Munandar, Setiawan. 1990. *Kreatvitas dan Keberbakatan*. PD-II LIPI: Jakarta.

Nur Azizah. 2008. *Menyajikan Makanan*. Bandung: Pustaka Raya.

Santrock, J.W. 2003.*Psikologi Perkembangan*. Erlangga: Jakarta.

Sayuti, SA. 2000. *Semerbak Sajak*. Abadi: Jakarta.

Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Kombinasi*. Alfabeta: Bandung

Sutrisno, Hadi. 2010. *Metodologi Research*. Andi: Yogyakarta.

# LAMPIRAN

LEMBAR PENGAMATAN DAN PENILAIAN

A. Identitas Siswa

Nama Siswa :

Kelas :

No. Urut :

B. Petunjuk Pengisian

1. Instrumen ini dimaksudkan untuk memberikan penilaian kreativitas penyajian makanan siswa SMK Negeri 3 Wonosari sesuai kriteria yang telah disediakan,

| No. | Indikator Pencapaian | Ya | Tidak |
|---|---|---|---|
| 1. | Komposisi bahan yang digunakan dalam hidangan baru | | |
| 2. | Komposisi bahan yang digunakan dalam hidangan sesuai dengan tema | | |
| 3. | Komposisi bahan yang digunakan dalam hidangan serasi dengan garnish dan alat saji | | |
| 4. | Bentuk hidangan modern | | |
| 5. | Bentuk hidangan baru (berbeda dengan hidangan siswa lain) | | |
| 6. | Bentuk hidangan disesuaikan dengan tema | | |
| 7. | Bentuk hidangan dapat dipraktikan dengan mudah | | |
| 8. | Bentuk hidangan unik dan menarik | | |
| 9. | Bentuk hidangan yang dihasilkan sinkron dengan alat saji dan garnish | | |
| 10. | Tata letak makanan dalam satu piring memberikan efek surprising | | |
| 11. | Tata letak makanan dalam satu piring modern | | |
| 12. | Tata letak makanan dalam satu piring mengikuti unsur satu kesatuan | | |
| 13. | Tata letak makanan dalam satu piring serasi dengan alat saji | | |
| 14. | Alat saji yang digunakan memberikan efek surprising | | |
| 15. | Alat saji yang digunakan modern | | |
| 16. | Alat saji yang digunakan sesuai dengan tema | | |
| 17. | Alat saji yang digunakan sesuai dengan hidangan yang disajikan | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 18. | Alat saji yang digunakan bersih dan menarik | | |
| 19. | Garnish yang digunakan modern | | |
| 20. | Garnish yang digunakan beda dengan hidangan siswa lain | | |
| 21. | Garnish menggunakan bahan yang dapat dimakan | | |
| 22. | Garnish yang digunakan serasi dengan hidangan yang disajikan | | |
| 23. | Garnish yang ditampilkan bersih dan menarik | | |
| 24. | Teknik penyajian makanan yang dihidangkan berbeda dengan hidangan siswa lain | | |
| 25. | Teknik penyajian makanan modern | | |
| 26. | Teknik penyajian makanan sesuai dengan hidangan | | |
| 27. | Teknik penyajian makanan serasi dengan alat saji dan garnish | | |
| 28. | Jumlah makanan yang disajikan sesuai dengan standar porsi | | |
| 29. | Hidangan utama lebih menonjol dari hidangan lain | | |
| 30. | Kombinasi warna hidangan dengan garnish serasi | | |
| 31. | Kombinasi warna hidangan dengan alat saji kontras | | |
| 32. | Tidak terjadi pengulangan bahan dan warna | | |
| 33. | Jumlah porsi pelengkap sesuai dengan hidangan | | |
| 34. | Titik fokus perhatian cukup menarik | | |
| 35. | Komposisi bahan dalam satu hidangan menyatu dengan baik (rasa) | | |

## DOKUMENTASI PENELITIAN

| PENYAJIAN MAKANAN SISWA KELAS XI TB 1 | |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |

| PENYAJIAN MAKANAN SISWA KELAS XI TB 2 | |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |

# HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS

## Reliability

**Case Processing Summary**

| | | N | % |
|---|---|---|---|
| Cases | Valid | 32 | 100,0 |
| | Excluded[a] | 0 | ,0 |
| | Total | 32 | 100,0 |

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

**Reliability Statistics**

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|---|---|
| ,932 | 35 |

**Item-Total Statistics**

| | Scale Mean if Item Deleted | Scale Variance if Item Deleted | Corrected Item-Total Correlation | Cronbach's Alpha if Item Deleted |
|---|---|---|---|---|
| Butir1 | 25,7500 | 63,419 | ,526 | ,930 |
| Butir2 | 25,4063 | 64,636 | ,457 | ,930 |
| Butir3 | 25,4063 | 64,055 | ,545 | ,929 |
| Butir4 | 25,5625 | 62,190 | ,705 | ,927 |
| Butir5 | 25,4688 | 63,547 | ,569 | ,929 |
| Butir6 | 25,4688 | 64,193 | ,478 | ,930 |
| Butir7 | 25,3750 | 64,371 | ,530 | ,929 |
| Butir8 | 25,3438 | 65,072 | ,452 | ,930 |
| Butir9 | 25,5000 | 64,581 | ,409 | ,931 |
| Butir10 | 25,4063 | 64,314 | ,506 | ,930 |
| Butir11 | 25,5625 | 62,383 | ,679 | ,928 |
| Butir12 | 25,5313 | 64,064 | ,466 | ,930 |
| Butir13 | 25,4688 | 63,999 | ,505 | ,930 |
| Butir14 | 25,6563 | 63,330 | ,534 | ,929 |
| Butir15 | 25,4688 | 64,064 | ,496 | ,930 |
| Butir16 | 25,4375 | 64,512 | ,452 | ,930 |
| Butir17 | 25,4063 | 64,249 | ,516 | ,930 |
| Butir18 | 25,3125 | 65,125 | ,491 | ,930 |
| Butir19 | 25,5625 | 63,222 | ,567 | ,929 |
| Butir20 | 25,4688 | 64,193 | ,478 | ,930 |
| Butir21 | 25,3438 | 64,943 | ,474 | ,930 |
| Butir22 | 25,4063 | 64,443 | ,486 | ,930 |
| Butir23 | 25,3750 | 64,629 | ,488 | ,930 |
| Butir24 | 25,4375 | 64,060 | ,518 | ,930 |
| Butir25 | 25,5625 | 61,802 | ,757 | ,927 |
| Butir26 | 25,3438 | 64,749 | ,508 | ,930 |
| Butir27 | 25,3125 | 65,254 | ,466 | ,930 |
| Butir28 | 25,3750 | 64,823 | ,457 | ,930 |
| Butir29 | 25,3125 | 65,254 | ,466 | ,930 |
| Butir30 | 25,4688 | 64,709 | ,406 | ,931 |
| Butir31 | 25,3750 | 64,048 | ,582 | ,929 |
| Butir32 | 25,3750 | 64,629 | ,488 | ,930 |
| Butir33 | 25,3438 | 64,620 | ,530 | ,930 |
| Butir34 | 25,3750 | 64,887 | ,447 | ,930 |
| Butir35 | 25,4063 | 64,765 | ,438 | ,930 |

# HASIL UJI RELIABILITAS
# (ANTAR RATER)

## Reliability

**Case Processing Summary**

| | | N | % |
|---|---|---|---|
| Cases | Valid | 32 | 100,0 |
| | Excluded[a] | 0 | ,0 |
| | Total | 32 | 100,0 |

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

**Reliability Statistics**

| Cronbach's Alpha | N of Items |
|---|---|
| ,728 | 3 |

**Item-Total Statistics**

| | Scale Mean if Item Deleted | Scale Variance if Item Deleted | Corrected Item-Total Correlation | Cronbach's Alpha if Item Deleted |
|---|---|---|---|---|
| Rater1 | 49,1563 | 9,555 | ,433 | ,774 |
| Rater2 | 50,6563 | 7,523 | ,706 | ,443 |
| Rater3 | 50,6250 | 8,694 | ,529 | ,666 |

# PERHITUNGAN KELAS INTERVAL

## Frequencies

**Kreativitas**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | A (76-100) | 28 | 44,4 | 44,4 | 44,4 |
| | B (51-75) | 32 | 50,8 | 50,8 | 95,2 |
| | C (26-50) | 3 | 4,8 | 4,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | A (76-100) | 16 | 25,4 | 25,4 | 25,4 |
| | B (51-75) | 28 | 44,4 | 44,4 | 69,8 |
| | C (26-50) | 18 | 28,6 | 28,6 | 98,4 |
| | D (0-25) | 1 | 1,6 | 1,6 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Pemecahan_Masalah**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | A (76-100) | 37 | 58,7 | 58,7 | 58,7 |
| | B (51-75) | 18 | 28,6 | 28,6 | 87,3 |
| | C (26-50) | 8 | 12,7 | 12,7 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | A (76-100) | 30 | 47,6 | 47,6 | 47,6 |
| | B (51-75) | 28 | 44,4 | 44,4 | 92,1 |
| | C (26-50) | 5 | 7,9 | 7,9 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# HASIL UJI DESKRIPTIF

## Frequencies

**Statistics**

| | | Kreativitas | Kebaruan | Pemecahan_ Masalah | Elaboratif |
|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 63 | 63 | 63 | 63 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 25,5556 | 7,7937 | 9,4286 | 8,3333 |
| Median | | 26,0000 | 8,0000 | 10,0000 | 8,0000 |
| Mode | | 28,00 | 9,00 | 10,00 | 8,00 |
| Std. Deviation | | 4,58179 | 2,32211 | 2,10003 | 1,64611 |
| Range | | 18,00 | 9,00 | 8,00 | 7,00 |
| Minimum | | 15,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 |
| Maximum | | 33,00 | 12,00 | 12,00 | 11,00 |

**Statistics**

| | | Komposisi_ Kebaruan | Bentuk_ Kebaruan | Tata_letak_ Kebaruan | Alat_saji_ Kebaruan | Garnish_ Kebaruan | Teknik_ penyajian_ Kebaruan |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 61,9048 | 70,6349 | 68,2540 | 46,8254 | 66,6667 | 75,3968 |
| Median | | 50,0000 | 100,0000 | 50,0000 | 50,0000 | 50,0000 | 100,0000 |
| Mode | | 50,00 | 100,00 | 100,00 | 50,00 | 100,00 | 100,00 |
| Std. Deviation | | 30,73598 | 40,79346 | 33,96106 | 40,03327 | 37,02658 | 33,44834 |
| Range | | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |
| Minimum | | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 |
| Maximum | | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |

**Statistics**

| | | Komposisi_ Pemecahan | Bentuk_ Pemecahan | Tata_letak_ Pemecahan | Alat_saji_ Pemecahan | Garnish_ Pemecahan | Teknik_ penyajian_ Pemecahan |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 80,9524 | 80,9524 | 69,8413 | 70,6349 | 92,8571 | 76,1905 |
| Median | | 100,0000 | 100,0000 | 100,0000 | 100,0000 | 100,0000 | 100,0000 |
| Mode | | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |
| Std. Deviation | | 29,00024 | 31,65919 | 34,24259 | 35,50888 | 19,79154 | 33,42920 |
| Range | | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |
| Minimum | | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 |
| Maximum | | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |

**Statistics**

| | | Komposisi_ Elaboratif | Bentuk_ Elaboratif | Tata_letak_ Elaboratif | Alat_saji_ Elaboratif | Garnish_ Elaboratif | Teknik_ penyajian_ Elaboratif |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 74,6032 | 85,7143 | 65,8730 | 78,5714 | 82,5397 | 72,2222 |
| Median | | 100,0000 | 100,0000 | 50,0000 | 100,0000 | 100,0000 | 50,0000 |
| Mode | | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |
| Std. Deviation | | 33,44834 | 35,27378 | 34,57740 | 29,39482 | 28,62259 | 29,48178 |
| Range | | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |
| Minimum | | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 |
| Maximum | | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 | 100,00 |

# HASIL UJI KATEGORISASI
# (VARIABEL DAN ASPEK)

**Kreativitas**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 28 | 44,4 | 44,4 | 44,4 |
| | Tidak Tuntas | 35 | 55,6 | 55,6 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 31 | 49,2 | 49,2 | 49,2 |
| | Tidak Tuntas | 32 | 50,8 | 50,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Pemecahan_Masalah**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 46 | 73,0 | 73,0 | 73,0 |
| | Tidak Tuntas | 17 | 27,0 | 27,0 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 30 | 47,6 | 47,6 | 47,6 |
| | Tidak Tuntas | 33 | 52,4 | 52,4 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# HASIL UJI KATEGORISASI
# (INDIKATOR KEBARUAN)

**Komposisi_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 21 | 33,3 | 33,3 | 33,3 |
| | Tidak Tuntas | 42 | 66,7 | 66,7 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Bentuk_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 39 | 61,9 | 61,9 | 61,9 |
| | Tidak Tuntas | 24 | 38,1 | 38,1 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Tata_letak_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 30 | 47,6 | 47,6 | 47,6 |
| | Tidak Tuntas | 33 | 52,4 | 52,4 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Alat_saji_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 18 | 28,6 | 28,6 | 28,6 |
| | Tidak Tuntas | 45 | 71,4 | 71,4 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Garnish_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 31 | 49,2 | 49,2 | 49,2 |
| | Tidak Tuntas | 32 | 50,8 | 50,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Teknik_penyajian_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 38 | 60,3 | 60,3 | 60,3 |
| | Tidak Tuntas | 25 | 39,7 | 39,7 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# HASIL UJI KATEGORISASI
# (INDIKATOR PEMECAHAN)

**Komposisi_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 42 | 66,7 | 66,7 | 66,7 |
| | Tidak Tuntas | 21 | 33,3 | 33,3 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Bentuk_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 44 | 69,8 | 69,8 | 69,8 |
| | Tidak Tuntas | 19 | 30,2 | 30,2 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Tata_letak_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 32 | 50,8 | 50,8 | 50,8 |
| | Tidak Tuntas | 31 | 49,2 | 49,2 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Alat_saji_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 34 | 54,0 | 54,0 | 54,0 |
| | Tidak Tuntas | 29 | 46,0 | 46,0 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Garnish_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 55 | 87,3 | 87,3 | 87,3 |
| | Tidak Tuntas | 8 | 12,7 | 12,7 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Teknik_penyajian_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 39 | 61,9 | 61,9 | 61,9 |
| | Tidak Tuntas | 24 | 38,1 | 38,1 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# HASIL UJI KATEGORISASI
# (INDIKATOR ELABORATIF)

**Komposisi_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 37 | 58,7 | 58,7 | 58,7 |
| | Tidak Tuntas | 26 | 41,3 | 41,3 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Bentuk_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 54 | 85,7 | 85,7 | 85,7 |
| | Tidak Tuntas | 9 | 14,3 | 14,3 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Tata_letak_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 28 | 44,4 | 44,4 | 44,4 |
| | Tidak Tuntas | 35 | 55,6 | 55,6 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Alat_saji_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 39 | 61,9 | 61,9 | 61,9 |
| | Tidak Tuntas | 24 | 38,1 | 38,1 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Garnish_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 44 | 69,8 | 69,8 | 69,8 |
| | Tidak Tuntas | 19 | 30,2 | 30,2 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Teknik_penyajian_Elaboratif**

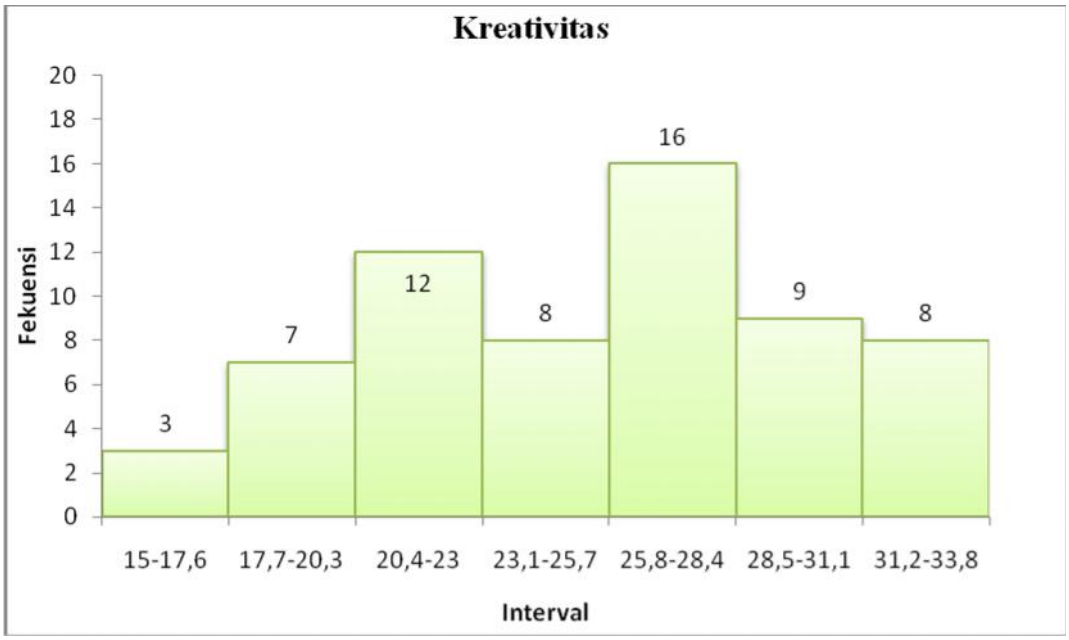
| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Tuntas | 31 | 49,2 | 49,2 | 49,2 |
| | Tidak Tuntas | 32 | 50,8 | 50,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# PERHITUNGAN KELAS INTERVAL

## 1. KREATIVITAS

| | |
|---|---|
| Min | 15,0 |
| Max | 33 |
| R | 18 |
| N | 63 |
| K | 1 + 3.3 log n |
| | 6,938 |
| ≈ | 7 |
| | |
| P | 2,57 |
| ≈ | 2,6 |

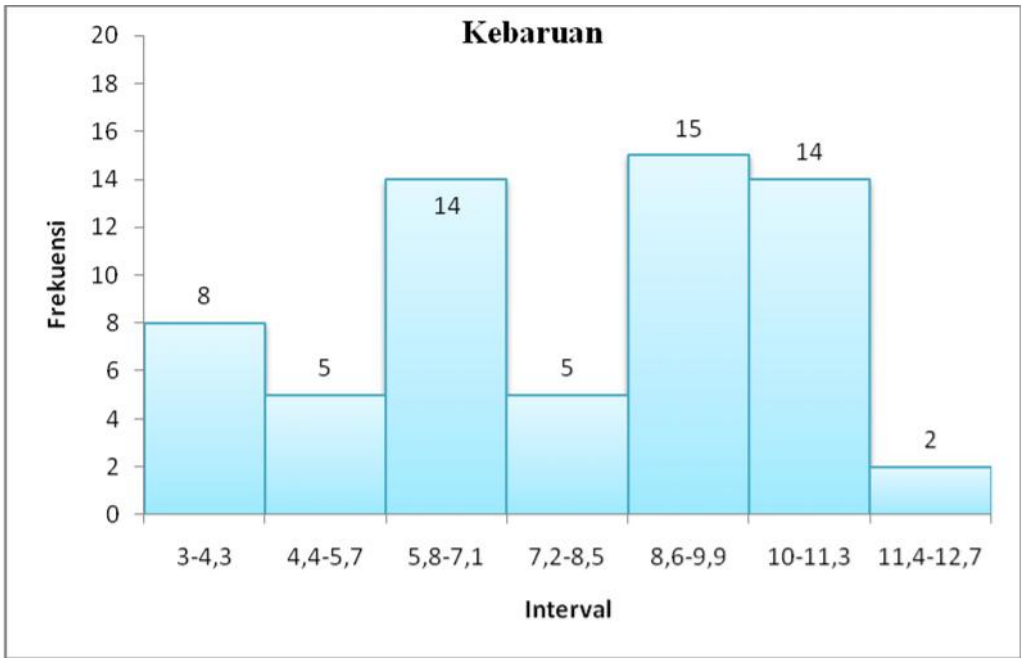
| No. | Interval | | | F | % |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 31,2 | - | 33,8 | 8 | 12,7% |
| 2 | 28,5 | - | 31,1 | 9 | 14,3% |
| 3 | 25,8 | - | 28,4 | 16 | 25,4% |
| 4 | 23,1 | - | 25,7 | 8 | 12,7% |
| 5 | 20,4 | - | 23,0 | 12 | 19,0% |
| 6 | 17,7 | - | 20,3 | 7 | 11,1% |
| 7 | 15,0 | - | 17,6 | 3 | 4,8% |
| Jumlah | | | | 63 | 100,0% |



## 2. KEBARUAN

| | |
|---|---|
| Min | 3,0 |
| Max | 12 |
| R | 9 |
| N | 63 |
| K | 1 + 3.3 log n |
| | 6,938 |
| ≈ | 7 |
| | |
| P | 1,29 |
| ≈ | 1,3 |

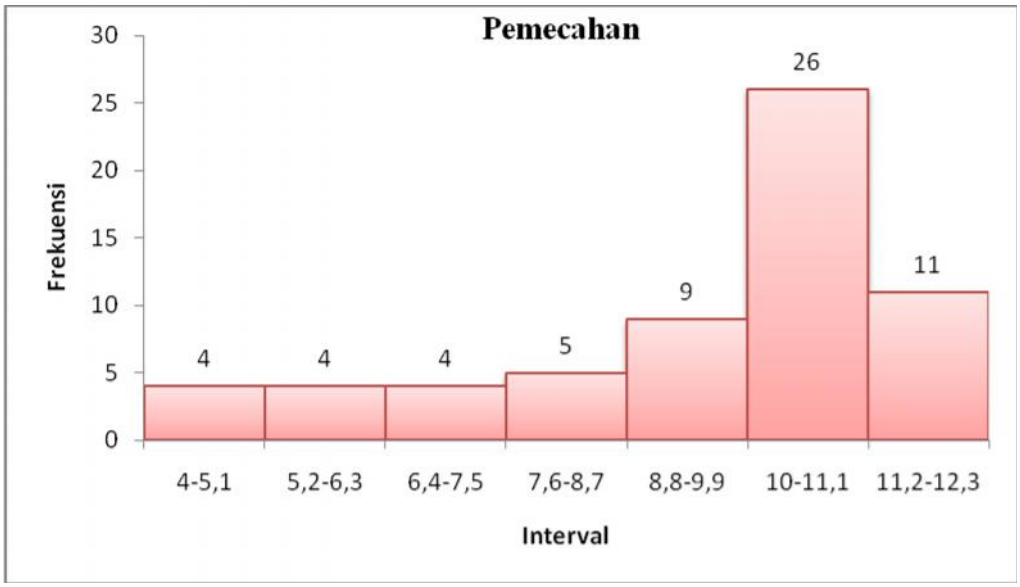
| No. | Interval | | | F | % |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 11,4 | - | 12,7 | 2 | 3,2% |
| 2 | 10,0 | - | 11,3 | 14 | 22,2% |
| 3 | 8,6 | - | 9,9 | 15 | 23,8% |
| 4 | 7,2 | - | 8,5 | 5 | 7,9% |
| 5 | 5,8 | - | 7,1 | 14 | 22,2% |
| 6 | 4,4 | - | 5,7 | 5 | 7,9% |
| 7 | 3,0 | - | 4,3 | 8 | 12,7% |
| Jumlah | | | | 63 | 100,0% |



### 3. PEMECAHAN

| | |
|---|---|
| Min | 4,0 |
| Max | 12 |
| R | 8 |
| N | 63 |
| K | 1 + 3.3 log n |
| | 6,938 |
| ≈ | 7 |
| | |
| P | 1,14 |
| ≈ | 1,1 |

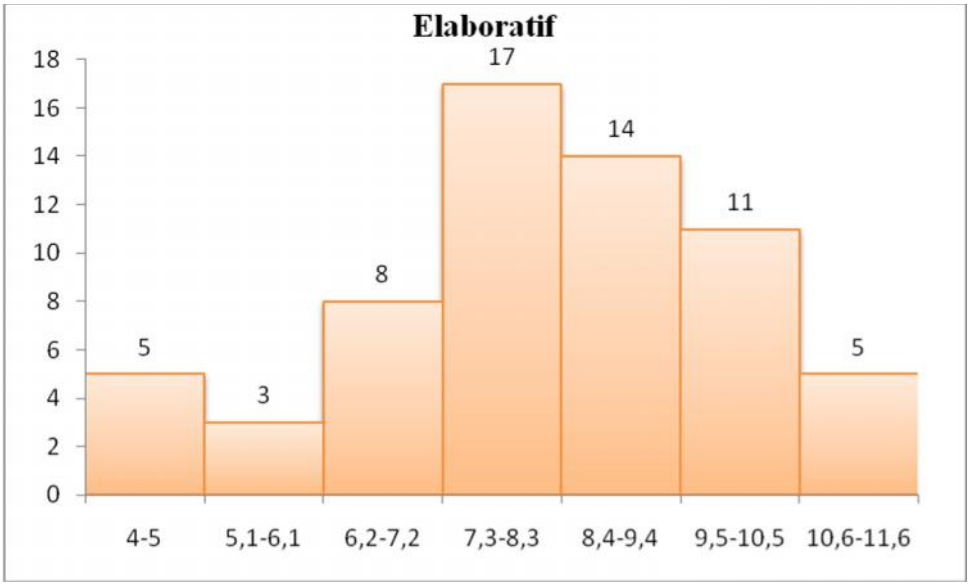
| No. | Interval | | | F | % |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 11,2 | - | 12,3 | 11 | 17,5% |
| 2 | 10,0 | - | 11,1 | 26 | 41,3% |
| 3 | 8,8 | - | 9,9 | 9 | 14,3% |
| 4 | 7,6 | - | 8,7 | 5 | 7,9% |
| 5 | 6,4 | - | 7,5 | 4 | 6,3% |
| 6 | 5,2 | - | 6,3 | 4 | 6,3% |
| 7 | 4,0 | - | 5,1 | 4 | 6,3% |
| Jumlah | | | | 63 | 100,0% |



## 4. ELABORATIF

| | |
|---|---|
| Min | 4,0 |
| Max | 11 |
| R | 7 |
| N | 63 |
| K | 1 + 3.3 log n |
| | 6,938 |
| ≈ | 7 |
| | |
| P | 1,00 |
| ≈ | 1,0 |

| No. | Interval | | | F | % |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 10,6 | - | 11,6 | 5 | 7,9% |
| 2 | 9,5 | - | 10,5 | 11 | 17,5% |
| 3 | 8,4 | - | 9,4 | 14 | 22,2% |
| 4 | 7,3 | - | 8,3 | 17 | 27,0% |
| 5 | 6,2 | - | 7,2 | 8 | 12,7% |
| 6 | 5,1 | - | 6,1 | 3 | 4,8% |
| 7 | 4,0 | - | 5,0 | 5 | 7,9% |
| Jumlah | | | | 63 | 100,0% |



# HASIL UJI DESKRIPTIF

## Frequencies

**Statistics**

| | | Kreativitas | Kebaruan | Pemecahan_ Masalah | Elaboratif |
|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 63 | 63 | 63 | 63 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 25,5556 | 7,7937 | 9,4286 | 8,3333 |
| Median | | 26,0000 | 8,0000 | 10,0000 | 8,0000 |
| Mode | | 28,00 | 9,00 | 10,00 | 8,00 |
| Std. Deviation | | 4,58179 | 2,32211 | 2,10003 | 1,64611 |
| Range | | 18,00 | 9,00 | 8,00 | 7,00 |
| Minimum | | 15,00 | 3,00 | 4,00 | 4,00 |
| Maximum | | 33,00 | 12,00 | 12,00 | 11,00 |

**Statistics**

| | | Komposisi_ Kebaruan | Bentuk_ Kebaruan | Tata_letak_ Kebaruan | Alat_saji_ Kebaruan | Garnish_ Kebaruan | Teknik_ penyajian_ Kebaruan |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 1,2381 | 1,4127 | 1,3651 | ,9365 | 1,3333 | 1,5079 |
| Median | | 1,0000 | 2,0000 | 1,0000 | 1,0000 | 1,0000 | 2,0000 |
| Mode | | 1,00 | 2,00 | 2,00 | 1,00 | 2,00 | 2,00 |
| Std. Deviation | | ,61472 | ,81587 | ,67922 | ,80067 | ,74053 | ,66897 |
| Range | | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Minimum | | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 |
| Maximum | | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |

**Statistics**

| | | Komposisi_ Pemecahan | Bentuk_ Pemecahan | Tata_letak_ Pemecahan | Alat_saji_ Pemecahan | Garnish_ Pemecahan | Teknik_ penyajian_ Pemecahan |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 1,6190 | 1,6190 | 1,3968 | 1,4127 | 1,8571 | 1,5238 |
| Median | | 2,0000 | 2,0000 | 2,0000 | 2,0000 | 2,0000 | 2,0000 |
| Mode | | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Std. Deviation | | ,58000 | ,63318 | ,68485 | ,71018 | ,39583 | ,66858 |
| Range | | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Minimum | | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 |
| Maximum | | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |

**Statistics**

| | | Komposisi_ Elaboratif | Bentuk_ Elaboratif | Tata_letak_ Elaboratif | Alat_saji_ Elaboratif | Garnish_ Elaboratif | Teknik_ penyajian_ Elaboratif |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| N | Valid | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 |
| | Missing | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Mean | | 1,4921 | ,8571 | 1,3175 | 1,5714 | 1,6508 | 1,4444 |
| Median | | 2,0000 | 1,0000 | 1,0000 | 2,0000 | 2,0000 | 1,0000 |
| Mode | | 2,00 | 1,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Std. Deviation | | ,66897 | ,35274 | ,69155 | ,58790 | ,57245 | ,58964 |
| Range | | 2,00 | 1,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |
| Minimum | | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 | ,00 |
| Maximum | | 2,00 | 1,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 | 2,00 |

# RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

KreativitasPenyajianMakananSiswa

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| skor max | 1 | x | 35 | = | 35 |
| skor min | 0 | x | 35 | = | 0 |
| Mi | 35 | / | 2 | = | 17,50 |
| Sdi | 35 | / | 6 | = | 5,83 |
| Mi + 1.5 SDi | | | | | 26,25 |
| Mi - 1.5 SDi | | | | | 8,75 |

SangatKreatif : X ≥ M + 1,5 SD
Kreatif : M ≤ X < M + 1,5 SD
CukupKreatif : M – 1,5 SD ≤ X < M
TidakKreatif : X ≤ M – 1,5 SD

| **Kategori** | | **Skor** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SangatKreatif | : | X | ≥ | 26 | | |
| Kreatif | : | 18 | ≤ | X | < | 26 |
| CukupKreatif | : | 9 | ≤ | X | < | 18 |
| TidakKreatif | : | X | < | 9 | | |

Kebaruan

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| skor max | 1 | x | 12 | = | 12 |
| skor min | 0 | x | 12 | = | 0 |
| Mi | 12 | / | 2 | = | 6,00 |
| Sdi | 12 | / | 6 | = | 2,00 |
| Mi + 1.5 SDi | | | | | 9,00 |
| Mi - 1.5 SDi | | | | | 3,00 |

SangatBaru : X ≥ M + 1,5 SD
Baru : M ≤ X < M + 1,5 SD
CukupBaru : M – 1,5 SD ≤ X < M
TidakBaru : X ≤ M – 1,5 SD

| **Kategori** | | **Skor** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SangatBaik | : | X | ≥ | 9 | | |
| Baik | : | 6 | ≤ | X | < | 9 |
| Kurang | : | 3 | ≤ | X | < | 6 |
| TidakKurang | : | X | < | 3 | | |

PemecahanMasalah

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| skor max | 1 | x | 12 | = | 12 |
| skor min | 0 | x | 12 | = | 0 |
| Mi | 12 | / | 2 | = | 6,00 |
| Sdi | 12 | / | 6 | = | 2,00 |
| Mi + 1.5 SDi | | | | | 9,00 |
| Mi - 1.5 SDi | | | | | 3,00 |

SangatMampuMemecahkanMasalah : X ≥ M + 1,5 SD
MampuMemecahkanMasalah : M ≤ X < M + 1,5 SD
CukupMampuMemecahkanMasalah : M – 1,5 SD ≤ X < M
TidakMampuMemecahkanMasalah : X ≤ M – 1,5 SD

| Kategori | | **Skor** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SangatMampuMemecahkanMasalah | : | X | ≥ | 9 | | |
| MampuMemecahkanMasalah | : | 6 | ≤ | X | < | 9 |
| CukupMampuMemecahkanMasalah | : | 3 | ≤ | X | < | 6 |
| TidakMampuMemecahkanMasalah | : | X | < | 3 | | |

Elaboratif

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| skor max | 1 | x | 11 | = | 11 |
| skor min | 0 | x | 11 | = | 0 |
| Mi | 11 | / | 2 | = | 5,50 |
| Sdi | 11 | / | 6 | = | 1,83 |
| Mi + 1.5 SDi | | | | | 8,25 |
| Mi - 1.5 SDi | | | | | 2,75 |

SangatElaboratif : X ≥ M + 1,5 SD
Elaboratif : M ≤ X < M + 1,5 SD
CukupElaboratif : M – 1,5 SD ≤ X < M
TidakElaboratif : X ≤ M – 1,5 SD

| **Kategori** | | **Skor** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SangatElaboratif | : | X | ≥ | 8,3 | | |
| Elaboratif | : | 5,5 | ≤ | X | < | 8,3 |
| CukupElaboratif | : | 2,8 | ≤ | X | < | 5,5 |
| TidakElaboratif | : | X | < | 2,8 | | |

INDIKATOR 2 PERTANYAAN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| skor max | 1 | x | 2 | = | 2 |
| skor min | 0 | x | 2 | = | 0 |
| Mi | 2 | / | 2 | = | 1,00 |
| Sdi | 2 | / | 6 | = | 0,33 |
| Mi + 1.5 SDi | | | | | 1,50 |
| Mi - 1.5 SDi | | | | | 0,50 |

SangatBaik : X ≥ M + 1,5 SD
Baik : M ≤ X < M + 1,5 SD
Kurang : M – 1,5 SD ≤ X < M
SangatKurang : X ≤ M – 1,5 SD

| **Kategori** | | **Skor** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SangatBaik | : | X | ≥ | 1,5 | | |
| Baik | : | 1,0 | ≤ | X | < | 1,5 |
| Kurang | : | 0,5 | ≤ | X | < | 1,0 |
| SangatKurang | : | X | < | 0,5 | | |

INDIKATOR 1 PERTANYAAN

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| skor max | 1 | x | 1 | = | 1 |
| skor min | 0 | x | 1 | = | 0 |
| Mi | 1 | / | 2 | = | 0,50 |
| Sdi | 1 | / | 6 | = | 0,17 |
| Mi + 1.5 SDi | | | | | 0,75 |
| Mi - 1.5 SDi | | | | | 0,25 |

SangatBaik : X ≥ M + 1,5 SD
Baik : M ≤ X < M + 1,5 SD
Kurang : M – 1,5 SD ≤ X < M
SangatKurang : X ≤ M – 1,5 SD

| **Kategori** | | | | **Skor** | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SangatBaik | : | X | ≥ | 0,8 | | |
| Baik | : | 0,5 | ≤ | X | < | 0,8 |
| Kurang | : | 0,3 | ≤ | X | < | 0,5 |
| SangatKurang | : | X | < | 0,3 | | |

# HASIL UJI KATEGORISASI
# (VARIABEL DAN ASPEK)

## Frequencies

**Kreativitas**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Kreatif | 28 | 44,4 | 44,4 | 44,4 |
| | Kreatif | 32 | 50,8 | 50,8 | 95,2 |
| | Cukup Kreatif | 3 | 4,8 | 4,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Baru | 31 | 49,2 | 49,2 | 49,2 |
| | Baru | 19 | 30,2 | 30,2 | 79,4 |
| | Cukup Baru | 13 | 20,6 | 20,6 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Pemecahan_Masalah**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Mampu Memecahkan Masalah | 46 | 73,0 | 73,0 | 73,0 |
| | Mampu Memecahkan Masalah | 13 | 20,6 | 20,6 | 93,7 |
| | Cukup Mampu Memecahkan Masalah | 4 | 6,3 | 6,3 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Elaboratif | 47 | 74,6 | 74,6 | 74,6 |
| | Elaboratif | 11 | 17,5 | 17,5 | 92,1 |
| | Cukup Elaboratif | 5 | 7,9 | 7,9 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# HASIL UJI KATEGORISASI
# (INDIKATOR KEBARUAN)

## Frequencies

**Komposisi_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Baru | 21 | 33,3 | 33,3 | 33,3 |
| | Baru | 36 | 57,1 | 57,1 | 90,5 |
| | Tidak Baru | 6 | 9,5 | 9,5 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Bentuk_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Baru | 39 | 61,9 | 61,9 | 61,9 |
| | Baru | 11 | 17,5 | 17,5 | 79,4 |
| | Tidak Baru | 13 | 20,6 | 20,6 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Tata_letak_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Baru | 30 | 47,6 | 47,6 | 47,6 |
| | Baru | 26 | 41,3 | 41,3 | 88,9 |
| | Tidak Baru | 7 | 11,1 | 11,1 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Alat_saji_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Baru | 18 | 28,6 | 28,6 | 28,6 |
| | Baru | 23 | 36,5 | 36,5 | 65,1 |
| | Tidak Baru | 22 | 34,9 | 34,9 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Garnish_Kebaruan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Baru | 31 | 49,2 | 49,2 | 49,2 |
| | Baru | 22 | 34,9 | 34,9 | 84,1 |
| | Tidak Baru | 10 | 15,9 | 15,9 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# HASIL UJI KATEGORISASI
# (INDIKATOR PEMECAHAN)

## Frequencies

**Komposisi_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Mampu Memecahkan Masalah | 42 | 66,7 | 66,7 | 66,7 |
| | Mampu Memecahkan Masalah | 18 | 28,6 | 28,6 | 95,2 |
| | Tidak Mampu Memecahkan Masalah | 3 | 4,8 | 4,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Bentuk_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Mampu Memecahkan Masalah | 44 | 69,8 | 69,8 | 69,8 |
| | Mampu Memecahkan Masalah | 14 | 22,2 | 22,2 | 92,1 |
| | Tidak Mampu Memecahkan Masalah | 5 | 7,9 | 7,9 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Tata_letak_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Mampu Memecahkan Masalah | 32 | 50,8 | 50,8 | 50,8 |
| | Mampu Memecahkan Masalah | 24 | 38,1 | 38,1 | 88,9 |
| | Tidak Mampu Memecahkan Masalah | 7 | 11,1 | 11,1 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Alat_saji_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Mampu Memecahkan Masalah | 34 | 54,0 | 54,0 | 54,0 |
| | Mampu Memecahkan Masalah | 21 | 33,3 | 33,3 | 87,3 |
| | Tidak Mampu Memecahkan Masalah | 8 | 12,7 | 12,7 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Garnish_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Mampu Memecahkan Masalah | 55 | 87,3 | 87,3 | 87,3 |
| | Mampu Memecahkan Masalah | 7 | 11,1 | 11,1 | 98,4 |
| | Tidak Mampu Memecahkan Masalah | 1 | 1,6 | 1,6 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Teknik_penyajian_Pemecahan**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Mampu Memecahkan Masalah | 39 | 61,9 | 61,9 | 61,9 |
| | Mampu Memecahkan Masalah | 18 | 28,6 | 28,6 | 90,5 |
| | Tidak Mampu Memecahkan Masalah | 6 | 9,5 | 9,5 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# HASIL UJI KATEGORISASI
# (INDIKATOR ELABORATIF)

## Frequencies

**Komposisi_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Elaboratif | 37 | 58,7 | 58,7 | 58,7 |
| | Elaboratif | 20 | 31,7 | 31,7 | 90,5 |
| | Tidak Elaboratif | 6 | 9,5 | 9,5 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Bentuk_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Elaboratif | 54 | 85,7 | 85,7 | 85,7 |
| | Tidak Elaboratif | 9 | 14,3 | 14,3 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Tata_letak_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Elaboratif | 28 | 44,4 | 44,4 | 44,4 |
| | Elaboratif | 27 | 42,9 | 42,9 | 87,3 |
| | Tidak Elaboratif | 8 | 12,7 | 12,7 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

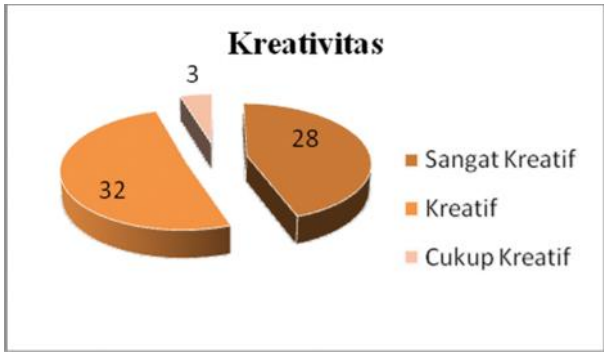
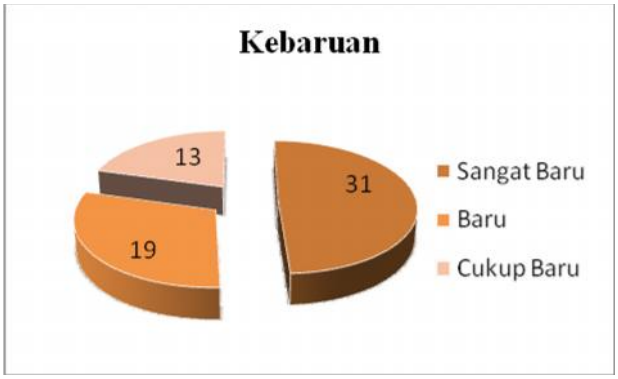
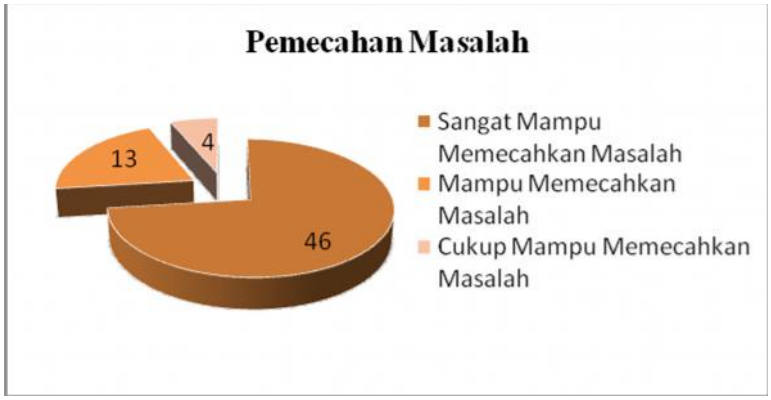
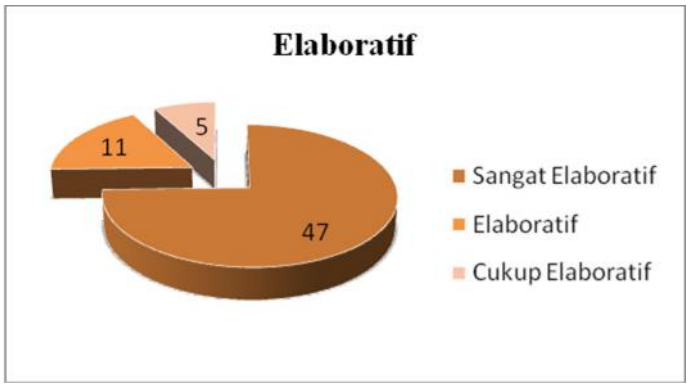
**Alat_saji_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Elaboratif | 39 | 61,9 | 61,9 | 61,9 |
| | Elaboratif | 21 | 33,3 | 33,3 | 95,2 |
| | Tidak Elaboratif | 3 | 4,8 | 4,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Garnish_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Elaboratif | 44 | 69,8 | 69,8 | 69,8 |
| | Elaboratif | 16 | 25,4 | 25,4 | 95,2 |
| | Tidak Elaboratif | 3 | 4,8 | 4,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

**Teknik_penyajian_Elaboratif**

| | | Frequency | Percent | Valid Percent | Cumulative Percent |
|---|---|---|---|---|---|
| Valid | Sangat Elaboratif | 31 | 49,2 | 49,2 | 49,2 |
| | Elaboratif | 29 | 46,0 | 46,0 | 95,2 |
| | Tidak Elaboratif | 3 | 4,8 | 4,8 | 100,0 |
| | Total | 63 | 100,0 | 100,0 | |

# DIAGRAM KATEGORISASI