

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
BUKU SAKU *FUSION FOOD* SEBAGAI SUMBER BELAJAR
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) PROGRAM KULINER**

SKRIPSI

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



Oleh :

Wilujeng Lestari

NIM 14511241018

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2019**

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
BUKU SAKU *FUSION FOOD* SEBAGAI SUMBER BELAJAR
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) PROGRAM KULINER**

Oleh:
Wilujeng Lestari
NIM. 14511241018

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengembangkan media pembelajaran Buku Saku *Fusion Food* sebagai sumber belajar di SMK, (2) mengetahui penilaian ahli materi dan ahli media terhadap Buku Saku *Fusion Food*, (3) mengetahui respon siswa terhadap Buku Saku *Fusion Food*.

Penelitian ini merupakan penelitian *Research and Development* (R&D). Model pengembangan yang digunakan adalah 4D (*define, design, develop, dan dissemination*). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret 2019 hingga April 2019 di SMK Negeri 1 Kalasan. Subyek penelitian ini adalah ahli materi, ahli media, dan siswa kelas XII Program Kuliner. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, studi dokumen, dan angket. Teknik analisis data yang digunakan deskriptif kualitatif. Instrumen penelitian menggunakan skala Likert. Produk yang dihasilkan berupa Buku Saku *Fusion Food* berukuran A6 (10,5 cm x 14,8 cm), terdiri dari 48 halaman, jenis *font* Arial dan ukuran *font* 10, serta konten buku saku meliputi materi *Fusion Food*, gambar, dan soal latihan. Pada proses pembuatannya dibantu aplikasi Microsoft Word, Photoshop, dan Canva.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) media pembelajaran yang dihasilkan berupa Buku Saku *Fusion Food* yang dikembangkan menggunakan model 4D, (2) penilaian ahli materi memperoleh rerata persentase sebesar 88,9% dan dikategorikan sangat layak. Penilaian ahli media memperoleh rerata persentase sebesar 99,1% dan dikategorikan sangat layak, (3) respon siswa terhadap Buku Saku *Fusion Food* mendapatkan rerata persentase 82,3% dan dikategorikan sangat layak. Berdasarkan hasil penilaian ahli materi, ahli media dan respon siswa maka dapat disimpulkan bahwa media pembelajaran Buku Saku *Fusion Food* sangat layak digunakan sebagai sumber belajar di SMK Program Kuliner.

Kata kunci: buku saku, *fusion food*, sumber belajar

THE DEVELOPMENT OF FUSION FOOD POCKET BOOK LEARNING MEDIA AS A REFERENCE IN VOCATIONAL HIGH SCHOOLS CULINARY PROGRAM

By:
Wilujeng Lestari
NIM. 14511241018

ABSTRACT

This study aims to: (1) develop Fusion Food Pocket Books learning media as a reference in Vocational High Schools, (2) find out the assessment of material experts and media experts on Fusion Food Pocket Books, (3) find out the responses of students on Fusion Food Pocket Books.

This research is a Research and Development (R&D) study. The development model used is the 4D (define, design, develop, and dissemination). This research was conducted in March 2019 until April 2019 at SMK Negeri 1 Kalasan. The subjects of this study were material experts, media experts, and class XII students in the Culinary Program. Data collection techniques used observation, interviews, document studies, and questionnaires. The data analysis technique used qualitative descriptive. The research instrument used a Likert scale. The product were produced A6 Fusion Food Pocket (10.5 cm x 14.8 cm), consisting of 48 pages, Arial font type and font size 10, then pocket book contents is Fusion Food material, pictures, and quizzes. In the process of making it helped by Microsoft Word applications, Photoshop, and Canva.

The results of the study show that: (1) learning media produced in the form of Fusion Food Pocket Books developed using the 4D model, (2) the assessment of material experts obtained an average percentage of 88.9% and was categorized as very feasible. The assessment of media experts obtained an average percentage of 99.1% and was categorized as very feasible, (3) the response of students to the Fusion Food Pocket Book got average percentage of 82.3% and categorized as very feasible. Based on the results of the material expert validation, media experts and student responses, it can be concluded that the learning media of Fusion Food Pocket Book is very suitable to be used as a reference in Vocational High Schools Culinary Program.

Keywords: pocket book, fusion food, reference

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Wilujeng Lestari

NIM : 14511241018

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Pengembangan Media Pembelajaran Buku Saku *Fusion Food* sebagai Sumber Belajar di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Kuliner

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

Yogyakarta, 11 Juni 2019

Yang menyatakan,



Wilujeng Lestari

NIM. 14511241018

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan judul

**PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN
BUKU SAKU *FUSION FOOD* SEBAGAI SUMBER BELAJAR
DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) PROGRAM KULINER**

Disusun oleh:

Wilujeng Lestari

14511241018

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan

Ujian Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 11 Juni 2019

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si
NIP. 1977131 200212 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing



Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN BUKU SAKU *FUSION FOOD* SEBAGAI SUMBER BELAJAR DI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) PROGRAM KULINER




Disusun oleh:

Wilujeng Lestari
NIM. 14511241018

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Pada tanggal 2 Juli 2019

TIM PENGUJI

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Kokom Komariah, M.Pd Ketua Penguji/Pembimbing		2 Juli 2019
Titin Hera Widi Handayani, M.Pd Sekretaris		2 Juli 2019
Dra. Rizqie Auliana, M.Kes Penguji		2 Juli 2019

Yogyakarta, Juli 2019

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan,



Dr. Ir. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

MOTTO

“Amalan yang lebih dicintai Allah adalah amalan yang terus menerus dilakukan walaupun sedikit.”

(Nabi Muhammad SAW)

*“Wherever you go, there you are. Time won’t stop, so we keep movin on.
Yesterday’s night turn to light, tomorrow’s night returns to light. Be the light.”*

(One Ok Rock)

*“Cause we all live under the same sun, we all live under the same moon. Then
why, why, can’t we live as one?”*

(Scorpions)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah mengizinkan penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini. Karya ini saya persembahkan untuk:

1. Kedua orang tua saya yang senantiasa mendukung secara moril dan materiil, serta mendoakan saya, terima kasih atas pengertian dan kasih sayang yang telah diberikan.
2. Kakak-kakak dan adik saya yang selalu mendukung, menjadi tempat berkeluh kesah dan mendoakan saya.
3. Teman-teman Pendidikan Teknik Boga angkatan 2014, khususnya kelas A yang telah saling membantu, mendukung, dan berjuang bersama selama kuliah.
4. Sahabat Cah Pitoe, Bani Sakroni, Warung Bu Ilah dan Keluarga Sehat, serta sahabat-sahabat Tegal yang telah menjadi tempat berbagi cerita, rumah tempat kembali, penghibur, pendukung, dan penyemangat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT, karena atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir Skripsi dalam rangka untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul “Pengembangan Media Pembelajaran Buku Saku *Fusion Food* sebagai Sumber Belajar di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Program Kuliner” pada mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan bermaksud mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Dr. Kokom Komariah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi yang telah memberikan semangat, dukungan, saran dan bimbingan selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dra. Rizqie Auliana, M.Kes selaku validator materi dan penguji utama yang telah memberikan saran dan perbaikan selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
3. Wika Rinawati, M.Pd selaku validator media yang telah memberikan saran dan perbaikan selama proses penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd selaku sekretaris penguji yang telah memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
5. Dr. Mutiara Nugraheni, S.TP., M.Si selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana serta selaku Ketua Prodi Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan Pra Proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
6. Dr. Ir. Widarto, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik yang telah memberikan persetujuan dalam pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Eri Yuliantoro, S.Sn selaku Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Kalasan yang telah memberikan izin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.

8. Siti Uswatun Khasanah, S.Pd dan staff yang telah memberi bantuan memperlancar pengambilan data selama proses penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
9. Chef Anton Yanwar selaku Executive Chef di Hotel Sahid Jaya Yogyakarta sekaligus Ketua *Indonesian Chef Association* Yogyakarta (ICA Yogyakarta) yang telah memberi bantuan hingga dapat terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi ini.
10. Semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bantuan baik secara moril maupun material hingga Tugas Akhir Skripsi ini dapat terselesaikan.

Akhir kata, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Juni 2019
Penulis,

Wilujeng Lestari
NIM. 14511241018

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT.....	iii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
HALAMAN PENGESAHAN.....	vi
MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah.....	7
D. Rumusan Masalah	7
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Pengembangan	8
G. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan.....	9
H. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	9
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kajian Teori.....	10
1. Pengertian Media Pembelajaran	10
2. Pengertian Buku Saku	14
3. Perkembangan Makanan di Dunia.....	21
4. <i>Fusion Food</i>	23
5. Pengertian Sumber Belajar	29
B. Hasil Penelitian Relevan	30
C. Kerangka Pikir.....	31
D. Pertanyaan Penelitian	33
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Model Pengembangan	35
B. Prosedur Pengembangan	35
1. Pendefinisian (<i>define</i>).....	35
2. Perancangan (<i>design</i>).....	36
3. Pengembangan (<i>development</i>).....	36
C. Desain Uji Coba Produk.....	37
1. Desain Uji Coba	37

2. Subyek Penelitian	38
3. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data	38
4. Teknik Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	44
1. Pendefinisian (<i>Define</i>)	44
2. Perancangan (<i>Design</i>)	50
3. Pengembangan (<i>Develop</i>)	57
4. Penyebarluasan (<i>Disseminate</i>)	67
B. Pembahasan	67
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	72
B. Saran	74
C. Keterbatasan Produk	74
D. Pengembangan Produk Lebih Lanjut	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen untuk Ahli Materi.....	39
Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen untuk Ahli Media	40
Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen untuk Siswa	41
Tabel 4. Skor Penilaian Kelayakan Buku Saku Fusion Food	42
Tabel 5. Konversi Data Berskala Interval menjadi Ordinal	43
Tabel 6. Kompetensi Inti.....	45
Tabel 7. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pembelajaran	45
Tabel 8 Rekapitulasi Penilaian Indikator Kurikulum oleh Ahli Materi.....	58
Tabel 9. Rekapitulasi Penilaian Indikator Konten oleh Ahli Materi.....	59
Tabel 10. Rekapitulasi Penilaian Indikator Manfaat oleh Ahli Materi	60
Tabel 11. Rekapitulasi Penilaian Indikator Penggunaan oleh Ahli Materi.....	60
Tabel 12. Rekapitulasi Penilaian Indikator Kurikulum oleh Ahli Media	62
Tabel 13. Rekapitulasi Penilaian Indikator Tampilan oleh Ahli Media.....	62
Tabel 14. Rekapitulasi Penilaian Indikator Konten oleh Ahli Media	63
Tabel 15. Rekapitulasi Penilaian Indikator Penggunaan oleh Ahli Media	64
Tabel 16. Rekapitulasi Penilaian Indikator Manfaat oleh Ahli Media.....	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Pikir Penelitian.....	33
Gambar 2. Alur Pembuatan Media Pembelajaran Buku Saku Fusion Food	37
Gambar 3. Revisi Ukuran dan Jenis <i>Font</i>	51
Gambar 4. Revisi Memberi Nama Lengkap Para Ahli Bidang Kuliner	53
Gambar 5. Revisi Contoh <i>Fusion</i> pada Materi Jenis-Jenis <i>Fusion Food</i>	54
Gambar 6. Tampilan Gambar dan Bagan Sebelum Direvisi.....	55
Gambar 7. Revisi Kotak Latihan Soal dan Pemberian Lembar Jawab	57
Gambar 8. Grafik Rekapitulasi Penilaian oleh Ahli Materi	61
Gambar 9. Grafik Rekapitulasi Penilaian oleh Ahli Media	65
Gambar 10. Grafik Rekapitulasi Persentase Respon Siswa.....	66

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Surat-surat Penelitian.....	81
Lampiran 2. Hasil Validasi Instrumen	94
Lampiran 3. Penilaian Ahli dan Respon Siswa.....	105
Lampiran 4. Hitungan Hasil Penilaian Ahli dan Respon Siswa.....	114
Lampiran 5. Silabus dan RPP	118
Lampiran 6. Rancangan Pembelajaran Buku Saku <i>Fusion Food</i>	156
Lampiran 7. Hasil <i>Screenshoot</i> Buku Saku.....	173
Lampiran 8. Dokumentasi Foto Kegiatan	188