

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Penelitian ini menghasilkan produk berupa buku saku dengan materi *fusion food* yang merupakan bagian dari mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* pada kelas XII di SMK Program Kuliner. Penyusunan media pembelajaran buku saku ini menggunakan model pengembangan 4-D (*four D*) yang dikembangkan oleh Thiagarajan dalam Mulyatiningsih, E. (2011: 179-183) yaitu pendefinisian (*define*), perancangan (*design*), pengembangan (*develop*), dan penyebarluasan (*disseminate*). Proses penyusunan media pembelajaran buku saku *fusion food* dengan model 4-D sebagai berikut:

1. Pendefinisian (*Define*)

Pada pendefinisian terdapat empat tahap yaitu analisis kurikulum, analisis karakteristik peserta didik, analisis materi, dan merumuskan tujuan (Mulyatiningsih, E., 2011: 180-181). Penjelasan lebih lanjutnya sebagai berikut:

a. Analisis kurikulum

Kurikulum yang digunakan di SMK Negeri 1 Kalasan ada dua yaitu K13 dan K13 Revisi. Pada Mata Pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* termasuk dalam K13 yang ditempuh oleh kelas XII Program Kuliner, materi yang dipilih oleh peneliti adalah kompetensi dasar (KD) 3.5 dan 4.5 yaitu tentang *fusion food*. Kompetensi dasar (KD) 3.5 yaitu memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan *fusion (fusion food)* dan KD 4.5 yaitu merancang makanan dengan teknik *fusion (fusion food)*. Selanjutnya dari KD diturunkan

menjadi indikator-indikator dan tujuan pembelajaran. Di bawah ini merupakan tabel KI & KD.

Tabel 6. Kompetensi Inti

Kompetensi Inti (KI)	
KI 3	: Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
KI 4	: Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkrit dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

Tabel 7. Kompetensi Dasar (KD) dan Indikator Pembelajaran

KD	Indikator Pembelajaran
3.5 Memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan <i>fusion</i> (<i>fusion food</i>)	3.5.1 Menceritakan kembali latar belakang <i>fusion food</i> . 3.5.2 Menjelaskan pengertian <i>fusion food</i> . 3.5.3 Mengklasifikasikan jenis-jenis <i>fusion food</i> . 3.5.4 Menyebutkan contoh makanan <i>fusion</i> pada tiap jenisnya. 3.5.5 Menyebutkan prinsip pembuatan <i>fusion food</i> . 3.5.6 Menyebutkan syarat-syarat <i>fusion food</i> . 3.5.7 Membedakan makanan <i>fusion</i> dan bukan <i>fusion</i> . 3.5.8 Menunjukkan karakteristik <i>fusion food</i> . 3.5.9 Menguraikan manfaat makanan <i>fusion</i> . 3.5.10 Memberi contoh <i>fusion food</i> .
4.5. Merancang makanan dengan teknik <i>fusion</i> (<i>fusion food</i>)	4.5.1 Menyiapkan alat sesuai dengan makanan <i>fusion</i> yang akan dibuat. 4.5.2 Menyiapkan bahan sesuai dengan makanan <i>fusion</i> yang akan dibuat. 4.5.2 Membuat makanan <i>fusion</i> sesuai dengan prosedur dan kriteria hasil produk.

b. Analisis karakteristik peserta didik

Peserta didik memerlukan sumber bacaan atau referensi yang dapat dipelajari secara mandiri dan tidak bergantung pada *handout* yang hanya dimiliki oleh guru mata pelajaran. Data ini diperkuat dengan pernyataan guru mata pelajaran bersangkutan Ibu Siti Uswatun Khasanah yang menyatakan bahwa satu-satunya sumber belajar untuk materi *fusion food* di SMK Negeri 1 Kalasan hanya *handout* yang dimilikinya dari seminar yang pernah diikutinya. Selain itu, *fusion food* juga merupakan materi baru di kurikulum 2013 yang termasuk di dalam mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* oleh karena itu belum banyak referensi yang memuat materi *Fusion Food* untuk siswa SMK. Meskipun siswa dapat belajar melalui internet, namun sumber belajar yang ada di internet sangat bermacam-macam dan cakupannya tidak jelas oleh karena itu dengan dikembangkannya Buku Saku *Fusion Food* untuk siswa SMK diharapkan dapat membantu siswa dalam memahami dan merancang makanan *fusion* serta dapat mengaplikasikannya pada makanan dengan baik yang dapat dipelajari secara mandiri dan mudah digunakan.

c. Analisis materi

Berdasarkan kurikulum yang digunakan di SMK Negeri 1 Kalasan, yaitu kurikulum 2013, terdapat perubahan mata pelajaran salah satunya yaitu munculnya mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*. Peneliti melakukan penyusunan buku saku untuk peserta didik kelas XII Jasa Boga mengambil materi *Fusion Food* yang terdapat dalam mata pelajaran Hidangan

Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*. Berikut ini adalah beberapa bahan referensi yang digunakan oleh peneliti, yaitu:

1) Silabus

Silabus mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* untuk kelas XII di SMK Negeri 1 Kalasan. Peneliti mengambil KD 3.5 yaitu memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan *fusion (fusion food)* dan 4.5 yaitu merancang makanan dengan teknik *fusion (fusion food)* untuk dimasukkan sebagai materi yang ada di Buku Saku *Fusion Food*.

2) Sumber lainnya

Beberapa sumber lain seperti buku, artikel, jurnal, modul dan materi yang disampaikan di seminar-seminar digunakan oleh peneliti sebagai berikut:

- a) Buku berjudul *Professional Cooking* edisi ke-6 oleh Gisslen, W. (2009). Buku tersebut berisi dasar-dasar memasak, industri pelayanan makanan, sanitasi dan keamanan pangan, menu dan resep, *mise en place*, dan lain-lain. Peneliti menggunakan buku tersebut sebagai pelengkap materi pada Buku Saku *Fusion Food* berupa pengertian *fusion food*.
- b) Buku berjudul *Pengelolaan Makanan Kontinental* oleh Sulaiman, H. (2015). Buku tersebut berisi tentang materi pengetahuan makanan kontinental dan mengolah makanan kontinental. Peneliti menggunakan buku tersebut untuk melengkapi materi pada Buku Saku *Fusion Food* berupa pengertian dan prinsip *fusion food*.
- c) Jurnal berjudul *Fusion Cuisine Education and Its Relation with Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis)* oleh Sarioglan,

- M. (2014) vol.5 no. 1309-6249. Jurnal tersebut berisi tentang praktik kuliner *fusion* dan gastronomi molekuler. Peneliti menggunakan jurnal tersebut untuk melengkapi materi pada Buku Saku *Fusion Food* berupa pengertian *fusion food*.
- d) Modul berjudul Pengolahan dan Penyajian Makanan oleh Lasmanawati, E. & Nurani, A.S. (2018). Modul tersebut berisi tentang pengolahan dan penyajian makanan Indonesia, makanan Kontinental, *fusion food*, dan gastronomi molekuler. Peneliti menggunakan modul ini untuk melengkapi materi pada Buku Saku *Fusion Food* berupa prinsip dan syarat-syarat membuat *fusion food*.
- e) Materi pada seminar berjudul *Fusion Cooking* oleh Evangelista, M.T. (2013). Peneliti menggunakan materi seminar tersebut untuk melengkapi konten pada Buku Saku *Fusion Food* berupa latar belakang *fusion food*, pengertian *fusion food*, jenis-jenis *fusion*, dan manfaat *fusion*.
- f) Materi pada seminar berjudul Perkembangan Industri Makanan (Kuliner) oleh Suryadana, L. (2009) yang disampaikan pada Seminar Sehari CREPS 2009 di UPI Bandung. Peneliti menggunakan materi seminar tersebut untuk melengkapi konten Buku Saku *Fusion Food* berupa karakteristik *fusion food*.
- g) Artikel berjudul *The Fusion Revolution: The Evolution of Fusion Cuisine* oleh Helmstetler, H. (2016) yang dimuat dalam majalah online *P Magazine*. Peneliti menggunakan artikel tersebut untuk melengkapi konten Buku Saku *Fusion Food* berupa latar belakang makanan *fusion*.
- h) Artikel berjudul *What is Fusion Cooking and Cuisine? An Explanations and Recipe Examples* oleh Hamilton, G. (2016) yang dimuat dalam majalah online *Delishably*. Peneliti menggunakan artikel ini untuk melengkapi konten Buku

Saku *Fusion Food* berupa fungsi, tips dalam membuat *fusion food*, dan dampak *fusion food*.

- i) Artikel dalam majalah online Femina berjudul Sejarah *Fusion Food*, Perkawinan Antar Makanan. Peneliti menggunakan artikel ini untuk melengkapi konten Buku Saku *Fusion Food* berupa pengertian *fusion food*.
- j) Artikel dalam majalah online *Esquire* (2013) berjudul *Everything You Need to Make Fusion Food* oleh Jessie Kissinger. Peneliti menggunakan artikel ini untuk melengkapi konten Buku Saku *Fusion Food* berupa langkah-langkah membuat *fusion food* menurut Chef Peter Gordon.
- k) Artikel dalam *The Jakarta Post* (2014) berjudul *Fusion Food: A New Wave of Culinary Sensations*. Peneliti menggunakan artikel tersebut untuk melengkapi konten pada Buku Saku *Fusion Food* berupa jenis-jenis *fusion food*.
- l) Artikel dalam majalah online *Plated* (2016) berjudul *What Chefs Really Think About Fusion Food*. Peneliti menggunakan artikel tersebut untuk melengkapi konten Buku Saku *Fusion Food* berupa dampak *fusion food*.
- m) Website *Lake Tahoe Community College* berjudul *Perspective on Contemporary Cuisine* oleh Chef Stephen Fernald. Peneliti menggunakan materi pada website tersebut untuk melengkapi konten pada Buku Saku *Fusion Food* berupa karakteristik *fusion food*.
- n) Selain itu, peneliti melakukan wawancara kepada Chef Anton Yanwar selaku *Executive Chef* di Sahid Jaya Hotel Yogyakarta sekaligus pegiat kuliner yaitu ketua *Indonesian Chef Association (ICA)* Yogyakarta menjelaskan bahwa *fusion food* itu mengkreasikan atau mengembangkan menu yang sudah ada. *Fusion*

food itu tidak boleh keluar dari pakem dalam membuat makanan. Menurutny, tujuan dari *fusion food* itu kreativitas dan memunculkan variasi yang baru dengan mengkombinasikan dua atau lebih makanan akan tetapi tujuan akhirnya untuk bisnis yaitu menarik konsumen. Di beberapa artikel disebutkan bahwa *fusion food* tidak lantas diterima oleh semua orang bahkan tidak semua chef mendukung akan hal itu karena dianggap sebagai suatu hal yang aneh dan membingungkan. Selain itu, adanya *fusion food* dikhawatirkan akan menggerus makanan aslinya/resep aslinya. Namun, Chef Anton Yanwar menyatakan lebih memilih mendukung dan menyukai sekali dengan *fusion food* karena beliau menyukai sesuatu yang baru dan berkreasi itu tidak ada batasnya. Selain itu, tujuan akhirnya memang suatu bisnis jadi harus berkembang mengikuti *trend* dan keinginan konsumen.

d. Merumuskan tujuan

Tujuan pembuatan buku saku *fusion food* ini untuk membantu siswa dalam mempelajari makanan *fusion* dan menambah sumber belajar bagi sekolah serta memudahkan siswa dalam belajar mandiri.

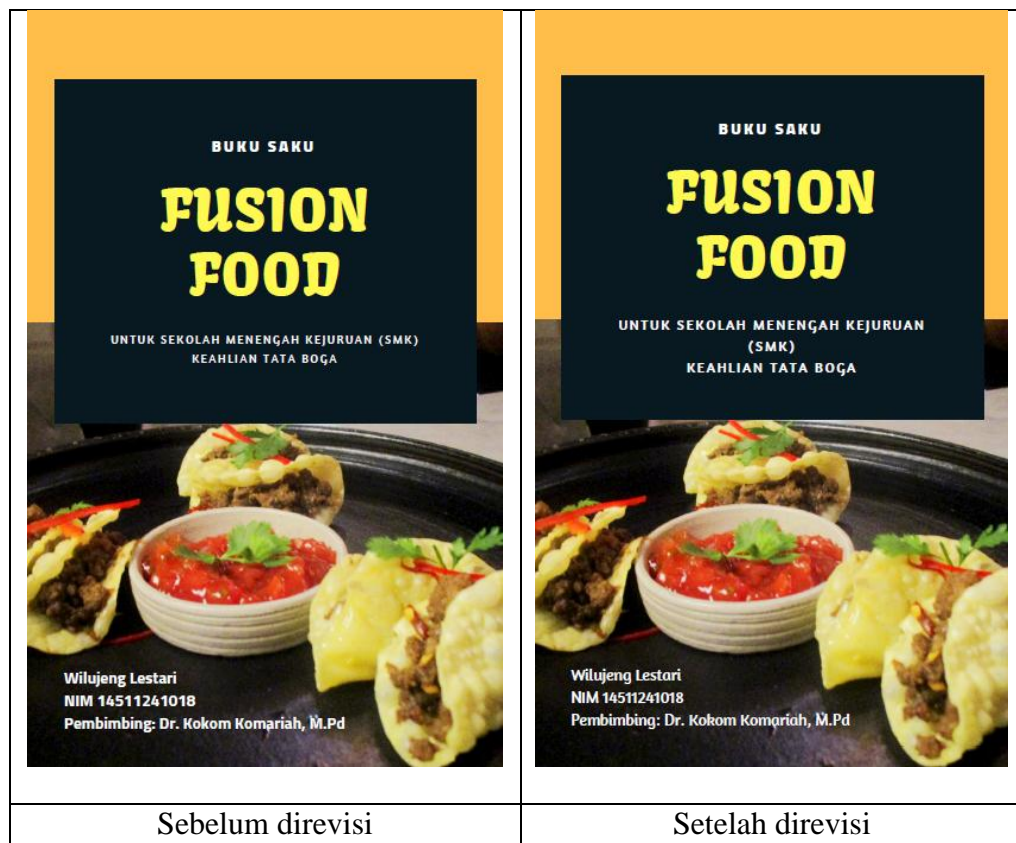
2. Perancangan (*Design*)

Pada tahap ini termasuk di dalamnya adalah perancangan produk, pengumpulan bahan, dan merancang *layout* buku saku. Pada perancangan produk, peneliti membuat rancangan pembelajaran agar konten Buku Saku *Fusion Food* sesuai dengan silabus. Pada pengumpulan bahan, peneliti mengumpulkan teori-teori dari berbagai sumber dan mendokumentasikan beberapa contoh makanan

fusion yang ada di sekitar lingkungan peneliti. Selanjutnya, membuat *cover* dan *layout* buku saku untuk detailnya sebagai berikut:

a. Bagian depan buku saku memuat isi sebagai berikut:

- 1) Halaman depan adalah *cover* buku saku. Pada *cover* buku saku memuat informasi berupa jenis buku, judul buku saku, sasaran buku saku, dan nama penulis yaitu Wilujeng Lestari serta dosen pembimbing penulis yaitu Dr. Kokom Komariah, M.Pd. Pada bagian *cover* mendapat revisi dari ahli media yaitu mengganti jenis kertas dari Art Paper menjadi Ivory 210 gram dan menambah ukuran *font* pada sasaran buku saku *fusion food*.



Gambar 3. Revisi Ukuran dan Jenis *Font*

- 2) Halaman i adalah halaman judul bagian dalam yang memuat informasi jenis buku, judul buku, dan sasaran buku saku. Halaman judul bagian dalam menggunakan kertas HVS 80 gram.
 - 3) Halaman ii adalah halaman bibliografi yang memuat informasi judul buku, nama penulis, nama dosen pembimbing, aplikasi desain yaitu Canva, persembahan, dan tahun cetak yaitu 2019. Halaman bibliografi menggunakan kertas HVS 80 gram.
 - 4) Halaman iii adalah kata pengantar buku saku *fusion food*.
 - 5) Halaman iv adalah daftar isi.
 - 6) Halaman v sampai vii adalah halaman yang memuat informasi kompetensi inti dan kompetensi dasar (KI & KD) serta tujuan pembelajaran.
 - 7) Halaman viii adalah halaman kosong yaitu sebagai batas antara bagian depan buku dengan bagian isi buku.
- b. Bagian isi memuat materi *fusion food* dan soal latihan.
- 1) Halaman 1-4 adalah halaman yang memuat materi latar belakang dan fungsi *fusion food*.
 - 2) Halaman 5-6 adalah halaman yang memuat materi pengertian *fusion food*. Pada halaman ini dilakukan revisi untuk menuliskan nama lengkap para ahli yang memberikan pendapatnya tentang *fusion food* sesuai arahan dari ahli materi.

<p style="text-align: center;">B. Pengertian <i>Fusion Food</i></p> <p>Pengertian <i>fusion food</i> sangat beragam dari pendapat berbagai ahli. Berikut ini adalah beberapa pendapat menurut para ahli mengenai makanan <i>fusion</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sarioglan (2014: 64), <i>fusion</i> adalah mencampurkan dan mengkombinasikan berbagai teknik dan racikan bahan dari berbagai negara untuk dicampur dan digabungkan di atas suatu piring dengan sengaja. <i>Fusion food</i> lahir karena berbagai sebab diantaranya adalah terjadinya lintas budaya. - Evangelista (2013: 2), <i>fusion</i> adalah memasak menggunakan resep lama yang sudah dikenal dengan mengubah bumbu-bumbu, bahkan bahan-bahan utama dan metode memasak hingga menjadi hidangan yang sangat mirip atau mungkin terasa sama atau terlihat mirip dengan hidangan etnis aslinya. - Gisslen (2007: 42) berpendapat bahwa <i>fusion food</i> adalah penggunaan bahan dan teknik dari lebih dari satu masakan daerah atau internasional dalam satu hidangan. <hr/> <p>5 Buku Saku <i>Fusion Food</i></p>	<p style="text-align: center;">B. Pengertian <i>Fusion Food</i></p> <p>Pengertian <i>fusion food</i> sangat beragam dari pendapat berbagai ahli. Berikut ini adalah beberapa pendapat menurut para ahli mengenai makanan <i>fusion</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mehmet Sarioglan (2014: 64), <i>fusion</i> adalah mencampurkan dan mengkombinasikan berbagai teknik dan racikan bahan dari berbagai negara untuk dicampur dan digabungkan di atas suatu piring dengan sengaja. <i>Fusion food</i> lahir karena berbagai sebab diantaranya adalah terjadinya lintas budaya. - Marianne T. Evangelista (2013: 2), <i>fusion</i> adalah memasak menggunakan resep lama yang sudah dikenal dengan mengubah bumbu-bumbu, bahkan bahan-bahan utama dan metode memasak hingga menjadi hidangan yang sangat mirip atau mungkin terasa sama atau terlihat mirip dengan hidangan etnis aslinya. - Wayne Gisslen (2007: 42) berpendapat bahwa <i>fusion food</i> adalah penggunaan bahan dan teknik dari lebih dari satu masakan daerah atau internasional dalam satu hidangan. <hr/> <p>5 Buku Saku <i>Fusion Food</i></p>
Sebelum direvisi	Setelah direvisi

Gambar 4. Revisi Memberi Nama Lengkap Para Ahli Bidang Kuliner

- 3) Halaman 7-18 adalah halaman yang memuat materi jenis-jenis *fusion food*. Pada halaman ini dilakukan revisi yaitu dengan memasukkan contoh-contoh *fusion food* secara langsung tidak dengan bab tersendiri.

H. Contoh Fusion Food

Berikut adalah contoh-contoh makanan *fusion*.

Pizza
Spicy Chicken Rica Rica

Pizza makanan khas Italia dengan *topping* Ayam Rica Rica pedas khas Indonesia.



Gambar 6. Pizza Spicy Chicken Rica Rica
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Asian Tacos

Tacos dan saus salsa makanan khas Meksiko dengan isian Beef Hoisin makanan khas China.



Gambar 7. Asian Tacos
Sumber: Dokumentasi Pribadi

26 Buku Saku *Fusion Food*

27 Buku Saku *Fusion Food*

Sebelum revisi

Agar lebih mudah dipahami, amatilah contoh di bawah ini.

1. *Sub-regional fusion*



Gambar 2. Contoh Konsep *Sub-regional Fusion*



Daging ayam dengan potongan dan bumbu cencam ala sate ayam Ponorogo
Kuah padeh ala sate Padang

Gambar 3. Sate Ayam Kuah Padeh
Sumber: <http://kueresep.com>

Gambar di atas adalah contoh konsep dan gambaran produk pembuatan *sub-regional fusion food* yang memadukan makanan khas Indonesia dengan Indonesia yaitu Sate Padang Kuah Padeh dari daerah Padang (Sumatera Barat) dengan Sate Ayam Ponorogo dari Ponorogo (Jawa Timur).

Sate Padang yang identik dengan daging sapi, jeroan, dan lidah diganti dengan daging ayam khas Sate Ponorogo, kemudian disiram dengan Kuah Padeh yaitu bumbu kental Sate Padang.

2. *Regional fusion*



Gambar 4. Contoh Konsep *Regional Fusion*

Gambar di atas adalah contoh konsep pembuatan *regional fusion food* yang memadukan makanan dari dua negara namun masih satu



8 Buku Saku *Fusion Food*

9 Buku Saku *Fusion Food*




Setelah revisi

Gambar 5. Revisi Memasukkan Contoh *Fusion* pada Materi Jenis-Jenis *Fusion Food*

- 4) Halaman 19 adalah halaman yang memuat materi prinsip-prinsip *fusion food*.
- 5) Halaman 20-23 adalah halaman yang memuat materi syarat-syarat *fusion food*.
- 6) Halaman 24-28 adalah halaman yang memuat materi karakteristik *fusion food*. Halaman ini dilakukan revisi penggantian gambar dan penambahan kata *fusion food* pada bagan karakteristik *fusion food*.

<p>akan kesehatan dan konsumsi makanan sehat, munculnya makanan <i>fusion</i> yang tidak menggunakan pengawet memunculkan teknologi baru seperti <i>vacum sealer</i> yang berguna untuk menjaga kontaminasi makanan dengan udara sehingga makanan lebih tahan lama.</p> <p>Contoh lainnya adalah munculnya makanan dengan kemasan yang dapat dimakan, es krim nitrogen yang akan memunculkan asap saat dimakan, teknologi <i>microwave</i> yang membantu dalam memanaskan makanan, bahkan saat ini dijumpai <i>Printer 3D</i> untuk membuat makanan dan masih banyak lagi contoh lainnya.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Gambar 5. Printer Makanan 3D Sumber: https://statik.tempo.co/</p> <hr style="width: 100%;"/> <p style="text-align: center;">20 Buku Saku <i>Fusion Food</i></p>	<p>4. Rasa, komposisi, dan teknik yang beragam. Dalam proses mengolah makanan <i>fusion</i> tentu saja terjadi perubahan komposisi dan teknik memasak yang tidak seperti biasanya, karena secara singkat <i>fusion food</i> dapat diartikan sebagai gabungan dua makanan yang diciptakan secara sengaja sehingga tercipta makanan baru dengan citarasa yang berbeda.</p> <p>Sedangkan menurut Chef Stephen Fernald dalam website <i>Lake Tahoe Community College</i> (www.ltconline.net) menyebutkan karakteristik makanan <i>fusion</i> sebagai berikut.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Bagan 1. Karakteristik <i>Fusion Food</i> menurut Chef Stephen Fernald</p> <hr style="width: 100%;"/> <p style="text-align: center;">21 Buku Saku <i>Fusion Food</i></p>
<p>Sebelum revisi</p>	

Gambar 6. Tampilan Gambar dan Bagan Sebelum Direvisi

 <p>Kemasan <i>cup cake</i> yang dapat dimakan (<i>edible</i>)</p> <p>Gambar 19. Contoh Kemasan Makanan yang dapat Dimakan Sumber: https://www.aliexpress.com</p>  <p>Printer makanan 3D</p> <p>Hasil akhir dari printer makanan 3D</p> <p>Gambar 20. Printer Makanan 3D Sumber: https://indonesian.alibaba.com</p> <p>4. Rasa, komposisi, dan teknik yang beragam. Dalam proses mengolah makanan <i>fusion</i> tentu saja terjadi perubahan komposisi dan teknik memasak yang tidak seperti biasanya,</p> <p>26 Buku Saku <i>Fusion Food</i></p>	<p>karena secara singkat <i>fusion food</i> dapat diartikan sebagai gabungan dua makanan yang diciptakan secara sengaja sehingga tercipta makanan baru dengan citarasa yang berbeda.</p> <p>Sedangkan menurut Chef Stephen Fernald dalam website <i>Lake Tahoe Community College</i> (www.ltcconline.net) menyebutkan karakteristik makanan <i>fusion</i> sebagai berikut.</p>  <p>Bagan 1. Karakteristik <i>Fusion Food</i> menurut Chef Stephen Fernald Sumber: http://www.ltcconline.net</p> <p>1. Nutrisi atau kesehatan Banyaknya kasus obesitas (<i>overweight</i>) dan penyakit menurun seperti diabetes</p> <p>27 Buku Saku <i>Fusion Food</i></p>
<p>Setelah direvisi</p> <p>Gambar 4.1 Tampilan gambar dan bagan setelah direvisi</p>	

- 7) Halaman 29-31 adalah halaman yang memuat materi dampak *fusion food*.
 - 8) Halaman 32-41 adalah halaman yang memuat latihan soal ke-1, 2, 3, dan 4.
- Pada latihan soal dilakukan revisi yaitu menghilangkan kotak soal dan menambahkan lembar jawaban atas arahan dari ahli media.

<p>Latihan ke-1 Jawablah soal di bawah ini!</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carilah 2 (dua) pengertian <i>fusion food</i> menurut tokoh lain dan sertakan sumber informasinya! (Sumber dapat berupa buku, majalah, internet) 2. Setelah membaca pendapat dari para tokoh mengenai pengertian <i>fusion food</i>, selanjutnya jelaskan pengertian <i>fusion food</i> menurut pendapatmu! </div> <p>Latihan ke-2</p> <div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Riani sedang tinggal di Korea. Dia ingin membuat <i>fusion food</i>. Dia sudah memiliki cukup banyak bahan makanan di rumah yaitu nasi, kimchi, telur, spaghetti, roti bun, daging sapi, bumbu-bumbu dan sayuran lengkap. Dari bahan-bahan tersebut Riani dapat membuat Pasta, Hamburger, Nasi Goreng, Kimbap, Steak dan Bulgogi.</p> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> 31 Buku Saku <i>Fusion Food</i> </div>	<p>Latihan ke-1 Jawablah soal di bawah ini!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carilah 2 (dua) pengertian <i>fusion food</i> menurut tokoh lain dan sertakan sumber informasinya! (Sumber dapat berupa buku, majalah, internet) 2. Setelah membaca pendapat dari para tokoh mengenai pengertian <i>fusion food</i>, selanjutnya jelaskan pengertian <i>fusion food</i> menurut pendapatmu! <p>Jawaban:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> 32 Buku Saku <i>Fusion Food</i> </div>
Sebelum direvisi	Setelah direvisi

Gambar 7. Revisi Kotak Latihan Soal dan Pemberian Lembar Jawab

- c. Bagian penutup memuat glosarium, daftar pustaka, dan *cover* belakang.
- 1) Halaman 42-44 adalah halaman yang memuat glosarium buku saku *fusion food*.
 - 2) Halaman 45-48 adalah halaman yang memuat daftar pustaka buku saku *fusion food*.
 - 3) Halaman belakang adalah *cover* belakang yang memuat informasi gambaran isi dan tujuan buku saku *fusion food* serta nama prodi Pendidikan Teknik Boga dan nama universitas yaitu Universitas Negeri Yogyakarta. *Cover* belakang buku menggunakan kertas Ivory 210 gram.
3. Pengembangan (*Develop*)

Pada tahap pengembangan peneliti melakukan validasi, evaluasi, revisi hingga dicetak menjadi Buku Saku *Fusion Food* dan selanjutnya dilakukan uji

kelayakan. Tahap validasi dan evaluasi dilakukan oleh ahli materi dan ahli media. Uji kelayakan dilakukan oleh siswa. Berikut ini adalah hasil penilaian ahli materi dan ahli media, serta respon siswa terhadap buku saku *fusion food*.

a. Penilaian ahli materi

Tabel 8 Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Kurikulum oleh Ahli Materi

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Materi		Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I	II					
Kurikulum	Kesesuaian isi pembelajaran dengan kurikulum	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	90,6%
	Kesesuaian isi pembelajaran dengan kompetensi pembelajaran (KI & KD)	4	4	4	4	4	100%	
	Kesesuaian isi pembelajaran dengan silabus dan RPP	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	
	Kesesuaian uraian pokok bahasan dan sub-pokok bahasan dalam buku saku dengan materi pembelajaran	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	

Tabel 6 menunjukkan rekapitulasi penilaian buku saku *fusion food* pada indikator kurikulum oleh ahli materi I dan II. Aspek kesesuaian isi pembelajaran dengan kompetensi pembelajaran (KI & KD) memperoleh persentase tertinggi yaitu 100%, yang berarti sudah sesuai dengan KI & KD. Aspek lainnya hanya mendapatkan persentase sebesar 87,5% yang berarti masih memerlukan perbaikan.

Secara keseluruhan indikator kurikulum menghasilkan rerata persentase sebesar 90,6%.

Tabel 9. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Konten oleh Ahli Materi

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Materi		Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		1	2					
Konten	Kejelasan materi	3	4	3,5	43,5	48	90,6%	87,8%
		3	4	3,5				
		3	4	3,5				
		3	4	3,5				
		3	4	3,5				
		3	4	3,5				
		4	4	4				
		4	4	4				
		3	4	3,5				
		4	4	4				
		3	4	3,5				
	Keruntutan materi	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	
	Keringkasan materi	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	
	Kepadatan materi	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	
	Kejelasan contoh	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	
Keterkaitan contoh dengan lingkungan	3	4	3,5	3,5	4	87,5%		
Kesesuaian tingkat kesulitan aspek kognitif siswa kelas XII SMK	3	4	3,5	7	8	87,5%		
	3	4	3,5					
Kesesuaian bahasa dengan tingkat berpikir siswa	3	4	3,5	3,5	4	87,5%		
Kemudahan dipahami	3	4	3,5	3,5	4	87,5%		

Tabel 7 menunjukkan rekapitulasi penilaian Buku Saku *Fusion Food* pada indikator konten oleh ahli materi. Aspek kejelasan materi ketercapaiannya 90,6%

merupakan persentase tertinggi pada indikator konten. Sedangkan tujuh aspek lainnya menghasilkan persentase sebesar 87,5% artinya pada indikator konten masih diperlukan perbaikan cukup banyak. Indikator konten menghasilkan rerata persentase keseluruhan sebesar 87,8%.

Tabel 10. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Manfaat oleh Ahli Materi

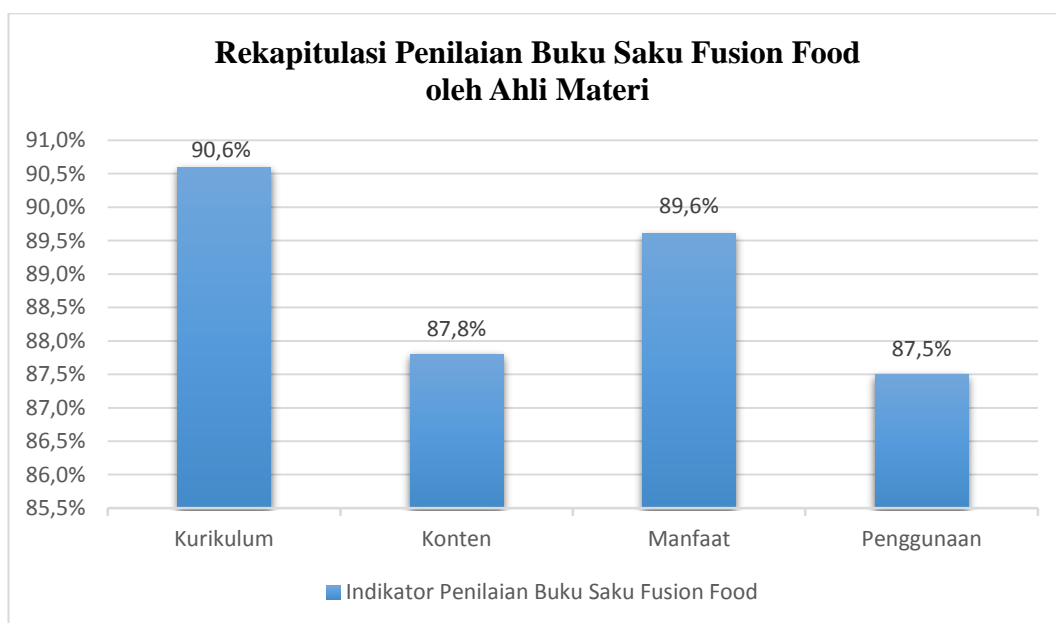
Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Materi		Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I	II					
Manfaat	Sumber belajar siswa	4	4	4	11	12	91,7%	89,6%
		3	4	3,5				
		3	4	3,5				
	Membantu guru	3	4	3,5	10,5	12	87,5%	
		3	4	3,5				
		3	4	3,5				

Tabel 8 menunjukkan rekapitulasi penilaian buku saku *fusion food* pada indikator manfaat oleh ahli materi. Aspek sumber belajar siswa memperoleh persentase tertinggi yaitu 91,7%. Kemudian, aspek membantu guru memperoleh persentase sebesar 87,5%. Secara keseluruhan rerata indikator manfaat menghasilkan persentase sebesar 89,6%.

Tabel 11. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Penggunaan oleh Ahli Materi

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Materi		Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I	II					
Penggunaan	Kemudahan penggunaan	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	87,5%
	Kemudahan dibawa	3	4	3,5	3,5	4	87,5%	

Tabel 9 menunjukkan rekapitulasi penilaian Buku Saku *Fusion Food* pada indikator penggunaan oleh ahli materi. Aspek kemudahan penggunaan dan kemudahan dibawa memperoleh persentase 87,5% yang artinya masih memerlukan perbaikan. Secara keseluruhan indikator penggunaan menghasilkan persentase sebesar 87,5%.



Gambar 8. Grafik Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* oleh Ahli Materi

Persentase penilaian oleh ahli materi menghasilkan persentase pada indikator kurikulum 90,6%, konten 87,8%, manfaat 89,6%, dan penggunaan 87,5%. Secara keseluruhan, rerata persentase penilaian ahli materi adalah 88,9%. Berdasarkan skala interval, rentang nilai >80% termasuk kategori sangat layak. Hal ini menunjukkan bahwa Buku Saku *Fusion Food* sudah “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.

Data kualitatifnya berupa masukan dari ahli materi yaitu untuk menggunakan nama lengkap ahli bidang kuliner pada materi bagian pengertian *fusion food* dan

perbaikan pada rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), serta susunan materi disesuaikan kembali dengan silabus, dan menambahkan gambar-gambar untuk lebih menarik perhatian siswa.

b. Penilaian ahli media

Tabel 12. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Kurikulum oleh Ahli Media

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Media	Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I					
Kurikulum	Kompetensi pembelajaran	4	4	4	4	100%	100%
	Tujuan pembelajaran	4	4	4	4	100%	
	Urutan materi pembelajaran	4	4	4	4	100%	

Tabel 10 menunjukkan rekapitulasi penilaian buku saku *fusion food* pada indikator kurikulum oleh ahli media. Aspek kompetensi pembelajaran, tujuan pembelajaran, dan urutan materi pembelajaran oleh ahli media masing-masing memperoleh persentase sebesar 100%. Secara keseluruhan rerata persentase indikator kurikulum oleh ahli media adalah sebesar 100%. Hal ini menunjukkan bahwa pada indikator kurikulum menurut ahli media sudah sesuai.

Tabel 13. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Tampilan oleh Ahli Media

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Media	Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I					
Tampilan	Kemenarikan sampul buku saku	4	4	7	8	87,5%	97,9%
		3	3				
	Pemilihan jenis dan <i>font</i> huruf	4	4	16	16	100%	
		4	4				
		4	4				
		4	4				
		4	4				

Lanjutan Tabel 13. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku Fusion Food Indikator Tampilan oleh Ahli Media

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Media	Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I					
Tampilan	Kejelasan isi untuk dibaca	4	4	4	4	100%	97,9%
	Layout buku saku	4	4	8	8	100%	
		4	4				
	Kerapihan buku saku	4	4	20	20	100%	
		4	4				
		4	4				
		4	4				
Kejelasan tampilan	4	4	4	4	100%		

Tabel 11 menunjukkan rekapitulasi penilaian buku saku *fusion food* pada indikator tampilan oleh ahli media. Aspek kemenarikan sampul buku saku memperoleh persentase terendah yaitu 87,5% berarti masih harus ditingkatkan. Sedangkan aspek pemilihan jenis dan *font*, kejelasan ini untuk dibaca, *layout* buku saku, kerapihan buku saku, dan kejelasan tampilan memperoleh persentase masing-masing 100% yang artinya telah sesuai. Secara keseluruhan, indikator tampilan memperoleh rerata persentase sebesar 97,9%.

Tabel 14. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Konten oleh Ahli Media

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Media	Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I					
Konten	Kemudahan materi dipahami	4	4	20	20	100%	98,4%
		4	4				
		4	4				
		4	4				
		4	4				
	Kedalaman materi	4	4	4	4	100%	
	Kelengkapan materi	4	4	4	4	100%	

Lanjutan Tabel 14. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku Fusion Food Indikator Konten oleh Ahli Media

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Media	Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I					
Konten	Kejelasan isi buku saku	4	4	15	16	93,8%	98,4%
		4	4				
		4	4				
		3	3				

Tabel 12 menunjukkan rekapitulasi penilaian buku saku *fusion food* pada indikator konten oleh ahli media. Aspek kemudahan materi dipahami, kedalaman materi, dan kelengkapan materi masing-masing memperoleh persentase sebesar 100%, hal ini berarti ketiga aspek tersebut telah sesuai. Sedangkan pada aspek kejelasan isi buku saku hanya memperoleh 93,8% yang berarti masih perlu ditingkatkan lagi. Secara keseluruhan, indikator konten memperoleh rerata persentase sebesar 98,4%.

Tabel 15. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Penggunaan oleh Ahli Media

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Media	Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I					
Penggunaan	Kemudahan penggunaan	4	4	4	4	100%	100%
	Kemudahan dibawa	4	4	4	4	100%	

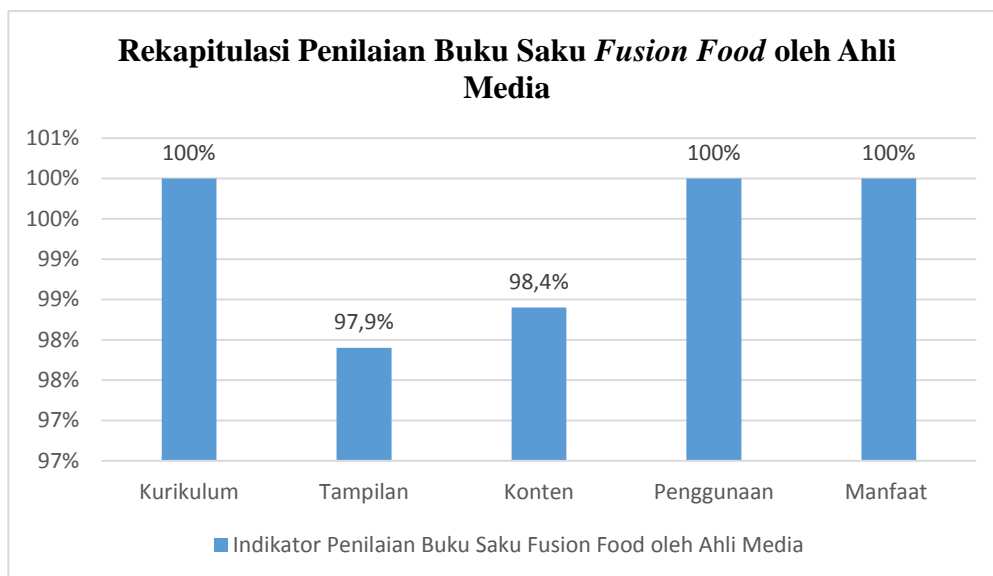
Tabel 13 menunjukkan rekapitulasi penilaian Buku Saku *Fusion Food* pada indikator penggunaan oleh ahli media. Pada aspek kemudahan penggunaan dan kemudahan dibawa masing-masing memperoleh persentase sebesar 100%. Hal ini menunjukkan bahwa pada indikator penggunaan telah sesuai. Kemudian, rerata persentase indikator penggunaan sebesar 100%.

Tabel 16. Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* Indikator Manfaat oleh Ahli Media

Indikator	Aspek Penilaian	Ahli Media	Rerata Skor	Jumlah Rerata Skor/Aspek	Skor Maks	Persentase Per Aspek	Rerata Persentase Per Indikator
		I					
Manfaat	Sumber belajar	4	4	12	12	100%	100%
		4	4				
		4	4				
	Membantu guru	4	4	8	8	100%	
		4	4				

Tabel 14 menunjukkan rekapitulasi penilaian Buku Saku *Fusion Food* pada indikator manfaat oleh ahli media. Pada aspek sumber belajar dan membantu guru masing-masing memperoleh persentase sebesar 100%. Kemudian, rerata persentase indikator manfaat sebesar 100%.

Data kualitatifnya berupa masukan dari ahli media yaitu pemilihan kertas *cover* yang semula berjenis *Art Paper* 130 diganti dengan *Ivory* 210, menambahkan halaman bibliografi, mengganti ukuran dan jenis *font* pada *cover* depan, dan memperbanyak gambar untuk memperjelas materi.

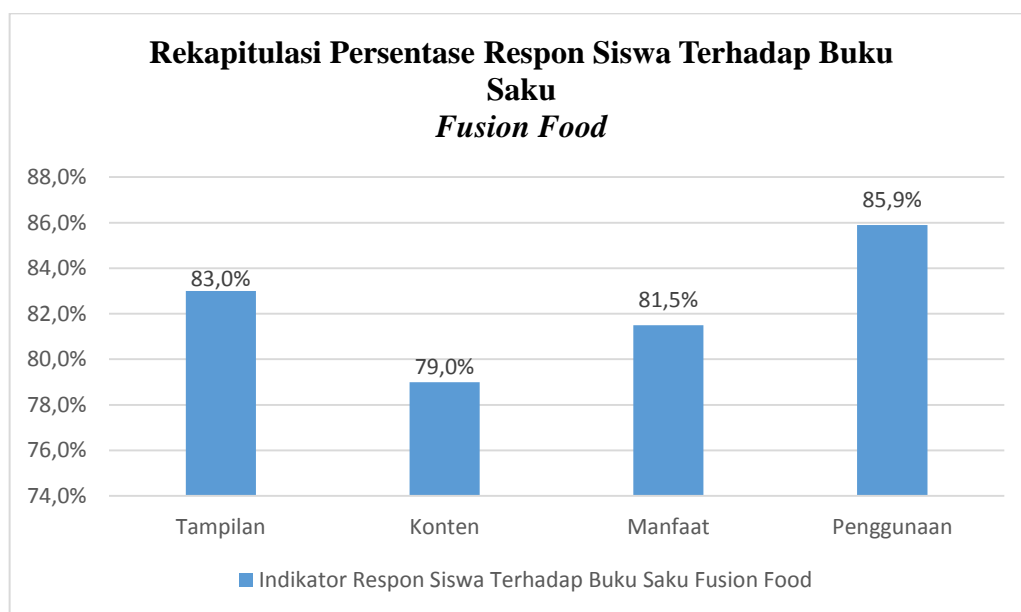


Gambar 9. Grafik Rekapitulasi Penilaian Buku Saku *Fusion Food* oleh Ahli Media

Persentase penilaian oleh ahli media menghasilkan persentase pada indikator kurikulum 100%, tampilan 97,9%, konten 98,4%, dan penggunaan 100% serta manfaat 100%. Secara keseluruhan, rerata persentase penilaian ahli media adalah 99,1%. Berdasarkan skala interval, rentang nilai >80% termasuk kategori sangat layak. Hal ini menunjukkan bahwa Buku Saku *Fusion Food* sudah “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.

c. Rekapitulasi respon siswa terhadap Buku Saku *Fusion Food*

Sedangkan uji kelayakan dilakukan yaitu dengan memberikan angket untuk mengetahui respon siswa terhadap Buku Saku *Fusion Food* sejumlah 40 orang siswa dengan kompetensi keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan. Respon siswa terhadap Buku Saku *Fusion Food* pada tabel 15 terlampir.



Gambar 10. Grafik Rekapitulasi Persentase Respon Siswa Terhadap Buku Saku *Fusion Food*

Respon siswa menghasilkan persentase pada indikator tampilan 83%, konten 79%, manfaat 81,5%, dan penggunaan 85,9%. Secara keseluruhan, rerata persentase adalah 82,3%. Berdasarkan skala interval, rentang nilai >80% termasuk

kategori sangat layak. Persentase keseluruhan rekapitulasi respon siswa terhadap Buku Saku *Fusion Food* sebesar 82,3%, hal ini menunjukkan bahwa Buku Saku *Fusion Food* sudah “sangat layak” untuk digunakan sebagai media pembelajaran pada proses pembelajaran di SMK.

4. Penyebarluasan (*Disseminate*)

Berdasarkan hasil penilaian ahli media dan ahli materi, serta respon siswa terhadap Buku Saku *Fusion Food* sebagai pengguna, Buku Saku *Fusion Food* dinyatakan sangat layak untuk digunakan sebagai media pembelajaran di sekolah. Buku Saku *Fusion Food* adalah sebuah buku yang dapat digunakan oleh siapa pun, pada penelitian ini khususnya untuk siswa kelas XII SMK Program Kuliner. Penyebarluasan Buku Saku *Fusion Food* sejumlah 40 buah buku saku untuk perpustakaan SMK Negeri 1 Kalasan sehingga dapat dibaca oleh banyak siswa lainnya secara bergantian.

B. Pembahasan

Penelitian pengembangan ini menggunakan model pengembangan 4-D yaitu *define, design, develop, dan disseminate*.

1. *Define* (pendefinisian)

Tahap pertama yaitu *define* (pendefinisian) yang terdiri dari analisis kurikulum, analisis karakteristik peserta didik, dan analisis materi serta merumuskan tujuan (Mulyatiningsih, E., 2012: 180-181). Langkah pertama sebelum mulai menyusun bahan ajar yaitu menganalisis standar kompetensi (SK) dan kompetensi dasar (KD), menganalisis sumber belajar, serta memilih dan menentukan bahan ajar (Kurniasih, I. & Sani, B., 2014: 59-60). Analisis kurikulum

menghasilkan pemilihan mata pelajaran *fusion food* dan kompetensi yang digunakan adalah memahami pengertian, latar belakang, contoh, dan karakteristik makanan *fusion (Fusion Food)* dan merancang makanan dengan teknik *fusion (Fusion Food)*. Analisis karakteristik peserta didik menghasilkan kesimpulan bahwa siswa merasa perlu referensi bacaan khususnya materi *Fusion Food* karena belum ada buku atau sumber belajar yang dimiliki kecuali *handout* yang dipegang oleh guru.

Menurut Suroso (2007: 113) langkah dalam menulis buku adalah memilih dan menyusun topik, sebagai rujukan arah pembahasan isi buku dan mencari sumber referensi dari buku, jurnal dan sebagainya. Analisis materi diperoleh dari silabus mata pelajaran dan sumber lainnya berupa buku, artikel, jurnal, modul, dan materi yang disampaikan pada seminar-seminar, serta peneliti melakukan wawancara kepada Chef Anton Yanwar selaku *Executive Chef* di Sahid Jaya Hotel Yogyakarta sekaligus pegiat kuliner yaitu ketua *Indonesian Chef Association (ICA)* Yogyakarta untuk mengetahui pandangannya mengenai *Fusion Food*. Kemudian, merumuskan tujuan pembuatan Buku Saku *Fusion Food* ini untuk membantu siswa dalam mempelajari makanan *fusion* dan menambah sumber belajar bagi sekolah serta memudahkan siswa dalam belajar mandiri dalam memahami materi mengenai *Fusion Food* pada mata pelajaran Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food*.

2. *Design* (perancangan)

Media bahan cetak adalah media visual yang pembuatannya melalui proses pencetakan/*printing* atau *offset*. Media bahan cetak ini menyajikan pesannya melalui huruf dan gambar-gambar yang diilustrasikan untuk lebih memperjelas

pesan atau informasi yang disajikan (Riyana, C., 2012: 28). Berdasarkan pendapat tersebut, maka buku saku termasuk dalam media pembelajaran bahan cetak. Pada tahap *design* meliputi perancangan produk, pengumpulan bahan, dan membuat *layout* buku saku. Pada perancangan produk, peneliti membuat rancangan pembelajaran agar konten Buku Saku *Fusion Food* disesuaikan dengan silabus mata pelajaran, seperti menurut Yaumi, M. (2018: 109) bahwa buku teks merupakan panduan belajar yang dirancang khusus sesuai dengan mata pelajaran atau matakuliah yang berisi konten yang harus dipelajari pada kurun waktu tertentu. Pada pengumpulan bahan, peneliti mengumpulkan teori-teori dari berbagai sumber dan mendokumentasikan beberapa contoh makanan *fusion* yang ada di sekitar lingkungan peneliti.

Menurut Yaumi, M. (2018: 112-113) menyebutkan bahwa struktur dalam pembuatan buku saku adalah bab atau satuan, gambaran singkat mengenai bahan, pedoman mempelajari materi pembelajaran, tujuan, isi bahan, rangkuman, latihan, referensi, dan glosarium yang biasanya dimasukkan dalam buku pada setiap akhir bab atau unit. Dari pendapat tersebut, maka peneliti membuat dan menyusun *layout* buku saku, sampul, halaman tujuan, isi, latihan soal, glosarium dan daftar pustaka serta tidak lupa untuk memberikan gambar-gambar agar tidak monoton dan memberi kesan menarik pada buku saku. Menurut Hizair (2013: 108), buku saku adalah buku berukuran kecil yang dapat disimpan dalam saku dan mudah dibawa ke mana saja. Menurut Kurniasih, I. & Sani, B. (2014 : 90), biasanya buku saku dicetak dengan ukuran haki 100x148 mm atau juga biasanya paling maksimal dicetak dengan ukuran 15x10 cm dan memiliki batasan maksimal pada halaman

sekitar 50 sampai dengan 60 halaman. Buku Saku *Fusion Food* ini dibuat dengan ukuran A6 atau 10,5 cm x 14,8 cm dan memiliki jumlah halaman sebanyak 48 halaman.

3. *Develop* (Pengembangan)

Tahap ketiga yaitu *develop* atau pengembangan terdiri dari validasi, evaluasi, revisi, dan uji kelayakan buku saku. Menurut Yaumi, M. (2018: 109) menyebutkan bahwa pada tahap evaluasi dan revisi adalah melakukan pengkoreksian (*proofreading*) dengan memberikan kepada dua atau lebih pembaca untuk melihat kesalahan teknis lainnya. Meminta ahli atau pihak lain untuk mengoreksi baik yang berkaitan dengan konten maupun yang berkenaan dengan desain bahan cetak, dan menguji coba secara bertahap dari uji perorangan, kelompok kecil, dan kelompok besar, serta uji coba lapangan yang dilanjutkan dengan revisi. Berdasarkan teori tersebut, validasi dan evaluasi buku saku *Fusion Food* dilakukan oleh ahli materi dan ahli media. Setelah itu, dilakukan revisi sesuai dengan hasil evaluasi yang disarankan. Sebagai data kualitatifnya, ahli materi memberikan masukan berupa untuk menambahkan nama lengkap ahli bidang kuliner pada materi bagian pengertian *Fusion Food* dan perbaikan pada rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), serta susunan materi disesuaikan kembali dengan silabus, dan menambahkan gambar-gambar untuk lebih menarik perhatian siswa. Sedangkan ahli media memberikan masukan berupa pemilihan kertas *cover* yang semula berjenis *Art Paper* 130 diganti dengan Ivory 210, menambahkan halaman bibliografi pada buku, mengganti ukuran dan jenis *font* pada *cover* depan, dan memperbanyak gambar untuk memperjelas materi yaitu dengan memberikan tanda

panah berisi keterangan pada contoh gambar. Hasil revisi Buku Saku *Fusion Food* yang sudah final selanjutnya dilakukan penilaian oleh ahli materi dan ahli media, jika sudah layak digunakan maka setelahnya dapat diuji coba kepada responden dalam hal ini yaitu siswa. Buku Saku *Fusion Food* diujikan pada sejumlah 40 siswa menghasilkan persentase skor rata-rata 82,3% yang artinya sangat layak untuk digunakan sebagai sumber belajar di SMK.

4. *Disseminate* (penyebarluasan)

Tahap keempat yaitu *disseminate* atau penyebarluasan. Menurut Yaumi, M. (2018: 109) menyebutkan bahwa bentuk diseminasi adalah mempublikasi bahan ajar dengan melibatkan lembaga penerbitan dan menyebarkan bahan ajar ke seluruh pihak yang memerlukan. Pada penelitian ini, Buku Saku *Fusion food* belum terlibat dengan lembaga penerbitan, namun Buku Saku *Fusion Food* telah disebarluaskan sejumlah 40 buah buku saku untuk disimpan di perpustakaan SMK Negeri 1 Kalasan sehingga dapat dibaca oleh banyak siswa lainnya secara bergantian.