

## **LAMPIRAN**

**LAMPIRAN 1**  
**SURAT-SURAT PENELITIAN**  
**DAN FORM BIMBINGAN**

KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
NOMOR : 33/PTBG/PB/VII/2017

TENTANG  
PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA  
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

**DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

- Menimbang : a. bahwa untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat dosen pembimbingnya;  
b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);  
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);  
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;  
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;  
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;  
6. Keputusan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan RI Nomor 98/MPK.A4/KP/2013 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;  
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;  
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

**MEMUTUSKAN**

- Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

- PERTAMA : Mengangkat Saudara :

Nama	:	Dra. Yuriani, M.Pd.
NIP	:	19540206 198203 2 001
Pangkat/Golongan	:	Pembina Tk.I, IV/b
Jabatan Akademik	:	Lektor Kepala

sebagai Dosen Pembimbing Untuk mahasiswa penyusun Tugas Akhir Skripsi (TAS) :

Nama	:	Shofiyah Assa 'Dillah
NIM	:	14511241005
Prodi Studi	:	Pend. Teknik Boga - S1
Judul Skripsi/TA	:	HUBUNGAN KEMAMPUAN AWAL DENGAN PRESTASI BELAJAR MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA



- KEDUA** : Dosen Pembimbing sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas merencanakan, mempersiapkan, melaksanakan, dan mempertanggungjawabkan pelaksanaan kegiatan bimbingan terhadap mahasiswa sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA sampai mahasiswa dimaksud dinyatakan lulus.
- KETIGA** : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2017.
- KEEMPAT** : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 21 Juli 2017.

Tembusan Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Para Wakil Dekan Fakultas Teknik;
2. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
3. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
4. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
5. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik;
6. Mahasiswa yang bersangkutan;

Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 21 Juli 2017

DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,





KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 66/UN34.15/LT/2018

29 November 2018

Lamp. : 1 Bendel Proposal

Hal : Permohonan Izin Uji Instrumen Penelitian

Yth . Kepala Sekolah SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Jalan Sidikan 60 Umbulharjo Yogyakarta

Kami sampaikan dengan hormat kepada Bapak/Ibu, bahwa mahasiswa kami berikut ini:

Nama : Shofiyah Assa ' Dillah  
NIM : 14511241005  
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Judul Tugas Akhir : Hubungan Kemampuan Awal Dengan Prestasi Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Waktu Uji Instrumen : 29 November - 5 Desember 2018

bermnaksud melaksanakan uji instrumen untuk keperluan penulisan Tugas Akhir. Untuk itu kami mohon dengan hormat Ibu/Bapak berkenan memberikan izin dan bantuan seperlunya.

Atas izin dan bantuannya diucapkan terima kasih.

Dekan Fakultas Teknik



Tembusan :

1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 131/UN34.15/LT/2019  
Lamp. : 1 Bendel Proposal  
Hal : Izin Penelitian

25 Maret 2019

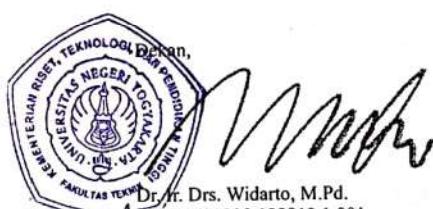
Yth . SMK N 4 YOGYAKARTA  
Jalan Sidikan 60 Umbulharjo Yogyakarta

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Shofiyah Assa 'Dillah  
NIM : 14511241005  
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1  
Tujuan : Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)  
Judul Tugas Akhir : HUBUNGAN KEMAMPUAN AWAL DENGAN PRESTASI BELAJAR MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
Waktu Penelitian : 11 - 29 Maret 2019

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.



Tembusan :  
1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan :  
2. Mahasiswa yang bersangkutan.



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK  
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta - 55233  
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 3 Desember 2018

Kepada Yth. :

Nomor : 074/11494/Kesbangpol/2018  
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda, dan  
Olahraga DIY

di Yogyakarta

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Nomor : 66/UN34.15/LT/2018  
Tanggal : 29 November 2018  
Perihal : Permohonan Izin Uji Instrumen Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal : "HUBUNGAN KEMAMPUAN AWAL DENGAN PRESTASI BELAJAR BOGA DASAR KELAS X DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA" kepada:

Nama : SHOFIYAH ASSA'DILLAH  
NIM : 14511241005  
No.HP/Identitas : 085602494089/3404074605960001  
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga / Pendidikan Teknik Boga Dan Busana  
Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Lokasi Penelitian : SMK Negeri 4 Yogyakarta  
Waktu Penelitian : 3 Desember 2018 s.d 3 Februari 2019  
Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan:

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY selambat-lambatnya 6 bulan setelah penelitian dilaksanakan.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth. :

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan.



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
**DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA, DAN OLAHRAGA**  
Jalan Cendana No. 9 Yogyakarta, Telepon (0274) 550330, Fax. 0274 513132  
Website : [wwwdikpora.jogjaprov.go.id](http://wwwdikpora.jogjaprov.go.id), email: [dikpora@jogjaprov.go.id](mailto:dikpora@jogjaprov.go.id), Kode Pos 55166

Yogyakarta, 05 Desember 2018

Nomor : 070/13885  
Lamp : -  
Hal : Rekomendasi  
Penelitian

Kepada Yth.  
1. Kepala SMK NEGERI 4  
YOGYAKARTA

Dengan hormat, memperhatikan surat dari Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Pemerintah Daerah Daerah Istimewa Yogyakarta nomor 074/11494/Kesbangpol/2018 tanggal 03 Desember 2018 perihal Rekomendasi Penelitian, kami sampaikan bahwa Dinas Pendidikan, Pemuda, dan Olahraga DIY memberikan izin rekomendasi penelitian kepada:

Nama : SHOFIYYAH ASSA'DILLAH  
NIM : 14511241005  
Prodi/Jurusan : PEND. TEKNIK BOGA/PEND. TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
Fakultas : FAKULTAS TEKNIK  
Universitas : UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
Judul : HUBUNGAN KEMAMPUAN AWAL DENGAN PRESTASI BELAJAR  
: BOGA DASAR KELAS X DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA  
Lokasi : SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA,  
Waktu : 03 Desember 2018 s.d 03 Februari 2019

Dengan ketentuan sebagai berikut :

1. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib memtaati ketentuan yang berlaku di lokasi penelitian.
2. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Atas perhatian dan kerjasama yang baik, kami menyampaikan terimakasih.

a.n Kepala  
Kepala Bidang Perencanaan dan  
Standarisasi

Didik Wardaya, S.E., M.Pd.  
NIP 19660530 198602 1 002

Tembusan Yth :

1. Kepala Dinas Dikpora DIY
2. Kepala Bidang Dikmenti Dikpora DIY

Catatan:  
Hasil print out dan bukti ekomendasi ini  
sudah berlaku tanpa Cap



\*Scan kode untuk cek validnya surat ini.

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
NOMOR : 43/PTBG/TAS/VIII/VIII/2019**

**TENTANG  
PENGANGKATAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA  
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

**DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

- Menimbang : a. bahwa untuk menguji Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat Tim Pengujinya;  
b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);  
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);  
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;  
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;  
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;  
6. Keputusan Menteri Riset dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 107/M/KPT.KD/2017 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;  
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;  
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

**MEMUTUSKAN**

Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Nama : Dra. Yuriani, M.Pd.         |                                      |
| NIP : 19540206 198203 2 001           | sebagai Ketua merangkap Penguji      |
| 2. Nama : Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd. |                                      |
| NIP : 19760424 200112 2 002           | sebagai Sekretaris merangkap Penguji |
| 3. Nama : Dr. Dra. Marwanti, M.Pd.    |                                      |
| NIP : 19570313 198303 2 001           | sebagai Penguji Utama                |

sebagai Tim Penguji bagi TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) mahasiswa sebagai berikut :

Nama : Shofiyah Assa ' Dillah  
NIM : 14511241005

Program Studi : Pend. Teknik Boga - SI

Judul TUGAS : HUBUNGAN KEMAMPUAN AWAL DENGAN PRESTASI BELAJAR  
AKHIR MATA PELAJARAN BOGA DASAR KELAS X DI SMK NEGERI 4  
SKRIPSI YOGYAKARTA  
(TAS)

- KEDUA : Tim Penguji sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas mengevaluasi naskah skripsi, memberi masukan perbaikan, memberikan penilaian, dan penggunaan kontekstual TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) Mahasiswa.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2019.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 6 Agustus 2019.

SALINAN Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
  2. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
  3. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
  4. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik;
  5. Mahasiswa yang bersangkutan;
- Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 6 Agustus 2019



**LAMPIRAN 2**  
**INSTRUMEN PENELITIAN**

### **Kisi-kisi Instrumen Tes**

Sub Variabel	Indikator	Sub Indikator	Butir Soal	Jml
Pengetahuan yang akan diajarkan	Boga Dasar	f. Menerapkan peralatan pengolahan makanan	1, 2, 3	3
		g. Menerapkan metode dasar pengolahan makanan	10, 11, 12	3
		h. Menerapkan potongan bahan makanan	7, 8, 9	3
		i. Menganalisis bumbu dasar dan turunannya untuk masakan Indonesia	4, 5, 6	3
		j. Mise en Place	13, 14, 15	3
		Total Item		15

## PRETEST

Nama Siswa :

Kelas :

No. Absen :

Hari/Tanggal :

Jawablah pertanyaan dibawah ini sesuai dengan kemampuan dan pengetahuan Anda!

1. Jodohkan peralatan (kolom kiri) sesuai dengan fungsi dari alat tersebut!

1. Talenan	<input type="checkbox"/>	a. Alat bantu pengolahan dengan metode uap air panas
2. Dandhang	<input type="checkbox"/>	b. Alat bantu pengolahan bahan makanan yang menggunakan air
3. Ladle	<input type="checkbox"/>	c. Untuk membuat adonan roti/kue
4. Panci	<input type="checkbox"/>	d. Untuk menyimpan bahan makanan dalam kondisi suhu rendah
5. Wajan/Wok	<input type="checkbox"/>	e. Untuk menghancurkan bahan makanan
6. Pisau	<input type="checkbox"/>	f. Alat pengolahan dengan sumber api
7. Kulkas	<input type="checkbox"/>	g. Untuk membalik/menumis bahan makanan
8. Kompor	<input type="checkbox"/>	h. Alat untuk memotong-motong bahan makanan
9. Blender	<input type="checkbox"/>	i. Untuk menggoreng bahan makanan
10. Spatula kayu/Sotil	<input type="checkbox"/>	j. Untuk alas saat memotong bahan makanan
		k. Untuk mengolah bahan makanan yang membutuhkan suhu udara panas
		l. Untuk mengambil hidangan yang berkuah

2. Sebutkan bahan pembuatan dari peralatan yang ada dibawah ini!



3. Sebutkan 4 peralatan memasak yang membutuhkan listrik untuk pengoperasiannya!
- - 
  - 
  -
4. Masukkanlah bumbu dan rempah dibawah ini kedalam kolom sesuai dengan jenisnya!

1. Bawang putih	2. Kemiri	3. Kunyit	4. Merica
5. Kayu manis	6. Bawang merah	7. Daun jeruk	8. Cengkeh
9. Asam jawa	10.Jinten	11.Bunga lawang	12.Daun salam
13.Cabai	14.Ketumbar	15.Daun pandan	16.Jahe
17.Kecombrang	18.Sereh/Serai	19.Temulawak	20.Belimbing Wuluh

- a. Buah :  
b. Batang :  
c. Bunga :  
d. Akar/umbi :  
e. Biji :  
f. Daun :  
5. Sebutkan 4 (empat) bumbu/rempah yang dapat dijadikan pewarna makanan alami dan warna yang dihasilkannya!
- - 
  - 
  -
6. Sebutkan 4 masakan Indonesia yang berwarna merah!
- - 
  - 
  -

7. Sebutkan 5 (lima) hewan yang biasa dikonsumsi/ diolah oleh manusia!
- Hewan berkaki 4 :
  - Unggas :
  - Hasil laut/ hidup di air :
8. Beri 2 (dua) contoh makanan yang Anda ketahui berdasarkan bentuknya!
- Contoh : tomat termasuk dalam kategori buah.
- Umbi akar :
  - Polong :
  - Daun :
  - Buah :
  - Bunga :
9. Sebutkan nama bagian potongan ayam sesuai dengan gambar!



10. Jelaskan 4 macam teknik olah memasak yang Anda ketahui!
- - 
  - 
  -
11. Sebutkan teknik memasak pada masakan dibawah ini :
- Pecel :
  - Pepes ikan :
  - Sate Ayam :
  - Perkedel kentang :
  - Bakpia :
12. Sebutkan 4 masakan yang menggunakan teknik olah “merebus”!

---

---

13. Sebutkan 4 cara memilih ikan yang baik/segar !

- a.
- b.
- c.
- d.

14. Sebutkan minimal 4 tahapan yang harus dilakukan agar sayuran siap untuk diolah!

---

---

15. Suatu saat, Anda ingin membuat balado telur. Sebutkan bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat balado telur. Lalu berikan langkah-langkah pembuatan menurut Anda!

Alat :

Bahan :

Cara Pengolahan

## **KUNCI JAWABAN**

### **PRETEST/POSTTEST**

1. Jodohkan peralatan (kolom kiri) sesuai dengan fungsi dari alat tersebut!

- |      |       |
|------|-------|
| 1) J | 6) H  |
| 2) A | 7) D  |
| 3) L | 8) F  |
| 4) B | 9) E  |
| 5) I | 10) G |

2. Sebutkan macam-macam alat sesuai dengan bahan pembuatannya!

- a. Stainless steel
- b. Kayu
- c. Keramik
- d. Alumunium
- e. Plastik

3. Peralatan memasak menggunakan listrik :

Jawaban : blender, mixer, oven listrik, *microwave, food processor, bread slicer.*

4. Pengelompokan bumbu berdasarkan jenisnya.

- g. Buah : 9, 13, 20
- h. Batang : 5, 18
- i. Bunga : 17, 11, 8
- j. Akar/umbi : 1, 6, 18, 3, 16
- k. Biji : 2, 10, 14, 4
- l. Daun : 7, 15, 12

5. Bumbu dan rempah pewarna

- a. Kunyit (kuning)
- b. Cabai (merah)
- c. Daun Pandan (hijau)

- d. Daun suji (hijau)
  - e. Kluwak (hitam)
6. Masakan Indonesia berbumbu dasar merah
- a. Rendang
  - b. Aneka masakan balado (terong, telur)
  - c. Sambal goreng
  - d. Kalio merah
  - e. Hidangan bumbu merah bali (ayam, telur, ikan)
7. Sebutkan hewan yang biasa di konsumsi/ di olah oleh manusia!
- d. Hewan berkaki 4 : sapi, kambing, unta, domba, babi, kerbau
  - e. Unggas : ayam, bebek, kalkun, burung puyuh, burung dara
  - f. Hasil laut/ hidup di air : gurami, udang, tuna, salmon, kepiting, lobster
8. Pengelompokan sayuran berdasarkan bentuknya
- f. Umbi akar : kentang, wortel, lobak, ubi-ubian
  - g. Polong : kacang panjang, buncis, kacang polong
  - h. Daun : kangkung, bayam, sawi hijau, daun singkong
  - i. Buah : tomat, terung, pare, timun
  - j. Bunga : kembang kol, jantung pisang, brokoli, bunga kol
9. Sebutkan nama bagian potongan ayam sesuai dengan gambar!
- a. Dada ayam
  - b. Paha bawah
  - c. Sayap/wings
  - d. Ayam Utuh/whole
  - e. Paha atas
10. Jelaskan teknik memasak yang kalian ketahui!
- a. Merebus (boiling) : Memasak dengan air yang mendidih (suhu 100 °C)
  - b. Menggoreng (frying) : memasak dengan minyak panas
  - c. Memanggang (baking) : memasak dengan metode udara bersuhu panas tinggi

- : memasak dengan metode api yang menyentuh bahan makanan secara langsung
- d. Membakar (grilling)
- : memasak dengan metode uap air panas
- e. Mengukus (steaming)

11. Teknik memasak

- a. Pecel : direbus (boiling)
- b. Pepes ikan : dikukus (steaming)
- c. Sate ayam : dibakar (grilling)
- d. Perkedel kentang : digoreng (frying)
- e. Bakpia : dipanggang (baking)

12. Masakan menggunakan teknik olah boiling

Jawaban : sup sayur, lodeh, opor ayam, sayur asem

13. Cara memilih ikan yang baik/segar :

- a. Warna kulit/sisik ikan terlihat cerah
- b. Daging ikan bila dipegang terasa kenyal
- c. Mata jernih menonjol dan cembung
- d. Sisik ikan segar masih melekat kuat dan mengkilat, sisik masih utuh tidak banyak yang lepas
- e. Insang berwarna merah
- f. Kulit dan daging ikan tidak mudah robek terutama bagian perut

14. Tahapan prepare sayuran :

- Pengupasan
- Penyiangan
- Pembersihan dari bagian-bagian yang kotor/rusak
- Pencucian
- Pemotongan

## 15. Resep Balado Telur

Alat pengolahan	Bahan	
- Wajan	- Telur ayam	- Garam
- Panci	- Cabai merah	- Gula pasir
Alat bantu pengolahan		keriting
- Sotil/spatula kayu	- Cabai merah	- Minyak goreng
- Cobek+munthu	besar	- Air
- Spatula	- Bawang merah	- Air asam
- Sendok	- Bawang putih	
- Kom	- Tomat	
- Gelas	- Daun salam	
- Pisau	- Lengkuas	
- Talenan	- Daun jeruk	

Cara pembuatan :

- 1) Kupas bawang merah, bawang putih, lengkuas. Cuci semua bahan/bumbu dengan air mengalir.
- 2) Panaskan air lalu rebus telur hingga matang. Angkat dari api, buang airnya. Kupas kulit telur hingga bersih.
- 3) Panaskan minyak goreng, goreng telur yang sudah dikupas hingga permukaan luar telur berkulit kuning kecoklatan. Angkat dari minyak, sisihkan.
- 4) Bumbu halus: Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai merah besar.
- 5) Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas dan daun jeruk sampai harum.
- 6) Masukkan tomat yang sudah dipotong kotak. Tumis hingga layu.
- 7) Masukkan telur yang sudah digoreng. Aduk rata.
- 8) Masukkan air, air asam, garam dan gula pasir. Masak sampai matang.

## RUBRIK PENILAIAN PRETEST-POSTTEST

No	Indikator Jawaban	Kriteria Penilaian	Skor
1	(lihat pada kunci jawaban pretest)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menjodohkan nama dan fungsinya sebanyak 10 dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menjodohkan nama dan fungsinya sebanyak 5 dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menjodohkan nama dan fungsinya sebanyak 1 dengan benar</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menjodohkan nama dan fungsinya dengan benar</li> </ul> <p>*tiap poin soal yang benar mendapatkan skor 1</p>	10 5 1 0
2	a. Stainless steel b. Kayu c. Keramik d. Alumunium e. Plastic	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menjawab 5 poin dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menjawab 4 poin dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menjawab 3 poin dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menjawab 2 poin dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menjawab 1 poin dengan benar</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan dengan benar</li> </ul>	5 4 3 2 1 0
3	Alat bantu memasak yang dioperasikan menggunakan listrik: - Blender - Mixer - Oven listrik - Microwave - Food processor - Bread slicer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 4 alat dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 3 alat dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 2 alat dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 1 alat dengan benar</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan dengan benar</li> </ul>	4 3 2 1 0

4	(lihat pada kunci jawaban pretest)	- Jika siswa dapat mengelompokkan bumbu dan rempah sesuai jenisnya dengan tepat maka mendapatkan 1 poin di setiap soal	1 = $1 \times 20$ = 20
5	Pewarna makanan alami: - Kunyit (kuning) - Cabai (merah) - Daun pandan, suji (hijau) - Kluwak (hitam)	- Jika siswa dapat menyebutkan 4 pewarna makanan dengan tepat dan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 3 pewarna makanan dengan tepat dan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 2 pewarna makanan dengan tepat dan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 1 pewarna makanan dengan tepat dan benar - Jika siswa tidak dapat menyebutkan pewarna makanan dengan tepat dan benar	4 3 2 1 0
6	Masakan Indonesia berbumbu dasar merah - Rendang - Hidangan balado - Sambal goreng - Kalio merah - Hidangan bumbu bali	- Jika siswa dapat menyebutkan 4 masakan dengan tepat dan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 3 masakan dengan tepat dan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 2 masakan dengan tepat dan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 1 masakan dengan tepat dan benar - Jika siswa tidak dapat menyebutkan masakan dengan tepat dan benar	4 3 2 1 0
7	a. Binatang berkaki 4 Sapi, kerbau, unta, kambing, domba, babi, dll b. Unggas Ayam, kalkun, bebek, burung dara, dll c. Hasil laut/air	- Jika siswa dapat menyebutkan 5 hewan pada setiap poin dengan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 4 hewan pada setiap poin dengan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 3 hewan pada setiap poin dengan benar - Jika siswa dapat menyebutkan 2 hewan pada setiap poin dengan benar - Jika siswa tidak dapat menyebutkan pada setiap poin dengan benar  *setiap menyebutkan 1 macam hewan dengan tepat dan benar maka	15 12 9 6 0

	Tuna, mackerel, lobster, salmon, udang, gurami, kepiting dll	mendapatkan skor 1	
8	(lihat pada rubrik pretest)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat mengelompokkan sayur berdasar bentuknya sebanyak 2 macam setiap poin, dengan tepat dan benar</li> </ul> <p>Total jawaban = 20</p> <p>Total skor = 1 x 20</p> <p>Setiap 1 jawaban tepat dan benar mendapatkan skor 1 poin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa tidak dapat mengelompokkan sayur berdasarkan bentuknya</li> </ul>	10 0
9	Potongan Ayam a. Dada ayam/ <i>breast chicken</i> b. Paha bawah/ <i>leg</i> c. Sayap/ <i>wings</i> d. Ayam utuh/ <i>whole chicken</i> e. Paha atas/ <i>whole leg</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 5 sayuran hijau dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 4 sayuran hijau dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 3 sayuran hijau dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 2 sayuran hijau dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 1 sayuran hijau dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan sayuran hijau dengan tepat dan benar</li> </ul>	5 4 3 2 1 0
10	(lihat pada kunci jawaban pretest)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan 4 teknik dengan benar dan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan 3 teknik dengan benar dan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan 2 teknik dengan benar dan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 4 teknik dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 3 teknik dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan dan menjelaskan 1 teknik dengan benar dan tepat</li> </ul>	10 7,5 5 4 3 2,5 2 1 0

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 2 teknik dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 1 teknik dengan benar</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan pada setiap poin dengan benar</li> </ul>	
11	<p>Teknik olah masakan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pecel → direbus</li> <li>b. Pepes ikan → dikukus</li> <li>c. Sate ayam → dibakar</li> <li>d. Perkedel kentang → digoreng</li> <li>e. Bakpia → dipanggang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 4 teknik olah dengan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 3 teknik olah dengan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 2 teknik olah dengan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 1 teknik olah dengan tepat</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan teknik olah dengan tepat</li> </ul>	10 7,5 5 2,5 0
12	<p>Masakan menggunakan teknik boiling</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sup sayur</li> <li>- Lodeh</li> <li>- Opor ayam</li> <li>- Sayur asem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 4 masakan dengan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 3 masakan dengan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 2 masakan dengan tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 1 masakan dengan tepat</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan masakan dengan tepat</li> </ul>	10 7,5 5 2,5 0
13	<i>(lihat pada rubrik pretest)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 4 cara dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 3 dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 2 dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 1 dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan masakan dengan tepat</li> </ul>	10 7,5 5 2,5 0
14	<p>Tahapan prepare sayuran:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengupasan</li> <li>- Penyiangan</li> <li>- Pembersihan dari bagian yang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 4 tahapan dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 3 tahapan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 2 tahapan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan 1 tahapan tepat dan benar</li> </ul>	10 7,5 5 2,5

	<p>kotor/rusak</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pencucian</li> <li>- Pemotongan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan masakan dengan tepat</li> </ul>	0
15	(lihat pada rubrik pretest)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan bahan, alat dan menjelaskan metode/teknik pengolahan balado telur secara runtut dan dengan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan bahan, alat dan menjelaskan metode/teknik pengolahan balado telur namun tidak runtut dan kurang tepat</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan bahan dan alat untuk mengolah balado telur dengan tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa dapat menyebutkan bahan dan alat untuk mengolah balado telur namun kurang tepat dan benar</li> <li>- Jika siswa tidak dapat menyebutkan bahan, alat dan menjelaskan metode/teknik pengolahan balado telur secara runtut dan dengan benar</li> </ul>	20 15 10 5 0

$$Nilai Akhir = \frac{total skor}{18} \times 100$$

**LAMPIRAN 3**  
**HASIL VALIDASI**  
**INSTRUMEN**

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth.  
Ibu Dr. Marwanti, M.Pd.  
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Di Fakultas Teknik UNY

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

Nama : Shofiyah Assa'dillah  
NIM : 14511241005  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TA : Hubungan Kemampuan Awal Dengan Prestasi Belajar Mata Pelajaran  
Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 4 Yogyakarta

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

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

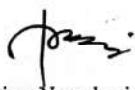
Yogyakarta,  
Pemohon,



Shofiyah Assa'dillah  
NIM 14511241005

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, M. Sc.  
NIP 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing TAS,



Dra. Yuriani, M.Pd.  
NIP 19540206 198203 2 001

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Marwanti, M.Pd.  
NIP : 19570313 198303 2 001

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Shofiyah Assa'dillah  
NIM : 14511241005  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Hubungan Kemampuan Awal Dengan Prestasi Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 4 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,



Dr. Marwanti, M.Pd.

NIP. 19570313 198303 2 001

### HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR

Nama : Shofiyah Assa'dillah  
NIM : 14511241005  
Judul T.A. : Hubungan Kemampuan Awal Dengan Prestasi Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 4 Yogyakarta

No	Variabel	Saran/Tanggapan
	Kemampuan awal siswa .	Penambahan butir soal .

Komentar umum/Lain-lain

Kejelasan bahasa / tidak . tidak .

Yogyakarta,

Validator,



Dr. Marwanti, M.Pd.

NIP. 19570313 198303 2 001

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

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nani Nurwati, S.T.

NIP : 19850205 201012 011

menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Shofiyah Assa'dillah

NIM : 14511241005

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : Hubungan Kemampuan Awal Dengan Prestasi Belajar Mata

Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 4 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrument penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

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

dengan catatan dan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

November 2018

Validator,



Nani Nurwati, S.T.

NIP. 19850205 201012 011

### HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR

Nama : Shofiyah Assa'dillah  
NIM : 14511241005  
Judul T.A. : Hubungan Kemampuan Awal Dengan Prestasi Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X di SMK Negeri 4 Yogyakarta

No	Variabel	Saran/Tanggapan
1.	Kemampuan Awal	- Butir soal lebih baik dengan jawaban singkat Supaya siswa <del>tidak</del> mudah menjawab

Komentar umum/Lain-lain

Bahasa yang digunakan disesuaikan dengan pemahaman siswa

Yogyakarta, November 2018

Validator,



Nani Nurwati, S.T.

NIP. 19850205 201012 011

**LAMPIRAN 4**

**ANGKET PENGISIAN**

**SISWA**

## PRETEST

Nama Siswa : Aulia Rahma Wati

Kelas : X Kuliner 1

No. Absen : 6

Hari/Tanggal : Kamis, 21 Maret 2019

Jawablah pertanyaan dibawah ini sesuai dengan kemampuan dan pengetahuan Anda!

1. Jodohkan peralatan (kolom kiri) sesuai dengan fungsi dari alat tersebut!

- |                        |                                   |   |
|------------------------|-----------------------------------|---|
| 1. Talenan             | <input type="checkbox"/> <i>l</i> | a. Alat bantu pengolahan dengan metode uap air panas              |
| 2. Dandhang            | <input type="checkbox"/> <i>a</i> | b. Alat bantu pengolahan bahan makanan yang menggunakan air       |
| 3. Ladle               | <input type="checkbox"/>          | c. Untuk membuat adonan roti/kue                                  |
| 4. Panci               | <input type="checkbox"/> <i>c</i> | d. Untuk menyimpan bahan makanan dalam kondisi suhu rendah        |
| 5. Wajan/Wok           | <input type="checkbox"/> <i>l</i> | e. Untuk menghancurkan bahan makanan                              |
| 6. Pisau               | <input type="checkbox"/> <i>h</i> | f. Alat pengolahan dengan sumber api                              |
| 7. Kulkas              | <input type="checkbox"/> <i>d</i> | g. Untuk membalik/menumis bahan makanan                           |
| 8. Kompor              | <input type="checkbox"/> <i>e</i> | h. Alat untuk memotong-motong bahan makanan                       |
| 9. Blender             | <input type="checkbox"/>          | i. Untuk menggoreng bahan makanan                                 |
| 10. Spatula kayu/Sotil | <input type="checkbox"/> <i>g</i> | j. Untuk alas saat memotong bahan makanan                         |
|                        |                                   | k. Untuk mengolah bahan makanan yang membutuhkan suhu udara panas |
|                        |                                   | l. Untuk mengambil hidangan yang berkuah                          |

2. Sebutkan bahan pembuatan dari peralatan yang ada dibawah ini!



Stainless



kayu



Plastik



Stainless



Plastik

3. Sebutkan 4 peralatan memasak yang membutuhkan listrik untuk pengoperasiannya!

- a. Blender
- b. Magic com
- c. Mixer
- d. Oven

4. Masukkanlah bumbu dan rempah dibawah ini kedalam kolom sesuai dengan jenisnya!

1. Bawang putih	2. Kemiri	3. Kunyit	4. Merica
5. Kayu manis	6. Bawang merah	7. Daun jeruk	8. Cengkeh
9. Asam jawa	10.Jinten	11.Bunga lawang	12.Daun salam
13.Cabai	14.Ketumbar	15.Daun pandan	16.Jahe
17.Kecombrang	18.Sereh/Serai	19.Temulawak	20.Belimbing Wuluh

- a. Buah : 20, 2,
- b. Batang : 18
- c. Bunga : 17, 11
- d. Akar/umbi: 3, 16
- e. Biji : 2, 4
- f. Daun : 7, 12, 15

5. Sebutkan 4 (empat) bumbu/rempah yang dapat dijadikan pewarna makanan alami dan warna yang dihasilkannya!

- a. Daun pandan → hijau
- b. Kunyit → kuning
- c. cabai → merah
- d.

6. Sebutkan 4 masakan Indonesia yang berwarna merah!

- a. rendang
- b. Balado telur
- c. sambal
- d.

7. Sebutkan 5 (lima) hewan yang biasa dikonsumsi/ diolah oleh manusia!
- Hewan berkaki 4 : sapi, kambing, unta, domba,
  - Unggas : ayam, bebek, kalkun, burung dara
  - Hasil laut/hidup di air : udang, cumi, ikan nila, keping, gurami
8. Beri 2 (dua) contoh makanan yang Anda ketahui berdasarkan bentuknya!
- Contoh : tomat termasuk dalam kategori buah.
- Umbi akar : Wortel
  - Polong :
  - Daun : daun bayam, kangkung
  - Buah : tomat
  - Bunga : bunga kol, bunga pepaya
9. Sebutkan nama bagian potongan ayam sesuai dengan gambar!



10. Jelaskan 4 macam teknik olah memasak yang Anda ketahui!

- Merebus
- Menggoreng
- Menumis
- Mengukus

11. Sebutkan teknik memasak pada masakan dibawah ini :

- Pecel : direbus
- Pepes ikan : dipanggang
- Sate Ayam : dipanggang
- Perkedel kentang : di goreng
- Bakpia : di oven

12. Sebutkan 4 masakan yang menggunakan teknik olah “merebus”!

bakmi rebus, opor ayam, sop sayur

13. Sebutkan 4 cara memilih ikan yang baik/segar !

- a. Tidak berbau anyir
- b. Mata ~~tidak~~ terlihat cerah
- c.
- d.

14. Sebutkan minimal 4 tahapan yang harus dilakukan agar sayuran siap untuk diolah!

di siangi, di potong, di cuci

15. Suatu saat, Anda ingin membuat balado telur. Sebutkan bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat balado telur. Lalu berikan langkah-langkah pembuatan menurut Anda!

Alat : Wajan

Cobek + muntu

Sotil

Bahan : Cabe

Telur

Tomat

Air

Minyak goreng

Cara Pengolahan

## PRETEST

Nama Siswa : Ramdani

Kelas : X Kuliner 2

No. Absen : 18

Hari/Tanggal : Jumat, 22 Maret 2019

Jawablah pertanyaan dibawah ini sesuai dengan kemampuan dan pengetahuan Anda!

1. Jodohkan peralatan (kolom kiri) sesuai dengan fungsi dari alat tersebut!

- |                        |                            |   |
|------------------------|----------------------------|---|
| 1. Talenan             | <input type="checkbox"/> j | a. Alat bantu pengolahan dengan metode uap air panas              |
| 2. Dandhang            | <input type="checkbox"/> q | b. Alat bantu pengolahan bahan makanan yang menggunakan air       |
| 3. Ladle               | <input type="checkbox"/> t | c. Untuk membuat adonan roti/kue                                  |
| 4. Panci               | <input type="checkbox"/> b | d. Untuk menyimpan bahan makanan dalam kondisi suhu rendah        |
| 5. Wajan/Wok           | <input type="checkbox"/> i | e. Untuk menghancurkan bahan makanan                              |
| 6. Pisau               | <input type="checkbox"/> h | f. Alat pengolahan dengan sumber api                              |
| 7. Kulkas              | <input type="checkbox"/> d | g. Untuk membalik/enumis bahan makanan                            |
| 8. Kompor              | <input type="checkbox"/> k | h. Alat untuk memotong-motong bahan makanan                       |
| 9. Blender             | <input type="checkbox"/> e | i. Untuk menggoreng bahan makanan                                 |
| 10. Spatula kayu/Sotil | <input type="checkbox"/> g | j. Untuk alas saat memotong bahan makanan                         |
|                        |                            | k. Untuk mengolah bahan makanan yang membutuhkan suhu udara panas |
|                        |                            | l. Untuk mengambil hidangan yang berkuah                          |

2. Sebutkan bahan pembuatan dari peralatan yang ada dibawah ini!



Stainless



Kayu



Keramik



Aluminum



Plastik

3. Sebutkan 4 peralatan memasak yang membutuhkan listrik untuk pengoperasiannya!

- a. *blender*
- b. *mixer*
- c. *Microwave*
- d. *Kompor listrik*

4. Masukkanlah bumbu dan rempah dibawah ini kedalam kolom sesuai dengan jenisnya!

1. Bawang putih	2. Kemiri	3. Kunyit	4. Merica
5. Kayu manis	6. Bawang merah	7. Daun jeruk	8. Cengkeh
9. Asam jawa	10. Jinten	11. Bunga lawang	12. Daun salam
13. Cabai	14. Ketumbar	15. Daun pandan	16. Jahe
17. Kecombrang	18. Sereh/Serai	19. Temulawak	20. Belimbing Wuluh

- a. Buah : 9, 13, 20
- b. Batang : 5
- c. Bunga : 8, 11
- d. Akar/umbi: 1, 3, 6, 16, 17, 19.
- e. Biji : 2, 4, 14,
- f. Daun : 7, 12, 15, 18

5. Sebutkan 4 (empat) bumbu/rempah yang dapat dijadikan pewarna makanan alami dan warna yang dihasilkannya!

- a. *kunyit* = kuning
- b.
- c.
- d.

6. Sebutkan 4 masakan Indonesia yang berwarna merah!

- a. *telur balado*
- b. *Sambal Goreng*
- c.
- d.

7. Sebutkan 5 (lima) hewan yang biasa dikonsumsi/ diolah oleh manusia!
- Hewan berkaki 4 : Sapi, kambing, domba, kerbau, unta
  - Unggas : Ayam, bebek, burung puyuh, kalkun,
  - Hasil laut/ hidup di air : Nila, Gurami, Belut, Teri, Bandeng
8. Beri 2 (dua) contoh makanan yang Anda ketahui berdasarkan bentuknya!

Contoh : tomat termasuk dalam kategori buah.

- Umbi akar : ~~ketela~~, Singkong, Ubi Ungu
- Polong : Kacang Polong, kedelai
- Daun : ~~setara~~, Bayam, Kangkung
- Buah : Pisang, Mangga
- Bunga : Rosella, ~~metati~~, Turi, Bunga kol

9. Sebutkan nama bagian potongan ayam sesuai dengan gambar!



10. Jelaskan 4 macam teknik olah memasak yang Anda ketahui!

- Deep Frying
- Shallow Frying
- Boiling
- Steaming

11. Sebutkan teknik memasak pada masakan dibawah ini :

- Pecel : goreng
- Pepes ikan : ~~lodeh~~ Asap
- Sate Ayam : bakar
- Perkedel Kentang : goreng
- Bakpia : bakar

12. Sebutkan 4 masakan yang menggunakan teknik olah "merebus"!

Soto, bakso, mie ayam, sayur bayam

13. Sebutkan 4 cara memilih ikan yang baik/segar !

- a. tidak berbau amis
- b. tidak berlendir
- c. tidak mudah hancur
- d.

14. Sebutkan minimal 4 tahapan yang harus dilakukan agar sayuran siap untuk diolah!

di biles,

15. Suatu saat, Anda ingin membuat balado telur. Sebutkan bahan dan peralatan yang akan digunakan untuk membuat balado telur. Lalu berikan langkah-langkah pembuatan menurut Anda!

Alat :

Bahan :

Cara Pengolahan

**LAMPIRAN 5**

**UJI VALIDASI, HASIL**

**PERHITUNGAN**

**DAN ANALISIS DATA**

1. Data Uji Coba Penelitian																
No. Responde n	No. Butir Instrumen <i>PreTest</i>															JUMLAH
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1	10	4	4	20	4	1	15	9	5	3	5	4	10	3	20	117
2	10	3	2	16	4	2	14	6	3	4	5	3	5	3	10	90
3	9	4	3	15	4	3	13	5	5	1	4	4	5	2	20	97
4	10	0	4	18	4	4	14	8	5	2	5	4	5	3	15	101
5	10	4	3	19	4	4	14	10	5	2	5	4	7	3	10	104
6	9	2	4	18	4	4	15	8	5	2	5	4	7	3	15	105
7	10	3	4	20	3	1	15	10	5	4	5	4	10	2	20	116
8	9	4	3	18	4	4	9	7	5	4	5	3	7	4	15	101
9	10	0	4	18	4	4	12	8	5	2	5	4	7	3	15	101
10	9	4	3	18	2	0	11	2	5	1	4	2	10	3	10	84
11	10	3	2	18	4	4	5	5	3	4	5	4	7	4	15	93
12	7	0	2	11	3	4	9	0	2	2	0	3	7	0	0	50
13	10	3	4	20	4	1	14	10	5	3	5	4	10	3	15	111
14	10	2	3	20	2	2	15	9	5	4	5	4	10	0	10	101
15	10	3	2	18	4	2	13	8	5	3	5	4	7	3	15	102
16	10	4	4	20	4	2	15	9	5	3	5	4	10	3	20	118
17	10	3	4	20	4	1	15	10	5	3	5	4	10	3	15	112
18	10	3	4	17	4	4	10	8	0	2	4	4	7	3	15	95
19	10	3	4	16	4	4	14	8	5	2	5	4	7	3	15	104
20	10	0	3	17	0	4	12	8	5	2	5	4	5	3	15	93
21	10	3	3	17	4	4	12	8	5	2	5	4	7	3	15	102
22	9	3	3	18	2	0	12	5	5	1	4	2	5	0	20	89
23	8	4	4	2	3	2	7	6	1	2	2	4	5	3	15	68
24	10	4	3	19	4	4	14	9	5	2	5	4	7	3	10	103
25	10	3	4	19	4	1	14	9	5	3	5	4	10	3	15	109
26	10	4	3	19	4	4	14	10	5	3	5	4	7	3	10	105
27	10	2	4	19	3	1	15	9	5	4	5	4	10	2	10	103
28	10	4	3	19	3	4	14	10	5	3	5	4	7	3	10	104
29	9	3	3	12	3	2	9	8	4	4	4	4	10	0	15	90
30	10	4	4	20	4	1	15	9	5	3	5	4	10	3	15	112

## 2. HASIL UJI VALIDASI INSTRUMEN

### KEMAMPUAN AWAL

No Butir	r hitung	r tabel	Keterangan
1	0,768		Valid
2	0,238		<b>Gugur</b>
3	0,587		Valid
4	0,812		Valid
5	0,386		Valid
6	-0,127	0,361	<b>Gugur</b>
7	0,726		Valid
8	0,792		Valid
9	0,644		Valid
10	0,399		Valid
11	0,801		Valid
12	0,473		Valid
13	0,502		Valid
14	0,108		<b>Gugur</b>
15	0,184		<b>Gugur</b>

### KORELASI SKOR BUTIR DG SKOR TOTAL

=====

Jumlah Subyek= 30

Butir Soal= 15

Nama berkas: C:\USERS\HP\DOCUMENTS\KULINER 5.AUR

No Butir Baru	No Butir Asli	Korelasi	Signifikansi
1	1	0.768	Sangat Signifikan
2	2	0.238	-
3	3	0.587	Signifikan
4	4	0.812	Sangat Signifikan
5	5	0.386	-
6	6	-0.127	-
7	7	0.726	Sangat Signifikan
8	8	0.792	Sangat Signifikan
9	9	0.644	Sangat Signifikan
10	10	0.339	-
11	11	0.801	Sangat Signifikan
12	12	0.473	-
13	13	0.502	Signifikan
14	14	0.108	-
15	15	0.184	-

### 3. Data Hasil Penelitian

No. Sampel	Kemampuan Awal											Jumlah Skor
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	6	3	10	3	10	4	3	2	3	3	2	49
2	5	4	8	3	13	0	3	1	4	4	2	47
3	4	4	9	4	13	8	4	2	5	3	2	58
4	6	4	5	3	12	4	4	2	3	2	2	47
5	7	3	6	1	12	3	3	2	4	4	2	47
6	6	4	7	3	14	5	5	2	4	2	3	55
7	7	4	4	3	9	8	5	2	4	4	3	53
8	8	3	5	3	15	5	5	2	3	3	2	54
9	5	4	6	3	14	3	3	2	4	2	3	49
10	5	3	7	3	12	4	3	0	0	3	2	42
11	6	3	5	3	12	7	5	3	0	2	2	48
12	5	3	4	2	13	4	4	2	3	2	2	44
13	6	4	6	3	8	7	5	2	4	2	3	50
14	7	4	7	2	9	7	3	2	3	2	2	48
15	6	4	5	3	14	8	5	2	3	3	3	56
16	7	4	7	3	15	1	5	2	4	2	3	53
17	5	3	4	3	15	7	3	4	5	1	4	54
18	5	4	6	2	10	7	4	2	4	0	1	45
19	4	3	5	3	8	8	3	2	5	4	2	47
20	4	3	6	2	12	5	4	3	5	1	2	47
21	6	3	11	2	10	4	3	2	3	0	1	45
22	9	3	6	2	15	9	5	3	5	3	2	62
23	9	3	7	2	12	6	2	2	4	2	3	52
24	8	3	8	3	12	6	5	3	3	3	1	55
25	8	4	9	3	12	7	4	3	4	2	3	59
26	7	3	8	3	14	3	4	0	4	2	2	50
27	6	3	10	3	11	0	3	2	3	3	2	46
28	7	4	5	3	15	0	4	2	4	4	3	51
29	8	3	9	2	9	4	4	2	3	1	3	48
30	6	4	9	3	15	7	4	3	3	4	1	59
31	9	4	9	4	13	8	4	4	4	4	4	67
32	9	3	10	4	14	9	4	3	4	3	3	66
33	10	3	5	2	8	4	3	2	5	1	2	45
34	9	4	6	3	15	0	0	1	3	4	2	47
35	8	4	9	4	15	9	0	2	4	1	3	59
36	9	4	6	3	15	4	4	2	5	2	2	56

37	6	3	7	1	12	3	3	2	4	4	3	48
38	10	4	5	3	15	5	5	2	4	2	2	57
39	10	4	5	3	15	8	5	2	5	4	3	64
40	10	4	4	3	14	3	3	2	4	2	1	50
41	10	3	6	2	13	4	4	2	5	1	2	52
42	10	4	7	3	15	7	5	2	4	2	3	62
43	10	4	3	2	15	8	3	2	3	3	2	55
44	10	4	4	3	14	8	5	2	4	3	3	60
45	9	4	5	3	15	1	5	2	5	2	3	54
46	8	3	6	3	15	5	3	4	3	1	3	54
47	9	4	7	2	3	5	4	2	4	0	1	41
48	7	3	4	3	11	8	3	2	5	4	3	53
49	10	3	6	2	12	5	4	3	5	1	2	53
50	10	3	5	2	6	0	0	0	0	0	0	26
51	10	3	7	2	9	5	2	2	2	1	3	46
52	10	3	9	3	15	6	5	3	5	4	1	64
53	4	3	11	3	15	1	4	0	4	2	2	49
54	10	3	5	3	11	0	1	2	0	0	0	35
55	9	4	10	3	10	8	4	2	4	4	3	61
56	10	3	5	2	9	5	5	2	5	1	3	50
57	7	4	6	3	8	5	4	3	4	4	2	50
58	9	4	7	3	13	7	3	2	3	4	2	57
59	9	3	5	4	10	5	4	2	4	3	3	52
60	2	2	0	3	11	7	3	4	5	4	0	41
61	5	3	6	3	8	3	0	0	0	0	0	28
62	10	2	5	2	10	1	5	2	3	0	3	43
63	9	4	8	2	14	8	5	3	5	4	2	64
64	9	2	8	3	10	0	2	0	5	3	0	42
65	8	4	9	2	11	9	5	4	5	4	3	64
66	10	3	6	2	9	5	0	0	3	3	0	41
67	10	3	10	3	15	8	5	4	5	4	3	70
68	10	4	9	2	14	8	5	3	5	4	2	66
69	10	4	4	2	14	6	5	3	3	4	3	58
70	10	4	6	1	5	3	0	2	5	0	0	36
71	9	1	6	0	5	4	0	4	3	2	1	35
72	10	3	0	3	9	3	5	4	5	4	3	49
73	10	3	4	4	14	7	5	0	0	1	2	50
74	8	2	6	2	10	7	3	0	3	1	0	42
75	10	4	7	2	13	5	4	3	5	4	3	60
76	7	1	2	2	5	2	1	2	0	0	0	22

77	10	3	5	3	9	6	2	4	5	2	3	52
78	10	4	5	2	14	5	5	3	5	4	3	60
79	2	2	7	3	15	0	0	4	4	3	0	40
80	8	4	4	3	9	8	4	4	4	1	0	49
81	8	2	7	3	5	0	4	4	4	3	2	42
82	9	4	9	4	15	9	5	3	5	4	3	70
83	10	2	4	4	14	6	3	4	5	3	2	57
84	9	3	10	4	13	5	5	1	4	4	2	60
85	10	4	10	4	14	8	5	2	5	4	2	68
86	10	3	4	4	14	5	5	2	5	4	0	56
87	9	4	9	4	15	8	5	2	5	4	3	68
88	10	4	8	3	15	6	5	4	5	4	4	68
89	9	3	7	4	9	7	5	4	5	3	3	59
90	10	4	9	4	12	8	5	2	5	4	3	66
91	9	3	0	2	11	2	5	1	4	2	4	43
92	10	2	11	4	5	5	3	4	5	4	3	56
93	7	2	10	3	9	0	2	2	0	3	3	41
94	10	4	9	4	14	7	5	3	5	4	4	69
95	10	3	9	2	15	9	5	4	5	4	2	68
96	10	2	5	4	13	8	5	3	5	4	2	61
97	8	4	6	4	13	9	5	3	5	4	3	64
98	9	4	14	4	15	5	5	3	5	4	2	70
99	10	4	7	4	10	8	0	2	4	4	3	56
100	10	4	0	4	14	8	5	2	5	4	3	59
101	10	3	4	0	12	8	5	2	4	4	2	54
102	10	3	5	4	12	8	5	2	3	4	3	59
103	9	3	6	2	12	5	5	1	4	2	2	51
104	8	4	3	3	7	6	1	2	2	4	0	40
105	10	3	6	4	14	9	5	2	5	4	3	65
106	10	4	7	4	14	9	5	3	2	4	4	66
107	7	3	8	4	14	10	5	3	3	4	0	61
108	6	4	9	3	15	9	5	4	3	4	2	64
109	8	3	8	3	14	10	5	3	5	4	3	66
110	9	3	9	3	9	8	4	4	4	4	4	61
111	10	4	7	4	15	5	5	3	5	4	4	66
112	10	3	6	4	9	6	5	4	5	4	3	59
113	10	2	5	3	14	8	5	3	5	4	3	62
114	7	3	7	3	10	4	3	2	5	3	2	49
115	8	4	8	2	11	0	3	1	4	4	2	47
116	9	4	9	0	12	9	4	2	5	3	2	59

117	7	4	6	2	10	4	4	2	2	2	3	46
118	10	3	5	2	15	3	3	2	3	4	3	53
119	9	4	4	2	12	5	5	3	5	2	1	52
120	8	4	3	2	15	8	5	3	4	4	0	56
121	8	3	5	3	14	5	5	2	3	3	2	53
122	9	4	7	3	15	3	3	2	4	2	3	55
123	7	3	5	0	15	4	3	0	4	3	2	46

**4. Data Prestasi Belajar Boga Dasar (UAS)**

No	NAMA SISWA	NILAI
1	ADINDA AULIA AZALMAH	70
2	ALIFIA SHALMA ISYAMAHARANI	78
3	ANA WAHYU SURYANINGRUM	80
4	ARDIAN DAFA PRATAMA	68
5	ASHILLAH ZALFA SAFINA	65
6	AULIA RAHMA WATI	70
7	DIANA NUR FITRI RAHMADANI	70
8	DITA PUSPITA SARI	85
9	FITRIA RAMADHANI	75
10	GIBRAN ALIF WIJAYANTO	58
11	ISNAINI NUR MAGHFIROH	70
12	MAULINA MIFTAHUS SALSABILA	65
13	MUALIFAH RIZKY NUR AZIZAH	65
14	MUHAMMAD DANDI SUSILO	63
15	MUHAMMAD IKHSAN	80
16	MUHAMMAD LUKMAN HAKIM	95
17	NABILA ANDIRA AYUSALMA RAHMA GUPITA	78
18	NAISA SEPTA PRASSIDA	80
19	NIA SEPTIANA DEWI	68
20	NOVIA MITA YANI	80
21	NOVIA PERMATASARI	65
22	NURUL SYAFITRI	90
23	PUTRI LIA ANGGITA	85
24	PUTRI MERAH SANJAYA	70
25	RAMDANI	83
26	RAMU SAPOR GOFAR	75
27	REZKA NUR SADEWA	73
28	SAFA ANASTASYA RARADITA PRAMESWARI	75
29	SEPTIYANI	65
30	SITI MAIMUNAH	83
31	SYAHIRA MALIKA AL'DIVA	93
32	WAHYU RAHMADANI PUTRI	88
33	ALIFAH KHOIRUNISA AL BANI	75
34	ANGGORO SATRIYO AGUNG	68
35	AROMA NUR WIJAYANTI	83
36	ARSHAYYU RIFKIKA AURELIA	68
37	BAGAS SAPUTRO	75
38	BELLA NUR AINI HASIBUAN	70
39	BHARATA YUAN ARI YUDA	78
40	CITRA ANANDA PUTRI	78

40	CITRA ANANDA PUTRI	78
41	DEVINDA ULFI NABILA	73
42	DWI WIDYANINGRUM	75
43	EKA PRACAYA TEGAR WICAKSONO	75
44	EMA SRI PURWANTI	73
45	GADIS BERTRANA NURSELLY ROEM	73
46	GARNIS DWI SUFIANTI	73
47	ISNAINI WULANDARI	73
48	MAKLUF SIDIQ NURKALIM	73
49	MAYANG CITRA MAHADEWI	80
50	NALA NUR RETANTI	68
51	PUTRI INDRI LISTIANI	70
52	ROSSA KARUNIA NUGROHO	80
53	SITA FITRI	85
54	STEFANI NOVIA PUTRI HERDANY	65
55	TIKA DWI RENO NUGRAHENI	80
56	TRIFENA GRACIANA	80
57	VERONICA INGGGRID KARTOWIHARJO WASIONO	70
58	YOHANA GESANG LESTARI	75
59	YUSUP CATUR WICAKSONO	70
60	ADELIA MAULIDA PUTERI	70
61	AGIL KURNIAWAN	68
62	ANGELA KUSUMA PANGESTU	88
63	APRILLIA RIZKY ANNISA	85
64	APRITA WIDYANINGRUM	80
65	AVINDA UTAMI	85
66	AZHAR MAHARAFI	73
67	BERLYANA CHOIRUNNISA	83
68	DIAN FEBRIANTI	80
69	DIVA ARTARISA	65
70	DZAKYYAH MAFRUHAH	80
71	ELANG JAGAD RAYA ILLAHI MEMBERKATI	75
72	FAJAR AMANDA PUTRA	68
73	FALDA RAHMA ASNAFIASTUTI	70
74	ISTI NUR FARIDA	83
75	MARIA HERCULANA NADIA PAQUITA	75
76	MOCHAMMAD IMRON	73
77	NURDIANTA	73
78	OVINDA MUKTI WIDYADANA	70
79	SILVA PRAMUDYA NARESWARI	55
80	SYALATAMA DEFIRA NUR AISHA	78

81	YANUAR KEVIN PRASETYO	83
82	AILSA VANDA MUTIARA	78
83	ANGGI TRI RAHMAWATI	80
84	ANGGITA MAYANG KARTIKA	83
85	APRIYONO	73
86	DESTHI ARFIDIA FAIZUN	80
87	DITA AULIA HERAWATI	85
88	DITA NURMALASARI	90
89	DWI PUSPA NINGRUM	73
90	DYAH AYU ANGGRAINI	83
91	ERSAVINA	75
92	ESNI RUSTALINA	80
93	FAHREZA KEVIN ANDREAN	65
94	FENI RAHMADANI	80
95	FIDIANI HANIFAH KHOIROZI	83
96	FILDA KAMILA	85
97	HANIFFAH NURUL EKA ANISAWATI	93
98	LUTFI NUR AZIZAH	95
99	MARIA ULFA	80
100	MEILSA NUR TAQWANTARI	83
101	MUHAMMAD INDRA JAYA SETIAWAN	75
102	NINDYA AMALIANA	75
103	NOVITA PUTRI RAMADHANI	68
104	NURUL ANISA	65
105	PARENTINA WAHYUNDA PUTRI	80
106	RAVEENA NOVA WIDYA	80
107	RISQI NOOR ISNAINI	85
108	RIYAS HAFIZ FADILLA RAMADHAN	88
109	SAFIRA SINTA AZAHRA	83
110	SUKMA NOVITA SETYANINGRUM	85
111	VENICA ALIN ALIYA	88
112	VERAWATI INDAH PRADITA	73
113	WINDARI WAHYUNINGSIH	75
114	ALDEA PERMATA FENDA	75
115	ANNISA ANUGRAHENI	73
116	AYU FRIDA BUDININGSIH	70
117	AYUK NURWIDIYANINGSIH	73
118	BELLA KARTIKA MEILANI	88
119	BULAN FEBRIANA	75

120	DEVA ADHISKA ARFIANA PUTRI	75
121	DEVANGGA ANGGER YUNANTO	75
122	DEWI WICAKSONO	83
123	EVAN PANDYA PUTRA	78



## A. UJI NORMALITAS

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		Kemampuan Awal	Prestasi Belajar
N		123	123
Normal Parameters <sup>a,b</sup>	Mean	53.3008	76.8902
	Std. Deviation	9.53074	6.93457
Most Extreme Differences	Absolute	.058	.079
	Positive	.040	.079
	Negative	-.058	-.063
Test Statistic		.058	.079
Asymp. Sig. (2-tailed)		.200 <sup>c,d</sup>	.057 <sup>c</sup>

- a. Test distribution is Normal.
- b. Calculated from data.
- c. Lilliefors Significance Correction.
- d. This is a lower bound of the true significance.

## B. UJI LINIERITAS

ANOVA Table

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Prestasi Belajar * Kemampuan Awal	Between Groups (Combined)	2674.536	34	78.663	2.168	.002
	Linearity	1365.525	1	1365.525	37.643	.000
	Deviation from Linearity	1309.011	33	39.667	1.093	.362
	Within Groups	3192.232	88	36.275		
	Total	5866.768	122			

Measures of Association

	R	R Squared	Eta	Eta Squared
Prestasi Belajar * Kemampuan Awal	.482	.233	.675	.456

### C. UJI HIPOTESIS

**Correlations**

		Kemampuan Awal	Prestasi Belajar
Kemampuan Awal	Pearson Correlation	1	.482**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	123	123
Prestasi Belajar	Pearson Correlation	.482**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	123	123

\*\*. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).