

**PENGARUH PENGGUNAAN METODE DEMONSTRASI TERHADAP
KOMPETENSI PROFESIONAL SISWA PADA MATA PELAJARAN
MENGOLAH MAKANAN KONTINENTAL KELAS
X DI SMK N 1 SINTUK TOBOH GADANG**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Guna
memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan*



Oleh :
GUSTINA
02814/ 2008

**JURUSAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2013**

PENGESAHAN

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik
Universitas Negeri Padang

Judul : Pengaruh Penggunaan Metode Demonstrasi
Terhadap Kompetensi Professional Siswa Pada Mata
Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK
N 1 Sintuk Toboh Gadang

Nama : Gustina

Nim / BP : 02814 / 2008

Prodi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Jurusan : Kesejahteraan Keluarga

Konsentrasi : Pendidikan Tata Boga

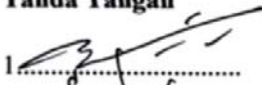
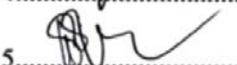
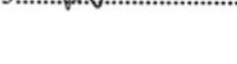
Fakultas : Teknik

Padang, 1 Agustus 2013

Tim Penguji

	Nama
Ketua	: Dra. Hj. Baidar, M.Pd
Sekretaris	: Dra. Silfeni, M.Pd
Anggota	: Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd
Anggota	: Dr. Elida, M.Pd
Anggota	: Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

Tanda Tangan

1.....	
2.....	
3.....	
4.....	
5.....	

ABSTRAK

Gustina. 2013: Pengaruh Penggunaan Metode Demonstrasi Terhadap Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Kelas X Di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang

Penelitian ini berawal dari kenyataan di Sekolah bahwa terdapat 55 % hasil belajar siswa kelas X kompetensi keahlian Jasa Boga mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dibawah KKM (7,5), hal ini diduga karena proses pembelajaran yang masih terpusat pada guru dan kurang bervariasinya metode mengajar yang digunakan. Dalam proses belajar mengajar guru cenderung menyampaikan materi dengan metode ceramah sehingga siswa kurang aktif dalam belajar yang berakibat rendahnya hasil belajar siswa. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan metode demonstrasi terhadap kompetensi profesional siswa kelas X Jurusan Jasa Boga di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang Tahun ajaran 2012/2013.

Jenis penelitian ini adalah penelitian quasi eksperimen menggunakan rancangan *factorial* satu jalan dengan populasi seluruh siswa kelas X SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *Total Sampling* sebanyak 60 Orang. Sampel yang dipilih adalah kelas X Jasa Boga 1 berjumlah 30 orang sebagai kelas eksperimen dan kelas X Jasa Boga 2 berjumlah orang sebagai kelas kontrol. Instrumen yang digunakan adalah tes untuk mengukur kompetensi profesional siswa berupa format penilaian praktek dan seperangkat soal tes yang diberikan di akhir penelitian. Teknik analisis data yang digunakan adalah uji t dengan kriteria $t_{hitung} > t_{tabel}$, maka hipotesis diterima dan sebaliknya.

Hasil analisis data di peroleh $t_{hitung} > t_{tabel} = (4,8 > 1,67)$. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan metode demonstrasi berpengaruh positif yang berarti pada taraf signifikan 0,05 terhadap kompetensi profesional siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental kelas X di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang tahun ajaran 2012/2013.

KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Pengaruh Penggunaan Metode Demonstrasi Terhadap Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Kelas X Jasa Boga Di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang** dengan baik. Skripsi ini disusun dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan hingga selesainya skripsi ini, penulis telah banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Drs. H. Ganefri, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga dan Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Hj. Baidar, M.Pd, dan Ibu Dra. Silfeni, M.Pd, selaku pembimbing yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan dengan penuh kesabaran mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.

4. Ibu Dra. Hj. Liswarti Yusuf, M.Pd, Ibu Dr. Elida, M.Pd, Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, sebagai dosen penguji skripsi
5. Kepala SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian di SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang.
6. Bapak Yudi Herfio, S.Pd, selaku guru mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang
7. Ibu Rahmi Holinesti STP.M.Si selaku Penasehat Akademik (PA) yang telah memberikan motivasi dan bimbingan selama masa perkuliahan.
8. Seluruh staf pengajar dan teknisi pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
9. Teristimewa untuk orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan motivasi dan dorongan baik secara moral maupun material yang tidak terhingga dalam penyelesaian skripsi ini.
10. Sahabat- sahabat seperjuangan serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang bersifat membangun guna penyempurnaan dalam penulisan selanjutnya.

Padang, Juli 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Batasan Masalah	8
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	9
F. Manfaat Penelitian	9
 BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kerangka teoritis	10
1. Metode Demonstrasi	10
a. Pengertian metode demonstrasi.....	10
b. Langkah – Langkah dalam metode Demonstrasi.....	11
c. Kelebihan dan kekurangan metode Demonstrasi	14
2. Metode ceramah.....	15
3. Kompetensi Profesional	17
4. Mata Pelajaran Mengolah makanan Kontinental	21
B. Kerangka Konseptual	27
C. Hipotesis	28

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian	29
B. Tempat dan waktu Penelitian	30
C. Populasi dan Sampel	30
- Populasi	30
- Sampel	31
D. Variabel Penelitian	31
E. Data dan Sumber Data	32
F. Prosedur penelitian	32
G. Instrumen Penelitian	39
H. Teknik Analisis Data	44

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data	48
B. Analisis Data	52
C. Pembahasan	54

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	56
B. Saran	57

DAFTAR PUSTAKA	58
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Belajar Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.....	4
2. Format Penilaian Praktek	26
3. Rancangan Penelitian	29
4. Distribusi Populasi	30
5. Distribusi Sampel.....	31
6. Rincian Pelaksanaan Pembelajaran.....	33
7. Rincian Pelaksanaan Pembelajaran.....	35
8. Rincian Pelaksanaan Pembelajaran.....	36
9. Rincian Pelaksanaan Pembelajaran.....	37
10. Kisi – Kisi Format Penilaian Praktek.....	39
11. Kisi – Kisi Instrumen Kompetensi Profesional.....	40
12. Nilai rata – rata, simpangan baku dan varians	48
13. Distribusi kompetensi professional siswa kelas Eksperimen.....	49
14. Distribusi kompetensi professional siswa kelas Kontrol	51
15. Uji Normalitas kelas smapel	52
16. Uji Homogenitas data kelas sampel	52
17. Hasil uji hipotesis kelas sampel	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual.....	27
2. Histogram kompetensi profesional siswa kelas eksperimen.....	50
3. Histogram kompetensi profesional siswa kelas kontrol.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Distribusi Nilai Praktek siswa	60
2. Distribusi Nilai Tes tulis siswa.....	62
3. Distribusi data kompetensi profesional	64
4. Format penilaian praktek	65
5. Lembaran soal tes.....	66
6. Tabulasi uji coba soal.....	73
7. Analisis daya beda dan indek kesukaran soal uji coba	74
8. Perhitungan reliabilitas tes	75
9. Uji normalitas	76
10. Uji homogenitas	78
11. Analisis hipotesis	79
12. Nilai kritis L untuk uji liliefors	80
13. Kurva normal	81
14. Nilai kritis sebaran f.....	82
15. Nilai presentil untukdistribusi t.....	84
16. Rpp	85
17. Dokumentasi	91

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pendidikan merupakan suatu aspek kehidupan yang sangat mendasar bagi pembangunan bangsa suatu negara. Pendidikan juga merupakan suatu kebutuhan manusia untuk memperoleh pengetahuan, nilai, sikap serta keterampilan yang harus dipenuhi dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa dan bertanah air. Melalui pendidikan kualitas sumber daya manusia dapat ditingkatkan sehingga memiliki produktivitas yang tinggi dalam pembangunan. Oleh karena itu, peningkatan mutu pendidikan harus diupayakan secara terus-menerus. Lembaga pendidikan harus dapat meningkatkan mutu lulusannya agar dapat dipakai dalam dunia pendidikan.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang memiliki tujuan mempersiapkan peserta didik untuk memasuki lapangan kerja, mengembangkan sikap profesional, memilih karir, menjadi tenaga kerja tingkat menengah, dan menghasilkan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan akademis sesuai dengan kemampuannya masing – masing. Hal ini sesuai dengan tujuan SMK yang tercantum dalam konsep kurikulum SMK tahun 1999, yaitu:

1. Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional
2. Menyiapkan siswa agar mampu memilih karir, mampu berkopetensi dan mampu mengembangkan diri
3. Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha, industri pada saat ini maupun masa yang akan datang

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang merupakan salah satu sekolah kejuruan pariwisata yang memiliki empat program kompetensi keahlian yaitu Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Rangkaian Perangkat Lunak, Teknik Komputer dan Jaringan. Kompetensi keahlian tersebut telah dipilih oleh siswa pada awal masuk ke SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang atau sejak duduk di bangku kelas X. Dengan visinya yaitu “Menciptakan tenaga kerja yang kompetitif dan profesional yang bisa bersaing di dunia industri dan dunia kerja, baik tingkat nasional maupun internasional serta dapat melanjutkan pendidikan sesuai dengan kejuruannya”.

Salah satu kompetensi keahlian yang mendukung terwujudnya visi SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang tersebut adalah kompetensi keahlian Jasa Boga, dimana tujuan kompetensi keahlian Jasa Boga menurut kurikulum SMK (2009:13) Tujuan kompetensi keahlian Jasa Boga secara umum mengacu pada isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UU SPN) pada pasal 15 yang menyebutkan bahwa “Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja”.

Program keahlian Jasa Boga mempelajari berbagai pengetahuan dan keterampilan dibidang boga, salah satu materi pelajaran jasa boga yang dipelajari peserta didik adalah Mengolah Makanan Kontinental. Mengolah makanan kontinental adalah salah satu materi diklat yang harus dikuasai oleh setiap peserta didik. Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental terdiri dari beberapa kompetensi dasar yang harus dicapai yaitu 1). Menguasai

prinsip Pengolahan Makanan Kontinental, 2). Mengolah *stock, soup* dan *sauce*, 3) Mengolah *cold and hot appetizer*, 4). Mengolah *sandwich*, 5) Mengolah hidangan dari sayuran, 6) Mengolah hidangan berbahan terigu, 7) Mengolah macam – macam hidangan dari unggas daging dan *seafood*. (Kurikulum SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang: 2012).

Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental terdiri dari pembelajaran teori dan praktik, akan tetapi pelaksanaan nya lebih di tekankan pada praktik, khusus untuk siswa kelas X kompetensi yang harus capai adalah menguasai prinsip pengolahan makanan kontinental, mengolah *stock, soup, saus*, mengolah *cold and hot appetizer*. Pratikum makanan kontinental meliputi persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Proses persiapan meliputi persiapan ruangan, persiapan alat, bahan dan pakaian kerja. Proses pelaksanaan meliputi teknik pengolahan, cara kerja, cara pemakaian alat, dan *higiene sanitasi* Mengolah Makanan Kontinental, Proses evaluasi dapat dilihat dari hasil masakan dan penampilan secara keseluruhan.

Hasil belajar pratikum yang di peroleh peserta didik dapat memberikan gambaran tentang kompetensi profesional yang dimiliki siswa setelah mengikuti pembelajaran. Kompetensi profesional merupakan kemampuan seseorang dalam melaksanakan tugas atau pekerjaan menurut bidang keahliannya. Penguasaan kompetensi profesional pada mata pelajaran makanan kontinental akan tercermin dari hasil belajar siswa. Hasil belajar merupakan prestasi yang diperoleh siswa setelah mengikuti proses belajar mengajar yang menginformasikan keberhasilan dalam belajar.

Dalam proses pembelajaran, terdapat komponen – komponen pembelajaran penting yang berpengaruh terhadap kompetensi profesional siswa yaitu: tujuan, bahan ajar, kegiatan, metode, media, sumber belajar, dan evaluasi. Jika salah satu komponen tidak mendukung maka proses pembelajarannya tidak akan memberikan hasil yang optimal.

Salah satu indikator keberhasilan siswa dalam proses pembelajaran adalah dengan mendapatkan hasil belajar yang baik. Namun usaha dalam pencapaian hasil belajar siswa pada pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental belum menunjukkan hasil yang maksimal. ini sesuai data yang penulis dapat dari guru yang mengajar Mengolah Makanan Kontinental kelas X Kompetensi Keahlian Jasa Boga di temui 19 orang dari 31 siswa mendapat nilai di bawah rata-rata nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) 7.50. Data hasil Ujian siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental siswa kelas X Jasa Boga tahun ajaran 2011-2012, dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Hasil Ujian Akhir Semester 1 Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Kelas X Tahun Ajaran 2011-2012

No	Nilai	Kategori	Jumlah siswa
1	9,10 – 10,00	Lulus Amat Baik	-
2	8,10 – 9,00	Lulus Baik	9
3	7,50 – 8,00	Lulus Cukup	5
4	< 7,50	Belum Lulus	17
	Jumlah siswa		31 Orang

Sumber: Guru mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat kondisi hasil belajar mata pelajaran mengolah Makanan Kontinental siswa kompetensi keahlian Jasa Boga Kelas X SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang yaitu sebanyak 55% siswa belum mencapai target atau Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yang

di tetapkan SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang yaitu 7,50 untuk mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

Hasil belajar ini dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor yang berasal dari dalam diri siswa (faktor Internal) dan faktor yang berasal dari luar diri siswa (faktor eksternal). Faktor Internal meliputi keadaan atau kondisi jasmani dan rohani, faktor eksternal meliputi kondisi lingkungan disekitar siswa dan faktor pendekatan belajar yang diberikan meliputi strategi dan metode yang digunakan guru untuk melakukan kegiatan pembelajaran.

Keberhasilan guru dalam melaksanakan kegiatan pembelajaran akan tercermin dari hasil belajar yang dimiliki siswa itu , artinya semakin baik pelaksanaan pembelajaran maka hasil belajar siswa juga akan baik begitu juga sebaliknya, Oleh karena itu, guru dituntut untuk mampu menggali dan mengembangkan potensi dan kreativitas siswa, sehingga akan terbentuk pembelajaran yang aktif, inovatif, kreatif, efektif dan juga menyenangkan. Guru merupakan faktor yang sangat penting dalam lingkungan belajar. Guru bukan saja menyampaikan ilmu pengetahuan melainkan salah satu sumber belajar yang bisa mengarahkan siswa mencapai ketuntasan belajar.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang, metode yang sering digunakan saat pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental adalah metode konvensional dengan ceramah. Metode pembelajaran dengan ceramah cenderung monoton, guru menyampaikan materi secara ceramah dan mengharapkan peserta didik mendengarkan, mencatat, dan paham terhadap materi yang disampaikan. Metode ini kurang sesuai untuk mata pelajaran praktik seperti Mengolah Makanan kontinental karena dengan metode ini siswa kurang memiliki persiapan untuk melaksanakan praktik dengan alasan takut salah.

Terkait dengan permasalahan diatas, dan berdasarkan pada prinsip-prinsip belajar (Dimiyati, 2002:42) yang menjelaskan bahwa belajar berkaitan dengan (1) Perhatian dan Motivasi, (2) Keaktifan, (3) Keterlibatan langsung / berpengalaman, (4) Pengulangan, (5) Tantangan, (6) Balikan dan Penguatan, serta (7) Perbedaan Individual.

Namun kenyataan dilapangan dalam proses pembelajaran yang terjadi pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, guru dalam pembelajaran cenderung menggunakan metode ceramah sehingga pelajaran terpusat pada guru. Menurut Slameto (1995: 65) “metode ceramah cenderung membuat Siswa Menjadi pasif, malas, mengantuk. Akibatnya siswa kurang mempunyai inisiatif dan kurang termotivasi untuk mencari sendiri tugas yang dipelajari”.

Untuk mengatasi masalah di atas, tentu saja harus ada peran aktif baik dari guru maupun siswa, karena hasil belajar yang optimal hanya mungkin dicapai apabila siswa dan guru melakukan kegiatan pembelajaran secara disengaja dan terarah. Agar hal tersebut dapat tercapai maka digunakan metode pembelajaran sebagai panduan dalam mengajar. Metode pembelajaran tersebut harus dapat menjadikan siswa aktif dan tertarik untuk belajar sehingga dapat memahami pelajaran dengan baik.

Hal ini mendorong peneliti untuk mencoba menerapkan metode demonstrasi agar dapat memaksimalkan pencapaian kompetensi profesional siswa, metode demonstrasi adalah metode yang digunakan untuk membelajarkan peserta didik dengan cara memperagakan langkah – langkah

pengejaan sesuatu. Metode demonstrasi adalah dimana seorang guru memperagakan langsung suatu hal yang kemudian diikuti oleh murid sehingga ilmu atau keterampilan yang didemonstrasikan lebih bermakna dalam ingatan masing-masing murid. Yusmar Emmy Katin dan Ramainas (2010: 43) menyatakan bahwa “Metode demonstrasi adalah suatu cara menyajikan bahan pelajaran dengan mempertunjukkan secara langsung objek, cara melakukan sesuatu kegiatan atau prosesnya”.

Pada Metode Demonstrasi ini komunikasi didalam kelas akan berlangsung secara dua arah dan interaksi belajar mengajar dikelas antara guru dan siswa berjalan dengan baik. Dalam penyampaian materi pembelajaran dari apa yang didemonstrasikan melalui prosedur yang benar, cepat dimengerti dan dipahami oleh siswa.

Berdasarkan uraian masalah di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penggunaan Metode Demonstrasi Terhadap Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Kelas X Di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, masalah-masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental masih terpusat pada guru.
2. Hasil pencapaian kompetensi profesional siswa masih berada dibawah KKM

3. Metode mengajar guru pada pelajaran praktek masih didominasi dengan metode ceramah
4. Belum terlaksananya metode demonstrasi pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental
5. Siswa kurang memiliki persiapan untuk mengikuti pelajaran makanan kontinental.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah maka penulis membatasi penelitian ini mengenai : “Pengaruh Metode Mengajar Demonstrasi Terhadap Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Kelas X di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang”.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi masalah dan batasan masalah yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: Apakah terdapat pengaruh penggunaan metode demonstrasi terhadap Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental Kelas X di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang.

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengungkapkan pengaruh penggunaan Metode demonstrasi terhadap Kompetensi Profesional siswa pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK 1 Sintuk Toboh Gadang.

F. Mamfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pelaku pendidikan dan unsur-unsur pendidikan diantaranya :

1. Bagi SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk meningkatkan mutu pendidikan pada masa yang akan datang.
2. Sebagai sumbangan pemikiran dan ide bagi guru-guru dalam usaha memilih strategi pembelajaran yang tepat bagi peserta didiknya yang pada akhirnya akan meningkatkan mutu dari pembelajaran makanan Kontinental
3. Memberikan kesempatan pada siswa untuk memperoleh pengalaman belajar yang lebih bervariasi yang akan mengembangkan pola pikir peserta didik tersebut.
4. Bagi peneliti untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya dalam bidang pendidikan dan pembelajaran

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kerangka Teoritis

1. Metode Demonstrasi

a. Pengertian metode Demonstrasi

Menurut Aminuddin (2002:8) “Metode demonstrasi adalah cara pembelajaran dengan memperagakan, mempertunjukkan atau memperlihatkan sesuatu di hadapan murid di kelas atau di luar kelas”.

Sedangkan Muhibbin (1995:208) menyatakan bahwa:

“Metode demonstrasi adalah metode mengajar dengan cara memperagakan barang, kejadian, aturan dan urutan melakukan kegiatan, baik secara langsung maupun melalui penggunaan media pengajaran yang relevan dengan pokok bahasan atau materi yang sedang disajikan”.

Menurut Wina Sanjaya (2006:152), “Metode demonstrasi yaitu mempertunjukkan kepada siswa tentang sesuatu, proses, situasi atau benda tertentu”. Pendapat lain di kemukakan oleh Yusmar Emmy Katin dan Ramainas (2010:43) bahwa “Metode Demonstrasi adalah suatu cara menyajikan bahan pelajaran dengan mempertunjukkan secara langsung objek, cara melakukan sesuatu kegiatan atau prosesnya”.

Dari uraian dan definisi di atas, dapat disimpulkan bahwa Metode demonstrasi merupakan cara penyajian pelajaran dengan memperagakan atau mempertunjukkan kepada siswa tentang suatu proses, kejadian, aturan dan urutan melakukan sesuatu kegiatan baik sebenarnya ataupun tiruan.

Metode demonstrasi dapat menyajikan bahan pelajaran lebih konkret dan lebih bermakna dalam ingatan masing-masing murid. Hal ini sesuai dengan manfaat psikologis dari metode Demonstrasi yang dikemukakan oleh Muhibin Syah (2002: 209) “Manfaat psikologis dari metode demonstrasi adalah (1) Perhatian siswa dapat lebih dipusatkan, (2) Proses belajar siswa lebih terarah pada materi yang sedang dipelajari, (3) Pengalaman dan kesan sebagai hasil pembelajaran lebih melekat dalam diri siswa.

b. Langkah-langkah Dalam Mengaplikasikan Metode Demonstrasi

Hasibuan dan Mujiono (1993:31) “Untuk melaksanakan metode demonstrasi yang baik atau efektif, ada beberapa langkah yang harus dipahami dan digunakan oleh guru yang terdiri dari perencanaan, pelaksanaan dan diakhiri dengan evaluasi”.

Adapun Langkah-langkah menggunakan metode demonstrasi menurut Darwyn Syah (2007:152) adalah sebagai berikut :

1. Tahap persiapan
Pada tahap persiapan ada beberapa hal yang harus dilakukan (a) Menetapkan tujuan demonstrasi, (b) Menyiapkan alat atau benda yang dibutuhkan untuk demonstrasi.
2. Tahap pelaksanaan demonstrasi (a) Mendemonstrasikan sesuatu dengan tujuan yang disertai dengan penjelasan lisan, (b) Memberi kesempatan kepada siswa untuk melakukan tanya jawab, (c) Memberi kesempatan kepada siswa untuk mencoba dan mempraktekkan.
3. Tahap mengakhiri demonstrasi (a) Menugaskan kepada siswa untuk mencoba dan mempraktekkan apa yang telah diperagakan, (b) Melakukan penilaian terhadap tugas yang telah diberikan dalam bentuk karya atau perbuatan.

Berdasarkan uraian tentang strategi metode Demonstrasi yang telah diterapkan diatas, maka prosedur pelaksanaan atau tahap-tahap yang dapat dilakukan dalam pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental adalah sebagai berikut:

a. Tahap persiapan,

Pada tahap persiapan ada beberapa hal yang perlu dilakukan:

1. Mengatur posisi meja demonstrasi

Sebelum melaksanakan metode demonstrasi guru dan penulis mengatur ruang kelas yang memungkinkan siswa dapat memperhatikan dengan jelas apa yang diDemonstrasikan.

Adapun bentuk susunan meja yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Sumber : Buku Metode Edutainment (mohammad sholeh)

Pada gambar diatas dapat dilihat bahwa meja guru di susun dibagian paling depan dan siswa berdiri didepan guru, sehingga siswa dapat memperhatikan langsung apa yang diDemonstrasikan guru. posisi ini dikenal dengan posisi belajar dengan formasi tapal kuda.

2. Persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam metode Demonstrasi.

3. Memberikan penjelasan tentang topik yang akan didemonstrasikan

b. Tahap pelaksanaan metode demonstrasi

Pada tahap pelaksanaan metode demonstrasi adalah guru memperagakan secara langsung bahan, alat dan teknik pengolahan makanan kontinental di depan siswa sesuai rancangan pembelajaran. Sehingga pembelajaran didalam kelas akan menjadi lebih menarik, karena siswa tidak hanya mendengar tetapi juga melihat secara langsung proses peristiwa yang terjadi.

c. Tahap mengakhiri Demonstrasi

Setelah Demonstrasi selesai dilakukan, proses pembelajaran diakhiri dengan cara menyuruh siswa secara berkelompok mempraktekkan apa yang sudah didemonstrasikan oleh guru hal ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kompetensi yang dicapai oleh siswa.

Metode demonstrasi ini tepat digunakan apabila bertujuan untuk: “Memberikan keterampilan tertentu, memudahkan berbagai jenis penjelasan sebab penggunaan bahasa lebih terbatas, menghindari verbalisme, membantu anak dalam memahami dengan jelas jalannya suatu proses dengan penuh perhatian” Menurut Zuhairini,dkk (1983:94)

c. Kelebihan dan Kekurangan Metode Demonstrasi Dalam Proses Belajar Mengajar

Penggunaan metode demonstrasi dalam proses belajar-mengajar memiliki arti penting. Dengan menggunakan metode Demonstrasi proses pembelajaran akan lebih menarik, sebab siswa tidak hanya mendengar tetapi juga melihat peristiwa yang terjadi. Menurut Muhibbin (1995:209) Keuntungan psikologis-pedagogis yang dapat diraih dengan menggunakan metode demonstrasi adalah :

- 1). Perhatian siswa lebih dipusatkan.
- 2). Proses belajar siswa lebih terarah pada materi yang sedang dipelajari.
- 3). Pengalaman dan kesan sebagai hasil pembelajaran lebih melekat dalam diri siswa.
- 4). Melalui metode Demonstrasi verbalisme akan dapat dihindari, sebab siswa disuruh langsung memperhatikan bahan pelajaran yang di jelaskan

Disamping beberapa kelebihan, metode Demonstrasi juga memiliki kelemahan. Menurut Roestiyah (2001:85), Kelemahan metode demonstrasi adalah “Bila alatnya terlalu kecil, atau penempatan yang kurang tepat, menyebabkan demonstrasi itu tidak dapat dilihat dengan jelas oleh seluruh siswa”.

Dalam hal ini dituntut pula guru harus mampu menjelaskan proses berlangsungnya demonstrasi dengan bahasa dan suara yang dapat ditangkap oleh siswa. Juga bila waktu tidak tersedia dengan cukup maka demonstrasi akan berlangsung terputus-putus, atau tidak dijalankan tergesa-gesa sehingga hasilnya memuaskan.

2. Metode Ceramah

a) Pengertian Metode ceramah

Metode ceramah dapat diartikan sebagai cara menyajikan pelajaran melalui penuturan secara lisan atau penjelasan langsung kepada sekelompok siswa. Menurut Muhibbin Syah, (2000) Metode ceramah yaitu “sebuah metode mengajar dengan menyampaikan informasi dan pengetahuan secara lisan kepada sejumlah siswa yang pada umumnya mengikuti secara pasif”. Sedangkan Menurut Winarno “ceramah adalah penerangan dan penuturan secara lisan oleh guru terhadap kelasnya dan murid mendengarkan dengan teliti, serta mencatat yang pokok dari yang dikemukakan oleh guru”.

b) Langkah-langkah pelaksanaan metode ceramah

Adapun langkah-langkah pelaksanaan metode ceramah menurut Ramayulis, (2005:237) adalah:

- 1) Tahap Persiapan
Dalam tahap persiapan seorang guru hendaknya menyusun suatu kerangka yang hendak diceramahkan kepada siswanya agar tujuan yang ingin di capai dapat dengan mudah dimengerti oleh peserta didik.
- 2) Tahap penyajian
Dalam tahap penyajian guru menyampaikan bahan-bahan atau pokok-pokok pelajaran yang telah disiapkan pada peserta didik.
- 3) Tahap asosiasi (komparasi)
Dalam tahap asosiasi guru memberi kesempatan pada peserta didik untuk menghubungkan dan membandingkan bahan ceramah yang telah diterimanya
- 4) Tahap generalisasi atau kesimpulan
- 5) Tahap aplikasi/evaluasi

Metode ceramah dapat dikatakan sebagai satu-satunya metode yang paling ekonomis untuk penyampaian informasi. Metode ini bersifat terpusat, sehingga menghasilkan komunikasi yang searah, yaitu proses penyampaian informasi dari pengajar kepada peserta didik. Menurut W. Gulo keunggulan-keunggulan yang dimiliki oleh metode ceramah antara lain :

1. Dapat menampung banyak siswa, sehingga setiap siswa mempunyai kesempatan yang sama untuk mendengarkan si pengajar, dan biaya pun menjadi relatif lebih murah.
2. Guru dapat memberikan tekanan terhadap hal-hal yang dianggap penting, sehingga waktu dan energi dapat digunakan se efektif mungkin
3. Dapat menyelesaikan kurikulum/silabus dengan lebih mudah dan lebih cepat.

Disamping kelebihan diatas ceramah juga memiliki beberapa kelemahan. menurut Sanjaya (2006 :148), kelemahan metode ceramah adalah:

- (a) Kegiatan belajar mengajar akan mejadi tidak efektif, bahkan membosankan, karena tidak adanya interaksi dalam kegiatan itu.
- (b) Terlalu banyaknya materi yang di ceramahkan akan membuat si anak tidak mampu menguasai semua materi.
- (c) Pembelajaran melalui ceramah, cenderung lebih mudah terlupakan dibanding dengan belajar dengan yang lain.
- (d) Sistem pembelajaran si anak lebih ke arah hafalan (*rote learning*)

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa dalam metode ceramah guru dapat menyelaikan kurikulum dengan mudah dan cepat. Akan tetapi metode ceramah juga mengakibatkan si anak tidak mampu menguasai semua materi dan cenderung lebih mudah terlupakan dibanding dengan belajar dengan metode yang lain.

3. Kompetensi Profesional

Kompetensi berasal dari kata kompeten atau mampu yang berarti kemampuan atau keahlian seseorang untuk melakukan suatu pekerjaan. Menurut suherman (2008) “Kompetensi adalah kata yang setara dengan kemampuan yaitu siswa yang telah memiliki kompetensi mengandung arti bahwa siswa telah memahami, memaknai, dan memanfaatkan materi yang dipelajarinya”. Pendapat lain di kemukakan oleh Mulyasa (2008: 38) ”Kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan, kemampuan seseorang yang telah menjadi bagian dirinya, sehingga dia dapat melakukan perilaku – perilaku kognitif, afektif dan psikomotorik dengan sebaik - baiknya”.

Berdasarkan pengertian di atas kompetensi mengacu kepada kemampuan seseorang untuk mengerjakan suatu tugas pekerjaan yang dilandasi oleh ilmu pengetahuan, keterampilan dan sikap kerja yang dimilikinya. Ekasari (2005: 16) mengatakan bahwa “kompetensi yang harus di kuasai siswa terdiri atas kompetensi dasar, kompetensi umum, kompetensi operasional, dan kompetensi profesional”. Selanjutnya kencana (2006: 39) merinci kompetensi tersebut:

- a. Kompetensi dasar
Kompetensi dasar merupakan kompetensi atau kecakapan awal yang perlu dikuasai untuk menguasai kompetensi lain yang lebih tinggi.
- b. Kompetensi umum
Kompetensi umum merupakan penguasaan kecakapan dan keterampilan yang diperlukan dalam kehidupan
- c. Kompetensi operasional
Kompetensi operasional berkenaan dengan penerapan atau aplikasi dari konsep dan pengetahuan dalam pekerjaan

d. Kompetensi Profesional

Kompetensi profesional merupakan kompetensi tingkat tinggi yang mencakup kemampuan, keterampilan, proses dan sikap kerja seseorang untuk melaksanakan tugas atau pekerjaan menurut bidang keahliannya.

Seseorang di anggap kompeten bila dapat melakukan seperangkat tindakan dengan cerdas dan penuh tanggung jawab dalam melaksanakan tugas dalam bidang pekerjaannya. Tugas atau pekerjaan yang akan dilakukan seseorang harus mengacu pada kompetensi yang berstandar. Standar yang dimaksud adalah rumusan tentang kemampuan yang harus dimiliki seseorang untuk melakukan suatu tugas atau pekerjaan yang didasari atas pengetahuan, keterampilan pada situasi dan ruang lingkup tertentu, bertanggung jawab terhadap hasil pekerjaan secara profesional terhadap pencapaian pekerjaan.

Kompetensi Profesional merupakan kemampuan seseorang untuk melaksanakan tugas atau pekerjaan menurut bidang keahliannya. Menurut Mulyasa (2008: 135) “Kompetensi Profesional merupakan kemampuan atau penguasaan materi pembelajaran secara luas dan mendalam yang memungkinkan peserta didik memenuhi standar kompetensi yang ditetapkan standar nasional pendidikan”.

Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa kompetensi profesional siswa adalah kemampuan siswa menguasai materi pelajaran menurut bidang keahliannya yang memungkinkan memenuhi standar kompetensi yang ditetapkan. Adapun standar kompetensi dalam mata

pelajaran Mengolah Makanan Kontinental yang harus di kuasai siswa kelas X Jasa Boga berdasarkan kurikulum SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang adalah : “(1). Menguasai prinsip – prinsip pengolahan makanan kontinental, (2) mampu mengolah *stock*, (3) Mampu mengolah *Soup*, (4) mampu mengolah *Sauce*, (5) mampu mengolah *Cold Appetizzer / salad*”. Penguasaan Kompetensi Profesional siswa pada mata pelajaran Mengolah makanan kontinental akan tercermin dari hasil belajar siswa. Hasil belajar merupakan umpan balik dari proses pembelajaran yaitu tolak ukur yang digunakan untuk menentukan keberhasilan siswa dalam mengetahui dan memahami suatu kompetensi. Menurut Djamarah (1994: 21) “Hasil belajar adalah sesuatu yang diperoleh dari kegiatan yang telah dikerjakan, diciptakan baik secara individual maupun kelompok”. Sejalan dengan itu menurut Prayitno (1973: 33), mengatakan:

Hasil belajar merupakan sesuatu yang diperoleh, dikuasai atau merupakan hasil belajar dari adanya proses belajar mengajar. Jadi hasil belajar merupakan hasil yang dicapai oleh siswa dalam mengikuti proses belajar dalam rangka menyelesaikan suatu program pendidikan.

Menurut Howard dalam Sudjana (2005: 22) “Ada 3 macam hasil belajar, yakni (1) Keterampilan dan kebiasaan, (2) Pengetahuan dan pengertian, (3) Sikap dan cita cita”. Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar adalah hasil yang diperoleh berupa perubahan tingkah laku dalam diri individu sebagai hasil dari proses belajar. Perubahan tingkah laku sebagai tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan belajar.

Hasil belajar siswa juga digunakan untuk memberikan stimulasi kepada siswa dalam menempuh program pendidikan. Untuk menentukan faktor penyebab keberhasilan dan ketidak berhasilan siswa dalam mengikuti program pendidikan serta ditemukan penyelesaiannya. Dalam Sistem Pendidikan Nasional rumusan tujuan pendidikan, baik tujuan kurikuler maupun tujuan intruksional menggunakan klasifikasi hasil belajar dari kutipan Benyamin Bloom dalam Sudijono (1996: 49) yang secara garis besar membaginya kedalam 3 ranah;

Yaitu *Ranah Kognitif* berkenaan dengan hasil belajar intelektual (pengetahuan atau ingatan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi), *Ranah Afektif* berkenaan dengan sikap (penerimaan, jawaban atau reaksi, penilaian, organisasi dan internalisasi), *Ranah Psikomotoris* berkenaan dengan hasil belajar keterampilan dan kemampuan bertindak (Gerakan refleks, Keterampilan gerakan dasar, Kemampuan perseptual, Keharmonisan dan ketepatan, Gerakan keterampilan kompleks, Gerakan ekspresif dan interpretatif).

Pernyataan di atas dipertegas oleh Dimiyati dan Mudjiono (2002: 174) yang mengatakan bahwa, “Pada umumnya hasil belajar tersebut meliputi ranah kognitif, afektif, dan psikomotorik”. Berdasarkan pendapat di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa hasil belajar adalah penilaian terhadap kemampuan siswa yang dinyatakan dengan skor yang dicapai oleh siswa dalam proses belajar mengajar.

Dalam belajar, pengumpulan informasi tentang pencapaian hasil belajar siswa, bisa dilakukan secara formal atau tidak formal, di dalam atau diluar kelas, bisa menggunakan tes atau non tes atau terintegrasi dalam proses pembelajaran. Tes digunakan untuk mengukur kemampuan

kognitif dan keterampilan, sedangkan non tes digunakan untuk mengukur sikap siswa. Tes bisa berbentuk tes tertulis atau tes lisan dan tes Praktek, sedangkan non tes bisa digunakan dengan wawancara atau skala penilaian.

Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil belajar merupakan indikator keberhasilan seorang siswa dalam mengikuti kegiatan belajar. Hasil belajar merupakan perubahan yang didapat setelah melakukan kegiatan belajar. Perubahan tersebut berupa parubahan pengetahuan, keterampilan, dan nilai sikap dalam artian meliputi penguasaan terhadap aspek kognitif, afektif, dan psikomotor.

4. Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

Kompentensi mengolah makanan kontinental merupakan salah satu mata pelajaran produktif yang bertujuan memberikan bekal penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang menunjang terhadap kompetensi Profesional siswa. Pelaksanaan mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental ini bersifat teori dan praktik yang membahas tentang makanan luar yaitu eropa, amerika dan australia meliputi prinsip pengolahan makanan kontinental, mengolah *stock, soup, sauce*, mengolah *hot and cold appetizer/ salad*, mengolah *sandwich* dan hidangan dari sayuran, mengolah hidangan berbahan terigu, mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* (silabus SMK Sintuk Toboh Gadang, 2012).

Mengolah Makanan Kontinental merupakan mata pelajaran yang mengakomodasi pembelajaran bagaimana menghasilkan makanan luar sesuai standar resep (silabus SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang, 2012).

Selanjutnya materi pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental untuk siswa kelas X Jurusan Jasa Boga akan dijabarkan secara terperinci seperti berikut ini:

1) Prinsip-prinsip pengolahan makanan kontinental

Dalam kompetensi dasar ini siswa mampu menjelaskan pembagian bahan makanan kontinental, teknik persiapan bahan makanan kontinental, teknik mengolah makanan kontinental dan menjelaskan teknik penyajian makanan kontinental. Pada kompetensi dasar prinsip-prinsip pengolahan makanan kontinental ini pembelajaran hanya bersifat teori saja.

2) Mengolah stock

Stock/ kaldu adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan tulang sapi, tulang ayam atau ikan dengan penambahan sayuran yang mengandung aroma dan dimasak dalam waktu tertentu (lama).

Bahan dasar pembuatan stock diantaranya:

- a) Bahan dasar yang bersal dari hewani
- b) Air yang digunakan air yang jernih bebas dari bau atau rasa
- c) *Mirepoix* berasal dari nabati jenis sayuran yang terdiri dari wortel, bawang bombay, seledri direbus bersama – sama selama pembuatan kaldu
- d) *Bouquet garni* terdiri dari batang bawang, batang seledri, by leaf, thyme di ikat jadi satu direbus bersama kaldu

3) Mengolah *Soup*

Soup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan pengaroma, bumbu dan isian. Menurut Ekawatiningsih (2008: 185) “*Soup* merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. *Soup* dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*.”

Pada kompetensi ini pembelajaran yang diberikan bersifat teori dan praktik yang menuntut siswa untuk mampu menjelaskan pengertian *Soup*, mengidentifikasikan macam-macam hidangan *soup*, memilih bahan-bahan untuk membuat *soup* sesuai resep standar, menyiapkan bahan utama dan pelengkap *soup* sesuai resep standar, menyiapkan peralatan pengolahan *soup* sesuai resep standar, menerapkan prinsip *hygiene* dan keselamatan kerja yang tepat dalam mengolah *soup*, menghidangkan *soup* sesuai standar porsi.

4) Mengolah *Sauce*

Sauce merupakan aspek yang terpenting dalam pratikum makanan kontinental dan sangat mempengaruhi kualitas dari pada makanan yang di hasilkan. Menurut Ekawatiningsih (2008: 118) “*sauce* adalah cairan yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (semi liquit) dan disajikan bersama

daging, ikan atau kue – kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut”.

Siswa di tuntut untuk mampu menjelaskan pengertian *Sauce*, siswa dapat mengidentifikasikan macam-macam *Sauce* sesuai resep standar, menyiapkan peralatan pengolahan sesuai resep standar, menyiapkan peralatan hidang sesuai dengan peralatan dan standar resep.

5) Mengolah *Appetizzer* atau *salad*

Siswa mampu menjelaskan pengertian *salad* dalam hidangan Kontinental, mengidentifikasi macam-macam *salad* dalam hidangan Kontinental, memilih bahan-bahan untuk membuat *salad* sesuai dengan standar resep, menyiapkan bahan utama dan pelengkap untuk membuat *salad*, menyediakan peralatan yang sesuai dengan standar pengolahan *salad*, menyiapkan peralatan hidang untuk *salad*, mengolah *salad* sesuai dengan peralatan dan standar resep, menerapkan prinsip hygiene dan keselamatan kerja, menyajikan *salad* sesuai dengan kriteria dan standar porsi.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa setiap kompetensi pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental menuntut siswa untuk mampu menjelaskan pengertian, mengidentifikasi macam-macam hidangan, mampu memilih bahan utama dan pelengkap untuk tiap hidangan, menyiapkan bahan utama dan pelengkap, menyiapkan peralatan hidang, mampu mengolah hidangan sesuai standar resep, menerapkan prinsip hygiene dan keselamatan kerja, serta siswa

mampu untuk menyajikan hidangan sesuai dengan kriteria dan standar porsi dan siswa diharapkan dapat mengalami perubahan perilaku dengan bertambahnya pengetahuan, keterampilan dan pengalaman tentang makanan kontinental.

5. Kompetensi Profesional Siswa Pada Mata Pelajaran Kontinental

Setelah Siswa terlibat dalam proses pembelajaran, maka untuk mengetahui kompetensi profesional yang dicapai oleh siswa dalam pendidikan perlu diadakan penilaian Kompetensi Profesional Siswa yang dapat diperoleh dari hasil belajar siswa.

Hasil belajar siswa SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang berdasarkan kurikulum 2009 tergabung dalam bentuk nilai program normatif, adaptif dan produktif. Nilai program produktif mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai standar kompetensi kerja nasional (SKKNI). Dimana program produktif mata pelajaran mengolah makanan kontinental terdiri dari mengolah *stock*, *soup*, *sauce*, mengolah *cold* dan *hot appetizer/salad*. Mengolah *sandwich* dan hidangan drai sayuran, mengolah hidangan berbahan terigu dan mengolah hidangan dari telur, unggas dan *seafood*.

Penilaian Kompetensi Profesional siswa terdiri dari persiapan, proses pengolahan dan hasil masakan . Persiapan dilakukan pada awal praktek yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan selama praktek. Siswa lebih mudah menyiapkan alat jika dia tahu nama dan fungsi alat-alat praktikum tersebut, dan sebaliknya siswa akan kesulitan

menyiapkan alat praktek jika dia tidak tahu nama dan fungsi alat yang akan digunakannya. Selama kegiatan praktek, siswa yang mengetahui cara menggunakan alat dan fungsi alat dengan tepat akan lebih mudah dalam mengolah suatu makanan.

Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental ini ditekankan pada dasar keahlian sistem pengolahan secara konsep, penguasaan alat dan bahan. Teknik pengolahan berdasarkan prosedur dan standar kerja yang telah ditetapkan. Di SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang hasil belajar siswa diwujudkan dalam bentuk nilai rapor, yaitu gabungan nilai tugas, nilai ulangan dan nilai ujian yang diperoleh selama proses pembelajaran menjadi nilai akhir pada setiap mata pelajaran.

Untuk menentukan bobot atau butiran penilaian kompetensi profesional dilihat dari hasil belajar praktek dengan kriteria penilaian yaitu Perencanaan Kerja dengan skor maksimum 5%, Persiapan kerja dengan Skor Maksimum 15%, Proses (Sistematika dan Cara Kerja) dengan skor maksimum 40%, Hasil Kerja laporan dengan skor maksimum 40%, Penjelasan di atas dapat dilihat pada tabel penilaian di bawah ini:

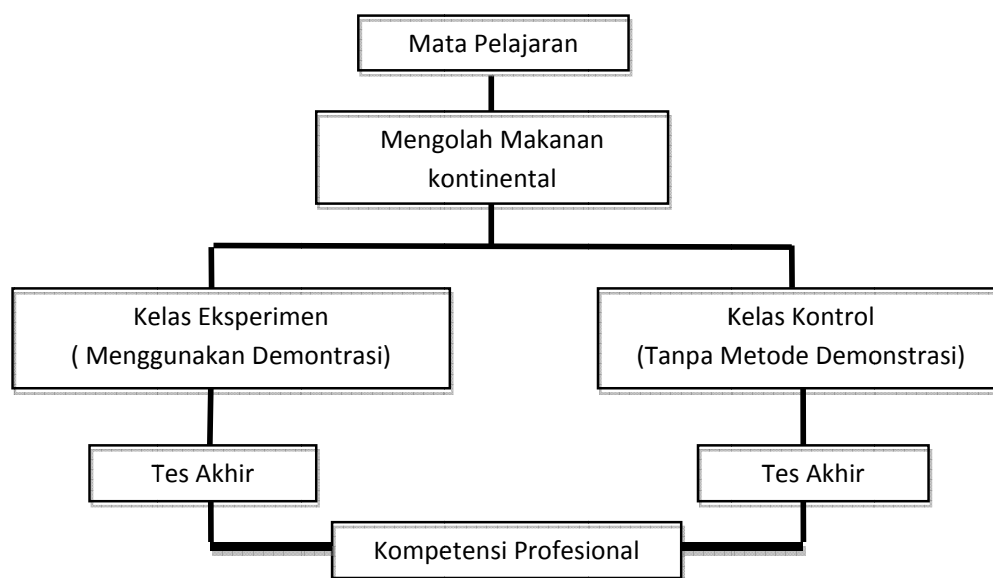
Tabel 2: Format Penilaian Praktek

No	Jenis Penilaian	Skor Maksimum
1	Perencanaan	5%
2	persiapan	15%
3	Proses (sistematika dan cara kerja)	40%
4	Hasil kerja	40%

Sumber: Guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental

B. Kerangka konseptual

Pelaksanaan proses pembelajaran dilakukan dengan menggunakan metode demonstrasi pada kelas eksperimen, sedangkan pada kelas kontrol tanpa menggunakan metode demonstrasi, untuk lebih jelasnya kerangka konseptual dari penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Konseptual

C. Hipotesis

Pengertian hipotesis dapat diartikan sebagai suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul (Suharsimi Arikunto, 2002:64). Berdasarkan kerangka konseptual di atas, maka hipotesisnya yang akan diuji dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

H_0 : Tidak terdapat pengaruh yang positif penerapan metode Demonstrasi terhadap kompetensi professional siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental kelas X SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang

H_a : Terdapat pengaruh positif dan signifikan penerapan metode Demonstrasi terhadap kompetensi professional siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental kelas X SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengolahan data, maka dapat disimpulkan beberapa hal berikut :

1. Terdapat perbedaan rata – rata kompetensi profesional pada kelas eksperimen dengan kelas kontrol. Hal ini dapat dilihat bahwa rata – rata kompetensi profesional siswa kelas eksperimen lebih tinggi ($\bar{X} = 75,9$) dibandingkan rata – rata kompetensi profesional kelas kontrol ($\bar{X} = 70,1$)
2. Terdapat pengaruh positif penggunaan metode demonstrasi terhadap kompetensi profesional siswa pada mata pelajaran mengolah makanan kontinental kelas X SMK Negeri 1 Sintuk Toboh Gadang tahun pelajaran 2013/2013. Dengan kata lain penggunaan metode demonstrasi dapat meningkatkan kompetensi profesional siswa Hasil analisis data tes menunjukkan bahwa $t_{hitung} > t_{tabel} = 4,8 > 1,67$. pada Sig 0,05.

B. Saran

Beberapa saran yang dapat dikemukakan berdasarkan hasil penelitian dan pengolahan data yang diperoleh sehubungan dengan penerapan metode demonstrasi adalah sebagai berikut :

1. Bagi tenaga pendidik disarankan untuk meningkatkan kemampuan dalam menyajikan materi belajar kepada siswa, dengan cara mencari dan menerapkan model pembelajaran yang sesuai dengan materi yang diajarkan dan karakter siswa, sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai dan mampu meningkatkan hasil belajar siswa.
2. Metode demonstrasi merupakan salah satu metode yang sesuai dengan materi pengolahan makanan kontinental, dan terbukti memberikan peningkatan yang berarti, dengan demikian dapat disarankan kepada guru di SMK N 1 Sintuk Toboh Gadang, untuk dapat menerapkan metode ini dalam proses pembelajaran.
3. Bagi penelitian selanjutnya disarankan untuk meneliti faktor-faktor yang berpengaruh terhadap hasil belajar siswa dalam mata pelajaran pengolahan masakan kontinental.

DAFTAR PUSTAKA

- Aminudin Rosyad. (2002). *Metode Pembelajaran Pendidikan Agama Islam*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Arikunto, Suharsimi. (2008). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Arikunto, Suharsimi. (1990). *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- _____ (2006). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Darwyn Syah. (2007). *Perencanaan Sistem Pengajaran Pendidikan Agama Islam*. Jakarta: PT. Gaung Persada Press.
- Dimyanti & Mudjiono. (2002). *Belajar Dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta
- Djamarah dan Azwan Zain, (1997). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Gisslen, waine (1895). *Profesional Cooking*, Paris: Le Cordon Bleu
- Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran*. Jakarta: direktorat pembinaan sekolah kejuruan
- Ekasari (2005). *Kompetensi yang harus dikuasai siswa*. <http://cibercounseling.stain.com> diakses (19-04-2013)
- Emmy Katin & Ramainas. (2010). *Modul Strategi Pembelajaran*. Padang: UNP
- Hamalik, Oemar. (2002). *Perencanaan Pengajaran Berdasarkan Pendekatan Sistem*. Jakarta: Bumi Aksara
- Hasibuan. J.J dan Mujiono. (1993). *Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Kencana. (2006). *Hubungan kompetensi profesional siswa terhadap pelaksanaan praktek industri*. www.kompetensi.profesional.com. (19-04-2013)
- Lufri. (2005). *Metodologi Penelitian*. Padang: UNP
- Muhibbin, Syah. (1995). *Psikologi Pendidikan*. Bandung: Remaja Rudakarta.