

**PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN TATA HIDANG
PADA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
PROGRAM KEAHLIAN JASA BOGA**

TESIS



**Ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan mendapatkan
Gelar Magister Pendidikan Teknologi dan Kejuruan**

**Oleh
AJENG INGGIT ANUGERAH
NIM. 15138002**

**PROGRAM PASCASARJANA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2017

ABSTRACT

Ajeng Inggit Anugerah, 2017. Development Learning Module Tata Hidang Secondary School Vocational Skills Program Hospitality.

The purpose of this study was to develop a learning module on the subjects of Tata Hidang in students majoring in food services SMK Putra Anda Binjai. Then determine the validity, the practicalities and effectiveness of learning modules on subjects Tata Hidang in students majoring in food services SMK Putra Anda Binjai.

This study was Research and Development (R & D) by using ADDIE development model with the stages of Analysis, Design, Development, implementation, and Evaluation.

The results of research and development has been done in this study indicates that the validation results by learning modules covering material experts feasibility content with value Aiken's $V = 0.78$ valid criteria, eligibility presentation of Aiken's $V = 0.80$ on valid criteria, aspects of language with Aiken's $V = 0.8$ on valid criteria, and validation of design experts with Aiken's $V = 0.80$ on valid criteria. Test practitioners learning modules to two teachers showed an average yield of 81.67 category of "very practical", while practitioners by 3 students showed an average yield of 79.32 category of "Very Practical" overall results of the validation by subject matter experts, expert media practitioners and the overall test states that learning modules rated valid and practical, so that used to test for effectiveness. The result of the effectiveness of the learning modules have an average pretest score is 50.83 while the average post-test values to 76.95 so that it can be concluded posttest value results more significant. Therefore, from the validity of the test results, the practicalities and effectiveness, then learning modules on subjects worthy Tata Hidang use as a source of student learning Vocational High School (SMK) Programs Hospitality.

Keywords: Learning Module Tata Hidang, Research and Development (R & D), Validity, Practicalities, Effectiveness.

ABSTRAK

Ajeng Inggit Anugerah, 2017. Pengembangan Modul Pembelajaran Tata Hidang pada Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Jasa Boga. Tesis Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa jurusan jasa boga SMK Putra Anda Binjai. Kemudian mengetahui validitas, praktikalitas dan efektivitas modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa jurusan jasa boga SMK Putra Anda Binjai

Penelitian ini merupakan *Reaserch and Development* (R & D) dengan menggunakan model pengembangan ADDIE dengan tahapan *Analysis* (analisis), *Design* (desain), *Development* (pengembangan), *Implentation* (implementasi), dan *Evaluation* (evaluasi).

Hasil dari penelitian pengembangan yang telah dilakukan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa hasil validasi modul pembelajaran oleh ahli materi meliputi kelayakan isi dengan nilai Aiken's $V = 0,78$ pada kriteria valid, kelayakan penyajian Aiken's $V = 0,80$ pada kriteria valid, aspek bahasa dengan Aiken's $V = 0,8$ pada kriteria valid, dan validasi ahli desain dengan Aiken's $V = 0,80$ pada kriteria valid. Uji praktisi modul pembelajaran kepada dua orang guru menunjukkan hasil rata-rata 81,67 kategori "sangat praktis", sedangkan praktisi oleh 3 orang siswa menunjukkan hasil rata-rata 79,32 kategori "Sangat Praktis" secara keseluruhan hasil validasi oleh ahli materi, ahli media dan uji praktisi secara keseluruhan menyatakan bahwa modul pembelajaran dinilai valid dan praktis, sehingga layak digunakan untuk uji keefektivitas. Hasil uji efektivitas modul pembelajaran memiliki nilai rata-rata pretes yaitu 50,83 sedangkan nialai rata-rata posttest 76,95 sehingga dapat disimpulkan hasil nilai posttest lebih signifikan. Sehingga dilihat dari hasil uji validitas, praktikalitas dan keefetivan, maka modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang layak digunakaan sebagai sumber belajar siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Jurusan Jasa Boga.

Kata Kunci: Modul Pembelajaran Tata Hidang, *Reaserch and Development* (R & D), Validitas, Praktikalitas, Efektivitas.

PERSETUJUAN AKHIR TESIS

Mahasiswa
NIM
Program Studi

Ajeng Inggil Anugerah
15138002
Magister (S2) PTK

MENYETUJUI

Pembimbing I,



Drs. Syahril, ST., MSCE., Ph.D.
NIP. 19640506 198903 1 002

Pembimbing II,



Dr. Fahmi Rizal, M.Pd., M.T.
NIP. 19591204 198503 1 004

PENGESAHAN

Dekan,



Dr. Fahmi Rizal, M.Pd., M.T.
NIP. 19591204 198503 1 004

Ketua Pascasarjana FT,



Prof. Dr. Nizwardi Jalinus, M.Ed.
NIP. 19520822 197710 1 001

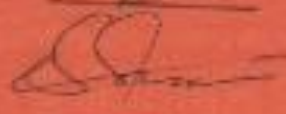
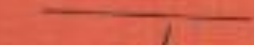
**PERSETUJUAN KOMISI
UJIAN TESIS**

TESIS

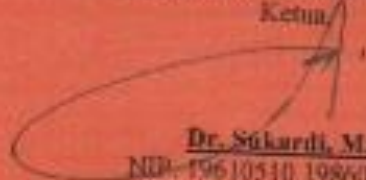
Mahasiswa Ajeng Inggit Amugerah
NIM 15138002

Dipertahankan di depan Dewan Penguji Tesis

Program Magister Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Program Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
Tanggal 28 Januari 2017

No	Nama	Tanda Tangan
1	<u>Drx. Syahril, ST., MSCE., Ph.D.</u> (Ketua)	
2	<u>Dr. Fahmi Rizal, M.Pd., M.T.</u> (Sekretaris)	
3	<u>Prof. Dr. Nizwardi Jalinus, M.Ed.</u> (Anggota)	
4	<u>Dr. Rijal Abdullah, M.T.</u> (Anggota)	
5	<u>Dr. Sukardi, M.T.</u> (Anggota)	

Padang, 28 Januari 2017
Program Studi Magister (S2) Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

Ketua

Dr. Sukardi, M.T.
NIDP: 19610510 198603 1 003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya, tesis dengan judul **"Pengembangan Modul Pembelajaran Tata Hidang pada Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Jasa Boga"** adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik, baik di Universitas Negeri Padang, maupun Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, penilaian, dan rumusan saya sendiri, tanpa bantuan tidak sah dari pihak lain, kecuali arahan tim pembimbing dan penguji.
3. Di dalam karya tulis ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan pada daftar rujukan.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik, berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Padang,

Saya yang menandatangani,



Ajeng Inggil Anugerah
NIM: 15148002

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Peneliti haturkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada kita semua. Sehingga peneliti dapat menyelesaikan penulisan tesis yang berjudul **“Pengembangan Modul Pembelajaran Tata Hidang pada Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Jasa Boga”**.

Dalam penelitian ini peneliti banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak Drs. Syahril, ST., MSCE., Ph.D, selaku pembimbing I dan Bapak Dr. Fahmi Rizal, M.Pd., M.T. selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan arahan dan dukungan dalam penulisan tesis ini.
2. Bapak Dr. Sukardi, M.T, Bapak Dr. Rijal Abdullah, M.T, dan Bapak Drs. Syahril, ST., MSCE., Ph.D, selaku kontributor yang telah memberikan saran dan kritik demi kesempurnaan tesis ini.
3. Bapak Dr. Fahmi Rizal, M.Pd., M.T., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Bapak Prof. Dr. Nizwardi Jalinus, M.Ed, selaku Ketua Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
5. Bapak Dr. Sukardi, M.T, selaku Ketua Program Magister S2 Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
6. Kepala SMK Putra Anda Binjai Kabupaten Binjai Kota Provinsi Sumatra Utara yang telah memberi izin melakukan penelitian.
7. Siswa/i SMK Putra Anda Binjai Kabupaten Binjai Kota Provinsi Sumatra Utara yang telah bersedia menjadi responden penelitian dan membantu peneliti dalam mengisi angket.
8. Bapak/Ibu, saudara dan kerabat seperjuangan serta berbagai pihak lain yang tidak dapat peneliti sebutkan namanya satu persatu yang ikut berpartisipasi memberikan bantuan dan dorongan baik moril maupun materil kepada peneliti dalam menyelesaikan penelitian ini.

Peneliti berharap semoga karya tulis ini dapat bermanfaat untuk kemajuan ilmu pengetahuan ke depan.

Padang, Januari 2017
Peneliti

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRACT	i
ABSTRAK	ii
LEMBAR PERSETUJUAN AKHIR TESIS	iii
LEMBAR PERSETUJUAN KOMISI UJIAN TESIS	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	8
C. Batasan Masalah dan Fokus Penelitian.....	8
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Penelitian	9
F. Spesifikasi Pengembangan Produk	9
G. Manfaat Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori	11
B. Penelitian yang Relevan	59
C. Kerangka Konseptual	61
D. Pertanyaan Penelitian	63
BAB III METODE PENGEMBANGAN	
A. Model Pengembangan	64
B. Prosedur Pengembangan.....	66
C. Uji Coba Produk	67
D. Subjek Uji Coba	68
E. Jenis Data	68

F. Instrumen Pengumpulan Data	68
G. Teknik Analisis Data	69
BAB IV. HASIL PENELITIAN	
A. Hasil Penelitian.....	73
B. Pembahasan	99
C. Keterbatasan Penelitian	101
BAB V. KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	
A. Kesimpulan	102
B. Implikasi	103
C. Saran	103
DAFTAR RUJUKAN	105
LAMPIRAN	108

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Hasil Belajar Siswa Kelas XI Jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai Pada Mata Tata Hidang	6
2.1 Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Tata Hidang	47
3.1. Kategori Praktikalitas.....	71
3.2 Desain Tes Hasil Belajar <i>One Group Pretest – Posttest Design</i>	71
3.3. Kategori <i>Gain Score</i>	72
4.1. Data Analisis Kebutuhan.....	73
4.2. Penilaian Ahli Materi Bahan Ajar Tata Hidang untuk Kelayakan Isi	75
4.3. Penilaian Ahli Materi Modul Pembelajaran Tata Hidang untuk Kelayakan Penyajian.....	76
4.4. Penilaian Ahli Materi Modul Pembelajaran Tata Hidang untuk Aspek Bahasa	77
4.5. Saran dari Validator Ahli Materi.....	78
4.6. Skor Penilaian Ahli Modul Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Tata Hidang.....	78
4.7. Saran dari Validator Ahli Desain	81
4.8. Data Praktikalitas Penggunaan Modul Pembelajaran pada Mata Pelajaran Tata Hidang Dilihat dari Pengujian Pada Guru Jasa Boga	81
4.9. Data Respon Siswa dari Uji Coba Perorangan (3 siswa) terhadap Modul Pembelajaran Tata Hidang	83
4.10. Data Respon Siswa dari Uji Coba Kelompok Kecil (9 siswa) terhadap Modul Pembelajaran Tata Hidang	84
4.11. Data Respon Siswa dari Uji Coba Kelompok Lapangan Terbatas (40 siswa) terhadap Modul Pembelajaran Tata Hidang.....	85
4.12. Hasil Penilaian dari Ahli Materi terhadap Kelayakan Isi.....	87
4.13. Hasil Penilaian dari Ahli Materi terhadap Kelayakan Penyajian.....	88
4.14. Hasil Penilaian dari Ahli Materi terhadap Penilaian Bahasa	88
4.15. Hasil Penilaian dari Ahli Desain	89

4.16. Persentase Perolehan Skor Uji Coba Perorangan terhadap	
Modul Pembelajaran Tata Hidang	90
4.17. Persentase Perolehan Skor Uji Coba Kelompok Kecil terhadap	
Modul Pembelajaran Tata Hidang	92
4.18. Persentase Perolehan Skor Uji Coba Lapangan Terbatas terhadap	
Modul Pembelajaran Tata Hidang	94
4.19. Distribusi Frekuensi Pretes Hasil Belajar Tata Hidang	95
4.20. Distribusi Frekuensi Data Post Test Hasil Belajar Tata Hidang.....	96
4.21. Tingkat Keefektifan Modul Pembelajaran Pada Mata Pelajaran	
Tata Hidang	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Proses perubahan Tingkah Laku	23
2.2 Proses Hasil Belajar	27
2.3 Langkah-langkah Penyusunan Modul.....	41
3.1 Bagan Proses Pengembangan Modul.....	67
4.1. Persentase Uji Coba Perorangan terhadap Modul pembelajaran Tata Hidang.....	91
4.2. Persentase Uji Coba Kelompok Kecil terhadap Modul pembelajaran Tata Hidang.....	92
4.3. Persentase Uji Coba Lapangan Terbatas terhadap Modul pembelajaran Tata Hidang.....	94
4.4. Histogram Frekuensi Nilai Pre tes Hasil Belajar Tata Hidang	95
4.5. Histogram Frekuensi Data Post tes Hasil Belajar Tata Hidang	97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Silabus.....	109
2. RPP	125
3. Kisi-Kisi Butir Soal.....	146
4. Soal Ujicoba dan Jawaban	148
5. Tabulasi Data Ujicoba Soal.....	153
6. Uji Validitas Soal	154
7. Uji Reliabelitas Soal	156
8. Perhitungan Indeks Kesukaran Soal Tes.....	158
9. Perhitungan Indeks Daya Beda Soal Tes	160
10. Hasil Belajar Siswa Kelas XI Jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai pada Mata Pelajaran Tata Hidang	163
11. Nama Responden	164
12. Data Analisis Kebutuhan	166
13. Hasil Analisis Data	168
14. Soal dan Jawaban	172
15. Hasil <i>Gain Score</i>	176
16. Surat-Surat Penelitian	178

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Perbaikan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) menjadi salah satu solusi dalam menghadapi era globalisasi. Era globalisasi adalah era persaingan pasar bebas yang menuntut adanya berbagai perubahan di semua aspek kehidupan. Dengan adanya era globalisasi ini, sekolah dituntut untuk melakukan berbagai upaya yang berorientasi pada penciptaan kompetensi lulusan yang berdaya saing global agar sesuai dengan tuntutan dunia kerja, dunia usaha/industri dan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK). Perbaikan kualitas SDM tersebut melalui peningkatan kualitas pendidikan.

Misi pendidikan di Indonesia adalah mencerdaskan kehidupan bangsa. Hal ini dapat dilakukan pembangunan di bidang pendidikan yang ditunjukkan untuk mengadakan perubahan dan pembaharuan dari masa kemasa. Pendidikan pada dasarnya merupakan usaha sadar manusia dalam mengembangkan potensi dirinya melalui proses pembelajaran. Dalam konteks inilah pendidikan akan semakin dituntut peranannya untuk dapat menghasilkan manusia yang berkualitas.

Undang-undang No. 20 Tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional menyatakan pendidikan merupakan usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, ahklak mulia serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara (Sanjaya, 2006:2). Berdasarkan pendapat tersebut dapat dikatakan bahwa pendidikan merupakan faktor yang sangat penting dalam kehidupan manusia. Pendidikan merupakan proses dalam membangun manusia untuk mengembangkan dirinya agar dapat menghadapi segala permasalahan yang timbul pada diri manusia itu sendiri.

Pendidikan memiliki peranan penting dalam kemajuan suatu negara, karena dengan kualitas pendidikan yang baik, maka sumber daya manusia yang dihasilkan akan memiliki kualitas yang baik pula. Untuk bersaing dilingkungan nasional dan internasional terutama dalam menghadapi globalisasi maka perlu ditingkatkan mutu pendidikan. Peran lembaga pendidikan sangat membantu dalam berhasilnya suatu proses belajar mengajar dan membantu mengembangkan sumber daya manusia yang berkualitas sebagai modal bagi pembangunan nasional. Untuk itu diperlukan upaya dalam meningkatkan kualitas pembelajaran yang dilakukan oleh guru di sekolah.

Pendidikan merupakan suatu proses interaksi yang terjadi antara guru dengan siswa yang bertujuan untuk meningkatkan perkembangan mental sehingga menjadi mandiri dan utuh. Proses pembelajaran di sekolah merupakan tanggung jawab guru. Guru sebagai pendidik yang berhubungan langsung dengan anak didik harus ikut serta memperhatikan dan tanggung jawab atas kemajuan serta meningkatkan hasil belajar siswa. Belajar bukan menghafal dan bukan mengingat. Belajar adalah suatu proses yang ditandai dengan adanya perubahan pada diri seseorang.

Dalam suatu pendidikan tentu tidak terlepas dengan pembelajaran di sekolah yang menginginkan pembelajaran yang bisa menumbuhkan semangat siswa untuk belajar. Suatu pembelajaran tentunya juga mempunyai tujuan khusus yang hendak dicapai dengan target yang diinginkan. Dengan adanya tujuan ini akan menumbuhkan sikap yang akan menjadi pegangan guru dalam proses pembelajaran tersebut. Proses pembelajaran di sekolah merupakan tanggung jawab guru.

Sudjana (2009:43) menyatakan bahwa pada dasarnya proses belajar mengajar merupakan suatu proses terjadinya interaksi guru dan siswa melalui kegiatan terpadu dari dua bentuk kegiatan, yakni belajar siswa dan kegiatan mengajar guru. Proses belajar mengajar terjadi apabila terdapat interaksi antara siswa dan lingkungan belajar yang diatur guru untuk mencapai tujuan pengajaran. Guru sebagai pendidik yang berhubungan langsung dengan anak didik harus ikut serta memperhatikan dan tanggung jawab atas kemajuan serta

meningkatkan hasil belajar siswa. Belajar adalah suatu proses yang ditandai dengan adanya perubahan pada diri seseorang.

Dengan demikian salah satu yang dapat dilakukan guru adalah untuk meningkatkan hasil belajar siswa, guru harus memiliki keterampilan mengajar dan menguasai model-model pembelajaran, selain itu juga sebelum mengajar seorang guru layaknya memiliki persiapan berupa perangkat pembelajaran seperti silabus, Rancangan Program Pengajaran (RPP), Program tahunan dan semester serta yang tidak kalah pentingnya adalah media pembelajaran yang mudah dipahami serta menarik perhatian siswa untuk memacu semangat siswa untuk belajar.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) memiliki beberapa program keahlian. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai bentuk pendidikan kejuruan yang bersifat formal merupakan pendidikan menengah yang mempunyai peranan dalam menyiapkan tenaga kerja yang profesional dan terampil di bidang tertentu. Sesuai dengan Undang-undang No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Penjelasan Pasal 15 yang menjelaskan bahwa “Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu”.

Salah satu kelompok Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yaitu SMK kelompok Seni, Kerajinan dan Pariwisata. SMK kelompok pariwisata memiliki program keahlian salah satunya adalah Jasa Boga. Di dalam program keahlian Jasa Boga ada salah satu mata pelajaran yang diajarkan pada peserta didik yaitu Tata Hidang. Mata pelajaran Tata Hidang ini berhubungan dengan prosedur pelayanan di Restoran. Keberhasilan Restoran beroperasi tergantung bagaimana pramusaji menyiapkan perlengkapan yang berhubungan dengan proses pelayanan baik dari rancangan menu, peralatan makan, dan minum alat hidang serta lenan.

Pembelajaran merupakan proses peserta didik belajar dan guru mengajar, dimana proses tersebut terjadi interaksi antara peserta didik, guru, metode, kurikulum, sarana, dan aspek lingkungan yang terkait untuk mencapai kompetensi pembelajaran. Proses pembelajaran di SMK lebih menitik beratkan

pada kegiatan-kegiatan praktik dari pada teori, sehingga keberadaan media pembelajaran yang dapat memenuhi kebutuhan peserta didik untuk dapat belajar mandiri. Oleh sebab itu, modul merupakan media pembelajaran yang dapat mempresentasikan kebutuhan peserta didik untuk dapat belajar mandiri.

Modul pembelajaran merupakan salah satu media pembelajaran yang dapat menunjang tercapainya tujuan pembelajaran. Dalam penyampaian materi di kelas banyak peserta didik yang tidak memiliki modul oleh sebab itu proses pembelajaran bersifat *teacher center* sehingga kemandirian belajar tidak tercapai. Proses pembelajaran mandiri yang dilakukan oleh peserta didik baik di rumah dan dimana pun tidak dapat dilaksanakan dengan maksimal karena peserta didik tidak dapat mereview materi pembelajaran.

Guru sebagai pendidik, dalam proses belajar mengajar guru juga dituntut untuk menguasai berbagai model pembelajaran. Guru merupakan salah satu unsur yang penting dalam proses belajar mengajar yang dituntut harus memiliki kemampuan dalam berbagai hal yang berkaitan dengan pelaksanaan pengajaran yang ada didalam kelas. Guru memegang peranan penting dalam keberhasilan siswa-siswinya, walaupun perangkat telah tersedia dengan baik dan lengkap tetapi bila guru tidak berhasil dalam proses belajar mengajar maka siswa dapat menerima pelajaran dengan baik pula. Sebelum melakukan proses belajar mengajar seorang guru harus menentukan suatu model pembelajaran yang akan digunakan agar tujuan pembelajaran yang telah disusun dapat tercapai.

Sistem pendidikan di Indonesia selalu mengalami perubahan mempunyai tujuan untuk mewujudkan sistem pendidikan menjadi lebih berkualitas. Dalam era informatika saat ini arus informasi mengenai materi pembelajaran tidak terpaku pada buku teks konvensional atau hanya *paper* yang digunakan, sejalan dengan laju perkembangan dunia di era globalisasi dunia pendidikan pun mengalami pergeseran dalam sistem pembelajaran.

Dalam hal ini, guru harus bisa sejeli mungkin untuk menyesuaikan model pembelajaran dengan karakteristik materi pelajaran dan arah tujuan yang hendak dicapai dari pokok bahasan materi yang akan disampaikan. Sebab penggunaan

model pembelajaran yang tidak sesuai akan menjadi kendala dalam mencapai tujuan pembelajaran yang telah dirumuskan.

Pemilihan strategi pembelajaran adalah salah satu alternatif yang diambil oleh seorang guru dalam proses belajar mengajar, guna tercapainya tujuan pembelajaran yang sejalan dengan kemampuan yang dimiliki siswa. Selama ini guru hanya menggunakan model pembelajaran yang monoton dengan sejenis saja yaitu pembelajaran konvensional yaitu proses pembelajaran yang mendominasi peserta didik menjadi pasif dalam mengikuti kegiatan pembelajaran, dan kadang kalanya tidak memerlukan alat dan bahan praktek, cukup menjelaskan konsep-konsep yang ada pada buku ajar atau referensi yang lain. Siswa hanya terbiasa mendengar, mencatat kemudian menghafal tanpa motivasi untuk memahami. Kebosanan dan kemalasan siswa inilah yang akhirnya dapat membuat hasil belajar siswa menjadi rendah. Padahal saat ini guru harus mampu menggunakan model pembelajaran yang bervariasi dalam proses belajar mengajar di sekolah. Ketika guru mengajar hanya menggunakan pada metode konvensional tanpa melibatkan siswa dalam kegiatan belajar, maka siswa cenderung pasif, kemudian merasa kejenuhan dan keinginan proses belajar mengajar cepat selesai.

Berdasarkan hasil pengamatan pada proses pembelajaran teori maupun praktek pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Putra Anda Binjai masih banyak sekali kendala yang dihadapi siswa. Adapun kendala yang dihadapi antara lain kurang pahamnya siswa terhadap materi yang disampaikan dengan metode mengajar yang konvensional serta kemandirian belajar tidak dapat tercapai maksimal karena siswa tidak memiliki modul pembelajaran sehingga siswa tidak dapat mereview materi pembelajaran yang sudah disampaikan di sekolah.

Dalam hal ini guru telah berupaya untuk menerapkan berbagai pendekatan pembelajaran, di antaranya yaitu pendekatan yang dapat mendorong siswa menemukan pengetahuannya sendiri dalam memahami materi yang disajikan. Hal ini terlihat dari aktivitas sebagian siswa hanya mencatat, siswa tidak mau bertanya dan menjadikan guru sebagai satu-satunya sumber

memperoleh pengetahuan, sehingga kurang terciptanya interaksi yang baik antara siswa dengan siswa ataupun siswa dengan guru. Kondisi yang demikian mengakibatkan rendahnya hasil belajar dan aktivitas siswa dalam pembelajaran. Hal ini dapat dilihat dari hasil belajar siswa kelas XI jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai pada mata pelajaran Tata Hidang pada tiga tahun terakhir pada Tabel berikut:

Tabel 1.1 Hasil Belajar Siswa Kelas XI Jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai pada Mata Pelajaran Tata Hidang

No	Tahun	Jml Siswa	Ketuntasan									
			Kurang Baik (B-)		Baik (B)		Sangat Baik (B+)		Tinggi (A-)		Sangat Tinggi (A)	
			Jml	Prsn %	Jml	Prsn %	Jml	Prsn %	Jml	Prsn %	Jml	Prsn %
1	2013	40	3	7,5	18	45,0	10	25,0	5	12,5	4	10,0
2	2014	40	2	5,0	10	25,0	16	40,0	8	20,0	4	10,0
3	2015	40	2	5,0	15	37,5	13	32,5	8	20,0	2	7,5
Jumlah			7	17,5	43	107,5	39	97,5	21	52,5	10	27,5

Sumber : ADM SMK Putra Anda Binjai

Dari Tabel 1.1 di atas dapat dilihat hasil belajar siswa tiga tahun terkahir menunjukkan bahwa siswa yang mencapai tingkat ketuntasan sangat tinggi (A) dalam pembelajaran adalah 27,5%, kategori tinggi (A-) adalah 52,5%, kategori sangat baik (B+) adalah 97,5%, kategori baik (B) adalah 107,5%, sedangkan kategori pencapaian siswa kurang baik 17,5%. Data tersebut berdasarkan dari populasi 120 orang. Rendahnya nilai perolehan kategori sangat tinggi (A) pada mata pelajaran pengetahuan dan pengolahan makanan kontinental, hasil belajar yang belum optimal.

Pembelajaran terkait dengan rencana pembuatan strategi pembelajaran. Sadiman, dkk (1986) dalam Bukunya Warsita (2008:266) Strategi pembelajaran adalah usaha-usaha yang terencana dalam memanipulasi sumber-sumber belajar agar terjadi proses belajar dalam diri peserta didik. Dan menurut Miarso (2004) dalam Bukunya Warsita (2008:266) Strategi pembelajaran adalah suatu kondisi yang diciptakan oleh guru dengan sengaja agar peserta difasilitasi dalam mencapai tujuan pembelajaran yang ditetapkan.

Dalam proses penyampaian materi pelajaran Tata Hidang, guru hanya menggunakan metode ceramah yang mononton dalam menjelaskan materi,

peserta didik lebih sering mencatat. Hal ini memungkinkan terjadi kebosanan bagi peserta didik. Selain itu keterbatasan sumber belajar yang digunakan guru dalam mengajar masih terbatas yaitu buku paket dan *handout* untuk peserta didik. Kendala lain yang dihadapi peserta didik adalah kurangnya sumber referensi tentang buku mata pelajaran Tata Hidang, ketersediaan sumber belajar berupa buku-buku untuk mata pelajaran Tata Hidang di perpustakaan SMK Putra Anda Binjai hanya ada 2 sumber referensi. Sehingga dibutuhkan sumber belajar lain untuk membantu proses pembelajaran guna menambah wawasan dan pengetahuan guru dan peserta didik. Pemanfaatan sumber belajar juga bertujuan mengembangkan proses belajar mengajar yang menarik. Hal menarik yang dapat dijumpai ketika guru memanfaatkan sumber belajar adalah adanya interaksi banyak arah, yakni antara peserta didik dengan peserta didik, peserta didik dengan guru.

Adapun sumber belajar yang dapat digunakan salah satunya adalah modul. pemilihan modul ini disesuaikan dengan memperhatikan karakteristik dan kemampuan serta kondisi sekolah. Modul adalah bahan ajar yang bersisi tentang materi, metode, batasan-batasan, dan evaluasi yang disusun secara sistematis dan menarik.

Fokus dalam penelitian ini adalah pengembangan modul pembelajaran Tata Hidang dalam proses belajar pada kelas XI Jasa Boga. Dengan itu untuk menunjang kegiatan pembelajaran mata pelajaran Tata Hidang siswa diharapkan dapat belajar mandiri dengan menggunakan media pembelajaran berupa modul yang dikembangkan. Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengembangan Modul Pembelajaran Tata Hidang pada Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Jasa Boga”**, dengan adanya pembuatan modul ini diharapkan peserta didik lebih memahami kegiatan operasional seorang pramusaji dalam memberikan pelayanan kepada tamu sebelum Restoran dibuka sampai Restoran ditutup. Sehingga kompetensi yang telah ditetapkan tercapai dengan baik.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka yang menjadi identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Proses pembelajaran masih berpusat pada guru (*teacher center*) sehingga kemandirian belajar tidak maksimal tercapai.
2. Proses pembelajaran dengan metode ceramah cenderung menstransfer pengetahuan sehingga peserta didik hanya menghafal pengetahuan.
3. Dengan metode pengajaran ceramah peserta didik pada proses pembelajaran tersebut belum dapat mengaitkan antara konsep dan kehidupan sehari-hari.
4. Belum adanya media pembelajaran berupa modul pada mata pelajaran Tata Hidang di SMK Putra Anda Binjai sehingga siswa tidak maksimal dalam mereview materi pembelajaran.

C. Pembatasan Masalah dan Fokus Penelitian

Berdasarkan pada latar belakang dan identifikasi masalah didapat konsep media yang sesuai dengan kebutuhan yaitu modul pembelajaran Tata Hidang. Berdasarkan hal tersebut maka permasalahan hanya dibatasi pada masalah pembuatan dan kelayakan modul pembelajaran Tata Hidang pada kompetensi keahlian Jasa Boga yaitu definisi menu, rancangan menu, memilih peralatan makan dan minum alat hidang serta lenan, persiapan peralatan makan (*polishing*), definisi serbet, dan lipatan serbet (*folding napkin*).

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana bentuk modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada jurusan jasa boga SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana validitas modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada jurusan jasa boga SMK Putra Anda Binjai?

3. Bagaimana praktikalitas penggunaan modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai dilihat dari pengujian pada guru?
4. Bagaimana efektivitas penggunaan modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada jurusan jasa boga SMK Putra Anda Binjai?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian dan pengembangan ini adalah:

1. Menghasilkan modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa jurusan jasa boga SMK Putra Anda Binjai.
2. Mengetahui validitas modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang jurusan jasa boga SMK Putra Anda Binjai.
3. Mengetahui praktikalitas media pembelajaran berupa modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai.
4. Mengetahui efektivitas modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada siswa jurusan jasa boga SMK Putra Anda Binjai.

F. Spesifikasi Pengembangan Produk

Spesifikasi produk yang dihasilkan dalam penelitian pengembangan ini adalah sebagai berikut:

1. Produk yang dihasilkan berupa modul dengan mata pelajaran Tata Hidang dengan materi yang berisi definisi menu, rancangan menu, memilih peralatan makan dan minum alat hidang serta lenan, persiapan peralatan makan (*polishing*), definisi serbet, dan lipatan serbet (*folding napkin*)
2. Jenis modul pembelajaran yang dibuat dibatasi pada media materi pembelajaran definisi menu, rancangan menu, memilih peralatan makan dan minum alat hidang serta lenan, persiapan peralatan makan (*polishing*), definisi serbet, dan lipatan serbet (*folding napkin*) yang memuat materi dan gambar.
3. Modul pembelajaran memenuhi aspek kriteria kualitas media pembelajaran yang meliputi: kualitas isi dan tujuan, kualitas pembelajaran, kualitas teknis.

4. Modul adalah suatu unit yang lengkap dan berdiri sendiri dan terdiri atas suatu rangkaian kegiatan belajar mengajar yang disusun untuk membantu mahasiswa mencapai sejumlah tujuan yang dirumuskan dengan khusus dan jelas (Nasution, 2009:205).

G. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Teoritis sebagai sumbangan bagi ilmu pengetahuan dan teknologi dalam bidang media pembelajaran.
2. Praktis
 - a. Sebagai input bagi kepala sekolah SMK Putra Anda Binjai dalam rangka mengambil kebijakan.
 - b. Sebagai input bagi guru sejawat dalam meningkatkan mutu pembelajaran Tata Hidang.
 - c. Sebagai input bagi peneliti selanjutnya.

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan rumusan, tujuan, hasil, dan pembahasan dalam penelitian pengembangan modul pembelajaran Tata Hidang siswa kelas XI Jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai yang dikemukakan sebelumnya dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penelitian pengembangan modul Pembelajaran Jasa Boga untuk pembelajaran Tata Hidang dikembangkan dengan menggunakan model ADDIE, yang terdiri dari tahap analisis (*analysis*), perancangan (*design*), pengembangan (*develop*) dan evaluasi (*evaluate*).
2. Produk Modul Pembelajaran Jasa Boga untuk pembelajaran Tata Hidang yang dikembangkan pada materi Tata Hidang untuk siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai memenuhi syarat dan layak digunakan berdasarkan validasi ahli materi meliputi kelayakan isi dengan nilai Aiken's $V = 0,77$ pada kriteria valid, kelayakan penyajian Aiken's $V = 0,78$ pada kriteria valid, aspek bahasa dengan Aiken's $V = 0,8$ pada kriteria valid, dan validasi ahli desain dengan Aiken's $V = 0,85$ pada kriteria valid.
3. Praktikalitas penggunaan modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai dilihat dari pengujian guru mendapat nilai Sangat Baik sebesar 81,67%. Pola Modul Pembelajaran Jasa Boga untuk mata pelajaran Tata Hidang siswa kelas XI Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai memiliki kriteria sangat praktis dengan persentase sebesar 86,18%.
4. Hasil belajar siswa yang diajar dengan menggunakan modul pembelajaran Tata Hidang lebih tinggi dibandingkan hasil belajar siswa yang diajar tanpa menggunakan modul pembelajaran Tata Hidang. Efektivitas penggunaan modul pembelajaran pada mata pelajaran Tata Hidang pada jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai menunjukkan hasil belajar siswa berada dalam

kategori Efektif sebesar 42,5% dan nilai *gainscore* sebesar 0,53 dengan kategori sedang.

B. Implikasi

Berdasarkan simpulan dan temuan pada penelitian pengembangan bahan ajar Jasa Boga untuk pembelajaran Tata Hidang yang telah teruji memiliki implikasi yang tinggi digunakan oleh guru dan siswa dalam proses pembelajaran. Adapun implikasi yang dimaksudkan adalah sebagai berikut:

1. Bahan ajar yang dikembangkan akan memberi sumbangan praktis terutama dalam pelaksanaan proses pembelajaran bagi guru, dimana bahan ajar ini sebagai bahan ajar tambahan untuk memberikan kemudahan dalam menyampaikan materi yang diajarkan. Kegiatan belajar mengajar juga akan menjadi lebih menarik dan menyenangkan terhadap siswa di sekolah.
2. Untuk memperkaya dan menambah khasanah ilmu pengetahuan guna meningkatkan kualitas pembelajaran khususnya yang berkaitan dengan pengembangan bahan ajar berupa modul pembelajaran Tata Hidang.
3. Bahan ajar yang dikembangkan dapat digunakan sebagai sarana untuk membantu atau memudahkan siswa untuk memahami materi karangan narasi, sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari.

C. Saran

Berdasarkan hasil temuan yang telah diuraikan pada simpulan dari hasil penelitian pengembangan bahan ajar ini, berikut diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi pihak Jurusan Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai perlu memiliki dan memperbanyak media cetak modul sebagai tambahan referensi bagi siswa sehingga proses pembelajaran bisa berjalan secara optimal.
2. Bagi guru dapat menggunakan modul Tata Hidang sebagai media pendukung pembelajaran.
3. Bagi siswa, setelah menggunakan modul Tata Hidang diharapkan dapat lebih aktif sehingga mendorong potensi diri dalam meningkatkan hasil belajar.

4. Bagi peneliti lain agar melakukan pengembangan hal yang serupa pada materi pembelajaran, baik pada mata pelajaran Tata Hidang maupun mata pelajaran lainnya.

DAFTAR RUJUKAN

- Arsyad, Azhar. 2006. *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Pustaka.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. 2008. *Petunjuk Teknis Pelaksanaan Kutikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Djojonegoro, Wardiman. 1994. *Kebijakan dan Program Pengembangan Pendidikan Kejuruan di Indonesia*. Makalah Seminar Nasional se-Indonesia. Surabaya.
- _____.1998. *Pengembangan Sumber Daya manusia*,Jakarta- Adini, Ayu N. Sistem Pendidikan Kejuruan Berbasis Kompetensi. 2007
- F.J. McDonald, 1959. *Educational Psychjology*. USA: Wadsworth Publishinmg Co.Inc.
- Hadis, Abdul. 2008. *Psikologi dalam Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Hake, R.R. 1999. *Analyzing Change/Gain Scores*. Dept. of Physics, Indiana University. Originally posted on 3/13/99 at AERA-D- American Educational Research Association's Division D, Measurement and Research Methodology.
- Muchlas Samani, dkk. 1992. *Proses Sekolah Menengah Kejuruan Teknik Industri (SAKTI)*. Surabaya: Pusat Penelitian IKIP Surabaya.
- Mulyasa, E. 2005. *Kurikulum Berbasis Kompetensi. Konsep, Karakteristik, Implementasi Dan Inovasi*. Bandung: Pt. Remaja Rosdakarya.
- Martinis, Yamin. 2007. *Strategi Pembelajaran Berbasis Kompetensi*. Jakarta: Gudang Persada Pers.
- Nasution, S. 2005. *Berbagi Pendekatan Dalam Proses Belajar dan Mengajar*. Jakarta: PT. Bumi Akasara.
- Nur'aini. 2008. *Perencanaan Pembelajaran*. Yogyakarta: Cipta Media.
- Oemar Hamalik. 2003. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara. Bandung: PT. Trigenda Karya.
- Pavlova M. 2009. *The vocationalization of secondary education: the relationships between vocational and technology education*. In R. Maclean, D. Wilson, & C. Chinien (Eds.), *International Handbook of Education for the Changing*