

**PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN PADA MATA PELAJARAN
PRODUK PASTRY DAN BAKERY KELAS XII PATISERI
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN**

TESIS



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

**Oleh:
MERI SURYANTI
NIM. 1108460**

**PROGRAM PASCA SARJANA FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2017

ABSTRACT

Meri Suryanti, 2016. The Development Learning Module Lesson In Pastry and Bakery Products Patiseri Class XII Vocational Education.

Based on preliminary observations, the results of XII grade students who took the Skills Program patiseri subjects Pastry and Bakery products remains low, the low expected learning outcomes of this study due to limited resources or existing learning media, still have a shortfall in existing learning media. Therefore, designed and made a medium of learning in the form of learning modules for subjects cake products. The purpose of this study was to uncover the validity, practicality, and effectiveness of learning modules to be eligible to be used in the field.

This Research was carried out by using the research and development Research and Development (R&D) by using development Four-D model (4D). The procedure development Four-D (4D) that is Define (restrictions), Design (design), Develop (developing), and Disseminate (the spread). Type of data that is primary data where data that given by experts, teachers and students. Analysis techniques that the used data is a technique that is descriptive data analysis by describing validity, practicality and effectiveness module learning.

Results obtained from the research development is as follows: (1) to produce a module learning for product cake subject; (2) The Validity is module learning declared valid in the matter in modules with the total value validity is 0,88 percent, to the format modules declared valid with the total 0,95 percent; (3) Practicality module learning based on a response teachers declared practical with the total 91,50 percent, and based on a response students declared practical with the total value 90 % (4) effectiveness module learning is declared effective in improving student performance. Based on the findings or was it was concluded that module learning is valid, practical, and effective to use as a teaching in the gasoline fuel system training subject of Pastry and Bakery Products.

Keywords: Module Learning Outcomes, Validity, Practicality, Effectiveness.

ABSTRAK

Meri Suryanti, 2016. Pengembangan Modul Pembelajaran pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery Kelas XII Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan. Tesis Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

Berdasarkan observasi awal, hasil belajar siswa kelas XII Program Keahlian Patiseri yang mengambil mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery masih rendah, diperkirakan rendahnya hasil belajar ini disebabkan oleh keterbatasan sumber belajar atau media pembelajaran yang ada, masih terdapatnya kekurangan pada media pembelajaran yang ada. Oleh karena itu, dirancang dan dibuatlah sebuah media pembelajaran berupa modul pembelajaran untuk mata pelajaran produk pastry dan bakery. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengungkap kevalidan, kepraktisan, dan keefektifan modul pembelajaran layak digunakan di lapangan.

Penelitian ini dilaksanakan menggunakan metode penelitian dan pengembangan *Research and Development* (R&D) dengan menggunakan model pengembangan *Four-D* (4D). Prosedur pengembangan *Four-D* (4D) yaitu *Define* (pembatasan), *Design* (perancangan), *Develop* (pengembangan), dan *Disseminate* (penyebaran). Jenis data yaitu data primer dimana data yang diberikan oleh ahli, guru, dan siswa. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis data deskriptif yaitu dengan mendeskripsikan kevalidan, kepraktisan dan keefektifan modul pembelajaran.

Hasil yang diperoleh dari penelitian pengembangan ini sebagai berikut: (1) Modul pembelajaran untuk mata pelajaran produk pastry dan bakery; (2) Validitas modul pembelajaran pada aspek materi didalam modul (valid) adalah 0,88 % dan pada aspek format modul dinyatakan valid dengan total nilai 0,95%; (3) Praktikalitas modul pembelajaran berdasarkan respon guru dinyatakan praktis dengan total nilai 91,50 %, dan berdasarkan respon siswa dinyatakan praktis dengan total nilai 90 %, (4) Efektivitas modul pembelajaran dinyatakan efektif dalam meningkatkan hasil belajar siswa. Berdasarkan temuan penelitian ini disimpulkan bahwa modul pembelajaran ini valid, praktis, dan efektif untuk dimanfaatkan sebagai media pembelajaran pada mata pelajaran produk pastry dan bakery.

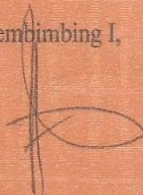
Kata Kunci: Modul Hasil Belajar, Validitas, Praktikalitas, Efektivitas.

PERSETUJUAN AKHIR TESIS

Mahasiswa : Meri Suryanti
NIM : 1108460
Program Studi : Magister (S2) PTK

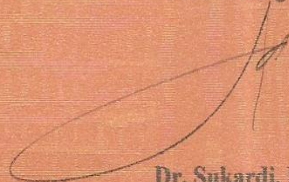
MENYETUJUI

Pembimbing I,



Drs. Svahril, S.T., MSCE., Ph.D.
NIP. 19631217 198903 1 003

Pembimbing II,



Dr. Sukardi, M.T.
NIP. 19610510 198603 1 003

PENGESAHAN

Dekan



Drs. Svahril, S.T., MSCE., Ph.D.
NIP. 19631217 198903 1 003

Ketua Pascasarjana FT,



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

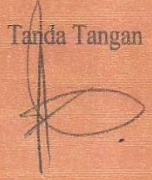

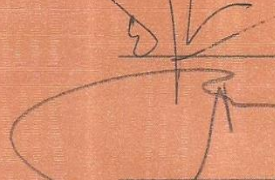

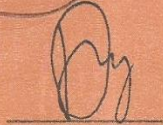
PERSETUJUAN KOMISI
UJIAN TESIS

TESIS

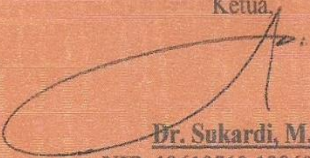
Mahasiswa : Meri Suryanti
NIM : 1108460

Dipertahankan di depan Dewan Penguji Tesis

Program Magister Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Program Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang
Tanggal: 20 Agustus 2016

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

Padang, 20 Agustus 2016
Program Studi Magister (S2) Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Ketua,


Dr. Sukardi, M.T.
NIP. 19610510 198603 1 003

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis saya, tesis dengan judul “Pengembangan Modul Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery kelas XII Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan” adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapat gelar akademik, baik di Universitas Negeri Padang, maupun di Perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini murni gagasan, penilaian, rumusan saya sendiri, arahan dari dosen pembimbing dan dosen kontributor.
3. Di dalam karya tulis ini tidak terdapat hasil karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali dikutip secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan pada daftar pustaka.
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, Juli 2016

Saya yang menyatakan,



Meri Suryanti

NIM. 1108460

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti ucapkan ke hadirat Allah SWT, atas segala limpahan rahmat-Nya yang tak terhingga yang telah memberikan rahmat dan hidaya-NYA kepada kita semua. Serta shalawat dan salam untuk Nabi Muhammad SAW yang telah membawa umatnya menuju peradaban yang berilmu pengetahuan dan berakhlak mulia sehingga peneliti dapat menyusun proposal tesis yang berjudul “Pengembangan Modul Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery di Sekolah Menengah Kejuruan”.

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

1. Drs. Syahril, S.T, MSCE., Ph.D. selaku dosen pembimbing I, Dr. Sukardi, M.T selaku dosen pembimbing II yang banyak memberikan arahan dan dukungan dalam penelitian tesis ini.
2. Dr. Fahmi Rizal, M.Pd, MT. Prof. Dr. Nizwardi Jalinus, M.Ed. dan Dr. Dedy Irfan, M.Kom. selaku pembahas yang memberikan arahan, saran dan dukungan demi kesempurnaan tesis ini.
3. Dr. Fahmi Rizal, M.Pd, MT. selaku Dekan Fakultas Teknik .Universitas Negeri Padang.
4. Prof. Dr. Nizwardi Jalinus, M.Ed. Selaku Ketua Pascasarjana Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
5. Dr. Sukardi, M.T. Selaku Ketua Program Studi Magister Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
6. Kedua orang tua (alm), Suami tercinta H. Amir Syakib Arslan, putraku tersayang Hamdani Arslan dan Rafizi Arslan serta seluruh keluarga besar yang telah memberikan dorongan, semangat, dan motivasi kepada peneliti baik secara moril maupun materil.
7. Bapak/Ibu dosen serta karyawan Program Pascasarjana Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.

8. Seluruh teman-teman seperjuangan yang telah memberikan motivasi kepada Peneliti untuk menyelesaikan tesis ini.

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

Padang, Juni 2016

Peneliti

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRACT	i
ABSTRAK	ii
PERSETUJUAN AKHIR	iii
PERSETUJUAN KOMISI	iv
PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Batasan Masalah.....	8
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9
G. Spesifikasi Produk Pengembangan	9
H. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan	10
1. Asumsi.....	10
2. Keterbatasan	10
I. Definisi Istilah.....	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Teori	12
1. Kurikulum	12
a. Pengertian Kurikulum	12
b. Kurikulum 2013	13
2. Proses Pembelajaran.....	15
3. Modul Pembelajaran	17

a.	Pengertian modul	17
b.	Pembelajaran menggunakan modul	18
c.	Karakteristik modul.....	18
d.	Teknik penulisan modul.....	21
e.	Keunggulan modul bagi siswa	22
4.	Proses Pembelajaran pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery	23
B.	Penelitian yang Relevan	26
C.	Kerangka Berfikir	27
D.	Pertanyaan Penelitian	28
BAB III METODE PENELITIAN		
A.	Jenis Penelitian.....	29
B.	Prosedur Pengembangan	29
C.	Uji Coba Produk.....	39
D.	Subjek Uji Coba	41
E.	Jenis Data	41
F.	Instrument Pengumpulan Data.....	41
G.	Teknik Analisis Data.....	46
BAB IV HASIL PENGEMBANGAN DAN PEMBAHASAN		
A.	Penyajian Data Uji Coba.....	49
B.	Analisis Data.....	58
C.	Revisi Produk.....	72
D.	Pembahasan	72
E.	Keterbatasan Penelitian.....	79
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN		
A.	Kesimpulan	80
B.	Implikasi	81
C.	Saran	82
DAFTAR RUJUKAN		83
LAMPIRAN.....		86

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Data Hasil Ulangan Harian Siswa Kelas XII Patiseri	5
2. Daftar Nama Validator	33
3. Kisi-kisi Lembar Validitas oleh Ahli Materi	34
4. Kisi-kisi Lembar Validitas oleh Ahli Media	35
5. Kisi-kisi Uji Praktikalitas oleh guru	36
6. Kisi-kisi Uji Praktikalitas oleh siswa	37
7. Rancangan Penelitian	40
8. Data Varian	44
9. Kategori Praktikalitas Modul Pembelajaran	48
10. Kriteria Taraf Keberhasilan Belajar	48
11. Materi Pokok	52
12. Revisi Format Modul pembelajaran pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan bakery	59
13. Validasi Format Modul Berdasarkan Pengisian Angket Oleh Validator ...	60
14. Revisi materi Modul pembelajaran pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan bakery	62
15. Validasi Materi Modul Berdasarkan Pengisian Angket Oleh Validator	63
16. Respon Guru tentang Praktikalitas Modul	66
17. Hasil Praktikalitas berdasarkan Respon Siswa	67
18. Persentase Hasil Belajar Siswa Kelompok Kontrol dan Eksperimen	69
19. Normalitas Nilai Hasil belajar Siswa Kelas Eksperimen dan Kontrol	70
20. Homogenitas Hasil belajar kelas Eksperimen dan kontrol	71
21. Hasil Uji t	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Berfikir.....	28
2. Prosedur Pengembangan Modul 4-D	39
3. Rancangan Halaman Sampul Modul Pembelajaran Produk Produk pastry dan Bakery	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Silabus Mata Pelajaran.....	86
2. RPP	89
3. Nilai Siswa Kelas XII Patiseri.....	107
4. Kisi-kisi Soal.....	108
5. Soal Uji Coba	109
6. Kunci Jawaban Soal Uji Coba.....	115
7. Tabulasi Data Soal Uji Coba.....	116
8. Analisis Validitas Hasil Tes Soal Uji Coba	117
9. Tabulasi data Uji Reliabilitas Hasil Tes Soal Uji Coba	119
10. Analisis Uji Tingkat Kesukaran Soal Uji Coba	120
11. Analisis Uji Beda Hasil Tes Soal Uji Coba	121
12. Rekapitulasi Hasil Uji Coba Soal.....	122
13. Nilai Ulangan Harian Siswa.....	123
14. Penentuan Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol.....	124
15. Angket Validasi Format Modul	127
16. Hasil Validasi Format Modul.....	133
17. Angket Validasi Isi Modul	134
18. Hasil Validasi Isi Modul	138
19. Angket Praktikalitas Guru.....	139
20. Hasil Praktikalitas Guru	141
21. Angket Praktikalitas Siswa	142
22. Hasil Praktikalitas Siswa.....	144
23. Tes Hasil Belajar Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery	145
24. Hasil Belajar (Uji Efektivitas).....	151
25. Tes Hasil Belajar Kelas Eksperimen dan Kontrol.....	152
26. Uji t	154
27. Surat-surat Penelitian	155

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tujuan pendidikan pada dasarnya adalah mengantarkan peserta didik ke arah perubahan-perubahan tingkah laku, intelektual, moral, maupun sosial, agar dapat hidup mandiri sebagai individu dan makhluk sosial yang saling membutuhkan satu dengan lainnya. Hal ini sesuai dengan Undang-Undang No 20 Th 2003 yaitu:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis dan bertanggung jawab.

Pendidikan merupakan proses pembelajaran yang dilakukan seseorang untuk memperoleh perubahan tingkah laku secara keseluruhan, memperoleh skill dan ilmu pengetahuan setelah tamat dari pendidikan. Berbagai usaha telah dilakukan pemerintah melalui dunia pendidikan, diantaranya pendidikan kejuruan. Pendidikan kejuruan tidak hanya menciptakan siswa yang dapat bekerja setelah tamat, namun pendidikan kejuruan juga menciptakan siswa yang dapat membuka lapangan kerja sendiri salah satunya dalam berwirausaha (Ganefri, 2013:8). Sehubungan dengan peningkatan kualitas pendidikan, peran pendidik sangat menentukan dalam menyelenggarakan proses pembelajaran yang berkualitas. Proses pembelajaran dikatakan bermutu bila dalam proses pembelajaran tersebut siswa dapat mencapai tujuan pembelajaran yang diharapkan.

Pendidikan Teknologi dan Kejuruan merupakan pendidikan yang mempersiapkan siswa untuk memiliki keahlian dan keterampilan dibidangnya, siap menghadapi tantangan hidup yang berkembang saat ini. Pendidikan Teknologi dan Kejuruan merupakan pendidikan yang membekali lulusannya dengan kompetensi tertentu agar siap pakai dalam suatu bidang pekerjaan

tertentu (Ganefri, 2013:4). Pendidikan bertujuan membekali anak didik, memiliki pengetahuan dan keterampilan adalah pendidikan kejuruan. Pendidikan Teknologi dan Kejuruan mulai dari tingkat sekolah menengah kejuruan sampai perguruan tinggi.

Pelaksanaan Kurikulum 2013 menuntut kemampuan guru dalam penguasaan konsep esensial dan kemampuan pedagogik guru. Kurikulum 2013 menekankan pada domain sikap (*spiritual, social*), domain pengetahuan dan domain keterampilan. Keempat aspek ini selanjutnya akan menjadi dasar untuk penyusunan Kompetensi Inti (KI) dan penjabarannya menjadi Kompetensi Dasar (KD). Dalam kurikulum 2013, sebagian panduan pembelajaran dan buku ajar sudah ditetapkan dari pusat. Namun demikian guru dituntut untuk tetap dapat mengemas pembelajaran yang berorientasi pada aspek sikap, pengetahuan dan keterampilan dalam menunjang proses pembelajaran.

Pengembangan strategi yang tepat dengan didukung modul pembelajaran yang baik merupakan tantangan setiap guru untuk mencapai tujuan pembelajaran sesuai indikator yang telah ditetapkan. SMK Negeri 9 Padang merupakan SMK yang telah menjalankan kurikulum 2013 lebih mengarahkan siswa menjadi *student centered* yaitu pembelajaran aktif dari siswa, namun bahan ajar seperti buku belum ada disediakan hanya dengan bermodalkan Silabus Kurikulum 2013. Untuk meningkatkan kualitas pembelajaran, salah satunya dengan pemanfaatan bahan ajar agar siswa dapat mencapai tujuan pembelajaran. Salah satu cara yang dilakukan untuk membantu agar siswa fokus memperhatikan materi yang disajikan pendidik yaitu pemakaian bahan ajar yang tepat.

Pendidikan Teknologi dan Kejuruan yang ikut berpartisipasi dalam mengembangkan kreatifitas, motivasi siswa dan menciptakan sumber daya manusia yang berkompetensi adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Menurut Ganefri (2013:62) "SMK merupakan lembaga pendidikan yang menghasikan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan akademis sesuai kompetensi keahliannya masing-masing". Siswa SMK mempelajari teori

dan melakukan praktek kejuruan, sehingga setelah mereka lulus nanti mempunyai pengalaman yang cukup untuk langsung memasuki dunia kerja.

SMK Negeri 9 Padang merupakan salah satu SMK Pariwisata yang memiliki dua Program Keahlian yaitu Akomodasi Perhotelan dan Tata Boga. Program Keahlian Tata boga memiliki dua paket keahlian yakni: (1) Jasa Boga, (2) Patiseri; dari dua paket keahlian yang ada di SMK Negeri 9 Padang, maka peneliti mengambil paket keahlian Patiseri dalam penelitian pengembangan ini. SMK Negeri 9 Padang memiliki visi yaitu “unggul dalam mutu berdasarkan iman dan takwa menuju SMK bertandar nasional dan internasional”. Sesuai dengan visi tersebut maka SMK Negeri 9 Padang bertujuan untuk meningkatkan mutu pendidikan, sehingga kemampuan tamatannya bisa bersaing dalam tuntutan dunia kerja nasional dan internasional.

Program keahlian yang mendukung terwujudnya visi SMK Negeri 9 Padang diantaranya paket keahlian patiseri sesuai dengan tujuan paket keahlian patiseri, yang memiliki tujuan untuk mengembangkan kompetensi siswa yaitu siswa mampu mengolah dan menyajikan makanan dibidang Patiseri, dan juga membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap yang kompeten dalam bidang patiseri.

Struktur Kurikulum Paket keahlian patiseri terdiri dari mata pelajaran Kelompok A (Wajib), Kelompok B (wajib), Kelompok C (Peminatan), C1 (Dasar Bidang Keahlian), C2 (Dasar Program Keahlian), C3 (Paket Keahlian). Pembelajaran Produk Pastry dan Bakery termasuk pada kelompok C3 (Paket Keahlian), merupakan salah satu mata pelajaran wajib yang ada pada Paket Keahlian Patiseri. Produk pastry dan bakery diberikan pada siswa kelas XII Patiseri selama dua semester.

Tujuan pembelajaran produk pastry dan bakery di SMK dimaksudkan agar siswa dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan. Pada pembelajaran pengetahuan siswa mampu mendeskripsikan pengertian, jenis, peralatan, dan bahan untuk pengolahan pastry dan bakery. Siswa yang sudah menguasai pembelajaran teori/pengetahuan akan terciptanya siswa yang kreatif, inovatif, dan produktif pada saat pembelajaran praktek (keterampilan).

Selain itu kemampuan dalam praktek pengolahan produk pastry dan bakery sangat dibutuhkan siswa dalam kesiapan memasuki dunia kerja diindustri dan kesiapan dalam mengikuti ujian akhir sekolah khususnya pada mata pelajaran produktif/keterampilan dan juga setelah tamat nantinya dapat berwirausaha menerima pesanan dengan berbagai macam variasi jenis, bentuk dan kreatifitas dari Produk Pastry dan Bakery yang diinginkan oleh konsumen.

Berdasarkan hasil observasi pada tahun ajaran 2015/2016 di Paket Keahlian Patiseri khususnya pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery terhadap kegiatan pembelajaran di kelas dan hambatan penyampaian materi kepada siswa serta tingkat penguasaan materi siswa terhadap mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery masih rendah, Diperoleh beberapa pertimbangan untuk mengembangkan bahan ajar modul karena dalam proses pembelajaran di dalam kelas siswa belum memiliki buku pegangan atau modul yang sesuai dengan kurikulum 2013, selama ini guru mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery sudah menggunakan modul tetapi belum dibagikan kesiswa hanya sebagai buku pegangan bagi guru, karena modul yang ada belum sesuai dengan kurikulum 2013 masih berdasarkan kurikulum KTSP. Sehingga kecendrungan siswa kurang mampu untuk mengembangkan kompetensinya dalam pengetahuan tentang Produk Pastry dan Bakery. Hal ini dapat terlihat ketika dalam melaksanakan ulangan harian Produk Pastry dan Bakery siswa masih banyak mendapatkan nilai rendah. Berdasarkan hasil observasi, peserta didik Paket Keahlian patiseri SMKN 9 Padang kelas XII dilihat dari nilai ulangan harian masih banyak siswa yang mendapatkan nilai di bawah KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). Hal ini mengindikasi bahwa proses belajar pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery belum maksimal.

Observasi di atas diperkuat dengan nilai siswa mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery pada Tabel 1.1 di bawah ini.

Tabel 1.1. Data Hasil Ulangan Harian Siswa Pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery Kelas XII Patiseri SMK Negeri 9 Padang.

No	Kelas	Persentase Hasil Belajar	
		<75 (tidak tuntas)	≥75 (Tuntas)
1	XII Patiseri	42 %	58 %

Sumber: Guru Mata Pelajaran Kelas XII Produk Pastry dan Bakery SMK Negeri 9 Padang

Berdasarkan Tabel 1.1. dapat dilihat bahwa sebesar 42 % siswa pada kelas XII Patiseri berada di bawah KKM yang telah ditetapkan yaitu 75. Jumlah siswa yang tidak tuntas 13 orang dari 31 siswa kelas XII Patiseri. Persentase di atas didapat dari hasil ulangan siswa pada kelas XII Patiseri mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery pada tahun pelajaran 2015-2016 (lihat lampiran 3). Hal ini teridentifikasi bahwa penguasaan siswa terhadap kompetensi pembelajaran Produk Pastry dan Bakery masih bermasalah karena belum sesuai antara yang diharapkan dengan kenyataan yang ditemukan dilapangan. Kata lain, tujuan pembelajaran yang hendak dicapai masih ada yang belum bisa dicapai oleh siswa. Pada dasarnya tujuan yang ingin dicapai dari pengolahan produk pastry adalah siswa mampu mendeskripsikan pengertian, jenis, peralatan, dan bahan untuk pengolahan. Kenyataan diatas merupakan suatu tantangan bagi guru dan seluruh pihak yang terkait khususnya pada kegiatan pembelajaran produk pastry dan bakery kelas XII Patiseri SMK Negeri 9 Padang untuk berupaya secara maksimal dalam meningkatkan kualitas pembelajaran siswa.

Selain itu fenomena yang tampak bahwa siswa kurang percaya diri terhadap kemampuan sendiri, saat ulangan harian siswa suka mencontoh jawaban teman sebangkunya. Hal ini dapat dilihat bahwa sebagian besar siswa masih belum menguasai pembelajaran teori produk pastry dan bakery. Mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery yang dilaksanakan pada program keahlian patiseri selama ini yaitu dengan menggunakan metode ceramah, diskusi, tanya

jawab, dan demonstrasi. Media yang digunakan saat pembelajaran yaitu papan tulis. Untuk dapat mencapai kompetensi dan daya ingat siswa diperlukan banyak referensi buku panduan dan informasi tentang Produk Pastry dan Bakery. Pemilihan media pembelajaran yang kurang sesuai menyebabkan siswa cepat bosan, tidak mendengarkan guru, sehingga siswa kurang menyukai mata pelajaran tersebut. Hal ini berpengaruh pada hasil belajar dan motivasi belajar siswa. Guru sangat penting untuk memilih bahan ajar yang digunakan di kelas. Bahan ajar yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran diantaranya adalah modul.

Menurut Suharjono (1995: 35) “Modul merupakan materi yang disusun dan disajikan secara tertulis sedemikian rupa sehingga pembaca diharapkan dapat menyerap sendiri materi tersebut, dengan tujuan sebagai bahan pembelajaran mandiri siswa”. Selama ini dalam proses pembelajaran belum menggunakan modul. Tidak tersedianya modul pembelajaran mempengaruhi siswa untuk tidak dapat belajar mandiri di rumah. Pada pembelajaran teori siswa masih kesulitan dalam memahami materi pelajaran Produk Pastry dan Bakery sehingga kompetensi siswa yang diharapkan belum tercapai. Kurangnya pemahaman siswa pada pembelajaran teori juga berpengaruh terhadap pembelajaran praktek mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara ketidaktercapaian tujuan pembelajaran tersebut disebabkan oleh beberapa faktor seperti metode pembelajaran yang masih didominasi metode ceramah, diskusi, tanya jawab dan belum menggunakan media pembelajaran secara maksimal, pemanfaatan media masih media sederhana seperti media papan tulis/*white board*, *power point* dan kurangnya perangkat pembelajaran seperti belum tersedianya bahan ajar secara tertulis baik dalam berbentuk buku ajar maupun modul, Materi-materi pelajaran hanya bisa didapat siswa melalui guru. Hal ini akan mengakibatkan kurangnya minat belajar bagi siswa dan akan berpengaruh pada hasil belajarnya, karena dalam proses belajar sumber belajarnya hanya guru.

Salah satu penyebab tujuan pembelajaran siswa belum tercapai pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery belum dibagikan modul kepada siswa

sebelum pembelajaran dimulai. Modul yang tersedia selama ini hanya berupa perangkat ajar yang dipegang oleh guru dan belum sesuai dengan kriteria modul pembelajaran yang valid, praktis dan efektif. Kriteria modul pembelajaran terdiri dari deskripsi modul, prasyarat, petunjuk penggunaan modul, tujuan akhir modul, cek kemampuan, kompetensi inti, kompetensi dasar, materi, rangkuman, dan evaluasi. Diharapkan dengan adanya modul siswa dapat belajar mandiri di rumah sebelum melaksanakan proses pembelajaran di sekolah. Modul tersebut akan membuat siswa termotivasi sehingga tujuan dalam pembelajaran akan berhasil dan siswa dapat belajar secara mandiri hanya dengan menggunakan modul.

Peneliti perlu untuk mengembangkan modul mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery yang valid, praktis dan efektif, untuk meningkatkan proses pembelajaran dan hasil belajar pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery. Dengan adanya pengembangan modul pembelajaran juga dapat menarik perhatian siswa sehingga dapat menumbuhkan motivasi belajar siswa dan siswa dapat belajar mandiri. Modul dinilai lebih mudah dipelajari siswa secara mandiri dirumah sehingga dengan adanya pengembangan modul ini diharapkan siswa lebih memahami dan mengerti sebelum melakukan kegiatan pembelajaran produk pastry dan bakery pada kompetensi dasar adonan lembaran (*puff pastry*).

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dikemukakan permasalahan yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Motivasi belajar siswa masih rendah sehingga siswa kurang bersemangat untuk belajar
2. Hasil belajar kurang maksimal, siswa masih banyak yang belum mencapai standar KKM yaitu 75.
3. Materi modul pembelajaran Produk Pastry dan Bakery belum dikembangkan sesuai dengan kurikulum 2013.

4. Modul hanya sebagai pegangan bagi guru mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery.
5. Proses pembelajaran Produk Pastry dan Bakery belum tercapai dengan baik.

C. Batasan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, penelitian ini dibatasi pada pengembangan modul pembelajaran pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery pada kompetensi dasar Adonan Lembaran (puff pastry).

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana proses pengembangan modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery di SMK N 9 Padang?
2. Bagaimana validitas modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery di SMK N 9 Padang?
3. Bagaimana praktikalitas modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery di SMK N 9 Padang?
4. Bagaimana efektifitas modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery di SMK N 9 Padang?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian adalah:

1. Menghasilkan modul pembelajaran Produk Pastry dan Bakery di SMK N 9 Padang.
2. Mengungkapkan validitas modul pembelajaran Produk Pastry dan Bakery di SMK N 9 Padang.
3. Mengungkapkan kepraktisan modul pembelajaran Produk Pastry dan Bakery di SMK N 9 Padang.
4. Mengungkapkan Efektivitas modul pembelajaran Produk Pastry dan Bakery di SMK N 9 Padang.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Bagi siswa, dapat digunakan sebagai modul pembelajaran yang dapat membantu dalam proses pembelajaran, serta mempermudah siswa memperoleh materi ajar melalui modul pembelajaran yang telah disediakan oleh guru.
2. Bagi guru, modul pembelajaran dapat dijadikan sebagai pegangan yang valid, praktis, dan efektif untuk kegiatan pembelajaran.
3. Manfaat teoritis (akademis) bagi sekolah, dapat digunakan sebagai alternatif media pembelajaran dalam kegiatan pembelajaran untuk mencapai kualitas pendidikan yang lebih baik.
4. Sebagai alat bantu pembelajaran, sehingga dapat menumbuhkan semangat dan motivasi belajar, selain itu juga memberikan pengalaman belajar dengan mengenai pengembangan modul pembelajaran dalam dunia pendidikan.

G. Spesifikasi Produk Pengembangan

Pengembangan ini menghasilkan sebuah produk bahan ajar menggunakan modul pembelajaran dengan karakteristik sebagai berikut:

1. Modul pembelajaran yang dikembangkan oleh peneliti adalah modul Adonan Lembaran (puff pastry) pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery yang dirancang untuk materi pengetahuan persiapan pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery.
2. Modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery dilengkapi dengan teori tentang pengertian adonan Puff Pastry, bahan, alat yang digunakan, hal-hal yang harus diperhatikan, langkah-langkah pembuatan puff pastry, penyebab kegagalan dalam pembuatan puff pastry dan kriteria hasil yang baik dari puff pastry, memuat gambar langkah-langkah pembuatan adonan lembaran, test formatif, kunci jawaban dan tugas sehingga mempermudah siswa menguasai prinsip atau langkah dalam

pengolahan adonan lembaran (puff pastry). Modul pembelajaran dapat digunakan oleh siswa untuk belajar mandiri.

H. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

1. Asumsi

Beberapa asumsi yang melandasi pengembangan bahan ajar menggunakan modul pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery adalah:

- a. Pembelajaran Produk Pastry dan Bakery pada kompetensi dasar Adonan Lembaran (puff pastry) lebih efektif bila menggunakan modul pembelajaran sehingga dapat meningkatkan proses pembelajaran.
- b. Pembelajaran menggunakan modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery dirancang dalam bentuk teori-teori tentang persiapan siswa sebelum memasuki pembelajaran praktek pengolahan Produk Pastry dan Bakery kompetensi dasar adonan lembaran (puff pastry) sehingga dapat meningkatkan pemahaman belajar siswa.
- c. Modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery dirancang sesuai dengan kompetensi dan kebutuhan siswa sesuai dengan silabus dan kurikulum 2013
- d. Modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery dapat membantu siswa belajar mandiri.

2. Keterbatasan

Penelitian ini memiliki keterbatasan pengembangan antara lain:

- a. Penelitian pengembangan ini hanya untuk mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery pada kompetensi dasar adonan lembaran (puff pastry).
- b. Pengembangan ini dirancang dalam berbentuk modul pembelajaran Produk Pastry dan Bakery pada kompetensi dasar adonan lembaran (puff pastry).

I. Definisi Istilah

1. Penelitian pengembangan atau *Research and Development* (R&D) adalah sebuah strategi atau metode penelitian yang bertujuan untuk memperbaiki praktik, suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada, yang dapat dipertanggungjawabkan. Pada penelitian ini produk tersebut berbentuk modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery.
2. Modul merupakan materi yang disusun dan disajikan secara tertulis sedemikian rupa sehingga pembaca diharapkan dapat menyerap sendiri materi tersebut, dengan tujuan sebagai bahan pembelajaran mandiri siswa.
3. Mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery adalah salah satu mata pelajaran pada Program keahlian Patiseri di Kelas XII SMK N 9 Padang. Kompetensi utama mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery adalah mampu menguasai materi Produk Pastry dan Bakery khususnya kompetensi dasar adonan lembaran (puff pastry).

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengembangan modul pembelajaran yang telah dilakukan, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. Penelitian ini menghasilkan sebuah modul pembelajaran untuk mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery pada kompetensi dasar adonan lembaran (puff pastry) dengan menggunakan metode penelitian pengembangan (*Research and Development*) dengan model penelitian pengembangan yang digunakan adalah pengembangan 4-D models (*four D*) dengan tahapan yaitu: *define, design, develop* dan *disseminate*
2. Validitas modul pembelajaran dinyatakan sangat valid pada aspek materi di dalam modul dengan total nilai validitas adalah, pada aspek format modul dinyatakan valid dengan total nilai validitas adalah 0,95, pada aspek materi modul dinyatakan valid dengan total nilai validitas adalah 0,88. Dengan demikian modul pembelajaran yang dikembangkan termasuk pada kategori “valid”
3. Kepraktisan modul dalam pembelajaran dapat dilihat dari keterlaksanaan penggunaan modul pembelajaran secara keseluruhan dengan baik. Ini terlihat dari respon guru/praktisi yang memperoleh persentase rata-rata 91.5 %, dan hasil respon siswa yang memperoleh persentase rata-rata 90 %. Hal ini menunjukkan modul pembelajaran yang dikembangkan termasuk pada kategori “sangat praktis”.
4. Efektivitas modul adonan lembaran (puff pastry) yang dikembangkan dilihat dari hasil *posttest* siswa kelas control (tidak menggunakan modul) dan kelas eksperimen (menggunakan modul). Hasil belajar kelas control (tidak menggunakan modul) dari 19 orang siswa didapat hasil rata-rata *posttest* (71,20). Hasil belajar kelas eksperimen (menggunakan modul) dari 19 orang siswa didapat hasil untuk *posttest* (84,80). Berdasarkan uji normalitas dan homogenitas varian hasil belajar kelas eksperimen dan kelas kontrol

terdistribusi normal dan mempunyai varian yang homogen, sehingga dapat dilakukan uji perbedaan dua rata-rata hasil belajar tersebut, berikut hasil uji t, terlihat harga signifikan sebesar 0,000 lebih kecil dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan antara hasil belajar kelas eksperimen dan kelas kontrol, berarti hasil belajar kelas eksperimen berbeda dengan kelas kontrol, hal ini dapat diartikan bahwa siswa yang belajar dengan menggunakan modul hasil belajarnya lebih efektif dari siswa yang tidak menggunakan modul. Berdasarkan temuan penelitian ini disimpulkan bahwa modul pembelajaran pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery ini valid, praktis, dan efektif untuk meningkatkan hasil belajar.

B. Implikasi

Berdasarkan kesimpulan dan temuan pada penelitian Pengembangan Modul pembelajaran adonan lembaran (puff pastry), implikasi yang dimaksud adalah sebagai berikut:

1. Modul pembelajaran adonan lembaran (puff pastry) akan memberi sumbangan praktis terutama dalam pelaksanaan proses pembelajaran bagi guru dimana modul pembelajaran ini memberikan kemudahan dalam pembelajaran sehingga berpengaruh pada efektifitas proses pembelajaran dan dapat meningkatkan hasil belajar siswa. Dengan demikian modul pembelajaran dapat dijadikan bahan ajar bagi guru dalam penyampaian materi pelajaran agar lebih menarik.
2. Penggunaan modul pembelajaran memberikan kesempatan siswa untuk mengembangkan kreatifitasnya sebagai usaha mendalami materi pelajaran Adonan lembaran (puff pastry) yang diberikan.
3. Modul pembelajaran adonan lembaran (puff pastry) dapat digunakan siswa sebagai acuan pemahaman materi pembelajaran sebelum masuk pada pembelajaran praktek, dengan adanya modul pembelajaran dapat memicu siswa dalam meningkatkan kreatifitas siswa pada mata pelajaran adonan lembaran (puff pastry) namun tidak meninggalkan konsep yang ada pada materi modul pembelajaran.

4. Penerapan modul pembelajaran memerlukan kesiapan guru dan siswa, kesiapan guru dapat diatasi dengan memberikan latihan penggunaan produk dan kesiapan siswa melaksanakan pembelajaran dengan modul secara mandiri sehingga dapat memperoleh hasil pembelajaran yang maksimal.

C. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka disarankan hal-hal sebagai berikut:

1. Bagi guru dapat menggunakan modul pembelajaran adonan lembaran (puff pastry) sebagai media pendukung pembelajaran mandiri
2. Bagi siswa, setelah menggunakan modul pembelajaran Adonan lembaran (puff pastry) diharapkan dapat lebih aktif sehingga mendorong potensi diri dalam meningkatkan hasil belajar.
3. Pihak sekolah SMK Negeri 9 Padang perlu memiliki dan memperbanyak media cetak modul pembelajaran Adonan lembaran (puff pastry) sebagai tambahan referensi bagi siswa sehingga proses pembelajaran bisa berjalan optimal.
4. Peneliti selanjutnya agar melakukan pengembangan pada materi pembelajaran lain, yang lebih baik dan lebih sempurna lagi pada mata pelajaran Produk Pastry dan Bakery maupun pembelajaran lainnya.

DAFTAR RUJUKAN

- Anas, Sudijono. 2009. *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Andi Prastowo. 2014. *Pengembangan Bahan Ajar Tematik, Tinjauan Teori dan Praktek*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Ansyar Rayandra. 2011. *Kreatif Mengembangkan Media Pembelajaran*. Jakarta: Gaung Persada.
- Arif S Sadiman, dkk. 2011. *Media Pendidikan, Pengertian, Pengembangan, Dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT. GrafindoPersada.
- Azwar Syaifuddin. 2014. *Realibilitas dan Validitas*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Burhan Nurgiyantoro. 2008. *Dasar-dasar Pengembangan Kurikulum Sekolah*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Cici, Andriani. 2016. Pengembangan Modul Pembelajaran Menerapkan Kesehatan Dan Keselamatan Kerja (K3) dan Hygiene Sanitasi Siswa Kelas X Patiseri di SMK N 9 Padang. *Tesis*. Program Pascasarjana Universitas Negeri Padang.
- Depdikbud.2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Depdiknas. (2003). *Undang-undang RI Nomor 20, tahun 2003, Tentang Sistem Pendidikan Nasional*
- Ditjen PMPTK. 2008. *Penulisan Modul*. Jakarta: Depdiknas..
- Erni.2014. Pengembangan Modul Pembelajaran Tenun Berbasis Muatan Lokal di SMK N 1 Mesjid Raya Aceh. *Tesis*. Universitas Negeri Padang.
- Ganfri dan Hendra Hidayat. 2013. *Perspektif Kurikulum Pendidikan Kejuruan*. Padang: Fakultas Teknik
- Hamalik, Oemar. 1994. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara
- _____.2002. *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara
- Hamdani. 2011. *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung: CV Pustaka setia
- Kemendikbud. 2013. Implementasi kurikulum 2013. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan