

**PENDAPAT SISWA TENTANG IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN
MATA DIKLAT PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA
ORIENTAL DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagai Persyaratan Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



Oleh:

Dewi Aryati
NIM. 05511246001

**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2008**

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “ Pendapat Siswa Tentang Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta“, ini telah disetujui oleh dosen pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, November 2008
Pembimbing,

Marwanti, M.Pd
NIP. 131284655

PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Pendapat Siswa Tentang Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta” telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 28 Oktober 2008 dan dinyatakan lulus.

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Marwanti, M.Pd	Ketua Peguji
Kokom Komariah, M.Pd.	Sekretaris
Badraningsih L, M.Kes	Penguji I

Yogyakarta, November 2008
Fakultas Teknik
Pembantu Dekan I

Dr. Sudji Munadi
NIP. 130681036

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah :

Nama : Dewi Aryati
NIM : 05511246001
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Judul Tugas Akhir : Pendapat Siswa Tentang Implementasi Pembelajaran
Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental di
SMK Negeri 6 Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya/pendapat yang ditulis/diterbitkan orang lain, kecuali sebagai acuan/kutipan dengan tata tulisan karya ilmiah yang lazim.

Dengan demikian pernyataan ini dibuat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, November 2008

Yang menyatakan,

Dewi Aryati

NIM. 05511246001

MOTTO

Jangan anggap tugas belajarmu sebagai suatu kewajiban. Anggaphlah itu sebagai suatu kesempatan untuk melihat betapa indahny dunia ilmu pengetahuan (Albert Einstein)

Aku tidak tahu kapan aku mati, tapi aku tahu kapan aku harus melakukan sesuatu sebaik mungkin (Abdullah Gymnastiar)

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain. Dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap (QS. Al-Insyirah : 94)

PERSEMBAHAN

Sebuah karya kecil ini kupersembahkan untuk :

- 1. Allah S.W.T Sembah sujudku hanya kepadaMu*
- 2. Simbah dan Budeku (H./Hj Soedibyso dan Rr. Indun Meiwati)*
Segala pengorbanan simbah dan budheku takkan pernah tergantikan oleh apapun di dunia ini. Segenap kasih sayang yang simbah dan budhe curahkan buat dewi, dengan segala rasa hormat akan tetap dewi junjung tinggi sampai akhir hayat.
- 3. Bu Endang , mb Nila, terimakasih doa serta motivasinya.*
- 4. Sahabatku, mb Sastri, mb Fitri, Angger, Ayu, Citra, Teo, Ana, Shinta, Supin, Margani terimakasih doa dn motivasinya.*
- 5. Almamaterku Fakultas Teknik Universitas Negri Yogyakarta*
- 6. Teman- teman UKM Penelitian khususnya, mba Teti dan Mas Ahmad terimakasih bantuannya.*
- 7. Guru-guru beserta siswa-siswi di SMK N 6 Yogyakarta*
- 8. Guru-guru , siswa-siswi di SMK N 3 Klaten. khususnya bu Ita dan Candra*
- 9. Guru-guru beserta siswa-siswi di SMK PIRI 2 Yogyakarta, khususnya bu Soimah, bu Atun dan bu Sumiyati,*
- 10. Teman- teman UKM KOPMA Universitas Negri Yogyakarta*
- 11. Teman- teman UKM PSM SWARA Wardhana Universitas Negri Yogyakarta*
- 12. Adikku Via, Okta, Nabila dan keluarga besar di Malang sera Om dan Tanteku.*

Terimakasih untuk semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

PENDAPAT SISWA TENTANG IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN MATA DIKLAT PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA ORIENTAL DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Oleh:
Dewi Aryati
NIM. 05511246001

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pendapat siswa tentang implementasi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Implementasi pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental tersebut meliputi perencanaan pembelajaran, pelaksanaan pembelajaran dan evaluasi pembelajaran.

Penelitian ini termasuk penelitian studi kasus, di mana sebagai objek penelitian adalah SMK Negeri 6 Yogyakarta khususnya Program keahlian Restorant. Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif, di mana dalam penelitian ini hanya mendeskripsikan fakta-fakta yang ditemukan di lapangan tanpa mengadakan perubahan pada masing-masing variabel penelitian. Subjek penelitian sebanyak 86 siswa Program Keahlian Restorant. Teknik pengumpulan data adalah dengan angket dan dokumentasi. Validitas dan reabilitas instrumen penelitian diuji dengan bantuan program SPSS *for Windows* 12.0 dengan taraf signifikansi 5%. Nilai koefisien Alpha untuk instrumen perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi secara berturut-turut adalah 0,925, 0,966 dan 0,839, sehingga mempunyai tingkat reliabilitas sangat tinggi.

Hasil keseluruhan dari perhitungan implementasi dapat dikatakan dengan princiian sebagai berikut: aspek perencanaan 84,8 %, aspek pelaksanaan 74,67 % dan aspek evaluasi 83,2 %. Hasil penelitian menunjukkan pendapat siswa tentang implementasi pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental secara keseluruhan diperoleh mean sebesar 208,27, sehingga termasuk dalam kategori baik. Aspek perencanaan diperoleh mean sebesar 64,47, sehingga termasuk dalam kategori baik sekali. Aspek pelaksanaan diperoleh mean sebesar 110,52 sehingga termasuk dalam kategori baik, dan dari aspek evaluasi diperoleh nilai mean sebesar 33,28, sehingga masuk dalam kategori baik sekali. Secara umum implementasi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental sudah baik sekali dan perlu dipertahankan, hanya saja untuk aspek pelaksanaan perlu lebih dioptimalkan dalam menggunakan media pembelajaran, media yang digunakan untuk pembelajaran teori menggunakan medi chart, papan tulis, ohp dan oht, lcd dan laptop, media yang digunakan pada saat pratikum menggunakan media jadi, metode yang digunakan metode tanya jawab, metode ceramah, metode diskusi, dan metode demonstrasi.

**Kata kunci : Pendapat Siswa, Implementasi Pembelajaran Mata Diklat
Pengolahan Makanan Indonesia Oriental, SMK Negeri**

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah S.W.T. karena atas limpahan rahmat-Nya penulis dapat mengatasi setiap masalah yang menghambat penulisan skripsi ini dan dengan rahmat-Nya pula penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

Berbagai pihak telah membantu penulisan mulai dari permulaan sampai akhir penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, sudah sepantasnya apabila pada kesempatan ini penulis memanfaatkan untuk penyampaian rasa terima kasih kepada:

1. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., MA, Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr Wardan Suyanto, Ed.D, Dekan Fakultas Teknik.
3. Dr. Sudji Munadi, Pembantu Dekan I Fakultas Teknik.
4. Dr. Sri Wening, Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
5. Marwanti, M.Pd, Penguji Utama , Pembimbing Akademik.
6. Badraningsih L, M.Kes, Penguji I
7. Kokom Komariah M.Pd, Sekretaris, Prodi S1
8. Orang tua wali *bude* dan *embah* yang memberikan motivasi

Sebagai penutup, selama pembuatan skripsi, saya melakukan kesalahan baik disengaja maupun tidak, saya mohon maaf kepada semua. Saya merasa bahwa masih banyak kekurangan. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak Yogyakarta,

Yogyakarta, November 2008

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Deskripsi Teori	7
1. Pengertian Implementasi	7
2. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK)	7
3. Pengertian Kurikulum Berbasis Kompetensi	10
4. Pengertian Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan	13
5. Pengelolaan Pembelajaran	22

6. Struktur Mata Diklat	29
7. Pembelajaran Sistem Modul.....	35
8. Evaluasi Pembelajaran	36
B. Kerangka Berfikir	50
BAB III METODE PENELITIAN	53
A. Desain Penelitian	53
B. Definisi Operasional Variabel Penelitian	54
C. Populasi dan Sampel Penelitian	55
D. Teknik Pengumpulan Data	56
E. Kisi- kisi Instrumen Penelitian	57
F. Uji Coba Instrumen	60
G. Teknik Analisis Data	64
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	66
A. Hasil Penelitian	66
B. Pembahasan	75
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	78
A. Kesimpulan	78
B. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	halaman
1. Jumlah sampel dari jumlah total siswa SMKN 6 Yogyakarta	56
2. Daftar Kisi-kisi Instrumen implementasi pembelajaran mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental	58
3. Skor jawaban dan kriteria penilaian	60
4. Rangkuman hasil uji validitas	62
5. Pedoman untuk memberikan Interpretasi Koefisien	63
6. Rangkuman hasil uji reliabilitas	68
7. Distribusi data implementasi mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia Oriental	70
8. Distribusi data perencanaan dalam implementasi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental	71
9. Distribusi data pelaksanaan dalam implementasi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental	73
10. Distribusi data evaluasi dalam implementasi mata diklat pengolahan makanan Indonesia Oriental	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar	halaman
1. Skema pencapaian indikator	47
2. Pelaksanaan Pembelajaran	51
3. <i>Grafik</i> Secara Keseluruhan Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental	68
4. <i>Grafik</i> Perencanaan dalam Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental.....	70
5. <i>Grafik</i> Pelaksanaan dalam Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental.....	72
6. <i>Grafik</i> Evaluasi dalam Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental	73
7. <i>Grafik</i> Keseluruhan hasil perhitungan Implementasi Pembelajaran Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	halaman
1. Angket Uji Coba Penelitian	83
2. Validitas dan Reliabilitas Instrumen	84
3. Angket Penelitian	112
4. Tingkat Pendapat Siswa terhadap Implementasi Mata Diklat Pengolahan Makanan Indonesia Oriental SMKN 6 Yogyakarta.....	119
5. Aspek Perencanaan	121
6. Aspek Pelaksanaan.....	123
7. Aspek Evaluasi	125
8. Tabel Krejcie – Morgan	127
9. Silabus Mata Diklat.....	128
10. Materi Mata Diklat	147
11. Surat Ijin Penelitian dari Fakultas	162
12. Surat Ijin Penelitian dari BAPEDA.....	163
13. Surat Izin Penelitian dari Kotamadya	164
14. Surat Keterangan dari Sekolah.....	165

