

**KEMAMPUAN BELAJAR MANDIRI DENGAN MODUL MATA DIKLAT
”MENGUNAKAN TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN” BAGI
PESERTA DIKLAT KELAS I SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh
Gelara Sarjana Pendidikan Teknik**



**Disusun Oleh:
Heru Supriyanti
NIM. 025624021**

**JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
JANUARI 2007**

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “Kemampuan Belajar Mandiri Dengan Modul Mata Diklat Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Bagi Peserta Diklat Kelas I SMK Negeri 6 Yogyakarta” ini telah disetujui pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Januari 2007

Dosen Pembimbing,

Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 130 799 888

PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Kemampuan Belajar Mandiri Dengan Modul Mata Diklat Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Bagi Peserta Diklat Kelas I SMK Negeri 6 Yogyakarta” telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 10 Januari 2007 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Siti Hamidah, M.Pd	Ketua Penguji
Kokom Komariah, M.Pd	Sekretaris Penguji
Marwanti, M.Pd	Penguji

Yogyakarta, Januari 2007
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta
Dekan

Prof. Dr. H. Sugiyono
NIP. 130 693 811

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Heru Supriyanti
NIM : 025624021
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik
Universitas : Universitas Negeri Yogyakarta
Judul Skripsi :

KEMAMPUAN BELAJAR MANDIRI DENGAN MODUL MATA DIKLAT MENGUNAKAN TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN BAGI PESERTA DIKLAT KELAS I SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri, sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Januari 2007

Yang Menyatakan,

(Heru Supriyanti)

MOTTO

*Bersungguh-sungguhlah dengan kehinaanmu niscaya Ia menolongmu dengan kemuliaan-Nya,
Bersungguh-sungguhlah dengan ketidakberdayaanmu
niscaya Ia menolongmu dengan kekuasaan-Nya,
Bersungguh-sungguhlah dengan kelemahanmu niscaya Ia menolongmu dengan kekuatan-Nya.
(Ibnu 'Athailah)*

*Dan kami telah menghilangkan darimu bebanmu, yang memberatkan punggungmu ? dan kami
tinggikan sebutan (nama)Mu karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan,
sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan
(A Lam Nasyrat 2-6)*

*Dan mintalah pertolongan (kepada Allah) dengan sabar dan sholat
(Al Baqarah 45)*

*Tunjukilah kami jalan yang lurus, (yaitu) jalan orang-orang yang telah Engkau anugerahkan
nikmat kepada mereka, bukan (jalan) mereka yang dimurkai
dan bukan (pula jalan) mereka yang sesat.
(Al Fatihah 6-7)*

PERSEMBAHAN

Karya sederhana ini kupersembahkan untuk:

- ❖ *Allah S.W.T, sesungguhnya sholatku, ibadahku hidup serta matiku hanyalah untuk-Mu*
- ❖ *Ibu...ibu...ibu dan Bapakku, kasih sayangmu yang tak pernah berhenti, lantunan do'amu selalu kunanti.*
- ❖ *Mbak, Witi, Mas Hari dan Dik Mawan, yang selalu menjadi hiasan dan warna dalam kehidupanku.*
- ❖ *Teman-teman di UKM PENELITIAN, KMM dan MARIKS yang telah mengajarku banyak hal.*
- ❖ *Teman-teman seperjuangan Pendidikan Teknik Boga S1 2002.*
- ❖ *Almamaterku Universitas Negeri Yogyakarta*

**KEMAMPUAN BELAJAR MANDIRI DENGAN MODUL MATA DIKLAT
”MENGUNAKAN TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN” BAGI
PESERTA DIKLAT KELAS I SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Oleh:
Heru Supriyanti
NIM. 025624021

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui variasi kemampuan belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan bagi peserta diklat kelas I SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Populasi dan sampel dalam penelitian ini adalah peserta diklat kelas I program keahlian restoran SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan jumlah 110 orang. Waktu penelitian yaitu bulan Agustus-Desember 2006 bertempat di SMK N 6 Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data ini adalah metode observasi dan angket. Validitas instrumen yang digunakan yaitu validitas logis dan validitas empiris dengan bantuan komputer program SPSS versi 10, Singgih Santoso (2002). Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemandirian peserta diklat dalam mempelajari modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan berada pada kategori **baik** dengan persentase capaian 78,18% dengan rerata 131,35. Untuk indikator belajar mandiri diperoleh nilai capaian sebagai berikut : indikator menyadari serta memiliki tujuan belajar berada pada kategori **sangat baik** dengan persentase 87,44% dengan rerata 13,99. Indikator menentukan sendiri apa yang dipelajari dan dimana sumber serta sarananya berada pada kategori **baik** dengan persentase 71,25% dengan rerata 8,55. Indikator disiplin dalam aturan dan perencanaan berada pada kategori **baik** dengan persentase 76,1% dengan rerata 15,22. Indikator mempunyai strategi/metode belajar yang baik berada pada kategori **baik** dengan persentase 75,38% dengan rerata 6,03. Indikator belajar secara kritis dan logis berada pada kategori **baik** dengan persentase 75,25% dengan rerata 9,03. Indikator kebebasan dan keterbukaan berada pada kategori **baik** dengan persentase 81% dengan rerata 6,48. Indikator keteraturan dan kesungguhan dalam mendalami bahan berada pada kategori **baik** dengan persentase 76% dengan rerata 6,08. Indikator penguasaan penuh atas bahan yang dipelajari berada pada kategori **baik** dengan persentase 80,88% dengan rerata 12,94. Indikator Inisiatif dan berani mencoba hal-hal baru berada pada kategori **baik** dengan persentase 66,58% dengan rerata 7,99. Indikator keyakinan akan kemampuannya sendiri, percaya diri berada pada kategori **baik** dengan persentase 78,8% dengan rerata 15,76. Indikator mengatasi kesulitan atau masalah dalam belajar berada pada kategori **baik** dengan persentase 70,08% dengan rerata 8,41. Indikator berani menilai diri sendiri dan optimis terhadap hasil yang dicapai berada pada kategori **baik** dengan persentase 81,67% dengan rerata 9,80. Indikator meningkatkan motivasi belajar serta memacu diri untuk belajar secara terus-menerus berada pada kategori **sangat baik** dengan persentase 85,58% dengan rerata 10,27. Dari keseluruhan indikator belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan diperoleh nilai capaian tertinggi yaitu indikator menyadari serta memiliki tujuan belajar dan nilai capaian terendah pada indikator inisiatif dan berani mencoba hal-hal baru.

Kata Kunci : Kemampuan belajar mandiri, Indikator belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan

KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat serta hidayah-Nya kepada kita semua, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul "Kemampuan Belajar Mandiri Dengan Modul Mata Diklat Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan Bagi Peserta Diklat Kelas I SMK Negeri 6 Yogyakarta" dengan baik dan lancar.

Laporan penelitian ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh gelar sarjana S1 Kependidikan Tata Boga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan bagi peserta diklat kelas I SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa pelaksanaan penyusunan laporan penelitian tidaklah sempurna tanpa adanya dukungan serta bantuan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, dengan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Sugiyono, Dekan Fakultas Teknik UNY yang telah memberikan kemudahan dalam penyelesaian proposal skripsi,
2. Ibu Kokom Komariah, M. Pd, Ketua Jurusan PTBB FT UNY yang telah memberikan kemudahan selama penyusunan skripsi,
3. Ibu Siti Hamidah, M.Pd, Dosen pembimbing skripsi yang telah ikhlas meluangkan banyak waktu, senantiasa sabar dalam memberikan bimbingan serta selalu memberikan semangat dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini,
4. Ibu Marwanti, M.Pd, Dosen penguji yang telah memberikan banyak masukan demi kesempurnaan laporan ini,
5. Ibu Purwati Tjajaningsih, M.Pd, Dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan selama saya belajar di jurusan PTBB.
6. Ibu Dra. Nur Istriatmi, Kepala Sekolah SMK Negeri 6 Yogyakarta yang telah memberikan izin dalam penelitian ini,

7. Ibu-ibu guru mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan yang memberikan bimbingan dalam pengambilan data di lapangan.
8. Peserta diklat kelas I program keahlian restoran yang bersedia untuk memberikan informasi pembelajaran mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan.
9. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pelaksanaan dan penyelesaian skripsi ini.

Semoga karya ini dapat menambah wawasan keilmuan dan manfaat bagi kita semua. Penulis menyadari keterbatasan dalam karya ini, oleh karenanya kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan karya ilmiah dalam penyusunan skripsi ini.

Yogyakarta, Januari 2007

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	6
C. Batasan Masalah	9
D. Rumusan Masalah	9
E. Tujuan Penelitian	10
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN TEORI	11
A. Deskripsi Teori	11
1. Belajar Mandiri	11
2. Modul Sebagai Paket Belajar Mandiri	16
3. Pembelajaran Dengan Modul.....	20
4. Kemampuan Belajar Mandiri Dengan Modul.....	28
5. Mata Diklat Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan.....	38
B. Penelitian Yang Relevan	43

C. Kerangka Berpikir	44
D. Pertanyaan Penelitian	47
BAB III METODE PENELITIAN	48
A. Pendekatan Penelitian	48
B. Variabel Penelitian.....	48
C. Definisi Operasional Variabel.....	48
D. Tempat dan Waktu Penelitian	49
E. Populasi dan Sampel Penelitian	39
F. Metode Pengumpulan Data	51
G. Uji Coba Instrumen Penelitian.....	55
1. Validitas Instrumen	56
2. Reliabilitas Instrumen	58
H. Teknik Analisis Data.....	60
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	62
A. Hasil Penelitian.....	62
1. Pembelajaran Mata Diklat Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan	62
2. Identitas Responden	64
3. Deskripsi Data.....	65
B. Pembahasan	98
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	105
A. Simpulan.....	105
B. Implikasi	106
C. Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	109
LAMPIRAN.....	111

DAFTAR TABEL

Tabel	Pernyataan	Halaman
1.	Tujuan mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan.	39
2.	Populasi peserta diklat kelas I program keahlianrestauran.	50
3.	Kisi-kisi angket kemampuan belajar mandiri dengan modul.	54
4.	Rangkuman hasil uji validitas.	58
5.	Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin	64
6.	Distribusi frekuensi kemampuan belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan.	66
7.	Distribusi frekuensi kategori kemampuan belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan.	68
8.	Distribusi frekuensi indikator menyadari serta memiliki tujuan belajar.	69
9.	Distribusi frekuensi kategori indikator menyadari serta memiliki tujuan belajar.	70
10.	Distribusi frekuensi indikator menentukan sendiri apa yang dipelajari dan dimana sumber serta sarananya.	71
11.	Distribusi frekuensi kategori indikator menentukan sendiri apa yang dipelajari dan dimana sumber serta sarananya.	72
12.	Distribusi frekuensi indikator disiplin dalam aturan dan perencanaan.	73
13.	Distribusi frekuensi kategori indikator disiplin dalam aturan dan perencanaan.	75
14.	Distribusi frekuensi indikator mempunyai strategi / metode belajar yang baik.	76
15.	Distribusi frekuensi kategori indikator mempunyai strategi / metode belajar yang baik.	77
16.	Distribusi frekuensi indikator belajar secara kritis dan logis.	78
17.	Distribusi frekuensi kategori indikator belajar secara kritis dan logis	79
18.	Distribusi frekuensi indikator kebebasan dan keterbukaan	80
19.	Distribusi frekuensi kategori indikator kebebasan dan keterbukaan.	81
20.	Distribusi frekuensi indikator keteraturan dan kesungguhan dalam mendalami bahan.	82
21.	Distribusi frekuensi kategori indikator keteraturan dan kesungguhan dalam mendalami bahan.	83
22.	Distribusi frekuensi indikator penguasaan penuh atas bahan	84

	yang dipelajari	
23.	Distribusi frekuensi kategori indikator penguasaan penuh atas bahan yang dipelajari	86
24.	Distribusi frekuensi indikator inisiatif dan berani mencoba hal-hal baru.	87
25.	Distribusi frekuensi kategori inisiatif dan berani mencoba hal-hal baru.	88
26.	Distribusi frekuensi indikator keyakinan akan kemampuannya sendiri, percaya diri.	89
27.	Distribusi frekuensi kategori indikator keyakinan akan kemampuannya sendiri, percaya diri.	90
28.	Distribusi frekuensi indikator mengatasi kesulitan / masalah dalam belajar.	91
29.	Distribusi frekuensi kategori indikator mengatasi kesulitan / masalah dalam belajar.	92
30.	Distribusi frekuensi indikator berani menilai diri sendiri dan optimis terhadap hasil yang dicapai	94
31.	Distribusi frekuensi kategori indikator berani menilai diri sendiri dan optimis terhadap hasil yang dicapai	95
32.	Distribusi frekuensi indikator meningkatkan motivasi belajar serta memacu diri untuk belajar terus-menerus	96
33.	Distribusi frekuensi kategori indikator meningkatkan motivasi belajar serta memacu diri untuk belajar terus-menerus	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Pernyataan	Halaman
1.	Sistem pengajaran dengan modul	24
2.	Diagram sistem pengajaran dengan modul	25
3.	Model sistem pengajaran modul untuk satu rangkaian	25
4.	Diagram batang jenis kelamin	65
5.	Diagram batang kemampuan belajar mandiri dengan modul mata diklat menggunakan teknik dasar pengolahan makanan.	67
6.	Diagram batang indikator menyadari serta memiliki tujuan belajar.	69
7.	Diagram batang indikator menentukan sendiri apa yang dipelajari dan dimana sumber serta sarananya.	72
8.	Diagram batang indikator didiplin dalam aturan dan perencanaan.	74
9.	Diagram batang indikator mempunyai strategi / metode belajar yang baik.	76
10.	Diagram batang indikator belajar secara kritis dan logis.	79
11.	Diagram batang kebebasan dan keterbukaan.	81
12.	Diagram batang indikator keteraturan dan kesungguhan dalam mendalami bahan.	83
13.	Diagram batang indikator penguasaan penuh atas bahan yang dipelajari.	85
14.	Diagram batang indikator inisiatif dan berani mencoba hal-hal baru.	87
15.	Diagram batang indikator keyakinan akan kemampuannya sendiri, percaya diri.	90
16.	Diagram batang indikator mengatasi kesulitan / masalah dalam belajar.	92
17.	Diagram batang indikator berani menilai diri sendiri dan optimis terhadap hasil yang dicapai.	94
18.	Diagram batang indikator meningkatkan motivasi belajar serta memacu diri untuk belajar terus-menerus.	97

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Angket penelitian
- Lampiran 2. Uji validitas dan reliabilitas
- Lampiran 3. Data induk penelitian
- Lampiran 4. Analisis deskriptif
- Lampiran 5. Perhitungan jumlah sampel
- Lampiran 6. Surat izin penelitian