

**PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE  
JIGSAW UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI SISWA  
TERHADAP MATA PELAJARAN KUE INDONESIA  
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna  
Memperoleh Gelar Sarjana



Oleh:  
**MAR'ATUSH SHOLIAH**  
NIM. 12511244007

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2016**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**Tugas Akhir Skripsi dengan Judul**

**PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE *JIGSAW*  
UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI SISWA TERHADAP MATA  
PELAJARAN KUE INDONESIA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Disusun oleh:

**Mar'atush Sholihah  
NIM. 12511244007**

telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan  
Ujian Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 6 Juni 2016

Mengetahui,  
Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga,

Disetujui,  
Dosen Pembimbing,



**Dr. Mutiara Nugraheni**  
NIP. 19770131 200212 2 001



**Dr. Marwanti**  
NIP. 19570313 198303 2 001

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Mar'atush Sholihah  
NIM : 12511244007  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* untuk Meningkatkan Kompetensi Siswa terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

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 kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 9 Juni 2016

Yang menyatakan,



Mar'atush Sholihah  
NIM. 12511244007

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas Akhir Skripsi

**PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE JIGSAW  
UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI SISWA TERHADAP MATA  
PELAJARAN KUE INDONESIA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Disusun oleh:  
Mar'atush Sholihah  
12511244007

Telah Dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
pada tanggal 14 Juni 2016

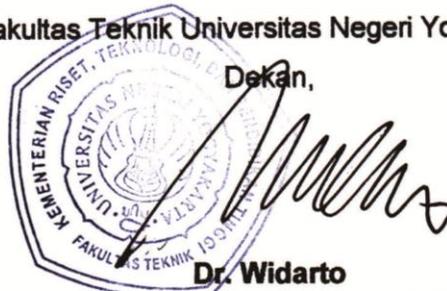
**TIM PENGUJI**

<b>Nama</b>	<b>Tanda Tangan</b>	<b>Tanggal</b>
<b>Dr. Marwanti</b> Ketua Penguji/ Pembimbing		14 Juni 2016
<b>Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.</b> Sekretaris		14 Juni 2016
<b>Dr. Badraningsih Lastariwati</b> Penguji		14 Juni 2016

Yogyakarta, 21 Juli ..... 2016

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



**Dr. Widarto**

NIP. 19631230 198812 1 001

## **MOTTO**

*Fabiayyi aalaa irobbikumaa tukadzdzibaan*

*“Maka nikmat Tuhan-Mu yang manakah yang kamu dustakan?”*

*(QS. Ar-Rahmaan: 13)*

Ya Allah, sungguh aku memohon kepada-Mu ilmu yang bermanfaat,  
rezeki yang baik, dan amal yang diterima  
(diriwayatkan oleh Ahmad dan An-Nasa'i)

**Yakinlah, bahwa semuanya telah diukur dengan sebaik-baiknya,**

**Tidak akan melampaui kemampuan kita,**

**Allah Maha Suci dari perbuatan dzalim**

**(AA Gym)**

Subhanallah, Walhamdulillah, Wa Laa ilaa ha illallah, Wallahu Akbar...

## **PERSEMBAHAN**

Alhamdulillahirobbil 'alamiin...

Rasa syukur tak terhingga untuk Allah Subhanahu wa ta'ala, Rabb semesta alam

Karya skripsi ini ku persembahkan untukmu:

***Bapak dan ibu tercinta,***

*yang selalu memberikan doa terindahny di setiap langkahku  
dan kasih sayangnya kepadaku*

***saudara-saudariku tersayang,***

*Mbak Nurul, Mas Wirdan, Mbak Liya, Mas Roto, Mbak Umi, Mas Arif,  
Mas Hasan, Mbak Khusnul dan Adikku Zuhri  
yang selalu menemaniku hingga saat ini*

***Keluarga keduaku yang selalu mendukungku***

*Bapak, Ibu, Mbak Fitri, Mas Seno dan Mbak Rahmi*

***Keluarga kecilku tercinta,***

*Suamiku Syarifain Ghafur, dan anak yang sholih/sholihah yang masih di perut Ummi  
yang selalu setia berada di sisiku dan memotivasiku*

***Keponakanku,***

*Khonsa, Aisyah, Maryam, Azizah, Tsaqif,  
Nisa, Aisha dan Almeera yang selalu membuatku ceria*

*Sahabat-sahabatku, Thea, Ghassa, Mila, Lala, yang mewarnai hari-hariku*

*Teman-teman Pendidikan Teknik Boga FT UNY 2012 yang selalu berjuang bersama  
dan tak lupa almamaterku, UNY yang ku banggakan*

*Terima kasih untuk segalanya yang telah diberikan kepadaku*

# **PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE *JIGSAW* UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI SISWA TERHADAP MATA PELAJARAN KUE INDONESIA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Oleh:

Mar'atush Sholihah  
NIM. 12511244007

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) perencanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian untuk meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta, 2) penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* yang efektif dan efisien terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian untuk meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta, 3) peningkatan kompetensi siswa kelas XI Patiseri terhadap penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian tindakan kelas dengan model Kemmis dan Mc Taggart yang mencakup perencanaan, pelaksanaan, pengamatan, dan refleksi. Subjek penelitian berjumlah 30 siswa pada kelas XI Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta. Teknik pengambilan data melalui lembar observasi, lembar penilaian unjuk kerja, tes pilihan ganda, dan dokumentasi. Uji validitas berdasarkan pendapat dari para ahli (*expert judgment*). Uji reliabilitas lembar observasi, lembar penilaian unjuk kerja dan tes pilihan ganda menggunakan rumus *alpha cronbach*. Data dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan: 1) perencanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dapat terlaksana dengan baik. Perencanaan yang dilakukan adalah pembuatan kelompok belajar dan kelompok ahli, pembuatan RPP dan *jobsheet*, pembuatan lembar observasi, lembar penilaian unjuk kerja, dan tes pilihan ganda; 2) penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dapat terlaksana dengan efektif dan efisien. Rata-rata keterlaksanaan pembelajaran pada siklus pertama mencapai persentase 75%, pada siklus kedua meningkat menjadi 100%; 3) penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dapat meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Nilai rata-rata kelas pada pra siklus sebesar 81,4, menjadi 83,5 pada siklus pertama dan 91,2 pada siklus kedua. Siswa yang mencapai kriteria ketuntasan minimal (KKM) pada pra siklus sebesar 80%, meningkat 3% menjadi 83% pada siklus pertama dan meningkat 17% menjadi 100% pada siklus kedua.

*Kata kunci: Pembelajaran kooperatif tipe jigsaw, kompetensi, kue Indonesia*

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kasih sayang-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi dengan judul “Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* untuk Meningkatkan Kompetensi Siswa terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia di Smk Negeri 6 Yogyakarta” dengan baik untuk memenuhi sebagian persyaratan guna memperoleh Sarjana Pendidikan.

Penyusun menyadari bahwa dalam menyusun Tugas Akhir Skripsi ini banyak bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari beberapa pihak, oleh sebab itu pada kesempatan ini perkenankanlah penyusun mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Marwanti, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi.
2. Dr. Badraningsih Lastariwati, selaku Penguji Tugas Akhir Skripsi.
3. Prihastuti Ekawatiningsih, selaku Sekretaris Tugas Akhir Skripsi.
4. Dr. Badraningsih Lastariwati, selaku Validator Instrumen Tugas Akhir Skripsi
5. Nurul Lestari, S.Pd., selaku Guru Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta
6. Sri Palupi, M.Pd., selaku Penasehat Akademik Pendidikan Teknik Boga Kelas D angkatan 2012.
7. Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
8. Dr. Widarto, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

9. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A., selaku rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi.

Akhir kata penyusun berharap Tugas Akhir Skripsi dengan judul “Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* untuk Meningkatkan Kompetensi Siswa terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta” ini dapat bermanfaat bagi semua.

Yogyakarta, 9 Juni 2016

Penyusun

Mar’atush Sholihah

NIM. 12511244007

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	v
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	vi
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GRAFIK</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah .....	4
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	8
A. Deskripsi Teori .....	8
1. Pembelajaran .....	8
2. Metode Pembelajaran .....	18
3. Pembelajaran Kooperatif .....	19
4. Kompetensi .....	32
5. Kue Indonesia .....	38
B. Penelitian yang Relevan .....	41
C. Kerangka Berfikir .....	44
D. Hipotesis .....	47
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	48
A. Jenis dan Desain Penelitian .....	48
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	50
C. Subjek Penelitian .....	50
D. Rancangan Penelitian Tindakan Kelas .....	51
1. Studi Pendahuluan .....	52
2. Siklus I .....	52
3. Siklus II .....	54

E. Teknik Pengumpulan Data .....	56
1. Lembar Observasi .....	56
2. Lembar Penilaian Unjuk Kerja .....	57
3. Tes Tulis .....	57
4. Dokumentasi .....	57
F. Instrumen Penelitian .....	58
1. Lembar Observasi .....	58
2. Lembar Penilaian Unjuk Kerja .....	60
3. Lembar Soal Tes Tulis .....	61
4. Dokumentasi .....	62
G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen .....	63
1. Uji Validitas .....	63
2. Uji Reliabilitas .....	64
H. Teknik Analisa Data .....	66
1. Analisis Data Hasil Belajar .....	67
2. Analisis Keterlaksanaan Pembelajaran .....	70
3. Analisis Butir Soal Tes Pilihan Ganda .....	71
I. Interpretasi Data .....	74
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>75</b>
A. Hasil Penelitian .....	76
1. Perencanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> .....	78
2. Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> .....	80
3. Peningkatan Kompetensi Siswa terhadap Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> .....	90
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	92
1. Pembahasan Hasil Pra Siklus .....	92
2. Pembahasan Hasil Siklus Pertama .....	93
3. Pembahasan Hasil Siklus Kedua .....	95
4. Suasana Pembelajaran .....	97
5. Keterlaksanaan Pembelajaran Kue Indonesia Menggunakan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> .....	99
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>104</b>
A. Kesimpulan .....	104
B. Saran .....	105
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>107</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>110</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Sintaks Pembelajaran Kooperatif .....	23
Tabel 2. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Kue Indonesia Kelas XI .....	39
Tabel 3. Materi Pembelajaran Mata Pembelajaran Kue Indonesia Kelas XI .....	40
Tabel 4. Penelitian yang Relevan .....	42
Tabel 5. Kisi-Kisi Lembar Observasi .....	59
Tabel 6. Kisi-Kisi Lembar Penilaian Unjuk Kerja .....	60
Tabel 7. Kisi-Kisi Soal Pilihan Ganda Siklus I .....	61
Tabel 8. Kisi-Kisi Soal Pilihan Ganda Siklus II .....	62
Tabel 9. Interpretasi Nilai $r$ .....	65
Tabel 10. Kriteria Ketuntasan Minimal .....	70
Tabel 11. Kriteria Keterlaksanaan Model Pembelajaran .....	71
Tabel 12. Kategori Tingkat Kesukaran Soal .....	73
Tabel 13. Data Kompetensi Siswa Pra Siklus Berdasarkan KKM .....	76
Tabel 14. Data Kompetensi Siswa Siklus Pertama Berdasarkan KKM .....	84
Tabel 15. Data Kompetensi Siswa Siklus Kedua Berdasarkan KKM .....	89
Tabel 16. Kriteria Keterlaksanaan Pembelajaran .....	100
Tabel 17. Perhitungan Pendapat Observer tentang Keterlaksanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> pada Siklus I .....	100
Tabel 18. Perhitungan Pendapat Observer tentang Keterlaksanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> pada Siklus II .....	102

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skenario Pengelompokan Siswa dengan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> .....	29
Gambar 2. Kerangka Berfikir .....	46
Gambar 3. Tahapan PTK Model Kemmis dan Mc Taggart .....	49

## DAFTAR GRAFIK

Grafik 1. Pencapaian Kompetensi Siswa Berdasarkan Kriteria Ketuntasan Minimal pada Pra Siklus.....	92
Grafik 2. Pencapaian Kompetensi Siswa Berdasarkan Kriteria Ketuntasan Minimal pada Pra Siklus dan Siklus Pertama.....	94
Grafik 3. Pencapaian Kompetensi Siswa Berdasarkan Kriteria Ketuntasan Minimal pada Pra Siklus, Siklus Pertama, dan Siklus Kedua .....	96
Grafik 4. Pendapat Observer Tentang Keterlaksanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> Pada Siklus I.....	101
Grafik 5. Pendapat Observer Tentang Keterlaksanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe <i>Jigsaw</i> Pada Siklus II.....	102

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Silabus dan RPP .....	110
Lampiran 2. Media <i>Jobsheet</i> .....	153
Lampiran 3. Instrumen Penelitian .....	183
Lampiran 4. Validitas dan Reliabilitas Instrumen.....	200
Lampiran 5. Hasil Penelitian.....	223
Lampiran 6. Surat Ijin Penelitian.....	245
Lampiran 7. Dokumentasi.....	250

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan salah satu aspek penentu keberhasilan suatu bangsa. Pentingnya pendidikan bagi masyarakat Indonesia sudah ditekankan pada masa sebelum kemerdekaan. Pada pembukaan UUD 1945 alinea keempat, sepenggal kalimatnya menyatakan mencerdaskan kehidupan bangsa yang merupakan salah satu bukti bahwa pemerintah sangat mengedepankan pendidikan. Pemerintah melalui dinas pendidikan selalu berusaha memperbaiki sistem pendidikan agar pendidikan di Indonesia semain baik.

Pada tahun 2013, menteri pendidikan mengeluarkan peraturan menteri pendidikan dan kebudayaan (permendikbud) Nomor 70 tahun 2013 tentang kerangka dasar dan struktur kurikulum sekolah menengah kejuruan/ madrasah aliyah kejuruan. Isi dari peraturan menteri tersebut adalah penjelasan tentang kurikulum 2013. Kurikulum 2013 menggantikan kurikulum sebelumnya yaitu Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). Kurikulum 2013 pembelajarannya berorientasi terhadap siswa (*student centered*). Siswa dituntut bersikap aktif dalam kegiatan pembelajaran dan guru hanya berperan sebagai fasilitator. Faktor yang paling berpengaruh dalam penerapan kurikulum tersebut adalah kemampuan guru dalam mengelola pembelajaran.

Kurikulum 2013 mulai diterapkan di beberapa sekolah termasuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 6 Yogyakarta. Patiseri merupakan salah satu program keahlian di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang membekali pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan.

Khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue, baik kue kontinental maupun kue Indonesia. Mata pelajaran kue Indonesia adalah mata pelajaran yang mempelajari beragam jenis kue yang berasal dari Indonesia.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, diketahui bahwa nilai ulangan harian siswa kelas XI Patiseri tahun ajaran 2015/ 2016 pada mata pelajaran kue Indonesia dengan materi kue Indonesia dari tepung ketan, sebanyak 6 siswa mendapatkan nilai dibawah KKM (kriteria ketuntasan minimal) atau tidak tuntas. Nilai KKM untuk mata pelajaran tersebut adalah 78. Ketidaktuntasan beberapa siswa tersebut bisa disebabkan karena mata pelajaran kue Indonesia memiliki tingkat kesulitan yang tinggi dan kurangnya motivasi siswa untuk berpartisipasi aktif dalam mengikuti proses pembelajaran.

Selain dari faktor siswa, ketidaktuntasan siswa tersebut bisa disebabkan oleh cara guru dalam mengelola pembelajaran di kelas. Pada penerapan kurikulum 2013 di SMK Negeri 6 Yogyakarta, khususnya pada mata pelajaran kue Indonesia, guru mengajar dengan metode ceramah. Semua materi disampaikan oleh guru sehingga pembelajaran berpusat pada guru (*teacher centered*). Guru belum menggunakan metode pembelajaran yang bervariasi untuk membuat siswa lebih aktif dalam pembelajaran.

Saat ini, tren kuliner adalah kembali ke produk lokal. Hotel banyak menawarkan kue-kue Indonesia sebagai produk unggulan. Kue-kue tersebut dikembangkan dan disajikan dengan lebih menarik sehingga masyarakat tertarik mencoba dan menyukai kue Indonesia.

Kue Indonesia adalah mata pelajaran yang penting dipelajari, sehingga kompetensi siswa pada mata pelajaran kue Indonesia perlu ditingkatkan. Guru perlu menentukan metode pembelajaran yang sesuai untuk diterapkan. Salah satu alternatif adalah dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif.

Muslimin, dkk., (2000) mengemukakan pembelajaran kooperatif merupakan pendekatan pembelajaran yang mengutamakan adanya kerja sama antar siswa dalam kelompok untuk mencapai tujuan pembelajaran. Alasan pemilihan metode pembelajaran kooperatif karena metode pembelajaran tersebut dapat menumbuhkan interaksi antar siswa sehingga siswa menjadi lebih termotivasi dan lebih aktif dalam proses pembelajaran.

Beberapa variasi metode yang dapat diterapkan dalam pembelajaran kooperatif (Isjoni, 2010: 74), yaitu diantaranya: 1) *Student Team Achievement Divisions* (STAD); 2) *Jigsaw*; 3) *Teams Games Tournaments* (TGT); 4) *Group Investigation* (GI); 5) *Rotating Trio Exchange*; dan 6) *Group Resume*. Metode pembelajaran kooperatif yang diterapkan dalam penelitian adalah tipe *jigsaw*.

Pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dipilih karena dapat meningkatkan kompetensi siswa. Hal tersebut dibuktikan dari penelitian yang dilakukan oleh Vika (2007: 154) yang menyatakan bahwa kompetensi siswa meningkat dari 40% pada pra siklus, menjadi 63% pada siklus pertama dan 100% pada siklus kedua. Penelitian ini termasuk penelitian tindakan kelas dengan mengangkat judul penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* untuk meningkatkan kompetensi siswa terhadap mata pelajaran kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang pelaksanaannya belum diketahui.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah dapat diidentifikasi beberapa permasalahan yang muncul antara lain:

1. Berdasarkan hasil observasi, sebanyak 6 siswa dari total 30 siswa belum mendapatkan nilai diatas KKM atau tidak tuntas.
2. Mata pelajaran kue Indonesia memiliki tingkat kesulitan yang tinggi dan kurangnya motivasi siswa untuk berpartisipasi aktif dalam mengikuti proses pembelajaran.
3. Pada penerapan kurikulum 2013, guru belum menggunakan metode pembelajaran yang bervariasi untuk membuat siswa lebih aktif dalam pembelajaran.
4. Kue Indonesia adalah mata pelajaran yang penting dipelajari terhadap tren kuliner saat ini, sehingga kompetensi siswa pada mata pelajaran kue Indonesia perlu ditingkatkan.
5. Belum diketahuinya penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* untuk meningkatkan kompetensi siswa terhadap mata pelajaran kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

## **C. Batasan Masalah**

Batasan masalah dalam penelitian dimaksudkan untuk memfokuskan permasalahan yang akan dibahas, meliputi metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dan peningkatan kompetensi siswa dalam pembelajaran teori maupun praktik. Mata pelajaran kue Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran yang wajib diikuti oleh siswa kelas XI program keahlian Patiseri.

Pada penelitian ini kompetensi dasar yang diambil adalah materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian. Pada kedua kompetensi dasar tersebut, kue yang akan dipelajari beragam jenisnya dengan berbagai teknik olah, sehingga dibutuhkan penguasaan materi dan resep yang kuat. Penguasaan siswa pada materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian akan terbantu dengan penggunaan *jobsheet* yang akan digunakan sebagai media pembelajaran selama penelitian, karena dalam *jobsheet* akan dijelaskan proses pembuatan masing-masing jenis kue agar produk yang dihasilkan dapat sesuai dengan kriteria hasil.

Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti membatasi pada penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian untuk meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada penelitian ini, evaluasi pembelajaran hanya dibatasi pada aspek pengetahuan/ kognitif (pembelajaran teori) dan keterampilan/ psikomotor dan afektif siswa (pembelajaran praktik). Penelitian akan dibatasi sebanyak dua siklus dan diawali dengan kegiatan pra siklus. Pra siklus akan digunakan sebagai data awal, siklus pertama dan kedua digunakan sebagai data pembandingan dalam mengetahui peningkatan kompetensi yang terjadi.

#### **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan rumusan masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana merencanakan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian untuk

meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta?

2. Bagaimana penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* yang efektif dan efisien terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian untuk meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta?
3. Bagaimana peningkatan kompetensi siswa kelas XI Patiseri terhadap penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian di SMK Negeri 6 Yogyakarta?

#### **E. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui perencanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian untuk meningkatkan kompetensi siswa.
2. Mengetahui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* yang efektif dan efisien terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian untuk meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta.
3. Mengetahui peningkatan kompetensi siswa kelas XI Patiseri terhadap penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

## **F. Manfaat Penelitian**

Penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut.

### **1. Manfaat Teoritis**

Penelitian diharapkan dapat memperkaya hasil penelitian yang telah ada serta dapat memberikan gambaran mengenai metode-metode pembelajaran khususnya metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*.

### **2. Manfaat Praktis**

#### **a. Guru**

Penelitian dapat digunakan sebagai bahan masukan dan informasi bagi guru tentang alternatif metode pembelajaran yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran kue Indonesia.

#### **b. Siswa**

Penelitian dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan introspeksi diri, bahwa dalam pelaksanaan kurikulum 2013, siswa dituntut untuk bersikap aktif dalam mengikuti proses pembelajaran.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Deskripsi Teori**

##### **1. Pembelajaran**

###### **a. Pengertian pembelajaran**

Pembelajaran memiliki kata dasar yaitu belajar. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa (2012: 23) pengertian belajar adalah berusaha memperoleh kepandaian atau ilmu. Sardiman (2011: 21) berpendapat bahwa belajar dapat diartikan sebagai upaya yang dilakukan untuk mengubah tingkah laku. Selanjutnya menurut Muhibbin Syah (2011: 88) belajar adalah suatu aktivitas yang menimbulkan perubahan yang relatif permanen sebagai akibat dari upaya-upaya yang dilakukannya.

Berbagai penjelasan dan pendapat para tokoh di atas, maka dapat ditarik simpulan mengenai pengertian belajar yakni suatu upaya untuk memperoleh kepandaian atau ilmu yang dilakukan untuk mengubah tingkah laku yang dapat menimbulkan perubahan yang relatif permanen sebagai akibat upaya-upaya yang dilakukannya.

Pembelajaran adalah sesuatu yang dilakukan oleh peserta didik, bukan dibuat untuk peserta didik. Pembelajaran pada dasarnya merupakan upaya pendidik untuk membantu peserta didik melakukan kegiatan belajar (Isjoni, 2010: 14). Menurut Wina Sanjaya (2008: 26) pembelajaran dapat diartikan sebagai proses kerja sama antara guru dan siswa dalam memanfaatkan segala potensi dan sumber yang ada. Pembelajaran pada hakekatnya merupakan proses interaksi

antara siswa dengan lingkungannya, sehingga terjadi perubahan perilaku ke arah lebih baik. Selama proses pembelajaran, tugas guru yang paling utama adalah mengkondisikan lingkungan belajar agar menunjang terjadinya perubahan perilaku bagi siswa (E. Mulyasa, 2003). Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa pembelajaran adalah suatu rangkaian peristiwa yang dilakukan oleh peserta didik dengan bantuan dari guru dalam kegiatan belajar mengajar.

#### **b. Komponen Pembelajaran**

Menurut A. Rasyad (2003: 124-125) komponen-komponen pembelajaran meliputi tujuan pembelajaran, materi pembelajaran, metode pembelajaran, media pembelajaran, pendidik, peserta didik, dan evaluasi pembelajaran. Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa terdapat tujuh komponen dalam pembelajaran yaitu tujuan pembelajaran, materi pembelajaran, metode pembelajaran, media pembelajaran, pendidik, peserta didik, dan evaluasi pembelajaran. Penjelasan masing-masing komponen adalah sebagai berikut.

##### **1) Tujuan pembelajaran**

Tujuan pembelajaran pada hakikatnya adalah perubahan perilaku siswa baik perubahan perilaku dalam bidang kognitif, afektif maupun psikomotorik (Wina Sanjaya, 2008: 28). Menurut Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2005: 1) tujuan pengajaran adalah rumusan kemampuan yang diharapkan dimiliki para siswa setelah ia menempuh berbagai pengalaman belajarnya.

Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa tujuan pembelajaran adalah perubahan yang diharapkan dimiliki siswa setelah menempuh pembelajaran, baik perubahan perilaku dalam bidang kognitif, afektif maupun psikomotorik. Tujuan pembelajaran untuk kompetensi dasar membuat kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian yaitu diantaranya: 1) siswa dapat menjelaskan pengertian kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dengan benar; 2) siswa dapat menyebutkan jenis-jenis kue yang berasal dari tepung ketan dan umbi-umbian dengan benar; 3) siswa dapat membuat kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dengan baik dan benar.

## 2) Materi pembelajaran

Bahan atau materi pelajaran adalah segala sesuatu yang menjadi isi kurikulum yang harus dikuasai oleh siswa sesuai dengan kompetensi dasar dalam rangka pencapaian standar kompetensi setiap mata pelajaran dalam suatu pendidikan tertentu (Wina Sanjaya, 2008: 141-142). Sementara menurut Fatah Syukur (2005: 70) bahwa materi pokok adalah pokok-pokok materi pembelajaran yang harus dipelajari siswa sebagai sarana pencapaian kompetensi dasar yang akan dinilai dengan menggunakan instrumen penilaian yang disusun berdasar indikator pencapaian belajar.

Materi merupakan komponen terpenting kedua dalam pembelajaran. Materi pembelajaran dapat meliputi fakta-fakta, observasi, data, persepsi, pengindraan, pemecahan masalah,

yang berasal dari pemikiran manusia dan pengalaman yang diatur dan diorganisasikan dalam bentuk fakta, gagasan, konsep, generalisasi, prinsip-prinsip, dan pemecahan masalah (Hermawan, 2008).

Berdasarkan pendapat di atas materi pembelajaran adalah pokok-pokok materi yang harus dipelajari dan dikuasai siswa sesuai dengan kompetensi dasar, dimana materi itu berisi segala informasi berupa fakta, prinsip, dan konsep yang diperlukan untuk mencapai tujuan. Penelitian yang akan dilakukan yaitu dengan materi pelajaran membuat kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian.

### 3) Metode pembelajaran

Metode pembelajaran adalah cara dalam menyajikan (menguraikan materi, memberi contoh, dan memberi latihan) isi pelajaran kepada peserta didik untuk mencapai tujuan tertentu (Hermawan, 2008: 11). Menurut Oemar Hamalik (2003) metode pembelajaran merupakan salah satu cara yang digunakan oleh guru dalam mengadakan hubungan dengan siswa pada saat berlangsungnya pembelajaran untuk mencapai tujuan yang ditetapkan. Menurut Daryanto (2009: 173) metode pembelajaran dapat diartikan sebagai cara atau teknik yang digunakan oleh pengajar dalam menyampaikan materi untuk mencapai tujuan pembelajaran.

Tidak setiap metode pembelajaran sesuai untuk digunakan dalam mencapai tujuan tertentu. Oleh karena itu seorang guru

harus mampu memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan tujuan yang dicapai. Guru dapat menggunakan lebih dari satu metode pembelajaran dalam kegiatan pembelajaran.

Menurut Soetopo dalam Vika (2012: 20) metode pembelajaran yang digunakan dalam kegiatan belajar mengajar sebagai berikut.

- a) Metode ceramah  
Sebuah bentuk interaksi belajar mengajar yang dilakukan melalui penjelasan dan penuturan secara lisan oleh guru terhadap sekelompok peserta didik.
- b) Metode tanya jawab  
Suatu metode dimana guru menggunakan atau memberi pertanyaan kepada murid dan murid menjawab atau sebaliknya murid bertanya kepada guru dan guru menjawab pertanyaan murid tersebut.
- c) Metode diskusi  
Merupakan suatu metode pembelajaran yang mana guru memberi suatu persoalan (masalah) kepada murid dan para murid diberi kesempatan secara bersama-sama untuk memecahkan masalah itu dengan teman-temannya.
- d) Metode pemberian tugas (resitasi)  
Merupakan bentuk interaksi belajar mengajar yang ditandai dengan adanya satu atau lebih tugas yang diberikan oleh guru dimana penyelesaian tugas tersebut dapat dilakukan secara perorangan atau kelompok sesuai dengan perintah guru.
- e) Metode demonstrasi dan eksperimen  
Metode demonstrasi adalah metode dimana seorang guru memperlihatkan sesuatu proses kepada seluruh anak didiknya. Metode eksperimen adalah guru atau siswa mengerjakan sesuatu serta mengamati proses hasil percobaan itu.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa metode pembelajaran adalah cara yang dilakukan oleh guru dalam menyajikan pelajaran kepada peserta didik untuk mencapai tujuan pembelajaran. Metode pembelajaran terdiri atas metode

ceramah, metode tanya jawab, metode diskusi, dan metode pemberian tugas. Metode dalam pembelajaran membuat kue Indonesia menggunakan metode diskusi, dan latihan yang diterapkan pada model pembelajaran kooperatif.

#### 4) Media pembelajaran

Kata media berasal dari bahasa Latin yang berupa bentuk jamak dari kata “medium” yang secara harafiah berarti perantara atau pengantar. Rossi dan Breidle dalam Wina Sanjaya (2008: 204) mengemukakan bahwa media pembelajaran adalah seluruh alat dan bahan yang dapat dipakai untuk tujuan pendidikan, seperti radio, televisi, buku, koran, majalah, dan sebagainya. Selanjutnya menurut Arief S. Sadiman (2010: 7) media pembelajaran adalah segala sesuatu yang dapat digunakan untuk menyalurkan pesan dari pengirim ke penerima sehingga dapat merangsang pikiran, perasaan, perhatian, dan minat serta perhatian siswa sedemikian rupa sehingga proses belajar terjadi.

Kedudukan media pengajaran adalah sebagai salah satu upaya untuk mempertinggi proses interaksi guru-siswa dan interaksi siswa dengan lingkungan belajarnya. Beberapa jenis media yang biasa digunakan dalam kegiatan pendidikan dan pengajaran dapat digolongkan menjadi media grafis, media fotografis, media tiga dimensi, media proyeksi, media audio dan lingkungan sebagai media pengajaran (Nana Sudjana dan Ahmad Rivai (2005: 7). Menurut Wina Sanjaya (2008: 213-224)

karakteristik media pembelajaran dibedakan menjadi media grafis (visual diam), media proyeksi, media audio dan media komputer.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas media pembelajaran adalah medium atau perantara dalam rangka berkomunikasi dengan siswa atau peserta didik guna menyampaikan isi materi pengajaran sehingga proses belajar terjadi.

Menurut Wina Sanjaya (2008: 224) beberapa prinsip yang harus diperhatikan dalam pemilihan media, diantaranya:

- a) Pemilihan media harus sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai.
- b) Pemilihan media harus berdasarkan konsep yang jelas. Artinya, pemilihan media tertentu bukan didasarkan kepada kesenangan guru atau sekedar selingan dan hiburan, melainkan harus menjadi bagian integral dalam keseluruhan proses pembelajaran untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi pembelajaran siswa.
- c) Pemilihan media harus disesuaikan dengan karakteristik siswa.
- d) Pemilihan media harus sesuai dengan gaya belajar siswa serta gaya dan kemampuan guru.
- e) Pemilihan media harus sesuai dengan kondisi lingkungan, fasilitas, dan waktu yang tersedia untuk kebutuhan pembelajaran.

Hal yang harus diperhatikan dalam memilih media pembelajaran adalah faktor-faktor serta kriteria pemilihan media agar sesuai dengan apa yang akan disampaikan. Media yang digunakan adalah media visual berbasis cetakan berupa *jobsheet* yang berisikan langkah-langkah secara urut dalam pembuatan kue indonesia. Menggunakan *jobsheet* karena mata pelajaran kue Indonesia terdiri dari pembelajaran teori dan praktik sehingga memerlukan penjelasan materi yang detail dan sistematis.

Penggunaan media *jobsheet* diharapkan dapat materi pelajaran yang sekiranya kurang jelas dapat dipahami oleh peserta didik.

#### 5) Pendidik

Pengertian guru menurut Muhammad Ali seperti yang dikutip oleh Nazarudin (2007: 161) merupakan pemegang peranan sentral proses belajar mengajar. Guru yang setiap hari berhadapan langsung dengan siswa termasuk karakteristik dan problem mengajar yang mereka hadapi berkaitan dengan proses belajar mengajar. Menurut Hermawan (2008) guru menempati posisi kunci dan strategis dalam menciptakan suasana belajar yang kondusif dan menyenangkan untuk mengarahkan peserta didik agar dapat mencapai tujuan secara optimal.

Menurut Wina Sanjaya (2008: 15-16) dalam sistem pembelajaran guru bisa berperan sebagai perencana (*planer*) atau desainer (*designer*) pembelajaran dan sebagai implementator. Sebagai perencana guru dituntut untuk memahami secara benar kurikulum yang berlaku, karakteristik siswa, fasilitas dan sumber daya yang ada. Perannya sebagai implementator rencana dan desain pembelajaran, guru bukanlah hanya berperan sebagai model atau teladan bagi siswa yang diajarinya akan tetapi juga sebagai pengelola pembelajaran (*manager of learning*).

Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa seorang guru adalah figur sentral dalam menciptakan suasana belajar yang kondusif dan menyenangkan untuk mengarahkan peserta didik agar dapat mencapai tujuan secara optimal. Guru

dalam pembelajaran mata pelajaran kue Indonesia adalah guru yang ahli di bidangnya dan berkompeten, tentunya guru yang bisa membimbing siswa dalam membuat kue Indonesia.

6) Peserta didik

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, seperti yang dikutip oleh Murip Yahya (2008: 113) menjelaskan bahwa yang dimaksud peserta didik adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan tertentu. Peserta didik adalah subjek yang bersifat unik yang mencapai kedewasaan secara bertahap. Menurut Nazarudin (2007: 49) peserta didik adalah manusia dengan segala fitrahnya. Mereka mempunyai perasaan dan pikiran serta keinginan atau aspirasi. Mereka mempunyai kebutuhan dasar yang harus dipenuhi yaitu sandang, pangan, papan, kebutuhan akan rasa aman, kebutuhan untuk mendapatkan pengakuan, dan kebutuhan untuk mengaktualisasi dirinya sesuai dengan potensinya.

Berdasarkan beberapa pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa peserta didik adalah individu manusia yang secara sadar berkeinginan untuk mengaktualisasi dirinya dengan mengembangkan potensi melalui proses kegiatan belajar mengajar yang tersedia pada jenjang atau tingkat dan jenis pendidikan tertentu. Peserta didik dalam kegiatan pendidikan merupakan obyek utama. Peserta didik dalam pembelajaran mata

pelajaran kue Indonesia adalah siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

#### 7) Evaluasi pembelajaran

Guba dan Lincoln dalam Wina Sanjaya (2008: 241) mendefinisikan evaluasi itu merupakan suatu proses memberikan pertimbangan mengenai nilai dan arti sesuatu yang dipertimbangkan (*evaluation*). Evaluasi proses pembelajaran merupakan tahap yang perlu dilakukan oleh guru untuk menentukan kualitas pembelajaran. Komponen evaluasi ditujukan untuk menilai pencapaian tujuan yang telah ditentukan. Hasil dari kegiatan evaluasi dapat digunakan sebagai umpan balik (*feedback*) untuk melaksanakan perbaikan dalam kegiatan pembelajaran yang berkaitan dengan materi yang digunakan, pemilihan media, pendekatan pengajaran, dan metode dalam pelajaran.

Menurut Wina Sanjaya (2008: 243) evaluasi merupakan proses yang sangat penting dalam kegiatan pendidikan formal. Bagi guru evaluasi dapat menentukan efektivitas kerjanya selama ini; sedangkan bagi pengembang kurikulum evaluasi dapat memberikan informasi untuk perbaikan kurikulum yang sedang berjalan; dengan evaluasi siswa akan tahu tentang keberhasilan pembelajaran yang dilakukannya.

## 2. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran menurut Endang Mulyatiningsih (2013: 229) diartikan sebagai cara yang digunakan untuk mengimplementasikan rencana yang sudah disusun dalam bentuk kegiatan nyata atau praktis untuk mencapai tujuan pembelajaran. Tujuan pembelajaran dapat tercapai apabila pembelajaran dapat berlangsung secara efektif dan efisien.

Pembelajaran yang efektif jika ditinjau dari kondisi dan suasana serta upaya pemeliharannya, maka guru selaku pembimbing harus mampu melaksanakan proses pembelajaran tersebut secara maksimal. Selain itu, untuk menciptakan suasana dan kondisi yang efektif dalam pembelajaran harus adanya faktor-faktor pendukung tertentu seperti lingkungan belajar, keaktifan siswa, keahlian guru dalam mengajar, fasilitas dan sarana yang memadai serta kerjasama yang baik antara guru dan peserta didik.

Menurut Edi Eko Nugroho (2009) pembelajaran yang efisien erat kaitannya dengan pembelajaran efektif. Pembelajaran yang efisien mempunyai arti meningkatkan kualitas belajar dan penguasaan materi belajar, mempersingkat waktu belajar, meningkatkan kemampuan guru, mengurangi biaya tanpa mengurangi kualitas belajar mengajar (<http://www.edyekoguru.edublogs.com>).

Proses pembelajaran yang efektif dan efisien akan mempengaruhi hasil pembelajaran yang dicapai oleh peserta didik. Peserta didik lebih menyukai pembelajaran yang menyenangkan karena akan menambah

motivasi belajar, sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai sesuai dengan yang diharapkan oleh pemangku pendidikan.

Berdasarkan uraian diatas, pembelajaran yang efektif dan efisien merupakan pelaksanaan pembelajaran menggunakan metode atau cara dengan tepat tanpa membuang waktu, tenaga dan biaya sehingga dapat tercapai tujuan pembelajaran dengan baik. Salah satu cara yang bisa dilakukan oleh guru untuk terus mengembangkan pembelajaran yang efektif dan efisien adalah dengan melaksanakan penelitian tindakan kelas (*Classroom Action Research*).

### **3. Pembelajaran Kooperatif**

#### **a. Pengertian Pembelajaran Kooperatif**

Pembelajaran kooperatif menurut Slavin dalam Isjoni (2010: 15) adalah suatu model pembelajaran dimana siswa belajar dan bekerja dalam kelompok-kelompok kecil secara kolaboratif yang anggotanya 4-6 orang dengan struktur kelompok heterogen. Pembelajaran kooperatif menurut Isjoni (2010: 23) adalah suatu model pembelajaran untuk mewujudkan kegiatan belajar mengajar yang berpusat pada siswa (*student oriented*). Berdasarkan pendapat di atas, pembelajaran kooperatif dapat memotivasi peserta didik berani mengemukakan pendapatnya, menghargai pendapat teman, dan saling memberikan pendapat. Selain itu, dalam belajar biasanya peserta didik dihadapkan pada latihan soal-soal atau pemecahan masalah. Oleh karena itu, pembelajaran kooperatif sangat baik untuk

dilaksanakan karena peserta didik dapat bekerja sama dan saling tolong menolong mengatasi tugas yang dihadapinya.

Pada hakekatnya pembelajaran kooperatif sama dengan kerja kelompok, oleh sebab itu banyak guru yang mengatakan tidak ada sesuatu yang aneh dalam pembelajaran kooperatif, karena mereka menganggap telah terbiasa menggunakannya. Walaupun pembelajaran kooperatif terjadi dalam bentuk kelompok, tetapi tidak setiap kerja kelompok dikatakan pembelajaran kooperatif (Isjoni, 2010: 27-28). Pembelajaran kooperatif dilaksanakan melalui berbagai proses antara peserta didik sehingga dapat mewujudkan pemahaman bersama diantara peserta didik itu sendiri.

#### **b. Tujuan Pembelajaran Kooperatif**

Model pembelajaran kooperatif dikembangkan untuk mencapai tujuan pembelajaran yang dirangkum oleh Ibrahim (2000: 43) yaitu:

##### **1) Hasil akademik**

Dalam pembelajaran kooperatif meskipun mencakup beragam tujuan sosial juga memperbaiki prestasi siswa atau tugas-tugas akademik penting lainnya. Beberapa ahli berpendapat bahwa model ini unggul dalam membantu siswa memahami konsep-konsep sulit. Para pengembang model ini telah menunjukkan bahwa penghargaan kooperatif telah dapat memberi keuntungan baik pada peserta didik kelompok bawah maupun kelompok atas yang bekerja sama menyelesaikan tugas-tugas akademik.

##### **2) Penerimaan terhadap perbedaan individu**

Tujuan lain pembelajaran kooperatif adalah penerimaan terhadap orang yang berbeda ras, budaya, kelas sosial, maupun kemampuan. Pembelajaran kooperatif memberi peluang bagi siswa dari berbagai latar belakang dan kondisi untuk bekerja dengan saling bergantung pada tugas-tugas akademik dan melalui struktur penghargaan kooperatif akan belajar saling menghargai satu sama lain.

##### **3) Pengembangan keterampilan sosial**

Tujuan penting ketiga adalah mengajarkan kepada siswa keterampilan bekerja sama dan kolaborasi. Keterampilan-

keterampilan sosial penting dimiliki oleh siswa sebab saat ini sebagian besar pemuda masih kurang dalam keterampilan sosial.

### c. Ciri-Ciri Pembelajaran Kooperatif

Bennet dalam Isjoni (2010: 60) menyatakan ada lima unsur dasar yang dapat membedakan pembelajaran kooperatif dengan kerja kelompok, yaitu:

- 1) *Positive Interdependence* yaitu hubungan timbal balik yang didasari adanya kepentingan yang sama atau perasaan diantara anggota kelompok dimana keberhasilan seseorang merupakan keberhasilan yang lain pula atau sebaliknya.
- 2) *Interaction face to face* yaitu interaksi yang langsung terjadi antar peserta didik tanpa adanya perantara. Tidak adanya penonjolan kekuatan individu, yang ada hanya pola interaksi dan perubahan yang bersifat verbal diantara peserta didik yang ditingkatkan oleh adanya timbal balik yang bersifat positif sehingga dapat mempengaruhi hasil pendidikan dan pengajaran.
- 3) Adanya tanggung jawab pribadi mengenai materi pelajaran dalam anggota kelompok akan memotivasi peserta didik untuk membantu temannya, karena tujuan dalam pembelajaran kooperatif adalah menjadikan setiap anggota kelompoknya menjadi lebih kuat pribadinya.
- 4) Membutuhkan keluwesan yaitu menciptakan hubungan antar pribadi, mengembangkan kemampuan kelompok, dan memelihara hubungan kerja yang efektif.
- 5) Meningkatkan keterampilan bekerja sama dalam memecahkan masalah (proses kelompok), yaitu tujuan terpenting yang diharapkan dapat dicapai dalam pembelajaran kooperatif adalah peserta didik belajar keterampilan bekerja sama dan berhubungan yang penting dan sangat diperlukan di masyarakat.

Menurut Widyantini (2008: 5), ciri-ciri pembelajaran kooperatif adalah sebagai berikut.

- 1) Siswa dalam kelompok secara kooperatif menyelesaikan materi belajar sesuai kompetensi dasar yang akan dicapai.
- 2) Kelompok dibentuk dari siswa yang memiliki kemampuan yang berbeda-beda, baik tingkat kemampuan tinggi, sedang, dan rendah. Jika mungkin, anggota kelompok berasal dari suku atau agama yang berbeda serta memperhatikan kesetaraan jender.
- 3) Penghargaan lebih menekankan pada kelompok daripada masing-masing individu.

Tiga konsep sentral yang menjadi karakteristik pembelajaran kooperatif sebagaimana dikemukakan oleh Slavin dalam Isjoni (2010: 33-34) yaitu penghargaan kelompok, tanggung jawab individu, dan kesempatan sukses yang sama.

1) Penghargaan kelompok

Pembelajaran kooperatif menggunakan tujuan-tujuan kelompok untuk memperoleh penghargaan kelompok. Penghargaan kelompok diperoleh jika kelompok mencapai skor di atas kriteria yang ditentukan. Keberhasilan kelompok didasarkan pada penampilan individu sebagai anggota kelompok dalam menciptakan hubungan antar personal yang sebagai pendukung, saling membantu, dan saling peduli.

2) Tanggung jawab individu

Kesuksesan kelompok bergantung pada pembelajaran individual dari semua anggota kelompok. Tanggung jawab difokuskan pada aktivitas anggota kelompok dalam membantu satu sama lain untuk belajar dan memastikan bahwa tiap anggota dalam kelompok siap untuk mengerjakan tes atau tugas-tugas lainnya secara mandiri tanpa bantuan teman sekelompoknya.

3) Kesempatan sukses yang sama

Semua peserta didik memberikan kontribusi kepada kelompoknya dengan cara meningkatkan kinerja mereka dari sebelumnya. Hal tersebut dapat memastikan bahwa peserta didik dengan prestasi rendah, sedang, dan tinggi mempunyai kesempatan yang sama untuk melakukan yang terbaik, dan bahwa kontribusi dari semua anggota kelompok ada nilai tersendiri.

Prinsip dasar dalam pembelajaran kooperatif (Muslimin, 2000) adalah sebagai berikut.

- 1) Setiap anggota kelompok (siswa) bertanggung jawab atas segala sesuatu yang dikerjakan dalam kelompoknya.
- 2) Setiap anggota kelompok (siswa) harus mengetahui bahwa semua anggota kelompok mempunyai tujuan yang sama.
- 3) Setiap anggota kelompok (siswa) harus membagi tugas dan tanggung jawab yang sama di antara anggota kelompoknya.
- 4) Setiap anggota kelompok (siswa) akan dievaluasi.
- 5) Setiap anggota kelompok (siswa) berbagi kepemimpinan dan membutuhkan keterampilan untuk belajar bersama selama proses belajarnya.

- 6) Setiap anggota kelompok (siswa) akan diminta untuk mempertanggungjawabkan secara individual materi yang ditangani dalam kelompok kooperatif.

Agus Suprijono (2009: 65) menjelaskan bahwa sintaks pembelajaran kooperatif terdiri dari enam komponen utama, dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1. Sintaks Pembelajaran Kooperatif**

<b>Fase-Fase</b>	<b>Perilaku Guru</b>
1) Fase 1 Menyampaikan tujuan dan memotivasi peserta didik	1) Menyampaikan semua tujuan yang ingin dicapai selama pembelajaran dan memotivasi peserta didik untuk belajar
2) Fase 2 Menyajikan informasi	2) Menyajikan informasi kepada peserta didik dengan jalan demonstrasi
3) Fase 3 Mengorganisasikan peserta didik ke dalam kelompok-kelompok belajar	3) Menjelaskan kepada peserta didik bagaimana cara membentuk kelompok belajar dan membantu setiap kelompok agar melakukan transisi secara efisien
4) Fase 4 Membimbing kelompok bekerja dan belajar	4) Membimbing kelompok belajar pada saat mereka mengerjakan tugas mereka
5) Fase 5 Evaluasi	5) Mengevaluasi hasil belajar tentang materi yang telah dipelajari atau meminta kelompok presentasi hasil kerja
6) Fase 6 Memberikan penghargaan	6) Menghargai baik upaya maupun hasil belajar individu dan kelompok

**(Sumber: Agus Suprijono, 2009: 65)**

1) Fase Pertama

Menyampaikan tujuan pembelajaran dan mempersiapkan serta memotivasi siswa untuk belajar dengan sungguh-sungguh.

2) Fase Kedua

Guru menyampaikan informasi, sebab informasi merupakan isi akademik. Guru mengklasifikasi maksud pembelajaran kooperatif. Hal tersebut penting untuk dilakukan karena siswa harus memahami dengan jelas prosedur dan aturan dalam pembelajaran.

3) Fase Ketiga

Guru harus menjelaskan cara pembagian kelompok dan menekankan bahwa siswa harus saling bekerja sama dalam kelompok. Tiap anggota kelompok memiliki akuntabilitas individual untuk mendukung tercapainya tujuan kelompok. Pada fase ketiga, yang terpenting adalah tidak ada anggota yang hanya menggantungkan tugas kelompok kepada individu lainnya.

4) Fase Keempat

Guru perlu mendampingi tim-tim atau kelompok belajar, mengingatkan tugas-tugas yang dikerjakan siswa dan waktu yang dialokasikan. Pada fase keempat, bantuan yang diberikan guru dapat berupa petunjuk, pengarahan, atau meminta beberapa siswa mengulangi hal yang sudah ditunjukkan.

5) Fase Kelima

Guru melakukan evaluasi materi yang telah diberikan dengan strategi evaluasi yang sesuai dengan tujuan pembelajaran.

6) Fase Keenam

Guru memberikan reward atau penghargaan kepada individu ataupun juga kelompok yang usaha dan hasilnya melebihi individu atau kelompok yang lain.

**d. Macam-Macam Model Pembelajaran Kooperatif**

Macam-macam model pembelajaran kooperatif menurut Isjoni (2010: 73-89) adalah sebagai berikut.

1) *Student Team Achievement Divisions (STAD)*

Tipe ini dikembangkan oleh Slavin, dan merupakan salah satu tipe kooperatif yang menekankan pada adanya aktivitas dan interaksi diantara peserta didik untuk saling memotivasi dan saling membantu dalam menguasai materi pelajaran guna mencapai prestasi yang maksimal. Proses pembelajarannya belajar kooperatif tipe STAD melalui lima tahapan yaitu:

- a) Tahapan Penyajian Materi
- b) Tahap Kerja Kelompok
- c) Tahap Tes Individual
- d) Tahap Perhitungan Skor Perkembangan Individu
- e) Tahap Pemberian Penghargaan Kelompok

2) *Jigsaw*

Tipe *jigsaw* ini dalam pelaksanaan pembelajaran yakni adanya kelompok asal dan kelompok ahli dalam kegiatan belajar mengajar. Setiap siswa dari masing-masing kelompok yang memegang materi yang sama berkumpul dalam satu kelompok baru yakni kelompok ahli. Masing-masing kelompok ahli bertanggung jawab untuk sebuah materi atau pokok bahasan. Setelah kelompok ahli selesai mempelajari satu topik materi keahliannya, masing-masing siswa kembali ke kelompok asal mereka untuk mengajarkan materi keahliannya kepada teman-teman dalam satu kelompok dalam bentuk diskusi.

3) *Teams Games Tournaments (TGT)*

*Teams-Games-Tournament (TGT)* adalah tipe model kooperatif yang menempatkan siswa dalam kelompok-kelompok belajar dengan adanya permainan pada setiap meja turnamen. Pada permainan ini digunakan kartu yang berisi soal dan kunci jawabannya. Setiap siswa yang bersaing merupakan wakil dari kelompoknya, dan masing-masing ditempatkan pada meja turnamen. Cara memainkannya dengan membagikan kartu-kartu soal, pemain mengambil kartu dan memberikannya kepada

pembaca soal. Kemudian soal dikerjakan secara mandiri oleh pemain dan penantang hingga dapat menyelesaikan permainannya.

4) *Group Investigation (GI)*

*Group Investigation (GI)* merupakan model kooperatif yang kompleks karena memadukan antara prinsip belajar kooperatif dengan pembelajaran yang berbasis konstruktivisme dan prinsip pembelajaran demokrasi. Keterlibatan siswa secara aktif dapat terlihat mulai dari tahap pertama sampai akhir pembelajaran akan memberi peluang kepada siswa untuk lebih mempertajam gagasan.

5) *Rotating Trio Exchange*

Pada model pembelajaran, jumlah siswa dalam kelas dibagi menjadi beberapa kelompok yang terdiri dari 3 orang. Pada setiap trio tersebut diberi pertanyaan yang sama untuk didiskusikan. Setiap anggota trio diberi nomor, kemudian berpindah searah jarum jam dan berlawanan jarum jam. Dan setiap trio baru diberi pertanyaan baru untuk didiskusikan.

6) *Group Resume*

Model ini akan menjadikan interaksi antar peserta didik lebih baik, kelas dibagi ke dalam kelompok-kelompok, setiap kelompok terdiri dari 3-6 orang. Kelompok-kelompok tersebut diminta membuat kesimpulan yang didalamnya terdapat data-data latar belakang pendidikan, pengetahuan akan isi kelas, pengalaman kerja, hobi, bakat dan lain-lain. Kemudian setiap kelompok diminta untuk mempresentasikan kesimpulan kelompok mereka.

Menurut Cooper (Latifa, 2011: 42) jenis pembelajaran kooperatif terdiri atas:

1) *Student Team Achievement Divisions (STAD)*

Dalam teknik pembelajaran kooperatif para siswa menerima informasi melalui ceramah, film-film, bacaan-bacaan, dan sebagainya dan kemudian menerima untuk melengkapi kertas kerja tim. Tim dibentuk oleh guru secara heterogen dengan dasar mendahulukan kemampuan, peringkat, jenis kelamin, latar belakang bahasa, dan faktor lain yang ditentukan oleh instruktur.

2) *Jigsaw*

Dengan teknik *jigsaw*, guru memberi topik yang berbeda kepada masing-masing anggota tim. Para siswa meneliti topik yang telah mereka terima kemudian bertemu dalam grup ahli dengan anggota kelompok lain diberikan mini topik yang sama untuk berdiskusi menyaring pemahaman mereka terhadap

persoalan tersebut. Anggota tim kembali ke kelompok asal mereka untuk mengajarkan mini topik itu ke seluruh tim.

3) *Constructive Controversy* (Kelompok Struktur)

Berpasangan dalam satu tim terdiri dari 4 orang yang berisi pokok persoalan yang berbeda. Setiap pasang meneliti satu sisi topik tersebut (atau rangkuman diberikan guru). Kedua pasangan tersebut mendiskusikan topik tersebut, bukan untuk memenangkan perdebatan tetapi untuk mengemukakan informasi dari topik tersebut. Pasangan lalu berganti sisi dan mengemukakan informasi dari topik tersebut. Pasangan lalu berganti sisi dan memberikan sanggahan kepada pihak lawan atas masalah yang sama.

4) *Group Investigation*

Siswa diberi kebebasan penuh dalam bagaimana cara mengatur tim mereka, mengarahkan penelitian, dan menyampaikan ide mereka ke seluruh kelas. Seringkali presentasi kelas merupakan laporan, video, atau pertunjukan (demonstrasi), atau berbentuk tipe pertunjukan yang lain. Bahkan dengan memeriksa keikutsertaan individu kepada proyek tim untuk mencegah gejala penguasaan atau tukang bonceng.

Kesimpulan dari beberapa macam model kooperatif yang dijelaskan di atas, pada dasarnya siswa dibagi dalam kelompok-kelompok belajar yang kemudian cara belajarnya disesuaikan dengan masing-masing tipe. Peneliti melakukan proses pembelajaran kooperatif dengan tipe *jigsaw*.

**e. Tipe *Jigsaw***

Pembelajaran kooperatif *jigsaw* (Isjoni, 2010: 77) merupakan salah satu tipe pembelajaran kooperatif yang mendorong siswa aktif dan saling membantu dalam menguasai materi pelajaran untuk mencapai prestasi yang maksimal. Pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* akan optimal jika keanggotaan kelompok heterogen, baik dari segi kemampuan maupun karakteristik lainnya. Setiap kelompok terdiri dari empat sampai enam anggota. Materi pelajaran dibagi

menjadi beberapa subtopik. Anggota tim dari kelompok lain yang bertugas mempelajari subtopik yang sama bertemu dalam “kelompok ahli” (*expert group*) untuk mendiskusikan subtopik mereka. Selanjutnya, setelah berdiskusi dalam kelompok ahli, peserta didik kembali ke kelompok semula untuk mengajarkan atau menyampaikan subtopik kepada anggota kelompoknya sendiri. Ahli dalam subtopik lainnya juga bertindak serupa, sehingga seluruh peserta didik dapat menguasai seluruh materi yang ditugaskan oleh guru (Endang Mulyatiningsih, 2013).

Menurut Isjoni (2010: 81) pada tahap selanjutnya siswa diberi tes/ kuis, hal tersebut untuk mengetahui apakah siswa sudah dapat memahami suatu materi. Secara umum penyelenggaraan model belajar *jigsaw* dalam proses belajar mengajar dapat menumbuhkan tanggungjawab siswa sehingga terlibat langsung secara aktif dalam memahami suatu persoalan dan menyelesaikannya secara kelompok.

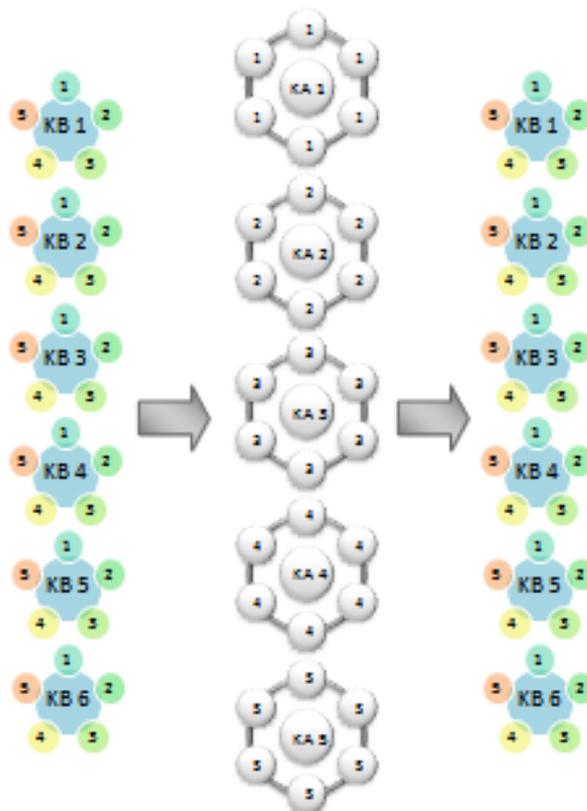
Pendapat terkait pelaksanaan tipe *jigsaw* yang akan digunakan adalah pendapat dari Isjoni (2010: 77-83) dimana skenario pembelajarannya adalah sebagai berikut.

- 1) Tahap pertama, siswa dikelompokkan dalam bentuk kelompok kecil. Pembentukan kelompok-kelompok siswa tersebut dilakukan guru berdasarkan pertimbangan tertentu. Keanggotaannya heterogen, baik dari segi kemampuannya maupun karakteristik lainnya. Jumlah siswa yang bekerja sama dalam masing-masing kelompok harus dibatasi, agar kelompok yang terbentuk dapat bekerja sama secara efektif, karena suatu ukuran kelompok mempengaruhi kemampuan produktivitasnya. Jumlah anggota kelompok yang ideal adalah 4-6 orang siswa.
- 2) Tahap kedua, setiap anggota kelompok (kelompok asal) ditugaskan untuk mempelajari materi tertentu. Kemudian siswa-siswa atau perwakilan dari kelompoknya, masing-masing bertemu dengan anggota-anggota dan kelompok lain yang mempelajari

materi yang sama (kelompok ahli). Selanjutnya materi tersebut didiskusikan mempelajari serta memahami setiap masalah yang dijumpai sehingga perwakilan tersebut dapat memahami dan menguasai materi tersebut.

- 3) Tahap ketiga, setelah masing-masing perwakilan tersebut dapat menguasai materi yang ditugaskannya, kemudian masing-masing perwakilan tersebut kembali ke kelompok masing-masing atau kelompok asalnya. Selanjutnya masing-masing anggota tersebut saling menjelaskan pada teman satu kelompoknya dapat memahami materi yang ditugaskan guru.
- 4) Tahap keempat, siswa diberi tes/ kuis untuk mengetahui apakah siswa sudah dapat memahami suatu materi.

Gambar skenario pengelompokan siswa dengan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Skenario Pengelompokan Siswa dengan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw***

#### f. Kelebihan dan Kelemahan Pembelajaran Kooperatif

Keunggulan yang diperoleh dalam pembelajaran kooperatif menurut Jarolimek & Parker (1993) adalah:

- 1) Saling ketergantungan yang positif
- 2) Adanya pengakuan dalam merespon perbedaan individu
- 3) Siswa dilibatkan dalam perencanaan dan pengelolaan kelas
- 4) Suasana kelas yang rileks dan menyenangkan
- 5) Terjalannya hubungan yang hangat dan bersahabat antara siswa dengan guru
- 6) Memiliki banyak kesempatan untuk mengekspresikan pengalaman emosi yang menyenangkan.

Kelemahan model pembelajaran kooperatif bersumber pada dua faktor, yaitu faktor dari dalam (*intern*) dan faktor dari luar (*extern*).

Faktor dari dalam, yaitu:

- 1) Guru harus mempersiapkan pembelajaran secara matang, disamping itu memerlukan lebih banyak tenaga, pemikiran, dan waktu
- 2) Agar proses pembelajaran berjalan dengan lancar maka dibutuhkan dukungan fasilitas, alat dan biaya yang cukup memadai
- 3) Selama kegiatan diskusi kelompok berlangsung, ada kecenderungan topik permasalahan yang sedang dibahas meluas, sehingga banyak yang tidak sesuai dengan waktu yang telah ditentukan
- 4) Saat diskusi kelas, terkadang didominasi seseorang, hal tersebut mengakibatkan siswa yang lain menjadi pasif.

Menurut Mohammad Nur (2005: 74-88) kelebihan pembelajaran kooperatif adalah:

- 1) Peserta didik lebih memperoleh kesempatan dalam hal meningkatkan hubungan kerjasama antar tim.
- 2) Peserta didik lebih memperoleh kesempatan untuk mengembangkan aktivitas, kreativitas, kemandirian, sikap kritis, dan kemampuan berkomunikasi dengan orang lain.
- 3) Guru tidak perlu mengajarkan seluruh pengetahuan kepada peserta didik, cukup konsep-konsep pokok karena dengan belajar secara kooperatif peserta didik dapat melengkapi sendiri.

- 4) Masing-masing peserta didik dapat berperan aktif baik untuk kepentingan kelompok atau individu.
- 5) Dapat menciptakan suatu penghargaan positif berbasis kelompok dan menciptakan saling menghargai pendapat dan keinginan kelompok lain.
- 6) Sistem penilaian yang tidak hanya mengacu pada setiap individu peserta didik, tetapi juga pada nilai kelompoknya.

Kelemahan pembelajaran kooperatif adalah:

- 1) Memerlukan alokasi waktu yang relatif yang lebih banyak, terutama kalau belum terbiasa.
- 2) Membutuhkan persiapan yang lebih terprogram dan sistematis.
- 3) Kalau peserta didik belum terbiasa dan menguasai pembelajaran kooperatif, pencapaian hasil belajar tidak akan maksimal.
- 4) Masalah yang terkait dengan peserta didik antara lain: terdapat peserta didik yang tidak menyesuaikan diri, berperilaku menyimpang, terlalu gaduh, tidak hadir, ataupun tidak berlatih secara efektif
- 5) Beban bagi pengajar yang lebih besar dan harus teliti dalam sistem penilaian.

Beberapa ahli menyatakan bahwa model pembelajaran kooperatif tidak hanya unggul dalam membantu peserta didik memahami konsep yang sulit, tetapi juga sangat berguna untuk menumbuhkan kemampuan berfikir kritis, bekerja sama, dan membantu teman. Peserta didik terlibat aktif pada proses pembelajaran kooperatif sehingga memberikan dampak positif terhadap kualitas interaksi dan komunikasi yang berkualitas, dapat memotivasi peserta didik untuk meningkatkan prestasi belajarnya. Kelemahan dalam pembelajaran kooperatif dapat diatasi apabila guru berperan baik sebagai fasilitator, motivator, mediator, maupun sebagai evaluator. Peran guru juga sangat penting dalam menciptakan suasana kelas yang kondusif agar pembelajaran dapat dilaksanakan sesuai dengan rencana.

#### **4. Kompetensi**

##### **a. Pengertian kompetensi**

Kompetensi yang sering disebut dengan standar kompetensi adalah kemampuan secara umum harus dikuasai lulusan. Menurut Johnson dalam Suhaenah Suparno (2001: 27) kompetensi sebagai perbuatan rasional yang memuaskan untuk memenuhi tujuan dalam kondisi yang diinginkan. Kompetensi diartikan sebagai kecakapan yang memadai untuk melakukan suatu tugas atau memiliki ketrampilan dan kecakapan yang disyaratkan.

Menurut E. Mulyasa dalam Vika Dian Lestari (2012: 69) kompetensi adalah perpaduan dari pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak. Kompetensi dapat diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif dan psikomotorik dengan sebaik-baiknya. Berdasarkan definisi di atas kompetensi dapat digambarkan sebagai perpaduan dari pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak yang merupakan perpaduan antara pengetahuan yang dapat diamati dan diukur.

Kompetensi bukan hanya sekedar pemahaman akan materi pelajaran, akan tetapi bagaimana pemahaman dan penguasaan materi itu dapat mempengaruhi cara bertindak dan berperilaku dalam kehidupan sehari-hari termasuk perilaku-perilaku kognitif, afektif, dan psikomotorik. Seperti dikemukakan Bloom dalam Nanang Hanafiah

dan Cucu Suhana (2009: 20-23) aspek kognitif, afektif, dan psikomotor dapat dilihat sebagai berikut:

1) Aspek Kognitif

Indikator aspek kognitif mencakup:

- a) Ingatan atau pengetahuan (*knowledge*), yaitu kemampuan mengingat bahan yang telah dipelajari.
- b) Pemahaman (*comperhension*), yaitu kemampuan menangkap pengertian, menterjemahkan, dan menafsirkan.
- c) Penerapan (*application*), yaitu kemampuan menggunakan bahan yang telah dipelajari dalam situasi yang baru dan nyata.
- d) Analisis (*analisys*), yaitu kemampuan menguraikan, mengidentifikasi, dan mempersatukan bagian yang terpisah, menghubungkan antar bagian guna membangun suatu keseluruhan.
- e) Sintesis (*synthesis*), yaitu kemempuan menyimpulkan, mempersatukan bagian yang terpisah guna membangun suatu keseluruhan.
- f) Penilaian (*evaluation*), yaitu kemampuan mengkaji nilai atau harga sesuatu, seperti pernyataan atau laporan penelitian yang didasarkan suatu kriteria.

2) Aspek Afektif

Indikator aspek afektif mencakup:

- a) Penerimaan (*receiving*), yaitu kesediaan untuk menghadirkan dirinya untuk menerima atau memperhatikan pada suatu perangsang.
- b) Penanggapan (*responding*), yaitu keturutsertaan, memberi reaksi, menunjukkan kesenangan memberi tanggapan secara sukarela.
- c) Penghargaan (*valuing*), yaitu kepekatanggapan terhadap nilai atas suatu rangsangan, tanggung jawab, konsisten dan komitmen.
- d) Pengorganisasian (*organization*), yaitu mengintegrasikan berbagai nilai yang berbeda, memecahkan konflik antar nilai, dan membangun sistem nilai, serta pengkonseptualisasian suatu nilai.
- e) Pengkarakterisasian (*characterization*), yaitu proses afeksi dimana individu memiliki suatu sistem nilai sendiri yang mengendalikan perilakunya dalam waktu yang lama yang membentuk gaya hidupnya, hasil belajar ini berkaitan dengan pola umum penyesuaian diri secara personal, sosial dan emosional.

### 3) Aspek Psikomotor

Indikator aspek psikomotor mencakup:

- a) Persepsi (*perception*), yaitu pemakaian alat-alat peras untuk membimbing efektifitas gerak.
- b) Kesiapan (*set*), yaitu kesediaan untuk mengambil tindakan.
- c) Respon terbimbing (*guide respons*), yaitu tahap awal belajar ketrampilan lebih kompleks, meliputi peniruan gerak yang dipertunjukkan kemudian mencoba dengan menggunakan tanggapan jamak dalam menangkap suatu gerak.
- d) Mekanisme (*mechanism*), yaitu gerakan penampilan yang melukiskan proses dimana gerak yang telah dipelajari, kemudian diterima dan diadopsi menjadi kebiasaan sehingga dapat ditampilkan dengan penuh percaya diri dan mahir.
- e) Respon nyata kompleks (*complex over respons*), yaitu penampilan gerakan secara mahir dan cermat dalam bentuk gerakan yang rumit, aktivitas motorik berkadar tinggi.
- f) Penyesuaian (*adaptation*), yaitu ketrampilan yang telah dikembangkan secara lebih baik sehingga tampak dapat mengolah gerakan dan menyesuaikan dengan tuntutan dan kondisi khusus dalam suasana yang lebih problematis.
- g) Penciptaan (*orgination*), yaitu penciptaan pola gerakan baru yang sesuai dengan situasi dan masalah tertentu sebagai kreatifitas.

Berdasarkan uraian diatas dapat diambil kesimpulan bahwa aspek kognitif merupakan kompetensi yang berhubungan dengan pengetahuan atau ingatan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis, dan penilaian. Sedangkan aspek afektif merupakan kompetensi yang berhubungan dengan sikap selama pembelajaran, dan aspek psikomotor berhubungan dengan kompetensi ketrampilan dan kemampuan bertindak.

#### **b. Penilaian Hasil Belajar**

Penilaian merupakan salah satu proses untuk mengetahui hasil belajar. Menilai hasil belajar biasa diartikan sama dengan menguji. Menyelenggarakan penilaian hasil belajar bagi penguji merupakan upaya mengidentifikasi, apakah peserta didik telah

mampu melakukan hal-hal seperti yang dideskripsikan di dalam rumusan tujuan pengajaran dan seberapa baik peserta didik melakukannya sebagai hasil belajar, setelah peserta didik menjalani proses belajar selama kurun waktu tertentu.

Macam-macam alat penilaian yang dapat digunakan oleh guru dalam melakukan penilaian (Depdiknas, 2004) meliputi:

1) Tes tulis

Tes tulis merupakan tes dimana soal dan jawaban yang diberikan peserta didik dalam bentuk tulisan. Ada dua bentuk soal tes tulis, yaitu (a) soal memilih jawaban, meliputi: soal pilihan ganda, dua pilihan (benar-salah, ya-tidak) dan soal menjodohkan; (b) soal dengan mensuplai jawaban, meliputi: isian atau melengkapi, jawaban singkat, dan soal uraian.

2) Penilaian unjuk kerja

Penilaian unjuk kerja merupakan penilaian yang dilakukan berdasarkan persiapan, proses dan hasil pengamatan terhadap aktivitas peserta didik sebagaimana terjadi. Cocok digunakan untuk menilai ketercapaian kompetensi yang menuntut peserta didik melakukan tugas tertentu.

3) Penilaian penguasaan (proyek)

Proyek adalah tugas yang diberikan kepada peserta didik dalam kurun waktu tertentu. Peserta didik dapat melakukan penelitian melalui pengumpulan, pengorganisasian, dan analisis data, serta pelaporan hasil kerjanya. Penilaian proyek dilaksanakan terhadap persiapan, pelaksanaan, dan hasil.

4) Penilaian hasil kerja (produk)

Penilaian hasil kerja merupakan penilaian yang meminta peserta didik menghasilkan suatu karya. Penilaian produk dilakukan terhadap persiapan, pelaksanaan/ proses pembuatan dan hasil.

5) Penilaian portofolio

Penilaian portofolio merupakan penilaian terhadap hasil karya siswa dalam periode tertentu. Pada penilaian portofolio, peserta didik dapat menentukan karya-karya yang akan dinilai, melakukan penilaian sendiri kemudian hasilnya dibahas.

6) Penilaian sikap

Penilaian sikap merupakan penilaian terhadap perilaku dan keyakinan peserta didik terhadap suatu objek, fenomena, atau masalah. Penilaian sikap dapat dilakukan dengan cara observasi perilaku, pertanyaan langsung, dan laporan pribadi.

7) Penilaian diri

Penilaian diri merupakan teknik penilaian dengan cara meminta peserta didik untuk menilai dirinya sendiri mengenai berbagai hal. Pada aspek penilaian diri, setiap peserta didik harus mengemukakan kelebihan dan kekurangan dirinya secara jujur.

Berdasarkan pendapat di atas, penilaian hasil belajar materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dalam penelitian adalah dengan penilaian tertulis dan penilaian unjuk kerja.

Penilaian berdasarkan ranah kognitif, ranah afektif, dan ranah psikomotor dijelaskan sebagai berikut.

1) Ranah kognitif

Ranah kognitif memiliki domain pengetahuan, ingatan, menjelaskan, menganalisis, mengorganisasikan, dan menilai. Penilaian ranah kognitif dapat dilakukan dengan cara tes kognitif, salah satunya yaitu tes pilihan ganda.

2) Ranah afektif

Ranah afektif berkenaan dengan sikap, minat, nilai, dan konsep diri. Tipe hasil belajar afektif tampak pada peserta didik dalam berbagai tingkah laku, menghargai seperti perhatian terhadap pelajaran, disiplin, motivasi belajar, menghargai guru, teman sekelas, kebiasaan belajar, dan hubungan sosial dalam kehidupan masyarakat. Penilaian dilakukan dengan menilai siswa dalam proses pembelajaran diantaranya adalah sebagai berikut.

- a) Keaktifan siswa
- b) Memperhatikan penjelasan dari guru
- c) Bekerja sama dalam kelompok
- d) Keberanian mengemukakan pendapat
- e) Tepat waktu dalam menyelesaikan tugas

3) Ranah psikomotor

Hasil belajar pada ranah psikomotorik tampak dalam bentuk keterampilan (*skill*) dan kemampuan bertindak individu. Penilaian psikomotor dapat dilihat dalam persiapan, proses, sikap dan hasil dalam pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian. Persiapan mencakup kelengkapan seragam (serbet, celemek, cempal, seragam *cook*, kerpus, *name tag*), kelengkapan

persiapan praktikum dan performa diri (rambut rapi, kuku pendek). Proses mencakup membuat semua proses pembuatan kue Indonesia. Sikap mencakup sikap kerja selama proses pembuatan kue, sedangkan hasil mencakup penyajian kue sesuai kriteria hasil dan cita rasa kue tersebut.

Penilaian akhir materi kue Indonesia dari umbi-umbian, kacang-kacangan dan tepung sagu dalam penelitian didasarkan pada ranah kognitif mempunyai bobot penilaian sebesar 40, sedangkan penilaian ranah afektif dan psikomotor sebesar 60. Penilaian ranah afektif dan psikomotor tertuang dalam lembar penilaian unjuk kerja dengan pembagian bobot persiapan sebesar 10, proses 50, hasil 20, sikap 10 dan waktu 10.

## **5. Kue Indonesia**

Kue Indonesia adalah salah satu mata pelajaran praktik program keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 6 Yogyakarta sesuai dengan silabus kurikulum 2013. Mata pelajaran tersebut diajarkan pada kelas XI jurusan Patiseri agar siswa mempunyai bekal pengetahuan dan keterampilan dalam membuat kue Indonesia. Nilai KKM (kriteria ketuntasan minimal) pada mata pelajaran kue Indonesia adalah 78. Selain mata pelajaran kue Indonesia, mata pelajaran praktik lainnya adalah produk pastry bakery, produk cake dan tata hidang.

Kompetensi inti dan kompetensi dasar yang dipelajari pada mata pelajaran kue Indonesia kelas XI dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar  
Mata Pelajaran Kue Indonesia Kelas XI**

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan kue Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan kue Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan, dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Memahami berbagai kue Indonesia 3.2. Menganalisis kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar 3.3. Menganalisis kue Indonesia dari beras 3.4. Menganalisis kue Indonesia dari tepung beras 3.5. Menganalisis kue Indonesia dari beras ketan 3.6. Menganalisis kue Indonesia dari tepung ketan 3.7. Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian 3.8. Menganalisis kue Indonesia dari kacang-kacangan 3.9. Menganalisis kue Indonesia dari tepung terigu 3.10. Menganalisis Indonesia kue dari sagu
4. Mengolah, menyaji, dan menalar, dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Mengevaluasi berbagai jenis kue Indonesia berdasarkan bahan dasar dan ciri-cirinya 4.2. Membuat kue Indonesia dari hunkue dan agar-agar 4.3. Membuat kue Indonesia dari beras 4.4. Membuat kue Indonesia dari tepung beras 4.5. Membuat kue Indonesia dari beras ketan 4.6. Membuat kue Indonesia dari tepung ketan 4.7. Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian 4.8. Membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan 4.9. Membuat kue Indonesia dari tepung terigu 4.10. Membuat kue Indonesia dari sagu

(Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Kue Indonesia Kelas XI  
Tata Boga Revisi Akhir Januari 2014)

Pada penelitian, hanya akan mengambil kompetensi dasar; menganalisis kue Indonesia dari tepung ketan, menganalisis kue Indonesia umbi-umbian, membuat kue Indonesia dari tepung ketan, membuat kue Indonesia dari umbi-umbian. Adapun materi pembelajaran mata pelajaran kue Indonesia kelas XI dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3. Materi Pembelajaran Mata Pelajaran Kue Indonesia Kelas XI**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Materi Pembelajaran</b>
Menganalisis kue Indonesia dari tepung ketan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pengertian kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>b. Fungsi kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>c. Macam-macam kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>d. Karakteristik kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>e. Bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>f. Cara membuat kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>g. Kriteria hasil kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>h. Cara penyimpanan kue Indonesia dari tepung ketan</li> </ul>
Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pengertian kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>b. Fungsi kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>c. Macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>d. Karakteristik kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>e. Bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>f. Cara membuat kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>g. Kriteria hasil kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>h. Cara penyimpanan kue Indonesia dari umbi-umbian</li> </ul>
Membuat kue Indonesia dari tepung ketan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>b. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan</li> <li>c. Melaksanakan proses pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan</li> </ul>
Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>b. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan kue Indonesia dari umbi-umbian</li> <li>c. Melaksanakan proses pembuatan kue Indonesia dari umbi-umbian</li> </ul>

(Silabus Mata Pelajaran Kue Indonesia Kelas XI Tata Boga Revisi Akhir Januari 2014 disesuaikan dengan silabus SMK Negeri 6 Yogyakarta)

## B. Penelitian yang Relevan

Tinjauan pustaka dimaksudkan untuk mengkaji hasil penelitian yang relevan dengan penelitian penulis dan menunjukkan pentingnya melakukan penelitian. Ada beberapa penelitian yang telah dilakukan sebelumnya diantaranya sebagai berikut.

1. Vika Dian Lestari (Skripsi) dengan judul “Peningkatan Kompetensi Membuat Macam-Macam Pola Rok dengan Model Pembelajaran *Cooperative Learning* Menggunakan Metode *Jigsaw* di SMK N 6 Yogyakarta”.
2. Umi Marfu’ah (Skripsi) dengan judul “Model Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD dengan Bantuan Media *Jobsheet* pada Mata Diklat Membuat Busana Wanita di SMK Negeri 6 Purworejo”.
3. Aziz Shalihin (Skripsi) dengan judul “Peningkatan Aktivitas Belajar Dan Prestasi Belajar Siswa Dengan Menggunakan Metode *Cooperative Learning* Tipe *Jigsaw* Pada Mata Pelajaran Memperbaiki Sistem Hidrolik dan Kompresor Udara Kelas X OB SMK Muhammadiyah 1 Playen”.

**Tabel 4. Penelitian yang Relevan**

Uraian Penelitian		Vika Dian L (2012)	Umi Marfu'ah (2013)	Aziz Shalihin (2015)	Mar'atush Sholihah (2016)
Tujuan	a. Meningkatkan kompetensi siswa	√	√	-	√
	b. Meningkatkan aktivitas belajar siswa	-	-	√	-
	c. Meningkatkan prestasi belajar siswa	-	-	√	-
	d. Menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe <i>Jigsaw</i>	√	-	-	√
	e. Menggunakan Media <i>Jobsheet</i>	-	√	-	√
Subyek Penelitian	a. SMK	√	√	√	√
Metode Penelitian	a. PTK	√	√	√	√
Metode Pengumpulan Data	a. Observasi	√	√	√	√
	b. Unjuk Kerja	√	√	-	√
	c. Tes	-	√	√	√
	d. Angket	√	√	-	-
	e. Dokumentasi	-	√	√	√
	f. Catatan lapangan	√	√	-	-

Berdasarkan tabel 4, metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat meningkatkan kompetensi, aktivitas belajar dan hasil belajar siswa pada berbagai mata pelajaran. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan adalah:

1. Vika Dian Lestari (2012)

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Vika Dian Lestari di SMK Negeri 6 Yogyakarta, pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat meningkatkan kompetensi siswa. Pada pra-siklus, siswa yang mencapai

nilai KKM yaitu 75 sebanyak 14 siswa dari 35 orang siswa atau sebesar 40%. Pada siklus I, sebanyak 22 siswa atau 63% telah memenuhi nilai KKM. Pada siklus II, sebanyak 35 siswa atau 100% telah memenuhi nilai KKM yang ditetapkan.

2. Umi Marfu'ah (2013)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Umi Marfu'ah di SMK Negeri 6 Purworejo, pembelajaran kooperatif tipe STAD dengan bantuan media *jobsheet* dapat meningkatkan kompetensi siswa. Pada pra-siklus, siswa yang mencapai nilai KKM sejumlah 17 siswa atau 53,1% dan nilai rata-rata kelas adalah 68,8. Pada siklus I, sebanyak 24 siswa telah mencapai KKM atau 75% dan peningkatan nilai rata-rata kelas menjadi 75,1 (meningkat 9,23%). Pada siklus II, siswa yang mencapai nilai KKM sebanyak 32 siswa atau 100% dan nilai rata-rata kelas adalah 83,3 (meningkat 11,99%).

3. Aziz Shalihin (2015)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Aziz Shalihin di SMK Muhammadiyah 1 Playen, pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat meningkatkan:

a. Prestasi belajar

Rata-rata prestasi belajar siswa pada siklus I adalah 70,78 dengan persentase siswa yang memenuhi nilai KKM adalah 37,50%. Rata-rata prestasi belajar siswa pada siklus II adalah 77,41 dengan persentase siswa yang memenuhi nilai KKM adalah 90,62%.

b. Aktivitas belajar

Rata-rata aktivitas belajar siswa pada siklus I pertemuan pertama sebesar 50,45%, sedangkan pada siklus I pertemuan kedua sebesar 62,08%. Rata-rata aktivitas belajar siswa pada siklus II pertemuan pertama sebesar 72,77%, sedangkan pada siklus II pertemuan kedua sebesar 85,83%.

Berdasar pada penelitian-penelitian tersebut akan diterapkan pada materi membuat kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian.

**C. Kerangka Berfikir**

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, diketahui bahwa nilai ulangan harian siswa kelas XI Patiseri tahun ajaran 2015/ 2016 pada mata pelajaran kue Indonesia dengan materi kue Indonesia dari tepung ketan, sebanyak 6 siswa mendapatkan nilai dibawah KKM (kriteria ketuntasan minimal) atau tidak tuntas. Nilai KKM untuk mata pelajaran tersebut adalah 78. Ketidaktuntasan beberapa siswa tersebut bisa disebabkan karena mata pelajaran kue Indonesia memiliki tingkat kesulitan yang tinggi dan kurangnya motivasi siswa untuk berpartisipasi aktif dalam mengikuti proses pembelajaran.

Pembelajaran kooperatif *jigsaw* merupakan salah satu tipe pembelajaran kooperatif yang mendorong siswa aktif dan saling membantu dalam menguasai materi pelajaran untuk mencapai prestasi yang maksimal. Pembelajaran kooperatif *jigsaw* dapat optimal jika keanggotaan kelompoknya heterogen, baik dari segi kemampuan maupun karakteristik lainnya.

Setiap kelompok terdiri dari empat sampai enam anggota. Materi pelajaran dibagi menjadi beberapa subtopik. Anggota tim dari kelompok lain yang bertugas mempelajari subtopik yang sama bertemu dalam “kelompok ahli” (*expert group*) untuk mendiskusikan subtopik mereka. Selanjutnya, setelah berdiskusi dalam kelompok ahli, peserta didik kembali ke kelompok semula untuk mengajarkan atau menyampaikan subtopik kepada anggota kelompoknya sendiri. Ahli dalam subtopik lainnya juga bertindak serupa, sehingga seluruh peserta didik dapat menguasai seluruh materi yang ditugaskan oleh guru.

Selain menerapkan metode pembelajaran perlu diterapkan pula media pembelajaran untuk menunjang proses pembelajaran, yang dapat memberi kemudahan bagi guru dalam menyampaikan materi pelajaran dan siswa dapat menerima dan memahami materi dengan baik. *Jobsheet* sebagai media pembelajaran dinilai tepat untuk menjelaskan cara atau langkah demi langkah dalam membuat kue Indonesia.

Pada tahap selanjutnya siswa diberi tes/ kuis, hal tersebut untuk mengetahui apakah siswa sudah dapat memahami suatu materi. Secara umum penyelenggaraan model belajar *jigsaw* dalam proses belajar mengajar dapat menumbuhkan tanggungjawab siswa sehingga terlibat langsung secara aktif dalam memahami suatu persoalan dan menyelesaikannya secara kelompok. Setelah menerapkan proses pembelajaran seperti yang dipaparkan di atas, diharapkan kompetensi siswa dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dapat meningkat. Kerangka berfikir digambarkan dalam bagan pada gambar 2.

Pengamatan:  
Beberapa siswa belum mendapatkan nilai diatas KKM pada hasil ulangan harian kue Indonesia pada materi kue Indonesia dari tepung ketan



Perencanaan Tindakan:  
Penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* pada mata pelajaran kue Indonesia dengan materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian



Pelaksanaan Tindakan:  
Sintaks Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw*

No.	Fase-Fase	Perilaku Guru	Perilaku Siswa
1.	Fase 1 Menyampaikan tujuan dan memotivasi siswa	Menyampaikan tujuan yang ingin dicapai dan memotivasi siswa untuk aktif dalam pembelajaran	Memperhatikan penjelasan guru dan memotivasi diri untuk aktif dalam pembelajaran
2.	Fase 2 Menyajikan informasi	Memberikan penjelasan tentang metode <i>jigsaw</i>	Memperhatikan penjelasan guru
3.	Fase 3 Membagi siswa ke dalam kelompok-kelompok	Membagi siswa dalam kelompok belajar dan ahli, membantu mengarahkan saat perpindahan kelompok	Membentuk kelompok sesuai arahan guru, berpindah kelompok dari kelompok belajar ke kelompok ahli dan sebaliknya dengan tertib
4.	Fase 4 Membimbing kelompok bekerja dan belajar	Membimbing proses diskusi baik pada kelompok belajar maupun kelompok ahli	Melakukan proses diskusi secara aktif, bertanya apabila kurang faham
5.	Fase 5 Evaluasi	Memberikan tes pilihan ganda dan meminta siswa mengerjakan	Mengerjakan tes pilihan ganda dengan tertib
6.	Fase 6 Memberikan penghargaan	Memberikan apresiasi kepada siswa yang mendapatkan nilai memuaskan	Memberikan apresiasi kepada siswa yang mendapatkan nilai memuaskan



Peningkatan Kompetensi Siswa terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia

**Gambar 2. Kerangka Berfikir**

#### **D. Hipotesis**

Berdasarkan teori deskripsi di atas, untuk mengetahui pelaksanaan pembelajaran kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dengan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dengan bantuan media *jobsheet* di SMK Negeri 6 Yogyakarta, maka hipotesis dalam penelitian adalah:

1. Berdasarkan penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian, dapat meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

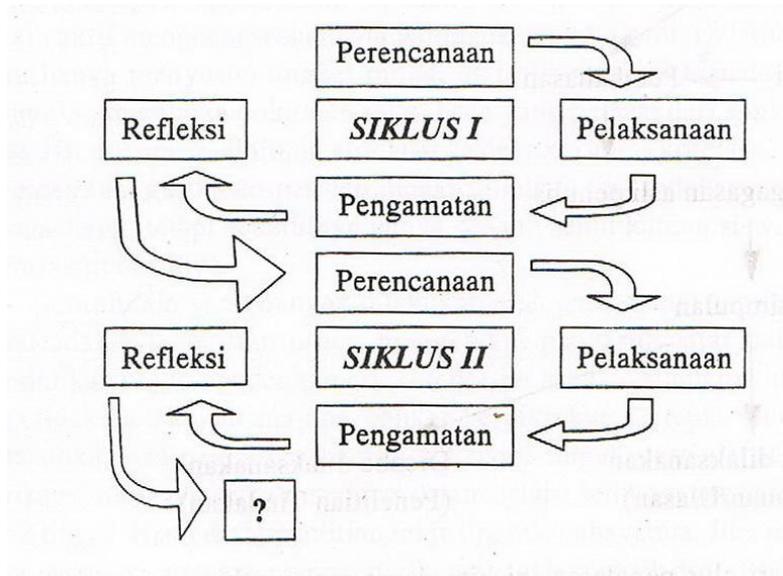
## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian yang dilakukan merupakan penelitian tindakan kelas (*Classroom Action Research*). Menurut Kemmis dalam Wina Sanjaya (2009: 24), penelitian tindakan kelas adalah suatu bentuk penelitian reflektif dan kolektif yang dilakukan oleh peneliti dalam situasi sosial untuk meningkatkan penalaran praktik sosial mereka. Suharsimi Arikunto (2006: 17) mengemukakan bahwa penelitian tindakan kelas adalah penelitian kolaborasi, yaitu pihak yang melakukan tindakan adalah guru mata pelajaran ke Indonesia itu sendiri, sedangkan yang melakukan pengamatan terhadap berlangsungnya proses tindakan adalah peneliti bukan seorang guru yang sedang melakukan tindakan. Oleh karena itu, dijelaskan oleh Pardjono, dkk (2007: 10) bahwa dalam PTK peneliti harus berkolaborasi dengan guru, sehingga peneliti dan guru melakukan tindakan sampai pada tahap analisis dan refleksi.

Ciri khusus dari penelitian tindakan kelas (PTK) adalah adanya tindakan (*action*) yang nyata, tindakan itu dilakukan pada situasi alami (bukan dalam laboratorium) dan ditujukan untuk memecahkan permasalahan praktis. Tindakan tersebut merupakan sesuatu yang sengaja dilakukan dengan tujuan tertentu. Desain penelitian yang digunakan adalah desain penelitian menurut pendapat Suharsimi Arikunto dengan model Kemmis dan Mc Taggart yang mencakup empat komponen penelitian, yaitu perencanaan, tindakan, pengamatan, dan refleksi. Desain tahapan PTK model Kemmis dan Mc Taggart dapat dilihat pada gambar 3.



**Gambar 3. Tahapan PTK Model Kemmis dan Mc Taggart**  
(Suharsimi Arikunto, 2006: 16)

Komponen-komponen yang terdapat dalam penelitian tindakan kelas menurut Suharsimi Arikunto (2006: 17-22) yang mengadopsi dari Kemmis dan Mc Taggart adalah sebagai berikut.

1. Tahap 1 yaitu menyusun rancangan tindakan yang dikenal dengan perencanaan. Perencanaan menjelaskan tentang apa, mengapa, kapan, dimana, oleh siapa, dan bagaimana tindakan tersebut dilakukan.
2. Tahap 2 yaitu pelaksanaan tindakan merupakan implementasi atau penerapan isi rancangan mengenai tindakan kelas.
3. Tahap 3 yaitu pengamatan atau observasi yaitu pengamatan terhadap pelaksanaan.
4. Tahap 4 yaitu refleksi yaitu kegiatan untuk mengemukakan kembali apa yang telah terjadi.

Keempat langkah tersebut merupakan satu *siklus* atau putaran, artinya sesudah langkah ke-4, lalu kembali ke 1 dan seterusnya. Meskipun

sifatnya berbeda, langkah ke-2 dan ke-3 dilakukan secara bersamaan jika pelaksana dan pengamat berbeda. Jika pelaksana juga pengamat, mungkin pengamatan dilakukan sesudah pelaksanaan, dengan cara mengingat-ingat apa yang sudah terjadi atau objek pengamatan sudah lampau terjadi. Pada penelitian, peneliti melakukan dua siklus dengan dua kali pertemuan. Apabila sudah berhasil maka dapat dimantapkan kembali hasilnya, namun jika belum berhasil, dilakukan perencanaan siklus ketiga dan seterusnya.

## **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian tindakan kelas dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta, sekolah tersebut dipilih sebagai tempat penelitian karena merupakan salah satu sekolah yang menyelenggarakan program keahlian patiseri di Yogyakarta dan penelitian dengan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap mata pelajaran kue Indonesia belum pernah dilakukan di sekolah tersebut.

Waktu penelitian adalah waktu yang digunakan selama penelitian berlangsung. Waktu yang digunakan dalam penelitian adalah pada saat pemberian tindakan berupa penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*. Waktu disesuaikan dengan jadwal pembelajaran kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian yaitu pada Bulan April 2016 sampai dengan Mei 2016.

## **C. Subjek Penelitian**

Setiap jenis penelitian membutuhkan teknik pengambilan sampel (teknik *sampling*) yang tepat sesuai dengan populasi sasaran yang akan

diteliti. Populasi penelitian bersifat heterogen dan homogen. Sampel penelitian acak digunakan pada populasi yang bersifat heterogen, sedangkan sampel penelitian non acak digunakan pada populasi yang bersifat homogen.

Teknik *sampling* yang sesuai dengan sasaran yang diteliti adalah *purposive sampling*. *Purposive sampling* digunakan apabila sasaran sampel yang diteliti telah memiliki karakteristik tertentu sehingga tidak mungkin diambil sampel lain yang tidak memenuhi karakteristik yang telah ditetapkan. Subjek penelitian adalah siswa SMK Negeri 6 Yogyakarta kelas XI Patiseri yang berjumlah 30 siswa.

#### **D. Rancangan Penelitian Tindakan Kelas**

Penelitian menggunakan jenis tindakan kelas sebagaimana yang diungkapkan oleh Suharsimi Arikunto pada gambar 3 di atas. Sumber data dalam penelitian meliputi guru pengampu dan siswa kelas XI Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta. Pada penelitian tindakan kelas, prosedur penelitian merupakan tahapan-tahapan yang dilakukan oleh peneliti untuk mendapat data-data tentang kegiatan belajar yang dilakukan oleh siswa dan kompetensi siswa pada pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian.

Pada penelitian tindakan kelas, pelaksanaannya menggunakan satu siklus penelitian yang terdiri dari 4 tahap yang terdiri dari perencanaan, pelaksanaan, pengamatan dan refleksi. Apabila siklus I telah selesai dilaksanakan dan hasil refleksi pada siklus I masih terdapat kekurangan, maka dapat digunakan sebagai masukan atau saran untuk lebih mematangkan perencanaan pada siklus II. Selain itu data yang telah diperoleh dari siklus I digunakan sebagai data pembandingan dalam

mengetahui peningkatan kompetensi siswa pada siklus II. Penjelasan lebih lanjut terkait pelaksanaannya akan dijelaskan sebagai berikut.

### **1. Studi Pendahuluan**

Studi pendahuluan dilakukan dengan tujuan mengetahui kondisi kelas yang sebenarnya. Kegiatan yang dilakukan yaitu meliputi mengumpulkan informasi tentang kondisi kelas selama kegiatan pembelajaran, mencari permasalahan yang muncul selama proses belajar berlangsung. Kegiatan itu berupa pengamatan secara langsung dan melakukan wawancara dengan guru yang mengampu mata pelajaran tersebut. Pengamatan dilakukan dengan cara mengamati kondisi kelas seperti sikap guru dan siswa dalam proses pembelajaran, sedang kegiatan wawancara dilakukan untuk mencari informasi terkait hal yang diperlukan dalam penelitian. Hasil yang diperoleh dari studi pendahuluan digunakan sebagai acuan dalam merancang perencanaan pada siklus I.

### **2. Siklus I**

#### **a. Perencanaan**

Perencanaan yang dilakukan pada tahap awal merupakan tindak lanjut dari hasil studi pendahuluan yang telah dilakukan sebelumnya. Kegiatan yang akan dilakukan pada tahap pendahuluan meliputi:

- 1) Membuat rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) tentang materi yang akan diajarkan sesuai dengan model pembelajaran yang akan digunakan. RPP disusun oleh pihak peneliti dengan pertimbangan dari guru pengampu mata pelajaran. RPP

digunakan sebagai acuan bagi guru selama melaksanakan kegiatan pembelajaran di ruang kelas.

- 2) Menyusun *jobsheet*. *Jobsheet* disusun untuk mempermudah siswa memahami materi secara sistematis.
- 3) Menyusun dan mempersiapkan lembar penilaian unjuk kerja siswa untuk mengetahui psikomotor dan afektif siswa.
- 4) Menyusun lembar observasi untuk mengetahui pelaksanaan pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*.
- 5) Menyusun soal tes untuk siswa. Soal tes dibuat untuk mengetahui bagaimana perubahan kognitif siswa setelah menerima pelajaran.
- 6) Membagi kelas tersebut ke dalam bentuk kelompok-kelompok kecil berdasarkan hasil nilai harian siswa yang dimiliki oleh guru pengampu.

b. Pelaksanaan

Pelaksanaan akan dilakukan sesuai dengan apa yang sudah direncanakan pada tahapan sebelumnya. Selama proses pembelajaran berlangsung, peneliti akan dibantu oleh guru pengampu mata pelajaran kue Indonesia untuk melaksanakan proses penelitian sesuai dengan RPP yang telah dibuat. Pelaksanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dilakukan pada pembelajaran teori dimana proses penyampaian materi dilakukan. Penjelasan lebih lanjut dapat dilihat pada bab IV.

c. Pengamatan

Pengamatan dilaksanakan selama kegiatan pembelajaran di ruang kelas berlangsung dengan menggunakan lembar pengamatan/

observasi yang telah dibuat. Pengamatan berfungsi untuk melihat secara langsung mengenai kegiatan pembelajaran saat berada di ruang kelas dengan menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* di dalam kegiatan pembelajaran tersebut. Peneliti berada di ruang kelas bertindak sebagai observer dan dibantu dengan teman sejawat yang bertugas mengamati dan mencatat segala kegiatan yang terjadi pada waktu kegiatan pembelajaran di kelas.

d. Refleksi

Data yang telah diperoleh di dalam tahap pengamatan akan digunakan bahan untuk melakukan refleksi. Pelaksanaan refleksi dalam bentuk diskusi antara pihak guru yang mengampu mata pelajaran kue Indonesia dengan peneliti. Refleksi dilakukan dengan tujuan untuk melakukan evaluasi terhadap kegiatan pembelajaran yang terjadi, persoalan yang timbul dan kekurangan yang masih ada saat proses pembelajaran. Hasil dari refleksi pada siklus I akan digunakan sebagai acuan untuk membuat perencanaan proses pembelajaran yang dilakukan pada siklus II. Selain itu digunakan sebagai data pembanding dari nilai pra siklus dan nilai pada siklus II.

### **3. Siklus II**

a. Perencanaan

Rencana kegiatan yang dilakukan dalam tahapan perencanaan yaitu menentukan alternatif pemecahan masalah guna memperbaiki kekurangan yang terjadi pada siklus I dan juga melakukan pengembangan terhadap perangkat pembelajaran di dalam siklus I yang dinilai sudah baik. Kegiatan meliputi:

- 1) Menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), materi ajar dan mempersiapkan media (*jobsheet*) yang dibutuhkan dalam kegiatan pembelajaran pada siklus II.
- 2) Menyusun dan mempersiapkan lembar penilaian unjuk kerja siswa untuk mengetahui psikomotor dan afektif siswa pada siklus II.
- 3) Menyusun lembar observasi untuk mengetahui pelaksanaan pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* pada siklus II.
- 4) Menyusun soal tes siklus II untuk siswa. Soal tes dibuat untuk mengetahui bagaimana perubahan kognitif siswa setelah menerima pelajaran. Hasil dari tes kognitif siklus II akan dijadikan sebagai data akhir dari hasil kompetensi siswa.

b. Pelaksanaan

Pada tahapan pelaksanaan pada dasarnya sama seperti siklus I yaitu peneliti mengajar sesuai dengan RPP yang sudah yang sudah dibuat. Pengelompokan anggota kelompok tetap sama seperti siklus I.

c. Pengamatan

Pengamatan yang dilakukan pada siklus II sama seperti siklus I. Peneliti melakukan pengamatan terhadap kegiatan pembelajaran siswa di kelas dengan menerapkan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dan mencatat proses pembelajaran selama kegiatan belajar mengajar berlangsung. Pengamatan dilakukan dengan menggunakan lembar pengamatan/ observasi yang telah dibuat. Kegiatan pengamatan yang kedua dilakukan sesuai dengan rencana tindakan kedua yang telah dibuat berdasarkan revisi atas hasil

analisis dan refleksi pada siklus I. Hasil dari pengamatan ini digunakan sebagai acuan untuk menentukan keberhasilan tindakan.

d. Refleksi

Refleksi dilakukan dengan melihat data hasil pengamatan apakah tindakan yang dilakukan pada siklus II tersebut dapat meningkatkan kompetensi siswa terhadap materi yang telah dipelajari. Hasil refleksi pada siklus II dijadikan sebagai data akhir dalam penelitian. Data yang telah diperoleh pada siklus II kemudian dibandingkan dengan data yang telah diperoleh pada siklus I dan pra siklus guna mengetahui seberapa besar peningkatan kompetensi yang terjadi hingga siklus kedua. Data tersebut dijadikan sebagai data dari penelitian. Diketahui adanya peningkatan yang terjadi dari nilai pra siklus, siklus I dan siklus II, maka penelitian hanya dilakukan sampai pada siklus II.

## **E. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar data yang ditetapkan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian adalah sebagai berikut.

### **1. Lembar Observasi**

Observasi merupakan teknik mengumpulkan data dengan cara mengamati setiap kejadian yang sedang berlangsung dan mencatatnya dengan alat observasi tentang hal-hal yang akan diamati atau diteliti

(Wina Sanjaya, 2009: 86). Data yang diambil melalui observasi mengenai segala sesuatu yang terjadi selama berlangsungnya tindakan melalui pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*, diantaranya situasi dan peristiwa di dalam kelas, perilaku siswa sampai dengan proses pembelajaran yang dilakukan oleh guru.

## **2. Lembar Penilaian Unjuk Kerja**

Lembar penilaian unjuk kerja yaitu pengumpulan data dari hasil pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian yang dibuat siswa berupa skor nilai atau angka. Penilaian dalam tes meliputi aspek afektif dan psikomotor.

## **3. Tes Tulis**

Tes tulis merupakan tes dimana soal dan jawaban yang diberikan peserta didik dalam bentuk tulisan. Bentuk tes tulis yang digunakan adalah tes pilihan ganda. Tes tulis digunakan dalam penilaian aspek kognitif.

## **4. Dokumentasi**

Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian adalah dokumen-dokumen atau catatan yang mendukung dalam proses pembelajaran. Dokumen yang digunakan antara lain: RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), daftar kelompok siswa, daftar tugas, dan daftar nilai siswa. Proses pembelajaran didokumentasikan dalam bentuk foto sehingga dapat digunakan untuk membuat proses refleksi.

## **F. Instrumen Penelitian**

Menurut Wina Sanjaya (2009: 84) instrumen adalah alat yang dapat digunakan untuk mengumpulkan data penelitian. Pada dasarnya terdapat dua macam instrumen, yaitu instrumen yang berbentuk tes untuk mengukur prestasi belajar dan instrumen yang non tes untuk mengukur sikap (Sugiyono, 2014: 349)

Instrumen yang digunakan dalam penelitian tindakan kelas terbagi menjadi empat yaitu: (1) lembar observasi; (2) lembar penilaian unjuk kerja dalam membuat kue Indonesia; (3) tes tulis dan (4) dokumentasi.

### **1. Lembar Observasi**

Lembar observasi dalam penelitian digunakan untuk mengamati kegiatan belajar dalam penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*. Kisi-kisi lembar observasi dapat dilihat pada tabel 5.

**Tabel 5. Kisi-Kisi Lembar Observasi**

No.	Aspek yang diamati	Indikator	No. item	Jumlah Amatan	Bentuk Amatan
1.	Kegiatan Pendahuluan	a. Pendahuluan	1, 2	2	Observasi
		b. Menyampaikan tujuan dan memotivasi siswa <b>(Fase 1)</b>	3, 4	2	
		c. Menyajikan informasi <b>(Fase 2)</b>	5, 6	2	
2.	Kegiatan Inti	a. Mengorganisasikan siswa ke dalam kelompok-kelompok belajar <b>(Fase 3)</b>	7, 8, 9	3	
		b. Membimbing kelompok bekerja dan belajar <b>(Fase 4)</b>	10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19	10	
		c. Evaluasi <b>(Fase 5)</b>	20, 21, 22, 23, 24, 25, 26	7	
		d. Membimbing siswa untuk berganti seragam praktik	27, 28	2	
		e. Mengumpulkan tugas dan memeriksa kelengkapan, kebersihan dan kerapian diri	29, 30, 31	3	
		f. Membimbing siswa untuk persiapan praktik	32, 33	2	
		g. Membimbing siswa untuk pelaksanaan praktik	34, 35	2	
		h. Menilai unjuk kerja siswa	36, 37, 38, 39	4	
		i. Membimbing siswa untuk membersihkan alat, area kerja, dapur	40, 41	2	
		j. Membimbing siswa untuk berganti seragam sekolah	42, 43	2	
3.	Kegiatan Penutup	a. Melakukan refleksi	44, 46, 47	3	
		b. Memberikan penghargaan <b>(Fase 6)</b>	45	1	
		c. Menginformasikan pembelajaran berikutnya	48	1	
		d. Menutup pelajaran	49, 50	2	
<b>Jumlah</b>				<b>50</b>	

## 2. Lembar Penilaian Unjuk Kerja

Lembar penilaian unjuk kerja terdiri digunakan untuk mengukur kemampuan siswa ranah afektif dan psikomotor. Kisi-kisi lembar penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada tabel 6.

**Tabel 6. Kisi-Kisi Lembar Penilaian Unjuk Kerja**

Ranah	Kriteria Unjuk Kerja	Aspek Penilaian	Penilaian				Bobot
			1	2	3	4	
Psikomotor dan Afektif	Persiapan	a. Kelengkapan atribut praktik dan kebersihan diri 1) Baju cook 2) Celemek putih 3) Kerpus/ jilbab rapi 4) Serbet 2 buah 5) Kuku bersih dan pendek  b. Persiapan praktik 1) Baik/ runtut 2) Penulisan rapi 3) Lengkap 4) Tertib kerja efektif					10
	Proses	Bekerja secara sistematis, efektif dan efisien					50
	Produk	Membuat produk sesuai kriteria hasil (bentuk, warna, rasa, tekstur) dan presentasi produk menarik					20
	Sikap kerja	Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja					10
	Waktu	Menyajikan produk sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan					10
Jumlah						100	

### 3. Lembar Soal Tes Tulis

Lembar soal tes tulis digunakan untuk mengukur ranah kognitif siswa. Kisi-kisi soal pilihan ganda siklus I dan II dapat dilihat pada tabel 7 dan 8.

**Tabel 7. Kisi-Kisi Soal Pilihan Ganda Siklus I**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>No. soal</b>	<b>Jumlah Soal</b>	<b>Bentuk Soal</b>
Kue Indonesia dari Tepung Ketan	a. Menjelaskan pengertian kue Indonesia dari tepung ketan	1	1	Pilihan Ganda
	b. Mengidentifikasi macam-macam kue Indonesia dari tepung ketan	2, 7, 17	1	
	c. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan	5, 6, 9, 10, 12, 13, 15, 19	9	
	d. Menjelaskan cara membuat kue Indonesia dari tepung ketan	4, 8, 11, 14, 18	5	
	e. Menganalisis kriteria hasil kue Indonesia dari tepung ketan	3, 16, 20	4	
<b>Jumlah Soal</b>			<b>20</b>	

**Tabel 8. Kisi-Kisi Soal Pilihan Ganda Siklus II**

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>No. soal</b>	<b>Jumlah Soal</b>	<b>Bentuk Soal</b>
Kue Indonesia dari Umbi-umbian	a. Menjelaskan pengertian kue Indonesia dari umbi-umbian	1	1	Pilihan Ganda
	b. Mengidentifikasi macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian	2, 11, 13	3	
	c. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari umbi-umbian	4, 7, 9, 10, 16, 18	6	
	d. Menjelaskan cara membuat kue Indonesia dari umbi-umbian	3, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 17, 19	9	
	e. Menganalisis kriteria hasil kue Indonesia dari umbi-umbian	20	1	
<b>Jumlah Soal</b>			<b>20</b>	

#### **4. Dokumentasi**

Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian adalah dokumen-dokumen atau catatan yang mendukung dalam proses pembelajaran. Dokumen yang digunakan antara lain: RPP (Rencana Pelaksanaan Pembelajaran), daftar kelompok siswa, daftar tugas dan daftar nilai siswa. Proses pembelajaran dicatat dan didokumentasikan dalam bentuk foto sehingga dapat digunakan untuk membuat proses refleksi.

## G. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

### 1. Uji Validitas

Menurut Suharsimi Arikunto (2006: 167) validitas adalah keadaan yang menggambarkan tingkat instrumen yang bersangkutan mampu mengukur apa yang akan diukur. Menurut Sugiyono (2014: 348) instrumen valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid, valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang hendak diukur. Menurut Sugiyono (2014: 352-353) mengemukakan pengujian validitas instrumen terbagi menjadi tiga, yaitu:

a. Pengujian validitas konstruk (*construct validity*)

Untuk menguji validitas konstruk, dapat digunakan pendapat dari ahli (*judgment experts*), jumlah tenaga ahli yang digunakan minimal tiga orang. Mungkin para ahli akan memberi keputusan: instrumen dapat digunakan tanpa perbaikan, ada perbaikan, dan mungkin dirombak total.

b. Pengujian validitas isi (*content validity*)

Untuk instrumen berbentuk tes, pengujian validitas isi dapat dilakukan dengan membandingkan antara isi instrumen dengan materi pelajaran yang telah diajarkan. Validitas isi berkenaan dengan kesanggupan alat penilaian dalam mengukur isi yang seharusnya. Artinya, tes tersebut mampu mengungkapkan isi suatu konsep atau variabel yang hendak diukur.

c. Pengujian validitas eksternal

Pengujian dengan cara membandingkan untuk mencari kesamaan antara kriteria yang ada pada instrumen dengan fakta-fakta empiris yang terjadi di lapangan. Bila telah terdapat kesamaan antara kriteria dalam instrumen dengan fakta di lapangan, maka dapat dinyatakan instrumen tersebut mempunyai validitas eksternal yang tinggi.

Validitas yang digunakan dalam penelitian adalah validitas isi dan validitas konstruk. Setelah butir instrumen disusun kemudian peneliti mengkonsultasikan dengan guru dan dosen pembimbing, kemudian

meminta pertimbangan dari para ahli (*expert judgment*) untuk diperiksa dan dievaluasi secara sistematis apakah butir-butir instrumen tersebut telah mewakili apa yang hendak diukur. Instrumen telah diuji dan dievaluasi oleh ahli metode pembelajaran dan guru mata pelajaran kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta.

Berdasarkan hasil pendapat para ahli (*expert judgment*) menyatakan bahwa model dan media pembelajaran sudah layak digunakan dalam penelitian. Instrumen yang digunakan terdiri dari lembar penilaian unjuk kerja, tes pilihan ganda (kognitif), lembar observasi, dan angket dinyatakan valid dan dapat digunakan dalam penelitian. Setelah itu data ditabulasikan kemudian dilakukan pengujian validitas dengan menggunakan analisis faktor, yaitu dengan mengkorelasikan antar skor item instrumen, penghitungan ini dilakukan dengan bantuan komputer.

## **2. Uji Reliabilitas**

Menurut Sugiyono (2014: 348) instrumen dikatakan reliabel apabila digunakan beberapa kali untuk mengukur obyek yang sama, akan menghasilkan data yang sama. Reliabilitas berkenaan dengan tingkat keajegan atau ketetapan hasil pengukuran. Instrumen memiliki tingkat reliabilitas yang memadai, jika instrumen tersebut digunakan mengukur aspek yang diukur beberapa kali hasilnya sama atau relatif sama (Nana Syaodah Sukmadinata, 2006: 229). Instrumen yang digunakan dalam penelitian adalah lembar observasi, lembar penilaian unjuk kerja, dan tes kognitif. Ketiganya akan diuji dengan menggunakan teknik *alpha cronbach*.

$$r_{11} = \left( \frac{k}{k-1} \right) \left\{ 1 - \frac{\sum \sigma b^2}{\sigma^2 t} \right\}$$

Keterangan:

- $r_{11}$  = reliabilitas instrumen  
 $k$  = *mean* kuadrat antara subyek  
 $\sum \sigma b^2$  = *mean* kuadrat kesalahan  
 $\sigma^2 t$  = varians total

(Sumber: Suharsimi Arikunto, 2006: 196)

Selanjutnya dari perhitungan tersebut diatas diinterpretasikan dalam tabel 9 interpretasi nilai r sebagai berikut.

**Tabel 9. Interpretasi Nilai r**

No	Besarnya nilai r	Interpretasi
1.	0,00 – 0,199	Sangat rendah
2.	0,20 – 0,399	Rendah
3.	0,40 – 0,599	Sedang
4.	0,60 – 0,799	Tinggi
5.	0,80 – 1,00	Sangat Tinggi

a. Lembar Observasi

Uji reliabilitas pada lembar observasi adalah antar-rater yaitu instrumen dikonsultasikan kepada ahli materi dan ahli model pembelajaran. Uji reliabilitas yang akan melakukan *ratings*, prosedur ditempuh untuk menguji apakah penilai atau *rater* mampu memberikan penilaian yang sama dengan *rater* lain. Jika penilaiannya sama atau konsisten antara *rater* yang satu dengan lainnya maka layak untuk dipakai.

Hasil uji reliabilitas lembar observasi berdasarkan penilaian 2 observer pada pelaksanaan penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* menunjukkan nilai 0,887 pada *alpha cronbach*. Hasil reliabilitas lembar observasi menunjukkan bahwa interpretasi nilai  $r$  “sangat tinggi” berdasarkan tabel 9. Hasil uji reliabilitas lembar observasi dapat dilihat pada lampiran 4.

b. Lembar Unjuk Kerja

Hasil uji reliabilitas lembar penilaian unjuk kerja berdasarkan penilaian guru pada pelaksanaan pembelajaran praktik dengan penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* menunjukkan nilai 0,584 pada *alpha cronbach*. Hasil reliabilitas lembar observasi menunjukkan bahwa interpretasi nilai  $r$  “sedang” berdasarkan tabel 9. Hasil uji reliabilitas lembar penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada lampiran 4.

c. Tes Kognitif

Hasil uji reliabilitas tes kognitif berdasarkan penilaian guru pada pelaksanaan pembelajaran teori dengan penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* menunjukkan nilai 0,619 pada *alpha cronbach*. Hasil reliabilitas lembar observasi menunjukkan bahwa interpretasi nilai  $r$  “tinggi” berdasarkan tabel 9. Hasil uji reliabilitas lembar penilaian unjuk kerja dapat dilihat pada lampiran 4.

## H. Teknik Analisa Data

Penelitian tindakan kelas merupakan penelitian kasus di suatu kelas yang hasilnya tidak untuk digeneralisasikan ke kelas atau tempat lain, maka

analisis data cukup dengan mendeskripsikan data yang terkumpul. Data dalam penelitian tindakan kelas berupa data kuantitatif dan data kualitatif.

Data kuantitatif yaitu data tentang pencapaian hasil kompetensi siswa yang disajikan dalam bentuk skor nilai dan angka, sedangkan data kualitatif yaitu data yang berupa kalimat, kata, atau gambar. Data dianalisa menggunakan teknik analisis statistik deskriptif yaitu statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2008: 147).

### **1. Analisis Data Hasil Belajar**

Menurut Endang Mulyatiningsih (2013: 37) jenis data terbagi menjadi dua yaitu data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang telah diberi skor atau nilai, sedangkan data kualitatif adalah data yang berbentuk kalimat atau gambar. Data kuantitatif dapat dianalisis dengan statistik deskriptif atau statistik inferensial menggunakan rumus-rumus matematika terapan (statistik). Analisis data hasil belajar dalam penelitian ini adalah analisis data kuantitatif deskriptif.

Analisis data secara deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik. Hasil analisis data secara deskriptif dilaporkan dalam bentuk *mean*, *median*, modus, standar deviasi, varians, nilai minimum dan nilai maksimum, *kurtosis* (kepuncakan kurva) dan *skewness* (kemencengan kurva). Penyajian hasil analisis data deskriptif dapat

dilengkapi dengan menggunakan tabel, grafik, dan diagram (garis, batang, lingkaran). Penyajian data deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran singkat tentang hasil penelitian supaya lebih mudah dibaca dan dipahami (Endang Mulyatiningsih, 2013: 38).

a. *Modus*

*Modus* merupakan teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai yang sedang populer (yang sedang menjadi mode) atau nilai yang sering muncul dalam kelompok tersebut (Sugiyono, 2014: 47).

b. *Median*

*Median* adalah teknik penjelasan kelompok yang didasarkan atas nilai tengah dari kelompok data yang disusun urutannya dari yang terkecil sampai yang terbesar, atau sebaliknya dari yang terbesar ke yang terkecil (Sugiyono, 2014: 48).

c. *Mean*

*Mean* merupakan teknik penjelasan kelompok didasarkan atas nilai rata-rata dari kelompok tersebut. Rata-rata (*mean*) didapat dengan menjumlahkan data seluruh individu dalam kelompok itu, kemudian dibagi dengan jumlah individu yang ada pada kelompok tersebut (Sugiyono, 2014: 49). Adapun rumusnya adalah sebagai berikut:

$$Me = \frac{\sum Xi}{N}$$

Keterangan :

Me : *Mean* (Rata-rata)

$\sum$  : *Epsilon* (baca jumlah)

Xi : Nilai X ke 1 sampai ke N

N : Jumlah Individu

Teknik analisis data dimaksudkan untuk mencari jawaban penelitian atau tentang permasalahan yang dirumuskan sebelumnya. Pada penelitian ini menggunakan teknik analisis pendekatan persentase atau distribusi frekuensi relatif. Dikatakan frekuensi relatif karena frekuensi yang disajikan disini bukan frekuensi yang sebenarnya tetapi disajikan dalam bentuk persen.

Penggunaan persentase terhadap skor yang diperoleh dimaksudkan sebagai konversi untuk memudahkan dalam menganalisa hasil penelitian. Teknik persentase hasil evaluasi yaitu jumlah skor benar hasil tes yang diperoleh siswa dibandingkan dengan jumlah total benar dirumuskan sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

f : frekuensi yang dicari persentasenya

N : *Number of class* (jumlah frekuensi atau banyaknya individu)

P : angka persentase

(Sumber: Anas Sudijono, 2006: 40)

Kriteria ketuntasan minimal disajikan berdasarkan dua kategori yaitu tuntas dan tidak tuntas. KKM pada mata pelajaran kue Indonesia yang sudah ditentukan dapat dilihat pada tabel 10.

**Tabel 10. Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM)**

Nilai	Kategori
< 78,00	Tidak tuntas
≥ 78,00	Tuntas

(Sumber: SMK Negeri 6 Yogyakarta)

Berdasarkan data pada tabel di atas, dapat dijelaskan bahwa jika siswa memperoleh nilai kurang dari 78,00 maka siswa dinyatakan tidak tuntas atau belum mencapai kriteria ketuntasan minimal (KKM), sedangkan jika siswa memperoleh nilai lebih dari atau sama dengan 78,00 maka siswa dinyatakan tuntas atau sudah mencapai kriteria ketuntasan minimal (KKM).

## 2. Analisis Keterlaksanaan Pembelajaran

Data keterlaksanaan pembelajaran menurut 2 observer melalui lembar observasi pelaksanaan kegiatan belajar mengajar. Pengamatan terdiri dari 50 butir kegiatan. Adapun langkah-langkah yang dilakukan untuk mengolah data tersebut adalah dengan:

- Menghitung jumlah jawaban “ya” dan “tidak” yang diisi oleh observer pada format lembar observasi keterlaksanaan pembelajaran.
- Melakukan perhitungan persentase keterlaksanaan pembelajaran dengan menggunakan rumus sebagai berikut.

$$\% \text{ Keterlaksanaan Pembelajaran} = \frac{\text{Jumlah jawaban "Ya"}}{\text{Jumlah item observasi (skor ideal)}} \times 100$$

- c. Menentukan kategori keterlaksanaan model pembelajaran

Kategori persentase keterlaksanaan pembelajaran dengan menggunakan metode pembelajaran tipe *jigsaw* menggunakan interpretasi pada tabel 11.

**Tabel 11. Kriteria Keterlaksanaan Model Pembelajaran**

No.	Kategori Keterlaksanaan Pembelajaran (%)	Interpretasi
1.	0,0-24,9	Sangat Kurang
2.	25,0-37,5	Kurang
3.	37,6-62,5	Sedang
4.	62,6-87,5	Baik
5.	87,6-100	Sangat Baik

(Sumber: Mulyadi, 2006)

### 3. Analisis Butir Soal Tes Pilihan Ganda

Menurut Mardapi (2004: 130) analisis butir soal dilakukan untuk mengetahui berfungsi tidaknya sebuah soal. Analisis pada umumnya dilakukan melalui dua cara, yaitu analisis soal secara teoritik atau kualitatif dan analisis soal secara empiris atau analisis soal secara kuantitatif. Analisis soal secara teoritik atau analisis kualitatif dilakukan sebelum diadakan ujicoba, yakni dengan cara mencermati butir-butir soal yang telah disusun dilihat dari kesesuaian dengan kemampuan dasar dan indikator yang diukur serta pemenuhan persyaratan baik dari aspek materi, konstruksi, dan bahasa.

Menurut Suryapranata (2005: 10) analisis soal secara kuantitatif menekankan pada karakteristik internal tes melalui data yang diperoleh secara empiris. Karakteristik internal secara kuantitatif dimaksudkan meliputi parameter soal tingkat kesukaran, daya pembeda, distribusi

jawaban, dan reliabilitas. Analisis butir soal yang akan dihitung adalah indeks kesukaran soal.

Indeks kesukaran soal sangat penting untuk melihat tingkat kesukaran soal dalam rangka menyediakan berbagai macam alat diagnostic kesulitan belajar peserta didik ataupun dalam rangka meningkatkan penilaian berbasis kelas. Baik buruknya butir tes juga ditentukan oleh tingkat kesukaran butir tersebut, yang diperoleh dari analisis soal. Secara umum, menurut teori klasik, tingkat kesukaran dapat dinyatakan melalui beberapa cara diantaranya proporsi menjawab benar, skala kesukaran linier, indeks Davis, dan skala *bivariate*. Proporsi menjawab benar ( $p$ ) yaitu jumlah peserta tes yang menjawab benar pada butir soal yang dianalisis dibandingkan dengan jumlah peserta tes seluruhnya merupakan tingkat kesukaran yang paling umum digunakan (Surapranata, 2005: 12). Formulasi indeks kesukaran soal adalah:

$$p = \frac{ni}{N}$$

Keterangan:

$p$  = proporsi menjawab benar atau tingkat kesukaran

$ni$  = banyaknya siswa yang menjawab soal dengan benar

$N$  = jumlah peserta tes

Besarnya indeks kesukaran berkisar antara 0,00 sampai dengan 1,00. Suatu soal yang mempunyai  $p = 0$ , artinya soal itu terlalu sukar karena tidak ada peserta tes yang menjawab benar, sedangkan butir yang mempunyai  $p = 1$ , artinya soal itu terlalu mudah karena setiap peserta tes dapat menjawab dengan benar. Berdasarkan penjelasan

tersebut, dapat disimpulkan bahwa semakin tinggi harga  $p$ , butir soal tersebut semakin mudah. Hal demikian secara logis sebetulnya dikatakan tingkat kemudahan butir soal (Allen & Yen, 1979: 120). Kategori tingkat kesukaran soal dapat dilihat pada tabel 12.

**Tabel 12. Kategori Tingkat Kesukaran Soal**

Nilai $p$	Kategori
$p < 0,3$	Sukar
$0,3 \leq p \leq 0,7$	Sedang
$p > 0,7$	Mudah

a. Siklus I

Pada siklus pertama, materi soal tes pilihan ganda adalah kue Indonesia dari tepung ketan. Jumlah soal tes pilihan ganda pada siklus pertama adalah 20 butir soal. Siswa yang mengikuti tes pilihan ganda siklus pertama berjumlah 29 siswa. Analisis butir soal pada tes pilihan ganda siklus I dapat dilihat pada lampiran 4. Berdasarkan hasil perhitungan, sebanyak 17 butir soal termasuk soal yang mudah, 2 butir soal termasuk soal yang sedang (soal nomor 16 dan 18) dan 1 butir soal termasuk soal yang sukar (soal nomor 2).

b. Siklus II

Pada siklus kedua, materi soal tes pilihan ganda adalah kue Indonesia dari umbi-umbian. Jumlah soal tes pilihan ganda pada siklus kedua adalah 20 soal. Siswa yang hadir pada saat tes pilihan ganda siklus pertama berjumlah 27 siswa. Analisis butir soal pada tes pilihan ganda siklus I dapat dilihat pada lampiran 4. Berdasarkan hasil perhitungan, sebanyak 18 butir soal termasuk soal yang mudah dan 2 butir soal termasuk soal yang sedang (soal nomor 17 dan 18).

## I. Interpretasi Data

Penelitian tindakan kelas merupakan penelitian kasus di suatu kelas yang hasilnya tidak untuk digeneralisasikan ke kelas atau tempat lain, maka analisis data dan interpretasi data cukup dengan mendeskripsikan data yang terkumpul. Data-data yang disimpulkan berasal dari lembar observasi siswa, nilai hasil tes, dan hasil penilaian unjuk kerja melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap pembelajaran kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian. Semua data tersebut dikumpulkan dan disimpulkan atau hasil dari proses pembelajaran. Pada penelitian tindakan kelas hasil analisis yang dilaporkan mencakup:

1. Perencanaan tindakan yang telah direncanakan, pengamatan sampai dengan refleksi hasil tindakan dalam proses belajar mengajar pada tiap siklus.
2. Data tentang pencapaian hasil kompetensi siswa pada pembuatan kue Indonesia dalam tiap siklus.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

Penelitian dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta yang berlokasi di Jalan Kenari No. 4, Yogyakarta. Berdasarkan hasil observasi di SMK Negeri 6 Yogyakarta, situasi dan kondisi di kelas XI Patiseri sebagai responden yang akan dilakukan penelitian tindakan kelas, gambarannya adalah sebagai berikut: kelas XI Patiseri terdiri dari 30 siswa yang diampu oleh 3 orang guru utama (yang menguasai kompetensi patiseri) yaitu Nurul Lestari, S.Pd. (mata pelajaran kue Indonesia dan tata hidang), Wening Palupi, S.Pd. (mata pelajaran produk *pastry and bakery*), dan Dra. Retno Sri Agustawati, MBA. (mata pelajaran produk *cake*); guru mengajar dengan metode ceramah, siswa cenderung pasif saat pembelajaran teori dan aktif pada pembelajaran praktik; pembelajaran teori dilakukan pada pertemuan awal semester kemudian pertemuan selanjutnya dilanjutkan dengan pembelajaran praktik; pada akhir pembelajaran teori dilakukan ulangan harian untuk mengambil nilai teori siswa, dan pada akhir pembelajaran praktik dilakukan uji kompetensi untuk menguji kompetensi siswa.

Penelitian tentang penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* untuk meningkatkan kompetensi siswa terhadap mata pelajaran kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta dilaksanakan pada bulan April 2016 sampai dengan Mei 2016 dengan dua kali siklus. Pengumpulan data penelitian dilakukan dengan lembar penilaian unjuk kerja, lembar observasi dan tes pilihan ganda.

## 1. Perencanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw*

Sebelum tindakan dilakukan terlebih dahulu peneliti melakukan pra siklus melalui observasi dan diskusi dengan guru pengampu. Berdasarkan hasil observasi dan diskusi yang dilakukan, ditemukan permasalahan yang muncul dalam pembelajaran kue Indonesia yakni pembelajaran yang dilakukan guru masih bersifat *teacher centered* (berpusat pada guru). Guru menerangkan materi pelajaran dengan metode ceramah di depan kelas. Hasil belajar siswa pada ulangan harian pelajaran kue Indonesia, terdapat beberapa siswa yang nilainya masih di bawah KKM. Hal ini dikarenakan beberapa siswa kurang termotivasi untuk mengikuti pembelajaran secara aktif.

Data kompetensi siswa pada tahap pra siklus, peneliti mengambil nilai ulangan harian yang dilakukan oleh guru pada tanggal 31 Agustus 2015 pada materi kue Indonesia dari tepung ketan. Data kompetensi siswa pada pra siklus dapat dilihat pada lampiran 5. Berdasarkan data yang didapat, dari 30 siswa menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) yang dicapai adalah 81,4, dengan nilai tengah (*median*) yaitu 81,5, dan nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 78, dapat dilihat pada lampiran 5. Data kompetensi siswa pra siklus berdasarkan kriteria ketuntasan minimal (KKM) dapat dilihat pada tabel 13 berikut.

**Tabel 13. Data Kompetensi Siswa Pra Siklus Berdasarkan KKM**

No.	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	Tuntas	24	80%
2.	Tidak tuntas	6	20%
Jumlah		30	100 %

Berdasarkan data tabel distribusi frekuensi diatas, data kompetensi siswa pada pra siklus, dari 30 siswa yang mengikuti pembelajaran dengan metode ceramah yang digunakan oleh guru menunjukkan bahwa siswa yang tuntas sebanyak 80% atau 24 siswa dan siswa yang tidak tuntas sebanyak 20% atau 6 siswa. Hal ini menunjukkan bahwa hasil belajar beberapa siswa masih rendah terlihat pada beberapa siswa yang belum memenuhi kriteria ketuntasan minimal.

Kondisi kegiatan belajar mengajar di atas mencerminkan proses belajar mengajar belum berjalan dengan optimal. Oleh karena itu, peneliti berkolaborasi dengan guru berusaha untuk meningkatkan kompetensi siswa dalam mata pelajaran kue Indonesia. Proses pembelajaran yang diterapkan harus dapat melibatkan siswa secara aktif sehingga pembelajaran dapat berlangsung secara efektif dan efisien.

Sebelum penerapan tindakan kelas dilaksanakan, diperlukan perencanaan yang matang agar penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat meningkatkan kompetensi siswa terhadap mata pelajaran kue Indonesia. Perencanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* yang dilakukan diantaranya:

- a. Pengelompokkan Siswa dalam Kelompok Belajar dan Kelompok Ahli.

Pengelompokkan siswa berdasarkan kemampuan siswa dalam aspek kognitif, sehingga diskusi kelompok dapat terlaksana dengan baik. Pengelompokan siswa tersebut dilakukan oleh peneliti bersama dengan guru mata pelajaran. Seluruh siswa dikelompokkan dalam 6 kelompok belajar dengan masing-masing kelompok terdiri dari 5 siswa, selain itu siswa juga dikelompokkan dalam 5 kelompok

ahli dengan masing-masing kelompok terdiri dari 6 orang siswa. Tema materi yang dipelajari masing-masing kelompok belajar dan kelompok ahli ditentukan secara acak oleh peneliti. Daftar siswa kelompok belajar dan kelompok ahli serta tema materi yang dipelajari dapat dilihat pada lampiran 5.

- b. Pembuatan RPP dan *Jobsheet* dengan Materi Kue Indonesia dari Tepung Ketan dan Umbi-Umbian.

Pembuatan RPP didasarkan pada penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*. Materi yang akan dipelajari adalah kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian. Pembuatan RPP disusun seperti pada umumnya yaitu terdiri dari judul, identitas sekolah, mata pelajaran, kelas, tema, jumlah pertemuan, alokasi waktu, kompetensi inti, kompetensi dasar, indikator pencapaian kompetensi, tujuan pembelajaran, materi pembelajaran, metode pembelajaran, media pembelajaran, sumber belajar, kegiatan pembelajaran, kriteria penilaian, identitas guru pembimbing dan peneliti.

Pada kegiatan pembelajaran dijabarkan deskripsi kegiatan selama pembelajaran berlangsung mulai dari kegiatan pendahuluan, inti dan penutup. Tahap demi tahap penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dijelaskan secara rinci dalam kegiatan pembelajaran. Pada RPP yang disusun, juga dilengkapi dengan kisi-kisi tes pilihan ganda, lembar soal pilihan ganda, kunci jawaban tes pilihan ganda, lembar penilaian, kisi-kisi lembar penilaian unjuk kerja,

kriteria penilaian unjuk kerja, dan bobot penilaian akhir. RPP secara lengkap dapat dilihat pada lampiran 1.

Pembuatan *jobsheet* disusun seperti pada umumnya yaitu terdiri dari kompetensi inti, kompetensi dasar, tujuan pembelajaran, keselamatan kerja, menu, materi pembelajaran, resep kue, daftar alat, analisis resep dan referensi. Pada bagian resep kue, dijelaskan secara rinci dan sistematis terkait bahan yang dibutuhkan dan cara membuat. Pada bagian daftar alat terdiri dari alat masak, alat pengolahan dan alat hidang. Pada bagian analisis resep terdiri dari teknik olah yang digunakan, kriteria hasil dan layout produk yang dibuat. *Jobsheet* secara lengkap dapat dilihat pada lampiran 2.

- c. Pembuatan Lembar Observasi, Lembar Penilaian Unjuk Kerja dan Tes Pilihan Ganda.

Pembuatan lembar observasi digunakan untuk mengetahui sejauh mana keterlaksanaan pembelajaran saat penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*. Lembar observasi berupa lembar *checklist* dengan 50 butir kegiatan mulai dari kegiatan pendahuluan, inti dan penutup. Lembar observasi dapat dilihat pada lampiran 3.

Pembuatan lembar penilaian unjuk kerja berdasarkan lembar penilaian praktik yang digunakan pada jurusan Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Lembar penilaian unjuk kerja terdiri dari 5 bagian penilaian yaitu persiapan (terdiri dari persiapan diri dan persiapan praktik), proses, hasil, sikap dan waktu. Masing-masing bagian penilaian memiliki bobot masing-masing. Persiapan memiliki bobot 10, proses 50, hasil 20, sikap dan waktu masing-masing 10. Cara

penilaian pada lembar penilaian unjuk kerja tercantum pada kriteria penilaian unjuk kerja, selengkapnya dapat dilihat pada lampiran 1.

Pembuatan soal tes pilihan ganda disesuaikan dengan materi yang dipelajari. Butir-butir soal yang disusun telah mencakup berbagai tingkatan pada aspek kognitif. Soal tes pilihan ganda pada masing-masing siklus terdiri dari 20 soal dengan 5 opsi jawaban. Soal tes pilihan ganda dan kunci jawaban dapat dilihat pada lampiran 1.

## **2. Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw***

Tahap pelaksanaan tindakan merupakan penerapan rancangan tindakan yang telah disusun berupa desain pembelajaran kue Indonesia melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* untuk meningkatkan kompetensi siswa. Data yang disajikan merupakan hasil pengamatan dengan menggunakan lembar observasi, lembar penilaian unjuk kerja dan tes pilihan ganda. Adapun hal-hal yang akan diuraikan meliputi deskripsi tiap siklus dan hasil dari penelitian.

### **a. Siklus Pertama**

Penelitian siklus pertama ini dilakukan dalam satu kali pertemuan yaitu pada hari Senin, 25 April 2016 selama 5 x 45 menit. Tahap pelaksanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* adalah:

- 1) Kegiatan Pendahuluan
  - a) Guru masuk kelas dan mengucapkan salam.
  - b) Guru memimpin siswa berdoa sesuai agama masing-masing dan melakukan presensi siswa.

- c) Guru menyampaikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran.
  - d) Guru memberikan kaitan/ apersepsi dengan materi sebelumnya.
  - e) Guru menjelaskan tentang metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dan sistem penilaiannya.
- 2) Kegiatan Inti
- a) Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok belajar dengan kemampuan siswa yang beragam agar kelompok belajar menjadi heterogen.
  - b) Guru meminta siswa untuk berkelompok sesuai dengan kelompok belajar yang telah ditentukan.
  - c) Guru memberikan tugas dan *jobsheet* kepada masing-masing anggota kelompok.
  - d) Guru membimbing siswa untuk mempelajari materi masing-masing yang telah ditentukan.
  - e) Guru membimbing siswa untuk membuat kelompok baru (kelompok ahli), berdasarkan materi yang sama.
  - f) Guru memantau dan membimbing masing-masing kelompok ahli.
  - g) Guru membimbing siswa untuk kembali ke kelompok belajar (kelompok awal).
  - h) Guru meminta masing-masing anggota kelompok untuk menjelaskan materi yang telah dipelajari bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain secara bergantian.

- i) Guru dan siswa membahas materi yang telah dipelajari secara singkat, menambahkan apabila ada materi yang terlewat dan menjelaskan hal-hal teknis yang harus diperhatikan dalam pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan yang akan di praktikkan.
  - j) Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya bila kurang paham terhadap materi yang telah dipelajari.
  - k) Guru meminta siswa mengerjakan soal pilihan ganda terkait materi yang telah dipelajari.
  - l) Guru mengumpulkan lembar jawab siswa dan memberikan penilaian terhadap jawaban siswa serta memasukkan nilai ke daftar nilai.
  - m) Guru dan siswa melanjutkan dengan pembelajaran praktik hingga seluruh produk selesai dibuat.
- 3) Kegiatan Penutup
- a) Guru menyampaikan kesimpulan, evaluasi dari pembelajaran yang telah berlangsung.
  - b) Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang mendapatkan nilai tertinggi.
  - c) Guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya apabila ada yang belum difahami.
  - d) Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mempelajari materi pertemuan selanjutnya (kue Indonesia dari umbi-umbian).
  - e) Guru memimpin siswa berdoa sesuai agama masing-masing.

- f) Guru menutup pembelajaran kelas dengan mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* ini sudah dapat terlaksana, meskipun belum terlaksana dengan baik. Hal itu terlihat dari siswa yang belum bisa beradaptasi, nampak gaduh saat perpindahan kelompok, masih ada yang belum bisa bekerja sama dengan anggota kelompoknya, sehingga beberapa siswa mendapatkan nilai yang tidak tuntas/ dibawah KKM. Guru dan siswa terlihat berinteraksi dengan cukup baik, terlihat dari adanya siswa yang bertanya kepada guru dikarenakan belum memahami kue Indonesia yang dipelajari dan guru pun memberi penjelasan kepada siswa. Beberapa siswa ada yang enggan bertanya saat diskusi, namun bertanya ketika mengalami kesulitan ketika praktik. Selain itu, guru juga berkeliling memantau diskusi siswa dalam kelompok. Pelaksanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat mengurangi dominasi guru di dalam pembelajaran apabila dibandingkan dengan pertemuan sebelumnya (pra siklus).

Hasil pada siklus pertama, nilai rata-rata kelas yang diperoleh pada tes pilihan ganda (kognitif) adalah 85,0. Nilai rata-rata kelas pada penilaian unjuk kerja adalah 82,4. Nilai yang diperoleh masing-masing siswa diolah menjadi nilai akhir kompetensi siswa dengan bobot kognitif sebesar 40% dan psikomotor dan afektif sebesar 60%,

penghitungan penilaian dan kompetensi siswa pada siklus pertama dapat dilihat pada lampiran 5.

Hasil kompetensi siswa pada siklus pertama dari 29 siswa yang hadir (1 siswa tidak hadir karena sakit) menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) yang dicapai adalah 83,5, dengan nilai tengah (*median*) yaitu 82,0, dan nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 81,6. Penghitungan penilaian dan kompetensi siswa pada siklus pertama dapat dilihat pada lampiran 5.

Hasil kompetensi siswa pada siklus pertama dengan melakukan tindakan melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat ditunjukkan sebanyak 24 siswa dari 29 siswa yang hadir atau sebesar 83% siswa sudah tuntas atau memenuhi kriteria ketuntasan minimal dan 5 siswa dari 29 siswa yang hadir atau 17% tidak tuntas atau belum memenuhi kriteria ketuntasan minimal. Data kompetensi siswa pada siklus pertama berdasarkan kriteria ketuntasan minimal (KKM) dapat dilihat pada tabel 14 berikut.

**Tabel 14. Data Kompetensi Siswa Siklus Pertama Berdasarkan KKM**

No.	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	Tuntas	24	83%
2.	Tidak tuntas	5	17%
Jumlah		29	100 %

Ada beberapa kelemahan atau kendala yang dihadapi pada siklus pertama ini antara lain:

- a) Kegaduhan siswa yang terjadi ketika siswa akan pindah dari kelompok belajar ke kelompok ahli dan sebaliknya, dikarenakan

siswa masih enggan menerapkan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*.

- b) Siswa masih belum optimal dalam diskusi, masih ada yang berbicara sendiri dan tidak terlibat aktif dalam diskusi.
- c) Hasil kompetensi siswa masih ada yang tidak tuntas dan belum mencapai KKM.

Oleh karena masih ada yang perlu ditingkatkan dan diperbaiki pada siklus pertama, maka penelitian dilanjutkan pada siklus kedua.

#### b. Siklus Kedua

Penelitian siklus kedua ini dilakukan dalam satu kali pertemuan yaitu pada hari Senin, 2 Mei 2016 selama 5 x 45 menit. Tahap pelaksanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* adalah:

- 1) Kegiatan Pendahuluan
  - a) Guru masuk kelas dan mengucapkan salam.
  - b) Guru memimpin siswa berdoa sesuai agama masing-masing dan melakukan presensi siswa.
  - c) Guru menyampaikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran.
  - d) Guru memberikan kaitan/ apersepsi dengan materi sebelumnya.
  - e) Guru menjelaskan tentang metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dan sistem penilaiannya.

## 2) Kegiatan Inti

- a) Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok belajar dengan kemampuan siswa yang beragam agar kelompok belajar menjadi heterogen.
- b) Guru meminta siswa untuk berkelompok sesuai dengan kelompok belajar yang telah ditentukan.
- c) Guru memberikan tugas dan *jobsheet* kepada masing-masing anggota kelompok.
- d) Guru membimbing siswa untuk mempelajari materi masing-masing yang telah ditentukan.
- e) Guru membimbing siswa untuk membuat kelompok baru (kelompok ahli), berdasarkan materi yang sama.
- f) Guru memantau dan membimbing masing-masing kelompok ahli.
- g) Guru membimbing siswa untuk kembali ke kelompok belajar (kelompok awal).
- h) Guru meminta masing-masing anggota kelompok untuk menjelaskan materi yang telah dipelajari bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain secara bergantian.
- i) Guru dan siswa membahas materi yang telah dipelajari secara singkat, menambahkan apabila ada materi yang terlewat dan menjelaskan hal-hal teknis yang harus diperhatikan dalam pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan yang akan di praktikkan.

- j) Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya bila kurang paham terhadap materi yang telah dipelajari.
  - k) Guru meminta siswa mengerjakan soal pilihan ganda terkait materi yang telah dipelajari.
  - l) Guru mengumpulkan lembar jawab siswa dan memberikan penilaian terhadap jawaban siswa serta memasukkan nilai ke daftar nilai.
- 3) Kegiatan Penutup
- a) Guru menyampaikan kesimpulan, evaluasi dari pembelajaran yang telah berlangsung.
  - b) Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang mendapatkan nilai tertinggi.
  - c) Guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya apabila ada yang belum difahami.
  - d) Guru memberikan tugas kepada siswa untuk mempelajari materi pertemuan selanjutnya (kue Indonesia dari umbi-umbian).
  - e) Guru memimpin siswa berdoa sesuai agama masing-masing.
  - f) Guru menutup pembelajaran kelas dengan mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, pembelajaran kooperatif dengan tipe *jigsaw* dapat terlaksana dengan baik. Siswa membentuk kelompok seperti pada siklus pertama tanpa adanya kegaduhan. Guru berupaya untuk lebih memberikan pendampingan

secara kontinyu untuk memastikan siswa melakukan diskusi dengan baik dan benar. Siswa terlihat aktif berdiskusi dengan teman satu kelompok, saling mengutarakan materi masing-masing yang dipelajari sehingga seluruh materi dapat dikuasai dengan baik. Pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* ini sudah dapat terlaksana dengan baik. sehingga seluruh siswa mendapatkan nilai tuntas/ memenuhi nilai diatas KKM.

Pada siklus kedua, nilai rata-rata kelas yang diperoleh pada tes pilihan ganda (kognitif) adalah 93,7. Nilai rata-rata kelas pada penilaian unjuk kerja adalah 89,5. Nilai yang diperoleh masing-masing siswa diolah menjadi nilai akhir kompetensi siswa dengan bobot kognitif sebesar 40% dan psikomotor dan afektif sebesar 60%, penghitungan penilaian dan kompetensi siswa pada siklus pertama dapat dilihat pada lampiran 5.

Hasil kompetensi siswa pada siklus kedua dari 27 siswa yang hadir (3 siswa tidak hadir karena sakit dan ijin) menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) yang dicapai adalah 91,2, dengan nilai tengah (*median*) yaitu 93,3, dan nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 80,8.

Hasil kompetensi siswa pada siklus kedua dengan melakukan tindakan melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat ditunjukkan sebanyak 27 siswa dari 27 siswa yang hadir atau sebesar 100% siswa sudah tuntas atau memenuhi kriteria ketuntasan minimal dan tidak ada siswa yang tidak tuntas atau belum memenuhi kriteria ketuntasan minimal. Data kompetensi siswa pada

siklus kedua berdasarkan kriteria ketuntasan minimal (KKM) dapat dilihat pada tabel 15 berikut.

**Tabel 15. Data Kompetensi Siswa Siklus Kedua Berdasarkan KKM**

No.	Kategori	Frekuensi	Persentase
1.	Tuntas	27	100%
2.	Tidak tuntas	0	0%
Jumlah		27	100%

Hasil refleksi kompetensi siswa pada siklus kedua adalah sebagai berikut:

- 1) Melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* yang efektif dan efisien, maka guru tidak mendominasi pembelajaran di kelas. Dengan demikian, guru bisa lebih memberikan perhatian, bimbingan, arahan, dan mengadakan pendekatan secara langsung kepada siswa dalam diskusi.
- 2) Perbaikan yang dilakukan pada penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* mulai dari siklus pertama sampai siklus kedua, dapat meningkatkan kompetensi siswa.

Hasil kompetensi pada siklus kedua bahwa 100% siswa sudah memenuhi kriteria ketuntasan minimal maka penelitian tindakan kelas ini tidak dilanjutkan pada siklus berikutnya, dan telah dianggap berhasil.

### **3. Peningkatan Kompetensi Siswa terhadap Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw***

Hasil kompetensi siswa pada siklus pertama dari 29 siswa yang hadir (1 siswa tidak hadir karena sakit) menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) yang dicapai adalah 83,5, dengan nilai tengah (*median*) yaitu 82,0, dan nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 81,6. Perolehan nilai pada siklus pertama meningkat dari tahap pra siklus. Nilai rata-rata kelas tahap pra siklus adalah 81,4 dan pada tahap siklus pertama meningkat menjadi 83,5. Nilai tengah tahap pra siklus adalah 81,5 dan meningkat menjadi 82,0 pada siklus pertama. Nilai yang sering keluar juga meningkat dari 78,0 pada tahap pra siklus menjadi 81,6 pada siklus pertama. Penghitungan penilaian dan daftar kompetensi siswa pada siklus pertama dapat dilihat pada lampiran 5.

Hasil kompetensi siswa pada siklus pertama dengan melakukan tindakan melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat ditunjukkan sebanyak 24 siswa dari 29 siswa yang hadir atau sebesar 83% siswa sudah tuntas atau memenuhi kriteria ketuntasan minimal dan 5 siswa dari 29 siswa yang hadir atau 17% tidak tuntas atau belum memenuhi kriteria ketuntasan minimal (ketuntasan siswa meningkat sebanyak 3%).

Peningkatan yang terjadi pada siklus pertama menunjukkan bahwa sebanyak 24 siswa dapat memahami materi yang disampaikan melalui penerapan metode kooperatif tipe *jigsaw*. Selain itu, 5 siswa yang lain belum mampu beradaptasi dengan pembelajaran yang dilakukan dan memahami materi yang disampaikan, sehingga guru harus melakukan

perbaikan agar semua siswa dapat memahami materi yang disampaikan dengan baik dan benar.

Hasil kompetensi siswa pada siklus kedua dari 27 siswa yang hadir (3 siswa tidak hadir karena sakit dan ijin) menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) yang dicapai adalah 91,2, dengan nilai tengah (*median*) yaitu 93,3, dan nilai yang sering muncul (*mode*) adalah 80,8. Perolehan nilai pada siklus kedua meningkat dari tahap siklus pertama. Nilai rata-rata kelas tahap siklus pertama adalah 83,5 dan pada siklus kedua meningkat menjadi 91,2. Nilai tengah tahap siklus pertama adalah 82,0 dan meningkat menjadi 93,3 pada siklus kedua. Nilai yang sering keluar sedikit menurun dari 81,6 pada siklus pertama menjadi 80,8 pada siklus kedua.

Hasil kompetensi siswa pada siklus kedua dengan melakukan tindakan melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat ditunjukkan sebanyak 27 siswa dari 27 siswa yang hadir atau sebesar 100% siswa sudah tuntas atau memenuhi kriteria ketuntasan minimal dan tidak ada siswa yang tidak tuntas atau belum memenuhi kriteria ketuntasan minimal (ketuntasan siswa meningkat sebanyak 17%).

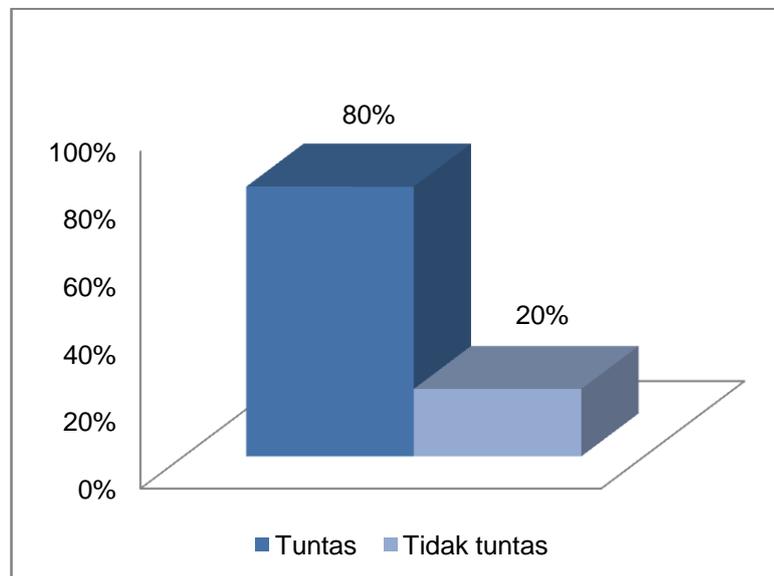
Peningkatan yang terjadi pada siklus kedua menunjukkan bahwa seluruh siswa yang hadir atau 27 siswa dapat memahami materi yang disampaikan melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*. Adanya peningkatan hasil kompetensi siswa pada siklus kedua, maka telah sesuai dengan kriteria keberhasilan tindakan yang ingin dicapai yaitu peningkatan kompetensi siswa setelah menyelesaikan

pengalaman belajarnya. Jumlah siswa yang dapat mencapai kompetensi dasar minimal 75% dari jumlah instruksional yang harus dicapai.

## B. Pembahasan Hasil Penelitian

### 1. Pembahasan Hasil Pra Siklus

Data penilaian hasil kompetensi siswa pada tahap pra siklus, peneliti mengambil nilai ulangan harian yang dilakukan oleh guru pada tanggal 31 Agustus 2015 pada materi kue Indonesia dari tepung ketan. Hasil kompetensi siswa pada pra siklus dalam membuat kue Indonesia dapat dilihat pada lampiran 5. Berdasarkan data yang didapat, dari 30 siswa menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) yang dicapai adalah 81,4. Nilai rata-rata tersebut sudah melampaui batas KKM yang ditetapkan, namun bila dilihat nilai yang didapatkan masing-masing siswa pada pra siklus, beberapa siswa belum mencapai nilai KKM. Pencapaian kriteria ketuntasan minimal pada pra siklus dapat dilihat pada grafik 1.



**Grafik 1. Pencapaian Kompetensi Siswa Berdasarkan Kriteria Ketuntasan Minimal pada Pra Siklus**

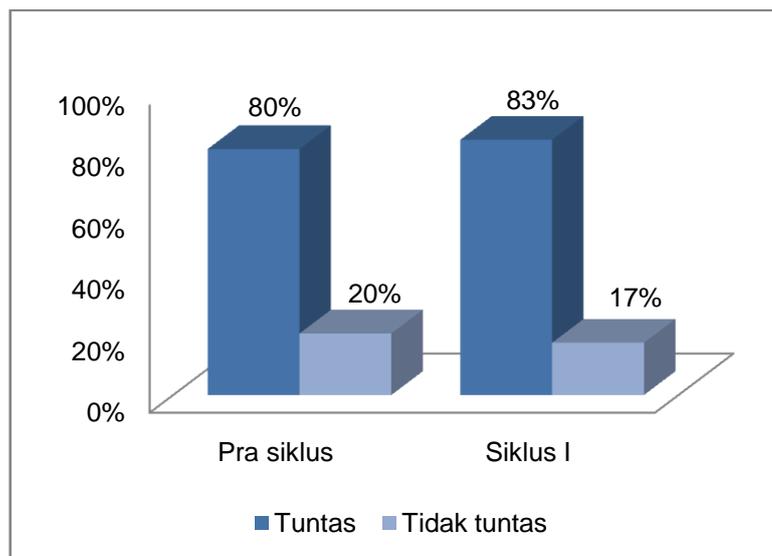
Berdasarkan kriteria ketuntasan minimal yang telah ditetapkan, data tersebut dari 30 siswa yang mengikuti pembelajaran kue Indonesia menggunakan metode ceramah yang digunakan oleh guru, menunjukkan bahwa siswa yang tuntas atau memenuhi nilai KKM berjumlah 24 orang (80%) dan siswa yang tidak tuntas atau belum memenuhi nilai KKM berjumlah 6 orang (20%). 6 orang siswa yang tidak tuntas mendapatkan nilai masing-masing 57, 62, 73, 73, 75, 75. Data tersebut menunjukkan bahwa hasil belajar beberapa siswa masih rendah terlihat pada beberapa siswa yang belum memenuhi kriteria ketuntasan minimal.

Berdasarkan data yang didapat pada pra siklus, nilai tengah (*median*) dari 30 siswa menunjukkan nilai 81,5. Artinya, beberapa siswa mendapat nilai dibawah dan diatas 81,5. Nilai yang sering keluar (*modus*) pada pra siklus dari 30 siswa menunjukkan nilai 78. Artinya, dari 30 nilai yang didapatkan, jumlah siswa yang mendapatkan nilai 78 paling banyak (sebanyak 6 siswa mendapatkan nilai 78).

## **2. Pembahasan Hasil Siklus Pertama**

Hasil kompetensi siswa Pada aspek kognitif hasil nilai rata-rata kelas 85, sedangkan pada aspek psikomotor dan afektif nilai rata-rata kelas 82,4. Berdasarkan kedua nilai tersebut kemudian diolah untuk mendapatkan nilai akhir hasil kompetensi siswa dengan bobot kognitif sebesar 40% dan psikomotor dan afektif sebesar 60%, penghitungan penilaian dapat dilihat pada lampiran 5. Setelah nilai kognitif masing-masing siswa dikalikan bobot 40% ditambahkan nilai psikomotor dan afektif masing-masing siswa dikalikan bobot 60%, maka didapatkan total nilai untuk siklus pertama. Setelah nilai seluruh siswa yang hadir di rata-

rata, didapatkan nilai 83,5. Nilai pada siklus pertama melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* tersebut mengalami peningkatan dari nilai rata-rata pra siklus. Nilai rata-rata kompetensi siswa pada pra siklus yaitu 81,4, kemudian meningkat menjadi 83,5. Pencapaian kriteria ketuntasan minimal pada pra siklus dan siklus pertama dapat dilihat pada grafik 2.



**Grafik 2. Pencapaian Kompetensi Siswa Berdasarkan Kriteria Ketuntasan Minimal pada Pra Siklus dan Siklus Pertama**

Berdasarkan grafik 2, data menunjukkan bahwa 83% atau 24 siswa sudah tuntas atau memenuhi nilai KKM dan 5 siswa lainnya atau 17% yang tidak tuntas atau belum memenuhi nilai KKM. 5 orang siswa yang tidak tuntas mendapatkan nilai masing-masing 73,4; 73,6; 74,4; 74,6; 74,8. Data tersebut menunjukkan bahwa hasil belajar beberapa siswa masih rendah terlihat pada beberapa siswa yang belum memenuhi kriteria ketuntasan minimal. Berdasarkan analisis nilai yang dilakukan, beberapa siswa mendapatkan nilai rendah pada nilai kognitif atau tes pilihan ganda dan beberapa siswa mendapatkan nilai rendah pada nilai

psikomotor dan afektif. Setelah dilakukan pembobotan nilai, total nilai yang didapatkan menjadi rendah dan menyebabkan 5 siswa tersebut mendapatkan nilai dibawah KKM.

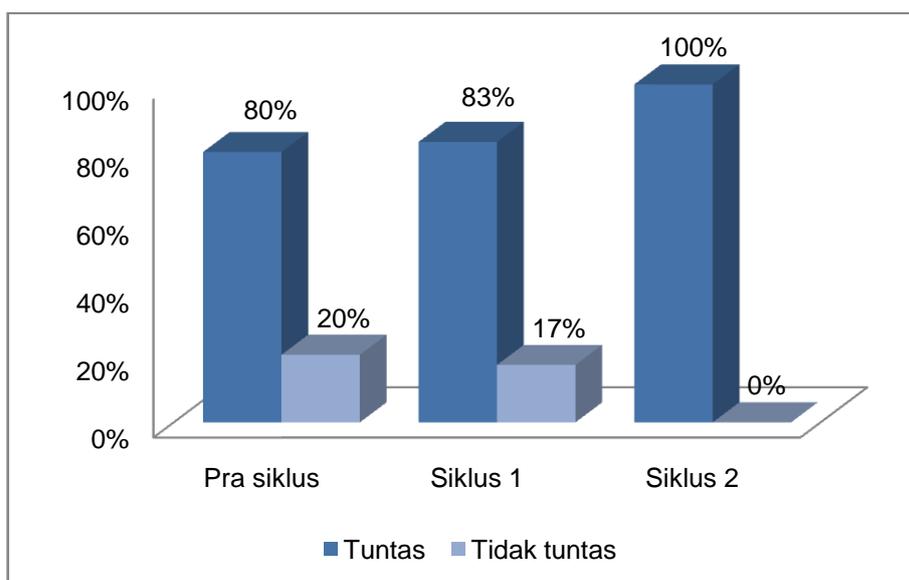
Peningkatan yang terjadi pada siklus pertama menunjukkan bahwa melalui metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat meningkatkan kompetensi siswa, dimana sebelumnya pada pra siklus, siswa yang tuntas ataupun sudah memenuhi nilai KKM adalah 24 siswa atau 80% dan sisanya sebesar 20% atau 6 siswa yang tidak tuntas. Selain itu, dapat pula dikatakan sebagian besar siswa memahami materi yang disampaikan melalui metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*.

Berdasarkan data yang didapat pada siklus pertama, nilai tengah (*median*) dari 29 siswa menunjukkan nilai 82,0. Artinya, beberapa siswa mendapat nilai dibawah dan diatas 82,0. Nilai tengah tersebut sedikit meningkat dari nilai tengah pada pra siklus yaitu 81,5. Nilai yang sering keluar (*modus*) pada siklus pertama dari 29 siswa menunjukkan nilai 81,6. Artinya, dari 29 nilai yang didapatkan, jumlah siswa yang mendapatkan nilai 81,6 paling banyak (sebanyak 4 siswa mendapatkan nilai 81,6). Nilai yang sering keluar pada siklus pertama mengalami peningkatan dari nilai yang sering keluar pada pra siklus yaitu 78,0.

### **3. Pembahasan Hasil Siklus Kedua**

Hasil kompetensi siswa pada siklus kedua melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* mengalami peningkatan. Pada aspek kognitif hasil nilai rata-rata kelas adalah 93,7, sedangkan pada aspek psikomotor dan afektif nilai rata-rata kelas adalah 89,5. Berdasarkan kedua nilai tersebut kemudian diolah untuk mendapatkan

nilai akhir hasil kompetensi siswa dengan bobot kognitif sebesar 40% dan psikomotor dan afektif sebesar 60%, penghitungan penilaian dapat dilihat pada lampiran 5. Setelah nilai kognitif masing-masing siswa dikalikan bobot 40% ditambahkan nilai psikomotor dan afektif masing-masing siswa dikalikan bobot 60%, maka didapatkan total nilai untuk siklus kedua. Setelah nilai seluruh siswa yang hadir di rata-rata, didapatkan nilai 91,2. Nilai pada siklus kedua melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* tersebut mengalami peningkatan dari nilai rata-rata pra siklus dan siklus pertama. Nilai rata-rata kompetensi siswa pada pra siklus yaitu 81,4 dan siklus pertama yaitu 83,5, kemudian meningkat menjadi 91,2. Pencapaian kriteria ketuntasan minimal pada pra siklus, siklus pertama dan siklus kedua dapat dilihat pada grafik 3.



**Grafik 3. Pencapaian Kompetensi Siswa Berdasarkan Kriteria Ketuntasan Minimal pada Pra Siklus, Siklus Pertama, dan Siklus Kedua**

Berdasarkan grafik 3, data menunjukkan bahwa ada peningkatan di setiap siklus. Peningkatan yang terjadi pada siklus kedua menunjukkan

bahwa melalui metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat meningkatkan kompetensi siswa, dimana pencapaian kompetensi berdasarkan KKM meningkat dari pra siklus dan siklus pertama. Pencapaian kompetensi siswa pada pra siklus adalah 80%, meningkat 3% pada siklus pertama menjadi 83%, dan meningkat 17% pada siklus kedua menjadi 100%. Peningkatan kompetensi terlihat pada siklus kedua bahwa 100% atau seluruh siswa yang hadir berjumlah 27 orang sudah memenuhi kriteria ketuntasan minimal atau tuntas. Penelitian tindakan kelas ini telah dianggap berhasil dengan pencapaian hasil belajar lebih baik dari yang sebelumnya.

Berdasarkan data yang didapat pada siklus kedua, nilai tengah (*median*) dari 27 siswa menunjukkan nilai 91,2. Artinya, beberapa siswa mendapat nilai dibawah dan diatas 91,2. Nilai tengah tersebut meningkat dari nilai tengah pada pra siklus yaitu 81,5 dan pada siklus pertama yaitu 82,0. Nilai yang sering keluar (*modus*) pada siklus pertama dari 27 siswa menunjukkan nilai 80,8. Artinya, dari 27 nilai yang didapatkan, jumlah siswa yang mendapatkan nilai 80,8 paling banyak (sebanyak 3 siswa mendapatkan nilai 80,8).

#### **4. Suasana Pembelajaran**

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada siklus pertama penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*, suasana pembelajaran belum terlaksana dengan baik. Hal itu terlihat dari siswa yang belum bisa beradaptasi dengan metode baru yang diterapkan, nampak gaduh saat perpindahan kelompok dan beberapa siswa masih ada yang belum bisa bekerja sama dengan anggota kelompoknya. Guru

dan siswa terlihat berinteraksi dengan cukup baik, terlihat dari adanya siswa yang bertanya kepada guru dikarenakan belum memahami kue Indonesia yang dipelajari dan guru pun memberi penjelasan kepada siswa. Beberapa siswa ada yang enggan bertanya saat diskusi, namun bertanya ketika mengalami kesulitan ketika praktik. Selain itu, guru juga berkeliling memantau diskusi siswa dalam kelompok. Secara umum, pelaksanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* dapat mengurangi dominasi guru di dalam pembelajaran apabila dibandingkan dengan pertemuan sebelumnya (pra siklus).

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan pada siklus kedua, pembelajaran kooperatif dengan tipe *jigsaw* dapat terlaksana dengan baik. Siswa membentuk kelompok seperti pada siklus pertama tanpa adanya kegaduhan. Guru berupaya untuk lebih memberikan pendampingan secara kontinyu untuk memastikan siswa melakukan diskusi dengan baik dan benar. Siswa terlihat aktif berdiskusi dengan teman satu kelompok, saling mengutarakan materi masing-masing yang dipelajari sehingga seluruh materi dapat dikuasai dengan baik. Secara umum, pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* ini sudah dapat terlaksana dengan baik.

Melalui penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* yang efektif dan efisien, maka guru tidak mendominasi pembelajaran di kelas. Dengan demikian, guru bisa lebih memberikan perhatian, bimbingan, arahan, dan mengadakan pendekatan secara langsung kepada siswa dalam diskusi. Perbaikan yang dilakukan pada penerapan

metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* mulai dari siklus pertama sampai siklus kedua, dapat meningkatkan kompetensi siswa.

## **5. Keterlaksanaan Pembelajaran Kue Indonesia Menggunakan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw***

Data keterlaksanaan pembelajaran didapatkan berdasarkan pengamatan dua observer melalui lembar observasi pelaksanaan kegiatan belajar mengajar. Pengamatan ini terdiri dari 50 butir kegiatan yang terdiri dari kegiatan pendahuluan, kegiatan inti, dan kegiatan penutup. Pada kegiatan pendahuluan, kegiatan yang diamati adalah sebanyak 6 butir. Pada kegiatan inti, kegiatan yang diamati adalah sebanyak 37 butir (terdiri dari pelaksanaan pembelajaran teori dan praktik). Pada kegiatan penutup, kegiatan yang diamati adalah sebanyak 7 butir. Apabila butir kegiatan dilaksanakan oleh guru, maka observer akan memberikan *checklist* (√) pada kolom “Ya” dan apabila butir kegiatan tidak dilaksanakan oleh guru, maka observer akan memberikan *checklist* (√) pada kolom “Tidak”. Butir kegiatan yang diamati dapat dilihat pada lampiran 3. Setelah pembelajaran selesai dilakukan, jumlah butir kegiatan yang dilakukan oleh guru ditotal jumlahnya. Nilai maksimal 50 dan nilai minimal 0. Jumlah butir kegiatan yang dilakukan dibagi dengan nilai maksimal yaitu 50 kemudian dikalikan 100% sehingga didapatkan nilai keterlaksanaan pembelajaran. Kriteria keterlaksanaan pembelajaran dapat dilihat pada tabel 16.

**Tabel 16. Kriteria Keterlaksanaan Pembelajaran**

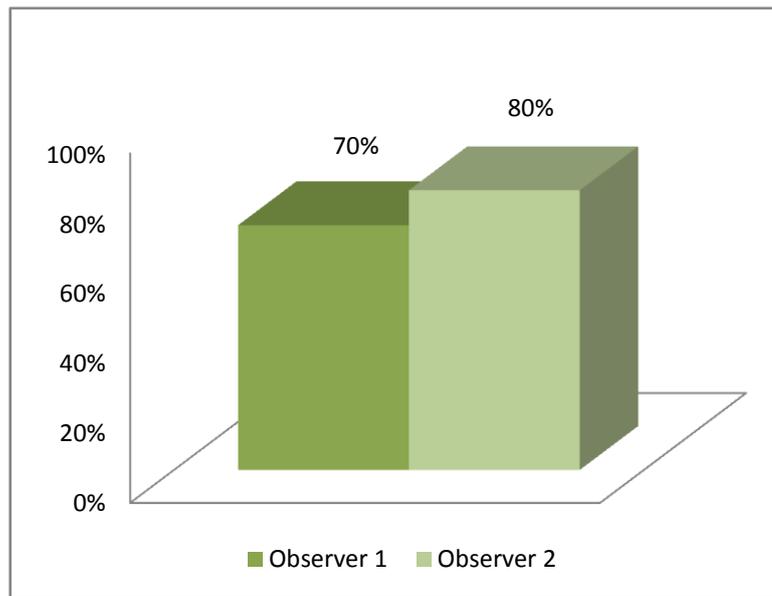
No.	Kategori Keterlaksanaan Pembelajaran (%)	Interpretasi
1.	0,0-24,9	Sangat Kurang
2.	25,0-37,5	Kurang
3.	37,6-62,5	Sedang
4.	62,6-87,5	Baik
5.	87,6-100	Sangat Baik

Hasil perhitungan pendapat observer mengenai metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap kue Indonesia dari tepung ketan (siklus I) dapat dilihat pada tabel 17.

**Tabel 17. Perhitungan Pendapat Observer tentang Keterlaksanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* pada Siklus I**

Observer	Jenis Skor	Skor Ideal	Skor Perolehan	Persentase
1	1	50	35	70%
	0	0	15	30%
2	1	50	40	80%
	0	0	10	20%
Rata-Rata			1	75%
			0	25%

Berdasarkan hasil yang tercantum pada tabel 17 diatas menunjukkan bahwa rata-rata persentase keterlaksanaan pembelajaran mencapai 75%. Hasil tersebut berdasarkan kriteria keterlaksanaan pembelajaran pada tabel 18, metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terlaksana dengan “baik” karena masuk dalam rentang nilai 62,6-87,5%. Hasil pada tabel 17 dapat digambarkan dalam grafik 4.



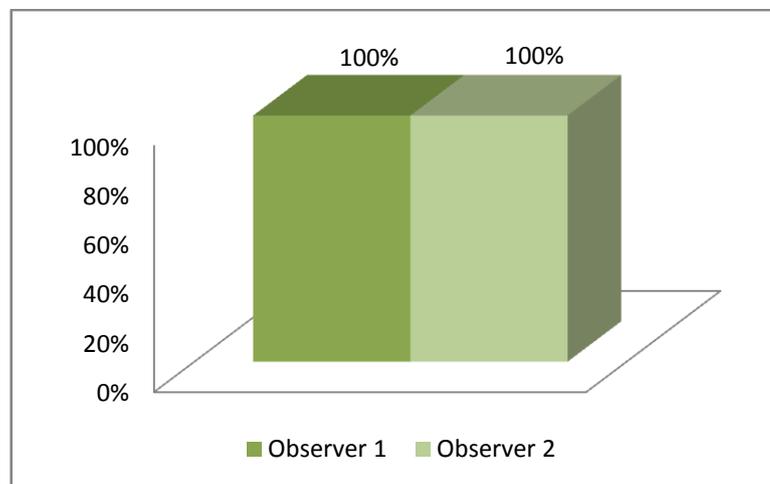
**Grafik 4. Pendapat Observer Tentang Keterlaksanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* Pada Siklus I**

Pada siklus kedua diadakan perbaikan dalam proses pembelajaran terutama pada proses diskusi dan hal-hal yang kurang diperhatikan pada siklus pertama, sehingga dalam pelaksanaan pembelajaran dapat sesuai rencana dan urutan kegiatan, hal itu berpengaruh pada pendapat observer pada siklus kedua. Hasil perhitungan pendapat observer mengenai metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dapat dilihat pada tabel 18.

**Tabel 18. Perhitungan Pendapat Observer tentang Keterlaksanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* pada Siklus II**

Observer	Jenis Skor	Skor Ideal	Skor Perolehan	Persentase
1	1	50	50	100%
	0	0	0	0%
2	1	50	50	100%
	0	0	0	0%
Rata-Rata			1	100%
			0	0%

Berdasarkan hasil yang tercantum pada tabel 18 diatas menunjukkan bahwa rata-rata persentase keterlaksanaan pembelajaran mencapai 100%. Hasil tersebut berdasarkan kriteria keterlaksanaan pembelajaran pada tabel 18, metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terlaksana dengan “sangat baik” karena masuk dalam rentang nilai 87,6-100%. Hasil pada tabel 18 dapat digambarkan dalam grafik 5.



**Grafik 5. Pendapat Observer Tentang Keterlaksanaan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* Pada Siklus II**

Berdasarkan data tersebut terlihat bahwa pada siklus pertama pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* ini terlaksana dengan baik. Data dari observer pertama keterlaksanaan pembelajaran mencapai 70%, sedangkan observer kedua menyatakan 80%, sehingga rata-rata keterlaksanaan pembelajaran pada siklus pertama sebesar 75%. Pada siklus kedua, seluruh observer menyatakan 100% keterlaksanaan pembelajaran tercapai, sehingga rata-rata keterlaksanaan pembelajaran pada siklus pertama sebesar 100%.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tindakan kelas tentang penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* untuk meningkatkan kompetensi siswa terhadap mata pelajaran kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perencanaan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dapat terlaksana dengan baik sehingga dapat meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Perencanaan dimulai dengan pembuatan kelompok belajar dan kelompok ahli yang disesuaikan dengan kemampuan siswa dalam aspek kognitif sehingga diskusi kelompok dapat terlaksana dengan baik. Tahap selanjutnya adalah pembuatan RPP dan *jobsheet* dengan materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian yang digunakan sebagai panduan dalam penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*. Tahap yang terakhir adalah pembuatan lembar observasi, lembar penilaian unjuk kerja, dan tes pilihan ganda yang digunakan untuk menilai dan mengevaluasi penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*.
2. Penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dapat terlaksana dengan efektif dan efisien sehingga dapat meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta pada tahap siklus

pertama dan siklus kedua. Keterlaksanaan pembelajaran menurut observer pada siklus pertama mencapai persentase 75%, pada siklus kedua dilakukan perbaikan dan hasilnya pembelajaran terlaksana dengan sangat baik hingga mencapai 100%.

3. Penerapan metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw* terhadap materi kue Indonesia dari tepung ketan dan umbi-umbian dapat meningkatkan kompetensi siswa kelas XI Patiseri di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan peningkatan nilai rata-rata kelas dari 81,4 pada pra siklus menjadi 83,5 pada siklus pertama dan 91,2 pada siklus kedua. Siswa yang mencapai kriteria ketuntasan minimal (KKM) pada pra siklus berjumlah 24 siswa dari 30 siswa atau 80%, setelah adanya tindakan pada siklus pertama siswa yang mencapai KKM meningkat 3% menjadi 83% atau berjumlah 24 siswa dari 29 siswa yang hadir dan pada siklus kedua meningkat 17% menjadi 100% atau seluruh siswa yang hadir berjumlah 27 siswa sudah mencapai kriteria ketuntasan minimal.

## **B. Saran**

Berdasarkan bukti empirik yang telah diperoleh, berikut disampaikan beberapa saran dalam upaya peningkatan kompetensi siswa:

1. Guru sebaiknya menerapkan metode pembelajaran yang lebih bervariasi sehingga siswa dapat memahami materi pelajaran yang disampaikan dengan lebih baik dan dapat berpartisipasi aktif dalam proses pembelajaran di kelas. Salah satu metode pembelajaran yang dapat diterapkan adalah metode pembelajaran kooperatif tipe *jigsaw*.

2. Penerapan kurikulum 2013 pada proses pembelajaran, guru sebaiknya tidak mendominasi pembelajaran di kelas dan memberikan kesempatan kepada siswa untuk berpartisipasi aktif dalam pembelajaran. Guru berperan sebagai fasilitator dan pembimbing siswa sehingga siswa dapat memahami materi dengan baik dan benar.
3. Pada pembelajaran praktik, guru sebaiknya menerapkan kriteria penilaian yang standar sehingga siswa terbiasa untuk melaksanakan praktik dengan baik dan tertib mulai dari persiapan diri (kebersihan dan kelengkapan atribut praktik) sampai proses berkemas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Suprijono. 2009. *Cooperative Learning Teori dan Aplikasi PAIKEM*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- A.H. Hermawan, dkk. 2008. *Pengembangan Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Arief S. Sadiman, dkk. 2010. *Media Pendidikan: Pengertian Pengembangan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Perkasa.
- A. Rasyad. 2003. *Teori Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Uhamka Press.
- Aziz Shalihin. 2015. *Peningkatan Aktivitas Belajar Dan Prestasi Belajar Siswa Dengan Menggunakan Metode Cooperative Learning Tipe Jigsaw Pada Mata Pelajaran Memperbaiki Sistem Hidrolik dan Kompresor Udara Kelas X OB SMK Muhammadiyah 1 Playen*. Yogyakarta: Skripsi UNY.
- D. Mardapi. 2004. *Penyusunan Tes Hasil Belajar*. Yogyakarta: Program Pascasarjana UNY.
- Daryanto. 2009. *Panduan Proses Pembelajaran Kreatif dan Inovatif*. Jakarta: AV Publisher.
- Departemen Pendidikan Nasional. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Pusat Bahasa Edisi Keempat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- E. Mulyasa. 2003. *Kurikulum Berbasis Kompetensi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Edi Eko Nugroho. 2009. *Pembelajaran yang Efisien*. Diakses dari [www.edyekoguru.edublogs.com](http://www.edyekoguru.edublogs.com) pada tanggal 15 September 2011.
- Endang Mulyatiningsih. 2013. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Fatah Syukur. 2005. *Teknologi Pendidikan*. Semarang: Walisongo Press.
- Ibrahim. 2000. *Pembelajaran Kooperatif*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya Press.
- Isjoni. 2010. *Pembelajaran Kooperatif*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Latifa Nur Rahmawati. 2011. *Peningkatan Kreativitas Mencipta Desain Busana Dengan Pendekatan Pembelajaran Kooperatif Berbasis STAD (Student*

*Teams Achievement Divisions) Pada Mata Diklat Menggambar Busana di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Yogyakarta: Skripsi UNY.*

M.J. Allen & W. Yen. 1979. *Introduction to Measurement Theory*. Monterey: Brooks/ Cole Publishing Company.

Mohammad Nur. 2005. *Pembelajaran Kooperatif*. Surabaya: LPMP Jatim.

Muhibbin Syah. 2011. *Psikologi Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Murip Yahya. 2008. *Pengantar Pendidikan*. Bandung: Prospect.

Muslimin, dkk. 2000. *Pembelajaran Kooperatif*. Surabaya: Unesa University Press.

Nana Sudjana dan Ahmad Rivai. 2005. *Media Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.

Nana Syaodah Sukmadinata. 2006. *Pengembangan Kurikulum: Teori dan Praktek*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Nanang Hanafiah dan Cucu Suhana. 2010. *Konsep Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Refika Aditama.

Nazarudin. 2007. *Manajemen Pembelajaran*. Yogyakarta: Teras.

Oemar Hamalik. 2003. *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara.

Pardjono, dkk. 2007. *Panduan Penelitian Tindakan Kelas*. Yogyakarta: Lembaga Penelitian UNY.

S. Surapranata. 2005. *Analisis, Validitas, Reliabilitas dan Interpretasi Hasil Tes, Implementasi Kurikulum 2004*. Bandung: Remaja Rosdakarya Offset.

Sardiman. 2011. *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Sugiyono. 2014. *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

Suhaenah Suparno. 2001. *Membangun Kompetensi Belajar*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Suharsimi Arikunto. 2006. *Manajemen Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta.

Umi Marfu'ah. 2013. *Model Pembelajaran Kooperatif Tipe STAD dengan Bantuan Media Jobsheet pada Mata Diklat Membuat Busana Wanita di SMK Negeri 6 Purworejo*. Yogyakarta: Skripsi UNY.

- Vika Dian Lestari. 2012. *Peningkatan Kompetensi Membuat Macam-Macam Pola Rok dengan Model Pembelajaran Cooperative Learning Menggunakan Metode Jigsaw di SMK N 6 Yogyakarta*. Yogyakarta: Skripsi UNY.
- Widyantini. 2008. *Penerapan Pembelajaran Kooperatif STAD dalam pembelajaran Matematika SMP*. Yogyakarta: PPPPTK Matematika.
- Wina Sanjaya. 2008. *Perencanaan dan Desain Sistem Pembelajaran*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Wina Sanjaya. 2009. *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

**LAMPIRAN 1**  
**SILABUS DAN RPP**

## SILABUS

Nama Sekolah : SMK Negeri 6 Yogyakarta

Mata Pelajaran : Kue Indonesia

Kelas/ Semester : XI/ 2

Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<b>Kue Indonesia dari tepung ketan</b>	<b>Mengamati :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar kue Indonesia dari tepung ketan yang sebenarnya</li> </ul> <b>Menanya :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat dan kriteria hasil kue Indonesia dari tepung ketan</li> </ul>	<b>Observasi:</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung  <b>Tes:</b> Tes tertulis  <b>Tes Kinerja:</b> membuat kue Indonesia dari tepung ketan	1 minggu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar kue sebenarnya</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li>Jobsheet</li> </ul>
2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi					

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja		<b>Mengumpulkan Data</b>			
3.6 Menganalisis Kue Indonesia kue dari tepung ketan		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan <i>jobsheet</i></li> </ul>			
4.6 Membuat kue Indonesia dari tepung ketan		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melakukan praktik membuat kue Indonesia dari tepung ketan dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari tepung ketan</li> </ul> <p><b>Mengasosiasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</li> <li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li> </ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat laporan hasil diskusi dan praktik,</li> <li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li> </ul>			

<p>1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui menjaga dan melestarikan keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<p><b>Kue Indonesia dari umbi-umbian</b></p>	<p><b>Mengamati :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengamati gambar Kue Indonesia dari umbi-umbian yang sebenarnya</li> </ul>	<p><b>Observasi:</b> pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p>	<p>1 minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambar kue sebenarnya</li> <li>Bahan praktik</li> <li>Alat praktik</li> <li><i>Jobsheet</i></li> </ul>
<p>2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami karakteristik dan jenis-jenis bahan makanan</p>		<p><b>Menanya :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengajukan pertanyaan tentang pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik, bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, dan kriteria hasil</li> </ul>	<p><b>Tes</b> Tes tertulis</p>		
<p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pengamatan sebagai bagian dari sikap ilmiah</p> <p>2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggung jawab dalam implementasi pemilihan bahan makanan untuk pengolahan makanan pada situasi kerja</p>		<p><b>Mengumpulkan Data</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data terkait dengan pertanyaan yang diajukan dengan menggunakan <i>jobsheet</i></li> <li>Melakukan praktik membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan mencatat hal-hal yang dijumpai saat praktik (data) yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan</li> <li>Menganalisis hasil praktik kue Indonesia dari umbi-umbian</li> </ul>	<p><b>Tes Kinerja</b> membuat kue Indonesia dari umbi-umbian</p>		
<p>3.7 Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian</p>	<p><b>Mengasosiasi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mengolah dan menganalisis data yang terkumpul dari hasil diskusi dan praktik untuk menjawab pertanyaan</li> </ul>				

4.7 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian		<ul style="list-style-type: none"><li>• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik terkait dengan jawaban pertanyaan</li></ul> <p><b>Mengkomunikasikan :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Membuat laporan hasil diskusi dan praktik,</li><li>• Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik</li></ul>			
--	--	---	--	--	--

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**SIKLUS I**

Nama Sekolah : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Kue Indonesia  
Kelas / Semester : XI / 2  
Tema : Kue Indonesia dari Tepung Ketan  
Jumlah Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

**A. Kompetensi Inti**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

**B. Kompetensi Dasar**

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk kue Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk kue Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun,

ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

3.6. Menganalisis kue Indonesia dari tepung ketan.

4.6. Membuat kue Indonesia dari tepung ketan

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian kue Indonesia dari tepung ketan.
2. Menjelaskan fungsi kue Indonesia dari tepung ketan.
3. Mengidentifikasi macam-macam kue Indonesia dari tepung ketan.
4. Menjelaskan karakteristik kue Indonesia dari tepung ketan.
5. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan.
6. Menjelaskan cara membuat kue Indonesia dari tepung ketan.
7. Menganalisis kriteria hasil kue Indonesia dari tepung ketan.
8. Menentukan bahan untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
9. Menentukan alat untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
10. Melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
11. Melakukan penyiapan alat untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
12. Melaksanakan proses pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.

D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian kue Indonesia dari tepung ketan.
2. Siswa mampu menjelaskan fungsi kue Indonesia dari tepung ketan.
3. Siswa mampu mengidentifikasi macam-macam kue Indonesia dari tepung ketan.
4. Siswa mampu menjelaskan karakteristik kue Indonesia dari tepung ketan.
5. Siswa mampu mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan.

6. Siswa mampu menjelaskan cara membuat kue Indonesia dari tepung ketan.
7. Siswa mampu menganalisis kriteria hasil kue Indonesia dari tepung ketan.
8. Siswa mampu menentukan bahan untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
9. Siswa mampu menentukan alat untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
10. Siswa mampu melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
11. Siswa mampu melakukan penyiapan alat untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
12. Siswa mampu melaksanakan proses pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian kue Indonesia dari tepung ketan.
2. Fungsi kue Indonesia dari tepung ketan.
3. Macam-macam kue Indonesia dari tepung ketan.
4. Karakteristik kue Indonesia dari tepung ketan.
5. Bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan.
6. Cara membuat kue Indonesia dari tepung ketan.
7. Kriteria hasil kue Indonesia dari tepung ketan.
8. Melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
9. Melakukan penyiapan alat untuk pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
10. Melaksanakan proses pembuatan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.

F. Alokasi Waktu: 5 x 45 menit

G. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. *Jigsaw*

3. Penugasan

4. Praktikum

H Media Pembelajaran

1. *Jobsheet* kue Indonesia dari tepung ketan

I. Sumber Belajar

Kumpulan resep kue Indonesia SMK Negeri 6 Yogyakarta

Anni Faridah. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Depdiknas

Chocoloveid. 2007. Macam-macam Jenis Bungkusan Daun Pisang. Diakses

dari [http://kamusdapurku.blogspot.co.id/2007/05/berbagai-jenis-](http://kamusdapurku.blogspot.co.id/2007/05/berbagai-jenis-bungkusan-dari-daun.html)

[bungkusan-dari-daun.html](http://kamusdapurku.blogspot.co.id/2007/05/berbagai-jenis-bungkusan-dari-daun.html) pada tanggal 14 Maret 2016 pukul 13.45

WIB.

J. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru mengucapkan salam pembuka.</li><li>2. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya (KI 1) diwujudkan dengan berdoa sesuai agama masing-masing dipimpin oleh guru.</li><li>3. Guru menyampaikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran.</li><li>4. Memberikan kaitan (apersepsi) dengan materi yang telah diberikan sebelumnya tentang berbagai macam kue dari tepung ketan.</li><li>5. Guru memberikan penjelasan tentang metode pembelajaran kooperatif tipe <i>jigsaw</i> dan sistem penilaiannya.</li></ol>	15 menit	Ceramah
Inti	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Guru membagi siswa ke dalam 6</li></ol>	200	Ceramah,

	<p>kelompok belajar dengan kemampuan siswa yang beragam agar kelompok belajar menjadi heterogen.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Guru meminta siswa untuk berkelompok sesuai dengan kelompok belajar yang telah ditentukan.</li> <li>3. Guru memberikan tugas dan <i>jobsheet</i> kepada masing-masing anggota kelompok.</li> <li>4. Guru membimbing siswa untuk mempelajari materi masing-masing yang telah ditentukan. Guru melatih siswa menerapkan sikap tanggung jawab (KI 2) terhadap tugas yang diberikan.</li> <li>5. Guru membimbing siswa untuk membuat kelompok baru (kelompok ahli), berdasarkan materi yang sama.</li> <li>6. Guru memantau dan membimbing masing-masing kelompok ahli. Guru melatih siswa menerapkan sikap tanggung jawab, santun, kerjasama, dan proaktif (KI 2) selama proses diskusi berlangsung.</li> <li>7. Guru membimbing siswa untuk kembali ke kelompok belajar (kelompok awal).</li> <li>8. Guru meminta masing-masing anggota kelompok untuk menjelaskan materi yang telah dipelajari bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain secara bergantian. Guru melatih siswa menerapkan sikap tanggung jawab,</li> </ol>	<p>menit</p>	<p><i>Jigsaw</i>, Penugasan Praktikum</p>
--	--	--------------	---

	<p>santun, kerjasama, dan proaktif (KI 2) selama proses diskusi berlangsung.</p> <p>9. Guru dan siswa membahas materi yang telah dipelajari secara singkat, menambahkan apabila ada materi yang terlewat dan menjelaskan hal-hal teknis yang harus diperhatikan dalam pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan yang akan di praktikkan.</p> <p>10. Guru melatih siswa menerapkan sikap proaktif (KI 2) dengan memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya bila kurang paham terhadap materi yang telah dipelajari.</p> <p>11. Siswa dituntut untuk memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan untuk memecahkan masalah (KI 3), untuk itu guru meminta siswa mengerjakan soal pilihan ganda terkait materi yang telah dipelajari.</p> <p>12. Guru mengumpulkan lembar jawab siswa.</p> <p>13. Guru memberikan penilaian terhadap jawaban siswa dan memasukkan nilai ke daftar nilai.</p> <p>14. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian praktik.</p> <p>15. Guru meminta siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah ditugaskan. Guru melatih siswa menerapkan sikap</p>		
--	--	--	--

	<p>disiplin dan tanggung jawab (KI 2) terhadap tugas yang diberikan.</p> <p>16. Guru mengecek kelengkapan praktik, kebersihan dan kerapian diri siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja. Guru melatih siswa menerapkan sikap disiplin dan tanggung jawab (KI 2) terhadap kelengkapan praktik yang harus dipenuhi siswa.</p> <p>17. Guru memberikan kesempatan siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan.</p> <p>18. Guru menjelaskan batasan waktu untuk praktik dan mempersilakan siswa untuk memulai praktik membuat kue Indonesia dari tepung ketan (KI 4)</p> <p>19. Guru menilai persiapan praktik siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja.</p> <p>20. Guru memantau dan melakukan penilaian terhadap sikap kerja dan proses pembuatan produk yang dilakukan siswa, kemudian mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja.</p> <p>21. Guru mengingatkan siswa untuk segera menyelesaikan produk sebelum waktu batasan praktik yang diberikan selesai.</p> <p>22. Guru meminta hasil produk siswa diletakkan di meja tengah untuk dinilai. Siswa mengolah dan mencipta produk yang telah ditentukan (KI 4).</p>		
--	---	--	--

	<p>23. Guru melakukan penilaian terhadap hasil produk dan waktu yang dibutuhkan siswa untuk menyelesaikan produk dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja.</p> <p>24. Guru mengingatkan siswa untuk segera membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian tugas yang telah ditentukan yang digunakan. Guru melatih siswa menerapkan sikap disiplin dan tanggung jawab (KI 2) terhadap kewajibannya membersihkan alat dan tempat yang digunakan.</p> <p>25. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian seragam sekolah.</p>		
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan kesimpulan, evaluasi dari pembelajaran teori dan praktik yang telah berlangsung.</li> <li>2. Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang mendapatkan nilai tertinggi dan kelompok yang menghasilkan produk terbaik.</li> <li>3. Guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya terkait praktik yang telah berlangsung.</li> <li>4. Guru melatih siswa menerapkan sikap tanggung jawab (KI 2) dengan memberikan tugas kepada siswa untuk membuat persiapan praktik pada pertemuan selanjutnya (kue Indonesia</li> </ol>	10 menit	Ceramah Penugasan

	<p>dari umbi-umbian).</p> <p>5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya (KI 1) diwujudkan dengan berdoa sesuai agama masing-masing dipimpin oleh guru.</p> <p>6. Guru menutup pembelajaran kelas dengan mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.</p>		
	Jumlah	225 menit	

K. Kriteria Penilaian

Penilaian dilakukan berdasarkan hasil pekerjaan siswa pada tes pilihan ganda. (Keterangan: Lembar penilaian terlampir)

Yogyakarta, April 2016

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nurul Lestari, S.Pd.  
NIP. 19770910 200604 2 009

Mar'atush Sholihah  
NIM. 12511244007

### Kisi-kisi Tes Pilihan Ganda Siklus I

Kompetensi Dasar	Indikator	No. soal	Jumlah Soal	Bentuk Soal
Kue Indonesia dari Tepung Ketan	a. Menjelaskan pengertian kue Indonesia dari tepung ketan	1	1	Pilihan Ganda
	b. Mengidentifikasi macam-macam kue Indonesia dari tepung ketan	2, 7, 17	1	
	c. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan	5, 6, 9, 10, 12, 13, 15, 19	9	
	d. Menjelaskan cara membuat kue Indonesia dari tepung ketan	4, 8, 11, 14, 18	5	
	e. Menganalisis kriteria hasil kue Indonesia dari tepung ketan	3, 16, 20	4	
<b>Jumlah Soal</b>			<b>20</b>	

**TES PILIHAN GANDA**  
**KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN**

Berilah tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang paling tepat!

1. Perlakuan khusus dalam mengolah kue Indonesia dari tepung ketan adalah menggunakan cairan ...
  - a. Air panas
  - b. Air suam-suam kuku
  - c. Air dingin
  - d. Air es
  - e. Air matang
2. Berikut ini yang termasuk kue Indonesia dari tepung ketan adalah ...
  - a. Wingko babat, onde-onde ketawa, putri mandi
  - b. Putri mandi, kueku, nagasari
  - c. Onde-onde isi kumbu, bugis, mendut
  - d. Mento, klepon, wingko babat
  - e. Onde-onde ketawa, bugis, wingko babat
3. Jenis bungkus daun pisang yang tepat untuk kue bugis adalah ...
  - a. Pinjung
  - b. Tum
  - c. Takir
  - d. Sudi
  - e. Samir
4. Kue Indonesia dari tepung ketan yang menggunakan teknik olah digoreng (*frying*) adalah ...
  - a. Kue onde-onde ketawa
  - b. Kue putri mandi
  - c. Kue onde-onde isi kumbu
  - d. Kue wingko babat
  - e. Kue mendut
5. Saus kental untuk kue putri mandi perlu dikentalkan dengan ...
  - a. Tepung terigu
  - b. Tepung maizena
  - c. Tepung ketan
  - d. Tepung beras
  - e. Tepung tapioka

6. Isian kue yang terbuat dari kelapa parut yang dicampur dengan gula, garam dan air disebut ...
- Kumbu
  - Mata ular
  - Inti
  - Unti/ ente-enten
  - Isian kelapa
7. Kue Indonesia dari tepung ketan yang dibungkus seperti gambar di samping adalah kue ...
- 
- Bugis
  - Mendut
  - Putri mandi
  - Nagasari
  - Kue pisang
8. Kue wingko babat adalah kue yang diselesaikan dengan teknik olah ...
- Digoreng
  - Dikukus
  - Direbus
  - Dikukus dan dibakar
  - Dibakar/ dioven
9. Mata ular adalah saus kental yang terbuat dari bahan ...
- Susu
  - Tepung beras
  - Santan
  - Tepung maizena
  - Tepung terigu
10. Isian dari kue mendut adalah ...
- Enten-enten putih
  - Enten-enten merah
  - Gula merah
  - Kumbu
  - Daging

11. Teknik olah untuk kue bugis adalah ...
- Direbus
  - Dipanggang
  - Dibakar/ dioven
  - Dikukus
  - Digoreng
12. Kumbu terbuat dari bahan dasar ...
- Kelapa
  - Gula merah
  - Gula pasir
  - Daging
  - Kacang hijau
13. Daun yang digunakan untuk memberikan aroma harum dalam pengolahan kue Indonesia dari tepung ketan adalah ...
- Daun suji
  - Daun pandan
  - Daun salam
  - Daun pisang
  - Daun mint
14. Gambar di atas adalah proses pembuatan kue ...
- Onde-onde isi kumbu
  - Putri mandi
  - Bugis
  - Mendut
  - Wingko babat
15. Air kapur sirih digunakan untuk membuat kue ...
- Kue mendut, bugis, putri mandi
  - Kue putri mandi, mendut, wingko babat
  - Kue bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat
  - Kue wingko babat, mendut, onde-onde isi kumbu
  - Kue bugis, onde-onde isi kumbu, putri mandi



16. Warna adonan dari kue bugis adalah ...
- Merah, hijau
  - Merah, kuning, hijau
  - Merah, kuning, hijau, putih
  - Putih
  - Coklat
17. Tepung ketan, gula pasir, kelapa sedang, telur ayam, vanili dan garam adalah bahan yang digunakan untuk membuat kue ...
- Putri mandi
  - Bugis
  - Mendut
  - Onde-onde isi kumbu
  - Wingko babat
18. Teknik olah dalam membuat kumbu adalah ...
- Kukus
  - Goreng
  - Rebus
  - Kukus dan rebus
  - Sangrai
19. Daun pisang yang biasa digunakan untuk membungkus kue adalah ...
- Daun pisang raja
  - Daun pisang batu
  - Daun pisang kapok
  - Daun pisang uter
  - Daun pisang tanduk
20. Gambar bungkusan daun pisang di samping yang tepat digunakan untuk kue ...
- Putri mandi
  - Bugis
  - Mendut
  - Wingko babat
  - Onde-onde isi kumbu



**Kunci Jawaban Tes Pilihan Ganda**

- |      |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|
| 1. B | 6. D  | 11. D | 16. D |
| 2. C | 7. B  | 12. E | 17. E |
| 3. A | 8. E  | 13. B | 18. C |
| 4. C | 9. C  | 14. A | 19. B |
| 5. D | 10. A | 15. A | 20. A |

Setiap jawaban benar mendapat nilai 5 dan jawaban salah mendapat nilai 0.

**Lembar Penilaian Tes Pilihan Ganda**

	Nomor Butir Soal																			
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Nilai</b>																				
$NA = \frac{\text{Jumlah soal yang dijawab benar}}{\text{Jumlah soal}} \times 100$																				

**Keterangan:**

- Nilai 100 : Jika semua butir soal dijawab dengan benar
- Nilai 95 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 19 butir
- Nilai 90 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 18 butir
- Nilai 85 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 17 butir
- Nilai 80 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 16 butir
- Nilai 75 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 15 butir
- Nilai 70 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 14 butir
- Nilai 65 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 13 butir
- Nilai 60 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 12 butir
- Nilai 55 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 11 butir
- Nilai 50 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 10 butir
- Nilai 45 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 9 butir
- Nilai 40 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 8 butir
- Nilai 35 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 7 butir
- Nilai 30 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 6 butir
- Nilai 25 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 5 butir
- Nilai 20 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 4 butir
- Nilai 15 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 3 butir
- Nilai 10 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 2 butir
- Nilai 5 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 1 butir
- Nilai 0 : Jika semua butir soal dijawab dengan salah

**KISI-KISI LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA**

Ranah	Kriteria Unjuk Kerja	Aspek Penilaian	Penilaian				Bobot
			1	2	3	4	
Psikomotor dan Afektif	Persiapan	a. Kelengkapan atribut praktik dan kebersihan diri 1) Baju cook 2) Celemek putih 3) Kerpus/ jilbab rapi 4) Serbet 2 buah 5) Kuku bersih dan pendek b. Persiapan praktik 1) Baik/ runtut 2) Penulisan rapi 3) Lengkap 4) Tertib kerja efektif					10
	Proses	Bekerja secara sistematis, efektif dan efisien					50
	Produk	Membuat produk sesuai kriteria hasil (bentuk, warna, rasa, tekstur) dan presentasi produk menarik					20
	Sikap kerja	Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja					10
	Waktu	Menyajikan produk sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan					10
Jumlah						100	

### KRITERIA PENILAIAN UNJUK KERJA MEMBUAT KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN SIKLUS I

Ranah	Kriteria Unjuk Kerja	Aspek Penilaian	Penilaian				Bobot	Rubrik Penilaian
			1	2	3	4		
Psikomotor dan Afektif	Persiapan	a. Kelengkapan atribut praktik dan kebersihan diri 1) Baju cook 2) Celemek putih 3) Kerpus/ jilbab rapi 4) Serbet 2 buah 5) Kuku bersih dan pendek					5	<p>Nilai 4: Memenuhi 5 item: menggunakan baju cook, celemek putih, kerpus/ jilbab rapi, membawa serbet 2 buah, kuku bersih dan pendek</p> <p>Nilai 3: Memenuhi 4 item: menggunakan baju cook, celemek putih, kerpus/ jilbab rapi, membawa serbet 2 buah, kuku panjang/ kotor</p> <p>Nilai 2: Memenuhi 3 item: menggunakan baju cook, celemek putih, kerpus/ jilbab rapi, tidak membawa serbet, kuku panjang/ kotor</p> <p>Nilai 1: Memenuhi 2 item: menggunakan baju cook, celemek putih, tidak menggunakan kerpus/ jilbab rapi, tidak membawa serbet, kuku panjang/ kotor</p>
		b. Persiapan praktik 1) Baik/ runtut 2) Penulisan rapi 3) Tertib kerja efektif 4) Lengkap					5	<p>Nilai 4: Memenuhi 4 item: persiapan praktik dikerjakan dengan baik/ runtut, penulisan rapi, tertib kerja efektif dan lengkap</p> <p>Nilai 3: Memenuhi 3 item: persiapan praktik dikerjakan dengan baik/ runtut, penulisan rapi, tertib kerja efektif dan tidak lengkap</p> <p>Nilai 2: Memenuhi 2 item: persiapan praktik dikerjakan dengan baik/ runtut, penulisan rapi, tertib kerja kurang efektif dan tidak lengkap</p> <p>Nilai 1: Memenuhi 1 item: persiapan praktik dikerjakan dengan baik/ runtut, penulisan kurang rapi, tertib kerja kurang efektif dan tidak lengkap</p>

	Proses	Bekerja secara sistematis, efektif dan efisien					50	Nilai 4: Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif Nilai 3: Bekerja secara sistematis dan efisien Nilai 2: Bekerja secara sistematis Nilai 1: Tidak bekerja secara sistematis
	Produk/ hasil kerja	Membuat produk sesuai kriteria hasil (bentuk, rasa, warna, tekstur) dan presentasi produk menarik					20	Nilai 4: Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi produk sangat baik Nilai 3: Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi produk baik Nilai 2: Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi produk kurang baik Nilai 1: Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak memenuhi kriteria hasil, presentasi produk tidak baik
	Sikap kerja	Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja					10	Nilai 4: Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja Nilai 3: Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat Nilai 2: Bekerja sesuai prosedur kerja Nilai 1:

								Tidak bekerja sesuai prosedur kerja
	Waktu	Menyajikan produk sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan					10	Nilai 4: Menyajikan produk sebelum waktu maksimal yang telah ditetapkan Nilai 3: Menyajikan produk sesuai waktu maksimal yang telah ditetapkan Nilai 2: Menyajikan produk melebihi waktu maksimal yang telah ditetapkan Nilai 1: Menyajikan produk sangat melebihi waktu maksimal yang telah ditetapkan
<b>Total</b>							<b>100</b>	

**Penentuan Nilai Penilaian Unjuk Kerja:**

1.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (8)}} \times \text{Bobot (10)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

2.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (4)}} \times \text{Bobot (50)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

3.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (4)}} \times \text{Bobot (20)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

4.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (4)}} \times \text{Bobot (10)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

5.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (4)}} \times \text{Bobot (10)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

---

Jumlah Nilai =  $\boxed{\dots\dots\dots}$  +

**Bobot Penilaian Akhir:**

1. Bobot Kognitif = 40

2. Bobot Psikomotor dan Afektif = 60

**Total = 100**

**Nilai Akhir = Nilai Kognitif + Nilai Psikomotor dan Afektif**

**Nilai Akhir =  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (100)}} \times \text{bobot} + \frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (100)}} \times \text{bobot}$**

**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)**  
**SIKLUS II**

Nama Sekolah : SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Mata Pelajaran : Kue Indonesia  
Kelas / Semester : XI / 2  
Tema : Kue Indonesia dari Umbi-Umbian  
Jumlah Pertemuan : 1 x Pertemuan  
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk kue Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk kue Indonesia.
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli,

santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional.

2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja.

3.7. Menganalisis kue Indonesia dari umbi-umbian.

1.7. Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian.

#### C. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian kue Indonesia dari umbi-umbian.
2. Menjelaskan fungsi kue Indonesia dari umbi-umbian.
3. Mengidentifikasi macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian.
4. Menjelaskan karakteristik kue Indonesia dari umbi-umbian.
5. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari umbi-umbian.
6. Menjelaskan cara membuat kue Indonesia dari umbi-umbian.
7. Menganalisis kriteria hasil kue Indonesia dari umbi-umbian.
8. Menentukan bahan untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
9. Menentukan alat untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
10. Melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
11. Melakukan penyiapan alat untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
12. Melaksanakan proses pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.

#### D. Tujuan Pembelajaran

1. Siswa mampu menjelaskan pengertian kue Indonesia dari umbi-umbian.
2. Siswa mampu menjelaskan fungsi kue Indonesia dari umbi-umbian.

3. Siswa mampu mengidentifikasi macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian.
4. Siswa mampu menjelaskan karakteristik kue Indonesia dari umbi-umbian.
5. Siswa mampu mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari umbi-umbian.
6. Siswa mampu menjelaskan cara membuat kue Indonesia dari umbi-umbian.
7. Siswa mampu menganalisis kriteria hasil kue Indonesia dari umbi-umbian.
8. Siswa mampu menentukan bahan untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
9. Siswa mampu menentukan alat untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
10. Siswa mampu melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
11. Siswa mampu melakukan penyiapan alat untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
12. Siswa mampu melaksanakan proses pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.

#### E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian kue Indonesia dari umbi-umbian.
2. Fungsi kue Indonesia dari umbi-umbian.
3. Macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian.
4. Karakteristik kue Indonesia dari umbi-umbian.
5. Bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari umbi-umbian.
6. Cara membuat kue Indonesia dari umbi-umbian.

7. Kriteria hasil kue Indonesia dari umbi-umbian.
8. Melakukan penyiapan bahan untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
9. Melakukan penyiapan alat untuk pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.
10. Melaksanakan proses pembuatan kue mataroda, combro, lumpur surga, kroket singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, kroket kentang.

F. Alokasi Waktu: 5 x 45 menit

G. Metode Pembelajaran

1. Ceramah
2. *Jigsaw*
3. Penugasan
4. Praktikum

H. Media Pembelajaran

1. *Jobsheet* kue Indonesia dari umbi-umbian

I. Sumber Belajar

Kumpulan resep kue Indonesia SMK Negeri 6 Yogyakarta  
Anni Faridah. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Depdiknas

J. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu	Metode
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru mengucapkan salam pembuka.</li> <li>2. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya (KI 1) diwujudkan dengan berdoa sesuai agama masing-masing dipimpin oleh guru.</li> <li>3. Guru menyampaikan kompetensi dasar</li> </ol>	15 menit	Ceramah

	<p>dan tujuan pembelajaran.</p> <p>4. Memberikan kaitan (apersepsi) dengan materi yang telah diberikan sebelumnya tentang berbagai macam kue dari tepung ketan.</p> <p>5. Guru memberikan penjelasan tentang metode pembelajaran kooperatif tipe <i>jigsaw</i> dan sistem penilaiannya.</p>		
Inti	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok belajar dengan kemampuan siswa yang beragam agar kelompok belajar menjadi heterogen.</li> <li>2. Guru meminta siswa untuk berkelompok sesuai dengan kelompok belajar yang telah ditentukan.</li> <li>3. Guru memberikan tugas dan <i>jobsheet</i> kepada masing-masing anggota kelompok.</li> <li>4. Guru membimbing siswa untuk mempelajari materi masing-masing yang telah ditentukan. Guru melatih siswa menerapkan sikap tanggung jawab (KI 2) terhadap tugas yang diberikan.</li> <li>5. Guru membimbing siswa untuk membuat kelompok baru (kelompok ahli), berdasarkan materi yang sama.</li> <li>6. Guru memantau dan membimbing masing-masing kelompok ahli. Guru melatih siswa menerapkan sikap tanggung jawab, santun, kerjasama, dan proaktif (KI 2) selama proses diskusi berlangsung.</li> <li>7. Guru membimbing siswa untuk kembali ke kelompok belajar (kelompok awal).</li> </ol>	200 menit	Ceramah, <i>Jigsaw</i> , Penugasan Praktikum

	<p>8. Guru meminta masing-masing anggota kelompok untuk menjelaskan materi yang telah dipelajari bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain secara bergantian. Guru melatih siswa menerapkan sikap tanggung jawab, santun, kerjasama, dan proaktif (KI 2) selama proses diskusi berlangsung.</p> <p>9. Guru dan siswa membahas materi yang telah dipelajari secara singkat, menambahkan apabila ada materi yang terlewat dan menjelaskan hal-hal teknis yang harus diperhatikan dalam pembuatan kue Indonesia dari tepung ketan yang akan di praktikkan.</p> <p>10. Guru melatih siswa menerapkan sikap proaktif (KI 2) dengan memberi kesempatan kepada siswa untuk bertanya bila kurang paham terhadap materi yang telah dipelajari.</p> <p>11. Siswa dituntut untuk memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan untuk memecahkan masalah (KI 3), untuk itu guru meminta siswa mengerjakan soal pilihan ganda terkait materi yang telah dipelajari.</p> <p>12. Guru mengumpulkan lembar jawab siswa.</p> <p>13. Guru memberikan penilaian terhadap jawaban siswa dan memasukkan nilai ke daftar nilai.</p>		
--	--	--	--

	<p>14. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian praktik.</p> <p>15. Guru meminta siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah ditugaskan. Guru melatih siswa menerapkan sikap disiplin dan tanggung jawab (KI 2) terhadap tugas yang diberikan.</p> <p>16. Guru mengecek kelengkapan praktik, kebersihan dan kerapian diri siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja. Guru melatih siswa menerapkan sikap disiplin dan tanggung jawab (KI 2) terhadap kelengkapan praktik yang harus dipenuhi siswa.</p> <p>17. Guru memberikan kesempatan siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan.</p> <p>18. Guru menjelaskan batasan waktu untuk praktik dan mempersilakan siswa untuk memulai praktik membuat kue Indonesia dari tepung ketan (KI 4)</p> <p>19. Guru menilai persiapan praktik siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja.</p> <p>20. Guru memantau dan melakukan penilaian terhadap sikap kerja dan proses pembuatan produk yang dilakukan siswa, kemudian mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja.</p> <p>21. Guru mengingatkan siswa untuk segera menyelesaikan produk sebelum waktu batasan praktik yang diberikan selesai.</p>		
--	--	--	--

	<p>22. Guru meminta hasil produk siswa diletakkan di meja tengah untuk dinilai. Siswa mengolah dan mencipta produk yang telah ditentukan (KI 4).</p> <p>23. Guru melakukan penilaian terhadap hasil produk dan waktu yang dibutuhkan siswa untuk menyelesaikan produk dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja.</p> <p>24. Guru mengingatkan siswa untuk segera membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian tugas yang telah ditentukan yang digunakan. Guru melatih siswa menerapkan sikap disiplin dan tanggung jawab (KI 2) terhadap kewajibannya membersihkan alat dan tempat yang digunakan.</p> <p>25. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian seragam sekolah.</p>		
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Guru menyampaikan kesimpulan, evaluasi dari pembelajaran teori dan praktik yang telah berlangsung.</li> <li>2. Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang mendapatkan nilai tertinggi dan kelompok yang menghasilkan produk terbaik.</li> <li>3. Guru memberikan kesempatan siswa untuk bertanya terkait praktik yang telah berlangsung.</li> <li>4. Guru melatih siswa menerapkan sikap</li> </ol>	10 menit	Ceramah Penugasan

	<p>tanggung jawab (KI 2) dengan memberikan tugas kepada siswa untuk membuat persiapan praktik pada pertemuan selanjutnya (kue Indonesia dari kacang-kacangan).</p> <p>5. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya (KI 1) diwujudkan dengan berdoa sesuai agama masing-masing dipimpin oleh guru.</p> <p>6. Guru menutup pembelajaran kelas dengan mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.</p>		
	Jumlah	225 menit	

K. Kriteria Penilaian

Penilaian dilakukan berdasarkan hasil pekerjaan siswa pada tes pilihan ganda. (Keterangan: Lembar penilaian terlampir)

Yogyakarta, April 2016

Mengetahui,  
Guru Pembimbing

Mahasiswa

Nurul Lestari, S.Pd.  
NIP. 19770910 200604 2 009

Mar'atush Sholihah  
NIM. 12511244007

### Kisi-kisi Tes Pilihan Ganda Siklus II

<b>Kompetensi Dasar</b>	<b>Indikator</b>	<b>No. soal</b>	<b>Jumlah Soal</b>	<b>Bentuk Soal</b>
Kue Indonesia dari Umbi-umbian	a. Menjelaskan pengertian kue Indonesia dari umbi-umbian	1	1	Pilihan Ganda
	b. Mengidentifikasi macam-macam kue Indonesia dari umbi-umbian	2, 11, 13	3	
	c. Mengidentifikasi bahan dan alat yang digunakan dalam membuat kue Indonesia dari umbi-umbian	4, 7, 9, 10, 16, 18	6	
	d. Menjelaskan cara membuat kue Indonesia dari umbi-umbian	3, 5, 6, 8, 12, 14, 15, 17, 19	9	
	e. Menganalisis kriteria hasil kue Indonesia dari umbi-umbian	20	1	
<b>Jumlah Soal</b>			<b>20</b>	

**TES PILIHAN GANDA**  
**KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN**

Berilah tanda silang (X) pada pilihan jawaban yang paling tepat!

1. Ubi kayu yang dijemur dan dikeringkan disebut ...
  - a. Tape
  - b. Sagu
  - c. Gapek
  - d. Tepung gapek
  - e. Tepung tapioka
2. Berikut ini yang termasuk kue Indonesia dari singkong adalah ...
  - a. Kue mata roda, lumpur surga, combro
  - b. Kue timus, bluder tape, lemet
  - c. Kue misro, bengawan solo, pastel bakar singkong
  - d. Kue lemet, lumpur surga, misro
  - e. Kue kroket singkong, timus, misro
3. Kue Indonesia dari umbi-umbian yang teknik olahannya dimixer dan dioven adalah ...
  - a. Kue mata roda
  - b. Kue lumpur surga
  - c. Kue pastel bakar singkong
  - d. Kue timus
  - e. Kue bluder tape
4. Gambar di samping adalah kue Indonesia yang dibuat dari ...
  - a. Ubi jalar
  - b. Ubi kayu/ singkong
  - c. Kentang
  - d. Tape
  - e. Ganyong
5. Kue yang umbi-umbiannya perlu diparut terlebih dahulu adalah ...
  - a. Kue timus
  - b. Kue kroket kentang
  - c. Kue pastel bakar singkong
  - d. Kue combro
  - e. Kue lumpur surga



6. Kue lumpur surga adalah kue yang diselesaikan dengan teknik olah ...
  - a. Digoreng
  - b. Dipanggang
  - c. Dikukus
  - d. Direbus
  - e. Dioven
7. Kue yang dilumuri dengan tepung panir adalah ...
  - a. Kue pastel bakar singkong
  - b. Kue combro
  - c. Kue timus
  - d. Kue kroket singkong
  - e. Kue misro
8. Gambar di samping adalah tahapan dalam pembuatan kue ...
  - a. Pastel bakar singkong
  - b. Lemet
  - c. Mata roda
  - d. Timus
  - e. Bluder tape
9. Kue combro adalah kue yang diisi dengan isian ...
  - a. Ragout daging
  - b. Ragout sayuran
  - c. Oncom
  - d. Gula merah
  - e. Enten-enten
10. Kue Indonesia dari umbi-umbian yang menggunakan santan sebagai salah satu bahan pembuatannya adalah...
  - a. Kue timus
  - b. Kue kroket singkong
  - c. Kue bluder tape
  - d. Kue mata roda
  - e. Kue lumpur surga



11. Kue yang dibuat dari bahan dasar kentang dan diselesaikan dengan teknik olah digoreng adalah ...
- Kue combro
  - Kue kroket kentang
  - Kue misro
  - Kue timus
  - Kue lumpur surga
12. Teknik olah untuk kue mata roda adalah ...
- Direbus
  - Dipanggang
  - Dibakar/ dioven
  - Dikukus
  - Digoreng
13. Kue pada gambar di samping adalah ...
- Kue lumpur surga
  - Kue mata roda
  - Kue pastel bakar singkong
  - Kue timus
  - Kue bluder tape
- 
14. Kue yang umbi-umbiannya harus dikukus dan dihaluskan terlebih dahulu sebelum diolah adalah ...
- Kue kroket singkong
  - Kue combro
  - Kue mata roda
  - Kue bluder tape
  - Kue bengawan solo
15. Teknik menghaluskan umbi-umbian yang telah dikukus agar mendapatkan adonan yang lembut adalah ...
- Haluskan umbi dalam kondisi yang dingin
  - Haluskan umbi dalam kondisi yang hangat
  - Haluskan umbi dalam kondisi yang panas
  - Haluskan umbi dengan ditambahkan minyak
  - Haluskan umbi dengan sekuat tenaga

16. Buncis adalah salah satu bahan isian dari kue ...
- Kroket singkong
  - Kroket kentang
  - Kue combro
  - Kue pastel bakar singkong
  - Kue lumpia
17. Kue yang dicetak menggunakan piringan tahan panas adalah kue ...
- Bluder tape
  - Pastel bakar singkong
  - Lumpur surga
  - Bengawan solo
  - Mata roda
18. Garnish sekaligus pelengkap yang tepat untuk kue yang rasanya gurih adalah ...
- Daun seledri
  - Daun parsley
  - Cabe rawit lalap
  - Cabe rawit merah
  - Cabe keriting merah
19. Teknik menggoreng kue agar didapatkan warna yang cantik dan merata adalah ...
- Menggunakan minyak banyak dan api sedang
  - Menggunakan minyak banyak dan api kecil
  - Menggunakan minyak banyak dan api besar
  - Menggunakan minyak sedikit dan api kecil
  - Menggunakan minyak sedikit dan api sedang
20. Kue yang rasanya gurih dan pedas adalah kue...
- Kroket singkong
  - Kroket kentang
  - Kue pastel bakar singkong
  - Kue combro
  - Kue lumpia

### Kunci Jawaban Tes Pilihan Ganda

- |      |       |       |       |
|------|-------|-------|-------|
| 1. C | 6. B  | 11. B | 16. B |
| 2. C | 7. D  | 12. D | 17. B |
| 3. E | 8. A  | 13. E | 18. C |
| 4. A | 9. C  | 14. A | 19. A |
| 5. D | 10. E | 15. C | 20. D |

Setiap jawaban benar mendapat nilai 5 dan jawaban salah mendapat nilai 0.

### Lembar Penilaian Tes Pilihan Ganda

	Nomor Butir Soal																				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Nilai																					
$NA = \frac{\text{Jumlah soal yang dijawab benar}}{\text{Jumlah soal}} \times 100$																					

### Keterangan:

- Nilai 100 : Jika semua butir soal dijawab dengan benar  
Nilai 95 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 19 butir  
Nilai 90 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 18 butir  
Nilai 85 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 17 butir  
Nilai 80 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 16 butir  
Nilai 75 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 15 butir  
Nilai 70 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 14 butir  
Nilai 65 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 13 butir  
Nilai 60 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 12 butir  
Nilai 55 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 11 butir  
Nilai 50 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 10 butir  
Nilai 45 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 9 butir  
Nilai 40 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 8 butir  
Nilai 35 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 7 butir  
Nilai 30 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 6 butir  
Nilai 25 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 5 butir  
Nilai 20 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 4 butir  
Nilai 15 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 3 butir  
Nilai 10 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 2 butir  
Nilai 5 : Jika jumlah soal yang dijawab dengan benar ada 1 butir  
Nilai 0 : Jika semua butir soal dijawab dengan salah

**KISI-KISI LEMBAR PENILAIAN UNJUK KERJA**

Ranah	Kriteria Unjuk Kerja	Aspek Penilaian	Penilaian				Bobot
			1	2	3	4	
Psikomotor dan Afektif	Persiapan	a. Kelengkapan atribut praktik dan kebersihan diri 1) Baju cook 2) Celemek putih 3) Kerpus/ jilbab rapi 4) Serbet 2 buah 5) Kuku bersih dan pendek b. Persiapan praktik 1) Baik/ runtut 2) Penulisan rapi 3) Lengkap 4) Tertib kerja efektif					10
	Proses	Bekerja secara sistematis, efektif dan efisien					50
	Produk	Membuat produk sesuai kriteria hasil (bentuk, warna, rasa, tekstur) dan presentasi produk menarik					20
	Sikap kerja	Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja					10
	Waktu	Menyajikan produk sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan					10
Jumlah						100	

### KRITERIA PENILAIAN UNJUK KERJA MEMBUAT KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN SIKLUS II

Ranah	Kriteria Unjuk Kerja	Aspek Penilaian	Penilaian				Bobot	Rubrik Penilaian
			1	2	3	4		
Psikomotor dan Afektif	Persiapan	a. Kelengkapan atribut praktik dan kebersihan diri 1) Baju cook 2) Celemek putih 3) Kerpus/ jilbab rapi 4) Serbet 2 buah 5) Kuku bersih dan pendek					5	<p>Nilai 4: Memenuhi 5 item: menggunakan baju cook, celemek putih, kerpus/ jilbab rapi, membawa serbet 2 buah, kuku bersih dan pendek</p> <p>Nilai 3: Memenuhi 4 item: menggunakan baju cook, celemek putih, kerpus/ jilbab rapi, membawa serbet 2 buah, kuku panjang/ kotor</p> <p>Nilai 2: Memenuhi 3 item: menggunakan baju cook, celemek putih, kerpus/ jilbab rapi, tidak membawa serbet, kuku panjang/ kotor</p> <p>Nilai 1: Memenuhi 2 item: menggunakan baju cook, celemek putih, tidak menggunakan kerpus/ jilbab rapi, tidak membawa serbet, kuku panjang/ kotor</p>
		b. Persiapan praktik 1) Baik/ runtut 2) Penulisan rapi 3) Tertib kerja efektif 4) Lengkap					5	<p>Nilai 4: Memenuhi 4 item: persiapan praktik dikerjakan dengan baik/ runtut, penulisan rapi, tertib kerja efektif dan lengkap</p> <p>Nilai 3: Memenuhi 3 item: persiapan praktik dikerjakan dengan baik/ runtut, penulisan rapi, tertib kerja efektif dan tidak lengkap</p> <p>Nilai 2: Memenuhi 2 item: persiapan praktik dikerjakan dengan baik/ runtut, penulisan rapi, tertib kerja kurang efektif dan tidak lengkap</p> <p>Nilai 1: Memenuhi 1 item: persiapan praktik dikerjakan dengan baik/ runtut, penulisan kurang rapi, tertib kerja kurang efektif dan tidak lengkap</p>

	Proses	Bekerja secara sistematis, efektif dan efisien					50	Nilai 4: Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif Nilai 3: Bekerja secara sistematis dan efisien Nilai 2: Bekerja secara sistematis Nilai 1: Tidak bekerja secara sistematis
	Produk/ hasil kerja	Membuat produk sesuai kriteria hasil (bentuk, rasa, warna, tekstur) dan presentasi produk menarik					20	Nilai 4: Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi produk sangat baik Nilai 3: Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil, presentasi produk baik Nilai 2: Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil, presentasi produk kurang baik Nilai 1: Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak memenuhi kriteria hasil, presentasi produk tidak baik
	Sikap kerja	Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja					10	Nilai 4: Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja Nilai 3: Bekerja sesuai prosedur kerja, menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat Nilai 2: Bekerja sesuai prosedur kerja Nilai 1:

								Tidak bekerja sesuai prosedur kerja
	Waktu	Menyajikan produk sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan					10	Nilai 4: Menyajikan produk sebelum waktu maksimal yang telah ditetapkan Nilai 3: Menyajikan produk sesuai waktu maksimal yang telah ditetapkan Nilai 2: Menyajikan produk melebihi waktu maksimal yang telah ditetapkan Nilai 1: Menyajikan produk sangat melebihi waktu maksimal yang telah ditetapkan
<b>Total</b>							<b>100</b>	

**Penentuan Nilai Penilaian Unjuk Kerja:**

1.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (8)}} \times \text{Bobot (10)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

2.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (4)}} \times \text{Bobot (50)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

3.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (4)}} \times \text{Bobot (20)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

4.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (4)}} \times \text{Bobot (10)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

5.  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (4)}} \times \text{Bobot (10)} = \boxed{\dots\dots\dots}$

---

Jumlah Nilai =  $\boxed{\dots\dots\dots}$  +

**Bobot Penilaian Akhir:**

1. Bobot Kognitif = 40

2. Bobot Psikomotor dan Afektif = 60

**Total = 100**

**Nilai Akhir = Nilai Kognitif + Nilai Psikomotor dan Afektif**

**Nilai Akhir =  $\frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (100)}} \times \text{bobot} + \frac{\text{Jumlah Nilai yang Diperoleh}}{\text{Jumlah Nilai Tertinggi (100)}} \times \text{bobot}$**

**LAMPIRAN 2**  
***MEDIA JOBSHEET***

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 1 dari 13
	Semester II	<b>MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI</b>	

**A. Kompetensi Inti:**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**B. Kompetensi Dasar:**

- 4.6. Membuat kue Indonesia dari tepung ketan

**C. Tujuan Pembelajaran:**

1. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk membuat kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
2. Siswa mampu menyiapkan alat untuk membuat kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi.
3. Siswa mampu membuat kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi sesuai dengan langkah kerja.
4. Siswa mampu menyajikan kue mendut, bugis, onde-onde isi kumbu, wingko babat, putri mandi sesuai dengan kriteria hasil.

**D. Keselamatan Kerja**

1. Menggunakan perlengkapan praktik: baju *cook*, kerpas, celemek, dan serbet (2 buah).
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
3. Tidak menggunakan perhiasan.
4. Kuku bersih dan pendek.
5. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
6. Menggunakan alat sesuai dengan SOP.
7. Memperhatikan lingkungan kerja

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016
	Hal. 2 dari 13		
Semester II	<b>MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI</b>		225 menit

### E. Menu

1. Kue Mendut
2. Kue Bugis
3. Kue Onde-onde Isi Kumbu
4. Kue Wingko Babat
5. Kue Putri Mandi

### F. Materi Pembelajaran

Tepung ketan merupakan bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan sebagaimana juga hal dengan tepung beras. Tepung ketan saat ini sangat mudah untuk mendapatkannya karena banyak dijual dipasaran dalam bentuk tepung yang halus dan kering. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan adalah:

1. Pilih tepung ketan yang murni tidak berasal dari beras ketan yang tercampur dengan beras, halus dan sebaiknya baru ditumbuk untuk kue-kue tertentu. Tepung ketan yang tidak murni akan menghasilkan kue yang keras atau kaku dan kurang mengembang bila digoreng.
2. Pembuatan adonan dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air yang suam-suam kuku agar adonan mudah dibentuk tetapi tidak melengket pada jari-jari, misalnya pada waktu membentuk kue klepon.
3. Kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama untuk menghindari agar kue jangan sampai pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat masak seperti pada pembuatan klepon dan kue ku.

Kue Indonesia yang dibuat dari bahan dasar tepung ketan banyak sekali jenisnya, dan dapat diselesaikan dengan teknik olah yang bervariasi sesuai dengan jenis kue yang dibuat. Berikut ini adalah pengelompokan kue Indonesia dari tepung ketan berdasarkan teknik olahnya:

1. Digoreng (*frying*) : kue getas, onde-onde isi kumbu
2. Dikukus (*steaming*) : kue kueku, mendut, bugis, mochi
3. Direbus (*boiling*) : kue klepon, putri mandi
4. Dibakar/ dioven (*baking*) : kue wingko babat

Mengolah kue Indonesia dari tepung ketan dengan berbagai teknik olah, diperlukan penanganan yang berbeda-beda pula. Beberapa kue yang membutuhkan penanganan yang khusus diantaranya:

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta			
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN</b>			
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016	Hal. 3 dari 13
	Semester II	<b>MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI</b>		225 menit

1. Kue getas, onde-onde isi kumbu
  - a. Saat proses menggoreng, api yang digunakan adalah api sedang agar tidak meletus.
  - b. Kue perlu disiram dengan minyak (apabila kue tidak tertutup seluruhnya dengan minyak) dan diaduk perlahan agar warna kue matang merata.
  
2. Kue kueku, mendut, bugis
  - a. Saat proses mengukus, pastikan air sudah mendidih dan tutup panci pengukus dialasi dengan serbet agar uap air tidak menetes ke kue.
  - b. Selama proses mengukus, tutup perlu sesekali dibuka dan uap air dikipas-kipas (diangin-anginkan) agar permukaan kue tetap halus dan rata (untuk kueku)
  - c. Pastikan air yang digunakan untuk mengukus cukup selama mengukus kue hingga matang, agar kue tidak bau sangit.
  
3. Kue klepon, putri mandi
  - a. Pastikan adonan kue sudah dibulatkan secara rapat setelah diisi agar tidak pecah saat direbus.
  - b. Kue selesai diisi langsung direbus dalam air yang sudah mendidih, agar adonan kue tidak melekat di piring dan mengeras bila adonan dibiarkan agak lama di udara terbuka.
  - c. Air rebusan dapat ditambahkan sedikit minyak agar kue tidak saling menempel saat direbus. Setelah kue mengapung segera angkat dan tiriskan (untuk kue klepon langsung digulingkan diatas paruta kelapa yang telah dikukus)

Beberapa kue Indonesia dari tepung ketan ada yang perlu dibungkus/ dikemas dengan daun pisang, seperti kue mendut, bugis, putri mandi, kueku, klepon. Cara memilih dan menangani daun pisang yang baik adalah:

1. Pilih daun pisang yang sudah tua tetapi lentur (tidak mudah sobek apabila dilipat/ disemat), misalnya daun pisang batu/ kluthuk.
2. Daun pisang yang masih kaku/ mudah sobek perlu diangin-anginkan terlebih dahulu diudara terbuka (dapat juga dijemur di bawah sinar matahari dalam waktu 5 menit). Daun tidak sampai layu dan berubah warna.
3. Bersihkan permukaan daun pisang bagian luar dan dalam dengan lap/ serbet yang bersih dan lembab.
4. Potong daun pisang disesuaikan dengan kue yang akan dibungkus/ dikemas.



**Macam-macam jenis bungkus dari daun pisang**

No.	Jenis bungkus	Fungsi/ Kegunaan
1.	<p>Pincuk</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digunakan sebagai pengganti piring atau tempat sate, nasi langgi, nasi liwet, pecel dll.</li><li>• Harus dipegang karena tidak bisa berdiri sendiri</li><li>• Salah satu ujungnya disemat dengan lidi/ semat</li></ul>
2.	<p>Pinjung</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digunakan untuk membungkus kue nagasari, kue bugis</li><li>• Kadang disemat dengan lidi/ semat pada bagian bawahnya</li></ul>
3.	<p>Samir</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digunakan sebagai alas nasi untuk selamatan, tumpeng, jajan pasar atau sebagai penutup alas besek, kardus, <i>snack box</i></li></ul>
4.	<p>Sudi</p> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digunakan sebagai tempat lauk kering tak berkuah untuk selamatan atau sebagai tempat kue-kue kecil seperti klepon, cenil dll.</li><li>• Pada umumnya dibuat dua lapis daun pisang agar lebih kokoh berdiri</li></ul>



**JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN**

No.: PAT / KI / S2 / 01

Revisi : 01

Tgl.: 15 Maret 2016

Hal. 5 dari 13

Semester II

**MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU,  
WINGKO BABAT, PUTRI MANDI**

225 menit

5.	<p>Sumpil</p>  <p><i>chocoloveid</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digunakan untuk membungkus tempe dan kue lupis.</li><li>• Kadang disemat dengan lidi/ semat</li></ul>
6.	<p>Tum</p>  <p><i>chocoloveid</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digunakan untuk membungkus macam-macam makanan seperti gado-gado, nasi rames, botok, dll.</li><li>• Digunakan untuk membungkus macam-macam kue seperti kue jongkong kopyor, kue mendut, kue mento, dll.</li><li>• Bagian atasnya disemat dengan lidi/ semat agar makanan/ kue di dalamnya tidak tumpah</li></ul>
7.	<p>Takir</p>  <p><i>chocoloveid</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digunakan untuk tempat makanan/ kue yang sedikit berkuah seperti kolak pisang, bubur, kue putri mandi, dll.</li><li>• Disemat kedua ujungnya dengan lidi/ semat</li><li>• Bentuknya menyerupai mangkuk</li></ul>
8.	<p>Terpelang</p>  <p><i>chocoloveid</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Digunakan untuk membungkus nasi uduk atau ketan urap</li><li>• Kemasannya tanpa disemat, hanya dilipat kedua ujungnya di bagian bawahnya</li><li>• Permukaan atas yang terbuka dapat ditutup dengan potongan daun pisang</li></ul>



DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
**SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**  
Jalan Kenari 4 Yogyakarta

**JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN**

No.: PAT / KI / S2 / 01    Revisi : 01    Tgl.: 15 Maret 2016    Hal. 6 dari 13

Semester II    **MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU,  
WINGKO BABAT, PUTRI MANDI**    225 menit

**G. Resep**

1. Kue Mendut

a. Bahan

Bahan Adonan	Jumlah	Bahan isi	Jumlah
Tepung ketan	250 gram	Kelapa sedang	¼ butir
Air kapur sirih	1 sdm	Gula pasir	200 gram
Garam	¼ sdt	Air	100 cc
Daun pandan	1 lembar	Daun pandan	1 lembar
Pewarna merah	1 sdt	Garam	¼ sdt
Pewarna hijau	1 sdt		
Santan kental	100 ml		
Bahan mata ular	Jumlah	Bahan untuk membungkus	Jumlah
Santan kental sekali (mata ular)	200 cc	Daun pisang	Secukupnya
Garam	¼ sdt	Semat	Secukupnya
Gula pasir	¼ sdt		
Daun pandan	2 lembar		

b. Cara membuat

1) Membuat enten-enten putih:

- Kupas bagian coklat (kulit) kelapa, parut memanjang
- Rebus gula pasir, air, daun pandan dan garam sampai mendidih, masukkan kelapa parut, masak sambil terus diaduk sampai kental
- Angkat dari perapian dan sisihkan

2) Membuat mata ular:

- Rebus santan, daun pandan, garam dan gula pasir sambil diaduk-aduk sampai kental, angkat dari perapian

3) Membuat adonan:

- Rebus santan, garam, daun pandan sampai mendidih, angkat dan biarkan sampai hangat
- Campur tepung ketan, air kapur sirih dan garam dalam kom, tuang santan sedikit demi sedikit sampai adonan dapat dibentuk (adonan jangan terlalu lembek karena masih akan ditambahkan pewarna makanan)

4) Bagi adonan menjadi 2 bagian, beri warna masing-masing bagian dengan pewarna merah dan hijau, ambil adonan sebesar kelereng (lebih besar sedikit) isi dengan enten-enten putih, rapatkan bulatannya

5) Bungkus adonan dengan bungkus **tum**, tiap bungkus berisi 2 buah adonan (merah dan hijau), beri penyekat antara keduanya dengan daun pandan, tuangi 2 sdm mata ular, semat dan rapikan bungkusannya

6) Kukus sampai masak ± 20 menit, angkat, dinginkan

7) Ambil sematnya dan hidangkan dengan piring *dessert*

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016
	Hal. 7 dari 13		
Semester II	<b>MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI</b>		225 menit

## 2. Kue Bugis

### a. Bahan

Bahan Adonan	Jumlah	Bahan isi	Jumlah
Tepung ketan	250 gram	Kelapa sedang	¼ butir
Tepung beras	1 sdm	Gula merah	150 gram
Air kapur sirih	1 sdm	Air	100 cc
Garam	¼ sdt	Daun pandan	1 lembar
Daun pandan	1 lembar	Garam	¼ sdt
Santan kental	100 ml		
Bahan mata ular	Jumlah	Bahan untuk membungkus	Jumlah
Santan kental sekali (mata ular)	200 cc	Daun pisang	Secukupnya
Garam	¼ sdt	Semat	Secukupnya
Gula pasir	¼ sdt		
Daun pandan	2 lembar		

### b. Cara membuat

#### 1) Membuat enten-enten putih:

- Kupas bagian coklat (kulit) kelapa, parut memanjang
- Rebus gula merah, air, daun pandan dan garam, aduk sampai kental, masukkan kelapa parut, masak sambil terus diaduk sampai kental
- Angkat dari perapian dan sisihkan

#### 2) Membuat mata ular:

- Rebus santan, daun pandan, garam dan gula pasir sambil diaduk-aduk sampai kental, angkat dari perapian

#### 3) Membuat adonan:

- Rebus santan, garam, daun pandan sampai mendidih, angkat dan biarkan sampai hangat
- Campur tepung ketan, air kapur sirih dan garam dalam kom, tuang santan sedikit demi sedikit sampai adonan dapat dibentuk

#### 4) Ambil adonan sebesar bola pingpong isi dengan enten-enten merah, rapatkan bulatannya

#### 5) Bungkus adonan dengan bungkus **pinjung** (seperti kue nagasari) tapi daunnya serong, tiap bungkus berisi 1 buah adonan, tuangi 1 sdm mata ular, semat dan rapikan bungkusannya

#### 6) Kukus sampai masak ± 20 menit, angkat, dinginkan

#### 7) Ambil sematnya dan hidangkan dengan piring *dessert*

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta			
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN</b>			
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016	Hal. 8 dari 13
	Semester II	<b>MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI</b>		225 menit

### 3. Kue Onde-onde Isi Kumbu

#### a. Bahan

Bahan Adonan	Jumlah
Tepung ketan	150 gram
Gula pasir	50 gram
Garam	¼ sdt
Vanili	¼ sdt
Air hangat	60 ml
Wijen	50 gram
Minyak goreng	250 ml
Bahan isi	Jumlah
Kacang hijau tanpa kulit	150 gram
Air	Secukupnya
Gula pasir	50 gram
Garam	¼ sdt
Vanili	¼ sdt

#### b. Cara membuat

##### 1) Membuat kumbu:

- Cuci kacang hijau tanpa kulit, rendam selama 1 jam
- Rebus dengan sedikit air (setinggi permukaan kacang hijau) sampai lunak dan air habis, haluskan
- Masak kacang hijau yang telah dihaluskan dengan gula, garam, vanili sampai agak kering, angkat dari perapian
- Bulatkan kumbu dengan ukuran diameter 2 cm, lakukan sampai kumbu habis

##### 2) Membuat adonan kulit:

- Campur tepung ketan, gula pasir, garam dan vanili dalam kom
- Tuang air hangat sedikit demi sedikit sampai adonan dapat dibentuk
- Bagi adonan sebanyak jumlah bulatan kumbu, bentuk bulat

##### 3) Isi adonan dengan kumbu, tebal dinding adonan usahakan sama

##### 4) Gulingkan adonan yang telah diisi kumbu diatas wijen sampai seluruh permukaan adonan tertutup wijen dengan rata

##### 5) Goreng dalam minyak yang panasnya sedang sambil diaduk (agar warna rata dan adonan tidak meletus

##### 6) Goreng sampai kuning kecoklatan, angkat dari perapian dan tiriskan

##### 7) Hidangkan dengan piring dessert

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016
	Semester II		<b>MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI</b>
			Hal. 9 dari 13
			225 menit

#### 4. Kue Wingko Babat

##### a. Bahan

Bahan	Jumlah
Tepung ketan (baru)	150 gram (1 gelas)
Gula pasir	250 gram (1 gelas)
Garam	¼ sdt
Vanili	¼ sdt
Kelapa sedang	1 buah
Telur ayam	2 butir
Kertas roti	1 lembar
Margarine	2 sdm
Kertas minyak	1 lembar

##### b. Cara membuat

- 1) Kupas bagian coklat (kulit) kelapa, parut memanjang
- 2) Campur kelapa parut, gula pasir, garam dan vanili dalam kom, uli sampai keluar airnya (kurang lebih ½ jam)
- 3) Tambahkan tepung ketan, aduk rata
- 4) Kocok telur sampai mengembang
- 5) Campur kocokan telur dengan adonan kelapa, aduk rata
- 6) Alasi loyang persegi (25x25 cm) dengan kertas roti, oles rata permukaannya dengan margarine
- 7) Tuang adonan dalam loyang, ratakan permukaannya (tebal adonan kurang lebih 1 cm)
- 8) Bakar dalam oven dengan suhu 175-200<sup>0</sup>C sampai permukaan atasnya bewarna kuning kecoklatan, angkat dan dinginkan
- 9) Potong wingko babat dengan ukuran 5x5 cm
- 10) Bungkus dengan kertas minyak, hidangkan dengan piring *dessert*



DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

**SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Jalan Kenari 4 Yogyakarta

**JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN**

No.: PAT / KI / S2 / 01

Revisi : 01

Tgl.: 15 Maret 2016

Hal. 10 dari 13

Semester II

**MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU,  
WINGKO BABAT, PUTRI MANDI**

225 menit

5. Kue Putri Mandi

a. Bahan

Bahan Adonan	Jumlah	Bahan isi	Jumlah
Tepung ketan	250 gram	Kelapa muda	¼ butir
Air hangat	50 ml	Gula merah	75 gram
Air kapur sirih	1 sdm	Air	50 m
Garam	¼ sdt	Daun pandan	1 lembar
Pewarna merah	1 sdt	Garam	¼ sdt
Pewarna kuning	1 sdt		
Pewarna hijau	1 sdt		
Bahan saus santan	Jumlah	Bahan untuk membungkus	Jumlah
Kelapa sedang	¼ butir	Daun pisang	Secukupnya
Garam	¼ sdt	Semat	Secukupnya
Daun pandan	1 lembar		
Tepung beras	¼ sdt		

b. Cara membuat

1) Membuat enten-enten merah:

- Kupas bagian coklat (kulit) kelapa, parut memanjang
- Campur gula merah, air, daun pandan, kelapa parut dan garam
- Masak diatas api sambil diaduk-aduk, sampai enten-enten dapat dibentuk
- Angkat dari perapian dan sisihkan

2) Membuat saus santan:

- Parut kelapa, peras santannya dengan sedikit air sehingga didapatkan santan yang kental
- Rebus santan kental, daun pandan dan garam sambil diaduk-aduk
- Cairkan ¼ sdt tepung beras, kemudian masukkan dalam rebusan santan, aduk rata sampai kental dan matang. Angkat dari perapian dan dinginkan

3) Membuat adonan:

- Campur tepung ketan, air kapur sirih dan garam dalam kom
- Tuang air hangat sedikit sampai adonan dapat dibentuk dan kalis

4) Bagi adonan menjadi 4 bagian, beri masing-masing bagian dengan warna yang berbeda (putih, merah, kuning, hijau)

5) Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan kecil dengan berat @20 gram, pipihkan dan isi dengan enten-enten, kemudian rapatkan kembali bulatannya

6) Rebus bulatan adonan dalam panci berisi air mendidih, angkat bila sudah mengapung, tiriskan

7) Bentuk daun pisang menjadi bentuk takir, semat kedua ujungnya

8) Susun adonan warna-warni yang telah matang di dalam takir (2-3 buah), tuangi saus santan diatasnya

9) Hidangkan dengan piring *dessert*

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta			
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN</b>			
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016	Hal. 11 dari 13
	Semester II	<b>MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI</b>		225 menit

## H. Daftar Alat

### 1. Alat masak

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan
1.	Teflon	Teflon	Memasak enten-enten
2.	Panci bertangkai	Stainless steel	Merebus santan, mata ular, kacang hijau, saus santan
3.	Panci pengukus	Stainless steel	Mengukus kue mendut, kue bugis
4.	Oven	Stainless steel	Membakar wingko babat
5.	Panci	Stainless steel	Merebus adonan putri mandi
6.	Wajan	Stainless steel	Memasak kumbu, menggoreng onde-onde isi kumbu

### 2. Alat pengolahan

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan
1.	Gelas ukur	Plastik	Mengukur cairan (santan, air)
2.	Sendok kayu	Kayu	Mengaduk enten-enten, santan, mata ular, saus santan
3.	Parutan kelapa	Stainless steel	Memarut kelapa
4.	Pisau	Stainless steel	Mengupas kulit kelapa
5.	Mangkuk	Plastik	Mencampur warna
6.	Kom adonan	Plastik	Mencampur adonan
7.	Mixer	-	Mengocok telur
8.	Saringan santan	Plastic	Menyaring santan

### 3. Alat hidang

No	Nama Alat	Spesifikasi
1.	<i>Dessert plate</i>	Chinaware
2.	Sendok makan	Stainless steel



DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
**SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**  
 Jalan Kenari 4 Yogyakarta

**JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN**

No.: PAT / KI / S2 / 01 | Revisi : 01 | Tgl.: 15 Maret 2016 | Hal. 12 dari 13

Semester II | **MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI** | 225 menit

**I. Analisis Resep**

Menu	Teknik olah	Kriteria hasil	Layout
Kue mendut	- <i>Boiling</i> (rebus santan dan mata ular) - <i>Mixing</i> (kocok/campur adonan) - <i>Steaming</i> (kukus)	<b>-Warna:</b> Adonan: merah, hijau Isi: kuning kecoklatan (enten-enten putih) Mata ular: putih <b>-Aroma:</b> Wangi pandan <b>-Rasa:</b> Kulit: gurih Isi: manis Mata ular: gurih <b>-Tekstur:</b> Kenyal <b>-Bentuk:</b> Bungkus tum	
Kue bugis	- <i>Boiling</i> (rebus santan dan mata ular) - <i>Mixing</i> (kocok/campur adonan) - <i>Steaming</i> (kukus)	<b>-Warna:</b> Adonan: putih Isi: coklat (enten-enten merah) Mata ular: putih <b>-Aroma:</b> Wangi pandan <b>-Rasa:</b> Kulit: gurih Isi: manis Mata ular: gurih <b>-Tekstur:</b> Kenyal <b>-Bentuk:</b> Bungkus pinjung	
Kue onde- onde isi kumbu	- <i>Mixing</i> (kocok/campur adonan) - <i>Boiling</i> (rebus kacang hijau) - <i>Frying</i> (goreng adonan)	<b>-Warna:</b> Kuning kecoklatan Isi: kuning (kumbu) <b>-Aroma:</b> Wangi vanili <b>-Rasa:</b> Kulit: gurih Isi (kumbu): manis <b>-Tekstur:</b> Adonan: kenyal Isi: lembut <b>-Bentuk:</b> Bulat	



DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
**SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**  
 Jalan Kenari 4 Yogyakarta

**JOBSHEET KUE INDONESIA DARI TEPUNG KETAN**

No.: PAT / KI / S2 / 01 | Revisi : 01 | Tgl.: 15 Maret 2016 | Hal. 13 dari 13

Semester II | **MENDUT, BUGIS, ONDE-ONDE ISI KUMBU, WINGKO BABAT, PUTRI MANDI** | 225 menit

Menu	Teknik olah	Kriteria hasil	Layout
Kue wingko babat	- <i>Mixing</i> (campur adonan dan mengocok telur) - <i>Baking</i> (bakar/ oven adonan)	- <b>Warna:</b> Putih, kuning-kecoklatan - <b>Aroma:</b> Wangi kelapa, vanili - <b>Rasa:</b> Gurih, manis - <b>Tekstur:</b> Kenyal, lembut - <b>Bentuk:</b> Persegi	
Kue putri mandi	- <i>Mixing</i> (kocok/campur adonan) - <i>Boiling</i> (rebus saus santan, adonan)	- <b>Warna:</b> Adonan: merah, hijau, kuning, putih Isi: coklat (enten-enten merah) Saus santan: putih - <b>Aroma:</b> Wangi pandan - <b>Rasa:</b> Kulit: gurih Isi: manis Saus santan: gurih - <b>Tekstur:</b> Kenyal - <b>Bentuk:</b> Bungkus takir	

## J. Referensi

Kumpulan resep kue Indonesia SMK Negeri 6 Yogyakarta

Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Depdiknas.

Chocoloveid. 2007. Macam-macam Jenis Bungkus Daun Pisang.

Diakses dari

<http://kamusdapurku.blogspot.co.id/2007/05/berbagai-jenis-bungkusan-dari-daun.html> pada tanggal 14 Maret 2016 pukul 13.45 WIB.

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 1 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	225 menit

**A. Kompetensi Inti:**

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsive dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan social dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

**B. Kompetensi Dasar:**

- 4.7. Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian

**C. Tujuan Pembelajaran:**

1. Siswa mampu menyiapkan bahan untuk membuat kue mataroda, combro, lumpur surga, krokot singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, krokot kentang.
2. Siswa mampu menyiapkan alat untuk membuat kue mataroda, combro, lumpur surga, krokot singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, krokot kentang.
3. Siswa mampu membuat kue mataroda, combro, lumpur surga, krokot singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, krokot kentang.sesuai dengan langkah kerja.
4. Siswa mampu menyajikan kue mataroda, combro, lumpur surga, krokot singkong, pastel bakar singkong, timus, bluder tape, krokot kentang.sesuai dengan kriteria hasil.

**D. Keselamatan Kerja**

1. Menggunakan perlengkapan praktik: baju cook, kerpis, celemek dan serbet (2 buah).
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin.
3. Tidak menggunakan perhiasan.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 2 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	225 menit

4. Kuku bersih dan pendek.
5. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung.
6. Menggunakan alat sesuai dengan SOP.
7. Memperhatikan lingkungan kerja

#### E. Menu

1. Kue Mata Roda
2. Kue Combro
3. Kue Lumpur Surga
4. Kue Krokot singkong
5. Kue Pastel Bakar Singkong
6. Kue Timus
7. Kue Bluder Tape
8. Kue Krokot Kentang

#### F. Materi Pembelajaran

Jenis umbi-umbian yang sering digunakan untuk kue-kue adalah ubi kayu (singkong), ubi jalar, talas, garut, ganyong, dan kentang. Umbi-umbian yang digunakan untuk pembuatan kue pada umumnya umbi yang sudah cukup tua dan disesuaikan dengan kegunaannya. Umbi yang terlalu tua mengandung kadar tepung yang tinggi dan memiliki serat banyak, sedangkan umbi yang muda kadar airnya tinggi namun zat tepungnya kurang, dengan demikian keduanya kurang baik digunakan untuk pembuatan kue. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam pengolahan umbi-umbian untuk dijadikan kue-kue adalah:

1. Umbi-umbian sebaiknya segera digunakan agar warnanya tidak berubah dan rasanya tidak menjadi pahit. Sedangkan ubi jalar dapat disimpan beberapa hari agar rasanya lebih manis.
2. Cucilah sebelum dan sesudah dikupas.
3. Hati-hati terhadap beberapa jenis umbi yang mengandung racun atau menimbulkan rasa gatal.
4. Rendam dalam air secara berulang-ulang untuk menghilangkan racun dan asam biru.
5. Rendam dalam air garam untuk menghilangkan rasa gatal.
6. Rendam dalam air pencuci beras agar umbi yang putih menjadi lebih putih.

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 3 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	
			225 menit

Jenis umbi-umbian yang biasa digunakan untuk pembuatan kue Indonesia diantaranya:

1. Ubi kayu (singkong)

Ubi kayu adalah penghasil karbohidrat yang penting di daerah tropis. Ubi kayu tidak dapat disimpan lama karena akan menjadi biru kehitam-hitaman dan kering, hal ini disebabkan larutan asam sianida dalam cairan sel yang keluar sebagai gas. Ubi kayu yang dijemur dan dikeringkan dinamakan gaplek, bila ditumbuk menjadi tepung gaplek dan tepung tapioka yang dapat dibuat kanji dan berbagai kue atau makanan.

Jenis umbi-umbian walaupun harganya murah, jika dikelola dengan baik dan profesional dapat menghasilkan kue yang cukup menarik, lezat dan dapat dikomersilkan. Kue-kue dari ubi kayu sangat banyak jenisnya antara lain adalah: lemet, kue mata roda, getuk lindri, misro, combro, bermacam-macam keripik, kue bengawan solo dan sebagainya.

2. Ubi jalar

Ubi jalar termasuk tanaman tropis yang berasal dari daerah tropis Amerika. Kulit ubi jalar tipis dengan berbagai warna antara lain putih, kuning dan merah. Warna kulit ubi jalar tidak selalu sama dengan warna daging ubi. Daging ubi jalar ada yang bewarna putih, orange, dan ungu.

Ubi jalar dapat dimakan mentah, antara lain untuk bahan pembuatan rujak, bahan pelengkap makanan pokok, namun yang paling sering ditemukan ubi jalar dibuat berbagai kue. Kue ubi jalar tidak banyak di pasaran dibandingkan dengan kue dari ubi kayu. Kue dari ubi jalar antara lain adalah: kue talam, kue timus, kue pilus, kurabu saga, carang emas, keripik dan sebagainya.

3. Kentang

Kentang merupakan makanan pokok orang Eropa, Amerika, Rusia dan Australia. Kentang di Indonesia digunakan sebagai bahan untuk sayur dan lauk pauk, tetapi sering juga dibuat macam-macam kue/ makanan.

Penggunaan kentang secara langsung sebagai bahan dasar untuk kue jarang dilakukan. Makanan dari kentang yang banyak dijumpai adalah keripik kentang. Kentang biasa digunakan sebagai bahan campuran adonan, kentang dapat dibuat kue seperti campuran dalam adonan sus kentang, kue lumpur dan donat kentang.

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 4 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	225 menit

Penggunaannya dilakukan setelah kentang direbus atau dikukus dan kemudian dihaluskan.

Sebagian besar jenis kue yang diolah dari bahan dasar umbi-umbian, perlu penanganan terlebih dahulu sebelum diolah. Beberapa penanganan bahan dasar sebelum diolah diantaranya:

1. Umbi-umbian yang diparut (kue mata roda, lemet, bengawan solo, combro, misro)
  - a. Cuci bersih umbi sebelum dan sesudah dikupas
  - b. Hilangkan serat umbi (untuk singkong)
  - c. Parut halus umbi-umbian dengan parutan kelapa, pastikan tidak ada yang berukuran besar/ bergerindil
2. Umbi-umbian yang perlu dikukus dan dihaluskan (kue lumpur surga, timus, pastel bakar singkong, krokot kentang, krokot singkong)
  - a. Cuci bersih umbi sebelum dan sesudah dikupas
  - b. Potong umbi berukuran sedang agar umbi cepat matang saat dikukus
  - c. Setelah umbi matang dan dalam kondisi panas, segera haluskan dengan muntu yang dialasi plastik sampai benar-benar halus dan tidak bergerindil

Kue Indonesia yang dibuat dari bahan dasar umbi-umbian banyak sekali jenisnya, dan dapat diselesaikan dengan teknik olah yang bervariasi sesuai dengan jenis kue yang dibuat. Berikut ini adalah pengelompokan kue Indonesia dari umbi-umbian berdasarkan teknik olahannya:

1. Digoreng (*frying*) : kue combro, krokot kentang, krokot singkong, timus
2. Dikukus (*steaming*) : kue mata roda, bengawan solo, lemet
3. Dipanggang : kue lumpur surga
4. Dibakar/ dioven (*baking*) : kue pastel bakar singkong, bluder tape

Mengolah kue Indonesia dari umbi-umbian dengan berbagai teknik olah, diperlukan penanganan yang berbeda-beda pula. Beberapa kue yang membutuhkan penanganan yang khusus diantaranya:

1. Kue yang digoreng (combro, krokot kentang, krokot singkong, timus)
  - a. Saat proses menggoreng, pastikan api sudah panas dan api yang digunakan adalah api sedang agar tidak cepat gosong dan matang sampai dalam.
  - b. Usahakan kue digoreng dengan minyak banyak (*deep frying*), bila sudah bewarna kuning kecoklatan, segera angkat dan tiriskan.

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 5 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	
			225 menit

- c. Kue jangan terlalu sering dibolak-balik agar kue tidak hancur saat digoreng.
  
2. Kue yang dikukus (kue mata roda, lemet)
  - a. Saat proses mengukus, pastikan air sudah mendidih dan tutup panci pengukus dialasi dengan serbet agar uap air tidak menetes ke kue.
  - b. Pastikan air yang digunakan untuk mengukus cukup selama mengukus kue hingga matang, agar kue tidak bau sangit.
  - c. Waktu proses pengukusan disesuaikan dengan ukuran kue yang dikukus.
  
3. Kue yang dipanggang/ dioven (kue lumpur surga, pastel bakar singkong, bluder tape)
  - a. Isi adonan setinggi  $\frac{3}{4}$  dari permukaan loyang/ cetakan bila adonan kue dapat mengembang (kue bluder tape)
  - b. Pastikan suhu dan waktu pengovenan tepat sesuai jenis kue yang dioven (pastel bakar singkong, bluder tape).
  - c. Api yang digunakan untuk memanggang kue lumpur surga adalah api kecil, agar kue matang sampai ke dalam.
  - d. Angkat kue bila sudah dipastikan matang dan permukaan kue bewarna kuning kecoklatan.

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 6 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Kroket Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Kroket Kentang</b>	
			225 menit

## G. Resep

### 1. Kue Mata Roda

#### a. Bahan

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Singkong	500 gram	Parut
Kelapa sedang	¼ butir	Kupas bagian coklatnya, parut memanjang
Garam halus	½ sdt	
Vanili bubuk	¼ sdt	
Gula pasir	6 sdm	
Pisang raja/ kapok	5 buah	Kupas
Pewarna merah	1 sdt	
Pewarna kuning	1 sdt	
Pewarna hijau	1 sdt	
Daun pisang batu	2 helai	Bersihkan dengan lap lembab
Semat	Sck	
Benang	sck	

#### b. Cara membuat

##### 1) Membuat adonan:

- Campur ubi kayu yang sudah diparut dengan vanili, garam, gula pasir dan kelapa parut 3 sdm dalam kom, aduk rata
- Bagi adonan menjadi 3 bagian, masing-masing diberi warna yang berbeda

##### 2) Ratakan adonan merah diatas daun pisang, atur pisang raja/ kapok diatasnya

##### 3) Bagian sisi pisang tutup dengan adonan kuning, bagian atas pisang tutup dengan adonan hijau, usahakan pisang tertutup adonan secara rata dengan ketebalan yang sama

##### 4) Gulung daun pisang, diameter bungkusannya adalah 4-5 cm, semat kedua ujungnya

##### 5) Kukus kue mata roda sampai matang

##### 6) Kukus sisa kelapa parut dengan ditambahkan sedikit garam

##### 7) Angkat kue dari perapian, dinginkan

##### 8) Buka daun pembungkusnya, potong dengan benang setebal 1,5 cm

##### 9) Gulingkan pada kelapa parut yang telah dikukus

##### 10) Hidangkan dengan piring *dessert*

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 7 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Kroket Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Kroket Kentang</b>	225 menit

## 2. Kue Lumpur Surga

### a. Bahan

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Kentang	250 gram	Kukus, haluskan
Tepung terigu	250 gram	Ayak
Kuning telur	4 butir	
Putih telur	3 butir	
Gula pasir	200 gram	
Santan kental	350 ml	Dari ½ butir kelapa
Margarine	25 gram	Cairkan
Garam	¼ sdt	
Kismis	25 gram	Rendam dalam air hangat sampai matang
Nangka	50 gram	Potong dadu kecil
Daun pandan	1 helai	

### b. Cara membuat

- 1) Rebus santan, garam, daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Angkat, biarkan hangat.
- 2) Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang, masukkan kentang yang sudah dikukus dan dihaluskan, aduk rata
- 3) Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk rata
- 4) Tuangkan santan, aduk rata
- 5) Tambahkan margarine cair, aduk rata
- 6) Panaskan cetakan kue lumpur, oles tipis dengan margarine
- 7) Tuang adonan ke dalam cetakan (tidak sampai setinggi cetakan), tutup cetakan, biarkan ½ matang
- 8) Taburi atasnya dengan kismis dan potongan nangka, tutup cetakan, biarkan kue sampai matang
- 9) Angkat kue dari cetakan
- 10) Hidangkan dengan piring *dessert*

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 8 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Kroket Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Kroket Kentang</b>	
			225 menit

### 3. Kue Pastel Bakar Singkong

#### a. Bahan

Bahan adonan	Jumlah	Perlakuan
Singkong	500 gram	Kukus dan haluskan
Telur ayam	3 butir	Kocok lepas
Margarine	1 sdm	
Garam	½ sdt	
Lada	½ sdt	
Pala	¼ sdt	
Bahan isi	Jumlah	Perlakuan
Daging cincang	100 gram	
Margarine	1 sdm	
Bawang merah	1 sdm	Haluskan
Wortel	2 sdm	Potong dadu kecil
Daun bawang	2 batang	Iris halus
Garam	½ sdt	
Lada	½ sdt	
Gula pasir	½ sdt	
Tepung terigu	1 sdm	
Kuning telur	1 butir	Untuk olesan
Keju	50 gram	Untuk taburan

#### b. Cara membuat

##### 1) Membuat adonan:

- Campur singkong yang sudah dikukus dan dihaluskan dengan margarine, garam, lada dan pala bubuk dalam kom, aduk rata
- Tuang telur kocok sedikit demi sedikit, telur cukup sampai singkong dapat dibentuk dan tidak terlalu lembek

##### 2) Membuat isi:

- Tumis margarine dan bawang merah halus sampai harum
- Tambahkan tepung terigu, aduk sampai berbutir halus, tuang air, aduk rata sampai tepung tidak bergerindil
- Tambahkan wortel, daging cincang, daun bawang, bumbu garam, lada dan gula pasir, masak sampai matang
- Angkat dari perapian dan sisihkan

##### 3) Bagi adonan singkong menjadi 3 bagian, bagi adonan isi menjadi 2 bagian

##### 4) Oles piring tahan panas dengan margarine sampai rata

##### 5) Susun dalam piring tahan panas dengan susunan: adonan singkong, adonan isi, adonan singkong, adonan isi, adonan singkong, oles bagian atasnya dengan kuning telur dan parut keju di atasnya

##### 6) Oven sampai masak dan bewarna kuning kecoklatan

##### 7) Potong persegi dan hidangkan dengan piring *dessert*

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 9 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Kroket Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Kroket Kentang</b>	
			225 menit

#### 4. Kue Combro

##### a. Bahan

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Singkong	500 gram	Kupas, parut
Garam	½ sdt	
Kelapa sedang	¼ butir	Parut
Minyak goreng	250 ml	
Cabe rawit lalap	sck	
Bahan isi	Jumlah	Perlakuan
Oncom	100 gram	Haluskan
Cabe merah keriting	2 buah	Iris halus
Cabe merah rawit	3 buah	Iris halus
Daun bawang	1 batang	Iris halus
Bawang merah	2 buah	Iris halus
Bawang putih	1 siung	Iris halus
Garam	¼ sdt	
Gula pasir	¼ sdt	

##### b. Cara membuat

###### 1) Membuat adonan:

- Kupas singkong dan cuci bersih, parut dan peras sedikit airnya
- Campur singkong parut dengan garam dan kelapa parut dalam kom, aduk rata

###### 2) Membuat isi:

- Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu yang sudah diiris halus
- Tambahkan oncom yang sudah dihaluskan, bumbui garam dan gula pasir
- Masak sampai matang

###### 3) Isi adonan singkong dengan isian tumis oncom secukupnya, bentuk bulat lonjong dengan ketebalan dinding adonan singkong ± 1 cm

###### 4) Lakukan sampai adonan singkong habis

###### 5) Goreng dalam minyak panas dan api sedang sampai kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan

###### 6) Hidangkan dengan piring *dessert*, dilengkapi cabe rawit lalap

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 10 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	
			225 menit

## 5. Kue Krokot Kentang

### a. Bahan

Bahan adonan	Jumlah	Perlakuan
Kentang	500 gram	Kukus dan haluskan
Telur	1 butir	
Margarine	½ sdm	
Garam	½ sdt	
Merica bubuk	¼ sdt	
Pala bubuk	¼ sdt	
Susu bubuk	1 sdm	
Tepung panir	50 gram	
Telur	1 butir	Kocok lepas, untuk memanir
Bahan isi	Jumlah	Perlakuan
Margarine	1 sdm	
Daging cincang	100 gram	
Wortel	1 buah	Potong dadu kecil
Buncis	50 gram	Iris tipis
Daun bawang	1 batang	Iris tipis
Seledri	1 batang	Iris tipis
Bawang merah	2 buah	Haluskan
Bawang putih	1 siung	Haluskan
Merica bubuk	½ sdt	
Tepung terigu	1 sdm	Cairkan

### b. Cara membuat

#### 1) Membuat adonan:

- Campur kentang yang sudah dihaluskan dengan telur, margarine, garam, merica, pala dan susu bubuk dalam kom
- Aduk rata sampai adonan dapat dibentuk

#### 2) Membuat isi:

- Panaskan margarine, tumis bawang putih, bawang merah hingga harum
- Tambahkan daging, wortel dan buncis, aduk rata sampai air dari daging habis, bumbu garam, lada, pala bubuk
- Tambahkan 2 sdm air dan masukkan semua sisa bahan isi, aduk rata
- Kentalkan dengan tepung yang sudah dicairkan, aduk rata
- Angkat dari perapian dan dinginkan

#### 3) Kepal dan pipihkan adonan kentang 1-2 sdm, beri 1-2 sdt adonan isi. Rapatkan dan bentuk bulat lonjong, celupkan pada telur kocok, angkat dan gulingkan dalam tepung panir

#### 4) Goreng dalam minyak panas dan api sedang sampai kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan

#### 5) Hidangkan dengan piring *dessert*

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta			
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>			
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016	Hal. 11 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>		225 menit

6. Kue Krokot Singkong

a. Bahan

Bahan adonan	Jumlah	Perlakuan
Singkong	500 gram	Kukus dan haluskan
Margarine	½ sdm	
Kuning telur	2 butir	
Susu bubuk	1 sdm	
Garam	½ sdt	
Lada bubuk	½ sdt	
Pala bubuk	¼ sdt	
Tepung panir	50 gram	
Putih telur	2 butir	Kocok lepas, untuk memanir
Minyak goreng	250 ml	
Bahan isi	Jumlah	Perlakuan
Margarine	1 sdm	
Daging cincang	150 gram	
Wortel muda	1 buah	Potong dadu kecil
Bawang merah	5 buah	Cincang halus
Garam	¼ sdt	
Merica bubuk	¼ sdt	
Pala bubuk	¼ sdt	

b. Cara membuat

1) Membuat adonan:

- Campur singkong yang sudah dihaluskan dengan kuning telur, margarine, garam, merica, pala dan susu bubuk dalam kom
- Aduk rata sampai adonan dapat dibentuk

2) Membuat isi:

- Panaskan margarine, tumis bawang merah hingga harum
- Tambahkan daging dan wortel, aduk rata sampai air dari daging habis
- Bumbui garam, lada, pala bubuk, masak sampai matng
- Angkat dari perapian dan dinginkan

3) Bentuk adonan bulat panjang/ bulat seperti tomat, isi dengan tumisan daging, bulatkan kembali

4) Celupkan dalam putih telur kocok, angkat dan gulingkan dalam tepung panir

5) Goreng dalam minyak panas dan api sedang sampai kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan

6) Hidangkan dengan piring *dessert*

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 12 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Kroket Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Kroket Kentang</b>	
			225 menit

## 7. Kue Timus

### a. Bahan

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Ubi jalar	250 gram	Kukus, kupas, haluskan
Gula halus	75 gram	
Tepung kanji	2 sdm	
Tepung terigu	1 sdm	
Garam	½ sdt	
Vanili	¼ sdt	
Telur (boleh tidak dipakai)	1 butir	Kocok lepas
Minyak goreng	250 ml	
Kertas merang	1 lembar	
Kertas roti	1 lembar	

### b. Cara membuat

- 1) Cuci ubi, jika besar potong ukuran sedang, kukus sampai masak
- 2) Kupas dan haluskan saat masih panas
- 3) Campur ubi jalar yang sudah dihaluskan, gula halus, tepung kanji, tepung terigu, garam, vanili, telur dalam kom sampai rata dan dapat dibentuk
- 4) Bentuk kue timus bulat panjang (panjang 6 cm dan diameter 2 cm)
- 5) Goreng pada minyak panas dan api sedang sampai bewarna kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan pada kertas merang
- 6) Hidangkan dengan piring *dessert* dengan dialasi kertas roti

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta			
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>			
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016	Hal. 13 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>		225 menit

8. Kue Bluder Tape

a. Bahan

Bahan	Jumlah	Perlakuan
Telur	3 butir	
Gula pasir	125 gram	
Vanili	1 sdt	
SP	½ sdm	
VX	½ sdt	
Tepung terigu	125 gram	
Tape	100 gram	Buang seratnya, haluskan
Margarine	100 gram	Cairkan

b. Cara membuat

- 1) Kocok telur, gula, SP, VX, vanili sampai mengembang
- 2) Masukkan tepung terigu, tape yang sudah dihaluskan, kocok sampai rata
- 3) Tuangkan margarine cair, aduk rata
- 4) Oven dengan loyang berlubang tengah ukuran diameter 22 cm, suhu 175<sup>0</sup>C selama 30 menit sampai matang
- 5) Angkat dan dinginkan
- 6) Potong kue dengan ketebalan 2 cm
- 7) Hidangkan dengan piring *dessert*

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 14 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	225 menit

## H. Daftar Alat

### 1. Alat masak

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan
1.	Teflon	Teflon	Memasak isian, mencairkan margarin
2.	Panci pengukus	Stainless steel	Mengukus kue mata roda, kentang, singkong, ubi jalar, kelapa parut
3.	Oven	Stainless steel	Mengoven pastel bakar singkong, bluder tape
4.	Panci	Stainless steel	Merebus santan untuk kue lumpur surga
5.	Wajan	Stainless steel	Menggoreng kue combro, krokot singkong, krokot kentang, timus
6.	Cetakan kue lumpur surge	Alumunium/ Teflon	Memanggang kue lumpur surga

### 2. Alat pengolahan

No	Nama Alat	Spesifikasi	Kegunaan
1.	Gelas ukur	Plastik	Mengukur cairan (santan)
2.	Sendok kayu	Kayu	Mengaduk isian saat dimasak
3.	Parutan kelapa	Stainless steel	Memarut kelapa
4.	Pisau	Stainless steel	Memotong bahan isian
5.	Muntu	Batu	Menghaluskan singkong/ ubi jalar/ kentang
6.	Kom adonan	Plastik	Mencampur adonan, tempat menghaluskan umbi-umbian
7.	Mixer	-	Mengocok adonan bluder tape
8.	Mangkuk	Plastic	Mencampur adonan dengan warna
9.	Pinggan tahan panas	Kaca	Mencetak kue pastel bakar singkong
10.	Peniris minyak	Stainless steel	Meniriskan minyak

### 3. Alat hidang

No	Nama Alat	Spesifikasi
1.	<i>Dessert plate</i>	Chinaware
2.	Sendok makan	Stainless steel

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta			
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>			
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016	Hal. 15 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>		225 menit

### I. Analisis Resep

Menu	Teknik olah	Kriteria hasil	Layout
Kue mata roda	<p><i>-Mixing</i> (kocok/campur adonan)</p> <p><i>-Steaming</i> (kukus)</p>	<p><b>-Warna:</b> Kue: merah, kuning, hijau Isi: kuning (pisang) Taburan: putih (kelapa)</p> <p><b>-Aroma:</b> Wangi vanili</p> <p><b>-Rasa:</b> Manis, gurih</p> <p><b>-Tekstur:</b> Lembut</p> <p><b>-Bentuk:</b> Bulat tipis diameter 4-5 cm</p>	
Kue lumpur surga	<p><i>-Boiling</i> (rebus santan)</p> <p><i>-Mixing</i> (kocok/campur adonan)</p> <p><i>-Panggang</i></p>	<p><b>-Warna:</b> Kue: kuning, tepinya kecoklatan Taburan: hitam, oren (kismis dan nangka)</p> <p><b>-Aroma:</b> Wangi pandan</p> <p><b>-Rasa:</b> Manis, gurih</p> <p><b>-Tekstur:</b> Lembut</p> <p><b>-Bentuk:</b> Bulat pipih</p>	
Kue pastel bakar singkong	<p><i>-Steaming</i> (kukus singkong)</p> <p><i>-Mixing</i> (kocok/campur adonan)</p> <p><i>-Panggang</i></p>	<p><b>-Warna:</b> Kue: kuning kecoklatan Isi: coklat, oren, hijau</p> <p><b>-Aroma:</b> Wangi daging (gurih)</p> <p><b>-Rasa:</b> Gurih</p> <p><b>-Tekstur:</b> Lembut</p> <p><b>-Bentuk:</b> Persegi</p>	

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 16 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	225 menit

Kue combro	<i>-Mixing</i> (campur adonan) <i>-Frying</i> (goreng)	<b>-Warna:</b> Kue: kuning kecoklatan Isi: coklat (oncom) <b>-Aroma:</b> Gurih <b>-Rasa:</b> Gurih, pedas <b>-Tekstur:</b> Lembut <b>-Bentuk:</b> Bulat lonjong	
Kue krokot kentang	<i>-Steaming</i> (kukus kentang) <i>-Mixing</i> (kocok/campur adonan) <i>-Frying</i> (goreng)	<b>-Warna:</b> Kue: kuning kecoklatan Isi: coklat, oren, hijau <b>-Aroma:</b> Wangi daging (gurih) <b>-Rasa:</b> Gurih <b>-Tekstur:</b> Lembut <b>-Bentuk:</b> Bulat panjang	
Kue krokot singkong	<i>-Steaming</i> (kukus singkong) <i>-Mixing</i> (kocok/campur adonan) <i>-Frying</i> (goreng)	<b>-Warna:</b> Kue: kuning kecoklatan Isi: coklat, oren <b>-Aroma:</b> Wangi daging (gurih) <b>-Rasa:</b> Gurih <b>-Tekstur:</b> Lembut <b>-Bentuk:</b> Bulat panjang	
Kue timus	<i>-Steaming</i> (kukus ubi jalar) <i>-Mixing</i> (kocok/campur adonan) <i>-Frying</i> (goreng)	<b>-Warna:</b> Kuning kecoklatan <b>-Aroma:</b> Wangi ubi jalar <b>-Rasa:</b> Manis <b>-Tekstur:</b> Lembut <b>-Bentuk:</b> Bulat panjang	

	<b>DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA</b> <b>SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA</b> Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	<b>JOBSHEET KUE INDONESIA DARI UMBI-UMBIAN</b>		
	No.: PAT / KI / S2 / 01	Revisi : 01	Tgl.: 15 Maret 2016 Hal. 17 dari 17
	Semester II	<b>Mata Roda, Combro, Lumpur Surga, Krokot Singkong, Pastel Bakar Singkong, Timus, Bluder Tape, Krokot Kentang</b>	
			225 menit

Kue bluder tape	- <i>Mixing</i> (kocok/campur adonan) - <i>Baking</i> (oven)	<b>-Warna:</b> Kuning kecoklatan <b>-Aroma:</b> Wangi tape <b>-Rasa:</b> Manis <b>-Tekstur:</b> Lembut <b>-Bentuk:</b> Bulat diiris tipis	
-----------------	--	--	---

#### J. Referensi

Kumpulan resep kue Indonesia SMK Negeri 6 Yogyakarta  
 Anni Faridah, dkk. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Depdiknas.

**LAMPIRAN 3**  
**INSTRUMEN PENELITIAN**

**LEMBAR OBSERVASI PELAKSANAAN KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR**  
**METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE *JIGSAW***  
**SIKLUS I**

Hari/ Tanggal : Senin, 25 April 2016

Observer : Fakhriyan Sefti A.

Petunjuk pengisian: berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang sesuai dengan pengamatan Anda

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak	Keterangan
<b>A.</b>	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>			
1.	Guru membuka pelajaran dengan salam	√		
2.	Guru memimpin siswa berdoa menurut agama masing-masing		√	
3.	Guru menyampaikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran	√		
4.	Guru memberikan apersepsi dengan materi sebelumnya		√	
5.	Guru menginformasikan kepada siswa tentang proses pembelajaran kooperatif tipe <i>jigsaw</i> dan sistem penilaian yang akan dilakukan	√		
6.	Siswa memperhatikan penjelasan guru	√		
<b>B.</b>	<b>Kegiatan Inti</b>			
7.	Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 5-6 siswa yang dipilih secara heterogen menurut kemampuan siswa	√		
8.	Siswa membentuk kelompok sesuai arahan guru	√		
9.	Guru membagikan tugas dan <i>jobsheet</i> kepada masing-masing anggota kelompok	√		
10.	Guru membimbing siswa untuk mempelajari materi masing-masing sesuai yang telah ditentukan	√		

11.	Siswa mempelajari materi masing-masing sesuai yang telah ditentukan	√		
12.	Guru membimbing siswa untuk membuat kelompok baru (kelompok ahli) berdasarkan materi yang sama membimbing siswa untuk memulai diskusi	√		
13.	Siswa membentuk kelompok baru (kelompok ahli) sesuai arahan guru dan memulai diskusi dengan kelompoknya	√		
14.	Siswa aktif memberikan pendapat dalam kegiatan diskusi bersama kelompok ahli		√	
15.	Guru memantau dan membimbing masing-masing kelompok ahli	√		
16.	Guru membimbing siswa untuk kembali ke kelompok awal	√		
17.	Guru meminta masing-masing anggota kelompok untuk menjelaskan materi yang telah didiskusikan bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain secara bergantian	√		
18.	Masing-masing anggota kelompok menjelaskan materi yang telah didiskusikan bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain		√	
19.	Guru mendorong siswa untuk aktif selama proses diskusi bersama kelompok		√	
20.	Guru mengulas materi yang telah dipelajari siswa secara singkat, menambahkan apabila ada materi yang terlewat dan menjelaskan hal teknis yang harus diperhatikan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan		√	
21.	Siswa memperhatikan penjelasan guru dan mencatat hal yang penting		√	
22.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila belum faham		√	
23.	Siswa bertanya kepada guru apabila belum faham		√	
24.	Guru membagikan lembar tes pilihan ganda kepada siswa	√		
25.	Siswa menyelesaikan tes pilihan ganda tepat waktu	√		
26.	Guru mengumpulkan lembar jawab siswa, memberikan penilaian terhadap jawaban	√		

	siswa dan memasukkan nilainya ke daftar nilai			
27.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian praktik	√		Berganti pakaian sebelum pelajaran dimulai
28.	Siswa berganti pakaian praktik dan mengenakan kelengkapan praktik	√		
29.	Guru meminta siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah dibuat	√		
30.	Siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah dibuat di meja guru	√		
31.	Guru mengecek kelengkapan praktik, kebersihan dan kerapian diri siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
32.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	√		
33.	Siswa mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	√		
34.	Guru menjelaskan batasan waktu untuk praktik dan mempersilakan siswa untuk memulai praktik membuat kue Indonesia dari tepung ketan		√	
35.	Siswa melaksanakan praktik dengan tenang dan tertib		√	
36.	Guru menilai persiapan praktik siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
37.	Guru memantau dan melakukan penilaian terhadap sikap kerja, proses pembuatan produk yang dilakukan siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
38.	Guru mengingatkan siswa untuk segera menyelesaikan produk sebelum batasan waktu yang diberikan selesai	√		
39.	Guru melakukan penilaian terhadap hasil produk dan waktu yang dibutuhkan siswa untuk menyelesaikan produk dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
40.	Guru mengingatkan siswa untuk segera membersihkan alat, area kerja dan area	√		

	dapur secara keseluruhan sesuai pembagian kerja yang telah ditentukan			
41.	Siswa membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian kerja yang telah ditentukan	√		
42.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian seragam sekolah	√		
43.	Siswa berganti pakaian seragam sekolah		√	Siswa enggan berganti seragam sekolah karena pulang sudah sore
<b>C.</b>	<b>Kegiatan Penutup</b>			
44.	Guru menyampaikan kesimpulan dan evaluasi dari pembelajaran yang telah berlangsung	√		
45.	Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang mendapatkan nilai tertinggi dan kelompok yang menghasilkan produk terbaik		√	
46.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait praktik yang telah berlangsung		√	
47.	Siswa bertanya terkait praktik yang telah berlangsung		√	
48.	Guru menyampaikan tugas kepada siswa untuk membuat persiapan praktik untuk pertemuan selanjutnya (membuat kue Indonesia dari umbi-umbian)	√		
49.	Guru memimpin siswa untuk berdoa sesuai agama masing-masing	√		
50.	Guru menutup pembelajaran dengan salam sebelum meninggalkan kelas	√		

**LEMBAR OBSERVASI PELAKSANAAN KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR**  
**METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE *JIGSAW***  
**SIKLUS II**

Hari/ Tanggal : Senin, 2 Mei 2016

Observer : Fakhriyan Sefti A.

Petunjuk pengisian: berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang sesuai dengan pengamatan Anda

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak	Keterangan
<b>A.</b>	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	√		
1.	Guru membuka pelajaran dengan salam	√		
2.	Guru memimpin siswa berdoa menurut agama masing-masing	√		
3.	Guru menyampaikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran	√		
4.	Guru memberikan apersepsi dengan materi sebelumnya	√		
5.	Guru menginformasikan kepada siswa tentang proses pembelajaran kooperatif tipe <i>jigsaw</i> dan sistem penilaian yang akan dilakukan	√		
6.	Siswa memperhatikan penjelasan guru	√		
<b>B.</b>	<b>Kegiatan Inti</b>	√		
7.	Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 5-6 siswa yang dipilih secara heterogen menurut kemampuan siswa	√		
8.	Siswa membentuk kelompok sesuai arahan guru	√		
9.	Guru membagikan tugas dan <i>jobsheet</i> kepada masing-masing anggota kelompok	√		

10.	Guru membimbing siswa untuk mempelajari materi masing-masing sesuai yang telah ditentukan	√		
11.	Siswa mempelajari materi masing-masing sesuai yang telah ditentukan	√		
12.	Guru membimbing siswa untuk membuat kelompok baru (kelompok ahli) berdasarkan materi yang sama membimbing siswa untuk memulai diskusi	√		
13.	Siswa membentuk kelompok baru (kelompok ahli) sesuai arahan guru dan memulai diskusi dengan kelompoknya	√		
14.	Siswa aktif memberikan pendapat dalam kegiatan diskusi bersama kelompok ahli	√		
15.	Guru memantau dan membimbing masing-masing kelompok ahli	√		
16.	Guru membimbing siswa untuk kembali ke kelompok awal	√		
17.	Guru meminta masing-masing anggota kelompok untuk menjelaskan materi yang telah didiskusikan bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain secara bergantian	√		
18.	Masing-masing anggota kelompok menjelaskan materi yang telah didiskusikan bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain	√		
19.	Guru mendorong siswa untuk aktif selama proses diskusi bersama kelompok	√		
20.	Guru mengulas materi yang telah dipelajari siswa secara singkat, menambahkan apabila ada materi yang terlewat dan menjelaskan hal teknis yang harus diperhatikan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan	√		
21.	Siswa memperhatikan penjelasan guru dan mencatat hal yang penting	√		
22.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila belum faham	√		
23.	Siswa bertanya kepada guru apabila belum faham	√		
24.	Guru membagikan lembar tes pilihan ganda kepada siswa	√		

25.	Siswa menyelesaikan tes pilihan ganda tepat waktu	√		
26.	Guru mengumpulkan lembar jawab siswa, memberikan penilaian terhadap jawaban siswa dan memasukkan nilainya ke daftar nilai	√		
27.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian praktik	√		
28.	Siswa berganti pakaian praktik dan mengenakan kelengkapan praktik	√		
29.	Guru meminta siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah dibuat	√		
30.	Siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah dibuat di meja guru	√		
31.	Guru mengecek kelengkapan praktik, kebersihan dan kerapian diri siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
32.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	√		
33.	Siswa mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	√		
34.	Guru menjelaskan batasan waktu untuk praktik dan mempersilakan siswa untuk memulai praktik membuat kue Indonesia dari tepung ketan	√		
35.	Siswa melaksanakan praktik dengan tenang dan tertib	√		
36.	Guru menilai persiapan praktik siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
37.	Guru memantau dan melakukan penilaian terhadap sikap kerja, proses pembuatan produk yang dilakukan siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
38.	Guru mengingatkan siswa untuk segera menyelesaikan produk sebelum batasan waktu yang diberikan selesai	√		
39.	Guru melakukan penilaian terhadap hasil produk dan waktu yang dibutuhkan siswa untuk menyelesaikan produk dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		

40.	Guru mengingatkan siswa untuk segera membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian kerja yang telah ditentukan	√		
41.	Siswa membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian kerja yang telah ditentukan	√		
42.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian seragam sekolah	√		
43.	Siswa berganti pakaian seragam sekolah	√		
<b>C.</b>	<b>Kegiatan Penutup</b>			
44.	Guru menyampaikan kesimpulan dan evaluasi dari pembelajaran yang telah berlangsung	√		
45.	Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang mendapatkan nilai tertinggi dan kelompok yang menghasilkan produk terbaik	√		
46.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait praktik yang telah berlangsung	√		
47.	Siswa bertanya terkait praktik yang telah berlangsung	√		
48.	Guru menyampaikan tugas kepada siswa untuk membuat persiapan praktik untuk pertemuan selanjutnya (membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan)	√		
49.	Guru memimpin siswa untuk berdoa sesuai agama masing-masing	√		
50.	Guru menutup pembelajaran dengan salam sebelum meninggalkan kelas	√		

**LEMBAR OBSERVASI PELAKSANAAN KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR**  
**METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE *JIGSAW***  
**SIKLUS I**

Hari/ Tanggal : Senin, 25 April 2016

Observer : Mar'atush Sholihah

Petunjuk pengisian: berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang sesuai dengan pengamatan Anda

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak	Keterangan
<b>A.</b>	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>			
1.	Guru membuka pelajaran dengan salam	√		
2.	Guru memimpin siswa berdoa menurut agama masing-masing		√	Mata pelajaran dimulai pukul 11.15
3.	Guru menyampaikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran	√		
4.	Guru memberikan apersepsi dengan materi sebelumnya	√		
5.	Guru menginformasikan kepada siswa tentang proses pembelajaran kooperatif tipe <i>jigsaw</i> dan sistem penilaian yang akan dilakukan	√		
6.	Siswa memperhatikan penjelasan guru	√		
<b>B.</b>	<b>Kegiatan Inti</b>			
7.	Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 5-6 siswa yang dipilih secara heterogen menurut kemampuan siswa	√		
8.	Siswa membentuk kelompok sesuai arahan guru	√		
9.	Guru membagikan tugas dan <i>jobsheet</i> kepada masing-masing anggota kelompok	√		<i>Jobsheet</i> telah dibagikan sebelumnya untuk membuat persiapan praktik

10.	Guru membimbing siswa untuk mempelajari materi masing-masing sesuai yang telah ditentukan	√		
11.	Siswa mempelajari materi masing-masing sesuai yang telah ditentukan	√		
12.	Guru membimbing siswa untuk membuat kelompok baru (kelompok ahli) berdasarkan materi yang sama membimbing siswa untuk memulai diskusi	√		
13.	Siswa membentuk kelompok baru (kelompok ahli) sesuai arahan guru dan memulai diskusi dengan kelompoknya	√		
14.	Siswa aktif memberikan pendapat dalam kegiatan diskusi bersama kelompok ahli	√		
15.	Guru memantau dan membimbing masing-masing kelompok ahli	√		
16.	Guru membimbing siswa untuk kembali ke kelompok awal	√		
17.	Guru meminta masing-masing anggota kelompok untuk menjelaskan materi yang telah didiskusikan bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain secara bergantian	√		
18.	Masing-masing anggota kelompok menjelaskan materi yang telah didiskusikan bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain	√		
19.	Guru mendorong siswa untuk aktif selama proses diskusi bersama kelompok		√	
20.	Guru mengulas materi yang telah dipelajari siswa secara singkat, menambahkan apabila ada materi yang terlewat dan menjelaskan hal teknis yang harus diperhatikan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan		√	
21.	Siswa memperhatikan penjelasan guru dan mencatat hal yang penting		√	
22.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila belum faham		√	
23.	Siswa bertanya kepada guru apabila belum faham		√	
24.	Guru membagikan lembar tes pilihan ganda kepada siswa	√		

25.	Siswa menyelesaikan tes pilihan ganda tepat waktu	√		
26.	Guru mengumpulkan lembar jawab siswa, memberikan penilaian terhadap jawaban siswa dan memasukkan nilainya ke daftar nilai	√		
27.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian praktik	√		
28.	Siswa berganti pakaian praktik dan mengenakan kelengkapan praktik	√		
29.	Guru meminta siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah dibuat	√		
30.	Siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah dibuat di meja guru	√		
31.	Guru mengecek kelengkapan praktik, kebersihan dan kerapian diri siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
32.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	√		
33.	Siswa mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	√		
34.	Guru menjelaskan batasan waktu untuk praktik dan mempersilakan siswa untuk memulai praktik membuat kue Indonesia dari tepung ketan		√	
35.	Siswa melaksanakan praktik dengan tenang dan tertib	√		
36.	Guru menilai persiapan praktik siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
37.	Guru memantau dan melakukan penilaian terhadap sikap kerja, proses pembuatan produk yang dilakukan siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
38.	Guru mengingatkan siswa untuk segera menyelesaikan produk sebelum batasan waktu yang diberikan selesai	√		
39.	Guru melakukan penilaian terhadap hasil produk dan waktu yang dibutuhkan siswa untuk menyelesaikan produk dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		

40.	Guru mengingatkan siswa untuk segera membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian kerja yang telah ditentukan	√		
41.	Siswa membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian kerja yang telah ditentukan	√		
42.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian seragam sekolah	√		
43.	Siswa berganti pakaian seragam sekolah		√	Siswa enggan berganti seragam sekolah
<b>C.</b>	<b>Kegiatan Penutup</b>			
44.	Guru menyampaikan kesimpulan dan evaluasi dari pembelajaran yang telah berlangsung	√		
45.	Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang mendapatkan nilai tertinggi dan kelompok yang menghasilkan produk terbaik		√	
46.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait praktik yang telah berlangsung	√		
47.	Siswa bertanya terkait praktik yang telah berlangsung		√	
48.	Guru menyampaikan tugas kepada siswa untuk membuat persiapan praktik untuk pertemuan selanjutnya (membuat kue Indonesia dari umbi-umbian)	√		
49.	Guru memimpin siswa untuk berdoa sesuai agama masing-masing	√		
50.	Guru menutup pembelajaran dengan salam sebelum meninggalkan kelas	√		

**LEMBAR OBSERVASI PELAKSANAAN KEGIATAN BELAJAR MENGAJAR**  
**METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE *JIGSAW***  
**SIKLUS II**

Hari/ Tanggal : Senin, 2 Mei 2016

Observer : Mar'atush Sholihah

Petunjuk pengisian: berilah tanda *checklist* (√) pada kolom yang sesuai dengan pengamatan Anda

No.	Aspek yang diamati	Ya	Tidak	Keterangan
<b>A.</b>	<b>Kegiatan Pendahuluan</b>	√		
1.	Guru membuka pelajaran dengan salam	√		
2.	Guru memimpin siswa berdoa menurut agama masing-masing	√		Tetap berdoa meskipun mata pelajaran dimulai pukul 11.15
3.	Guru menyampaikan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran	√		
4.	Guru memberikan apersepsi dengan materi sebelumnya	√		
5.	Guru menginformasikan kepada siswa tentang proses pembelajaran kooperatif tipe <i>jigsaw</i> dan sistem penilaian yang akan dilakukan	√		
6.	Siswa memperhatikan penjelasan guru	√		
<b>B.</b>	<b>Kegiatan Inti</b>	√		
7.	Guru membagi siswa ke dalam 6 kelompok, setiap kelompok terdiri dari 5-6 siswa yang dipilih secara heterogen menurut kemampuan siswa	√		
8.	Siswa membentuk kelompok sesuai arahan guru	√		
9.	Guru membagikan tugas dan <i>jobsheet</i> kepada masing-masing anggota kelompok	√		<i>Jobsheet</i> telah dibagikan sebelumnya untuk membuat

				persiapan praktik
10.	Guru membimbing siswa untuk mempelajari materi masing-masing sesuai yang telah ditentukan	√		
11.	Siswa mempelajari materi masing-masing sesuai yang telah ditentukan	√		
12.	Guru membimbing siswa untuk membuat kelompok baru (kelompok ahli) berdasarkan materi yang sama membimbing siswa untuk memulai diskusi	√		
13.	Siswa membentuk kelompok baru (kelompok ahli) sesuai arahan guru dan memulai diskusi dengan kelompoknya	√		
14.	Siswa aktif memberikan pendapat dalam kegiatan diskusi bersama kelompok ahli	√		
15.	Guru memantau dan membimbing masing-masing kelompok ahli	√		
16.	Guru membimbing siswa untuk kembali ke kelompok awal	√		
17.	Guru meminta masing-masing anggota kelompok untuk menjelaskan materi yang telah didiskusikan bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain secara bergantian	√		
18.	Masing-masing anggota kelompok menjelaskan materi yang telah didiskusikan bersama kelompok ahli kepada anggota kelompok yang lain	√		
19.	Guru mendorong siswa untuk aktif selama proses diskusi bersama kelompok	√		
20.	Guru mengulas materi yang telah dipelajari siswa secara singkat, menambahkan apabila ada materi yang terlewat dan menjelaskan hal teknis yang harus diperhatikan dalam membuat kue Indonesia dari tepung ketan	√		
21.	Siswa memperhatikan penjelasan guru dan mencatat hal yang penting	√		
22.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya apabila belum faham	√		
23.	Siswa bertanya kepada guru apabila belum faham	√		

24.	Guru membagikan lembar tes pilihan ganda kepada siswa	√		
25.	Siswa menyelesaikan tes pilihan ganda tepat waktu	√		
26.	Guru mengumpulkan lembar jawab siswa, memberikan penilaian terhadap jawaban siswa dan memasukkan nilainya ke daftar nilai	√		
27.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian praktik	√		
28.	Siswa berganti pakaian praktik dan mengenakan kelengkapan praktik	√		
29.	Guru meminta siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah dibuat	√		
30.	Siswa mengumpulkan persiapan praktik yang telah dibuat di meja guru	√		
31.	Guru mengecek kelengkapan praktik, kebersihan dan kerapian diri siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
32.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	√		
33.	Siswa mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan	√		
34.	Guru menjelaskan batasan waktu untuk praktik dan mempersilakan siswa untuk memulai praktik membuat kue Indonesia dari tepung ketan	√		
35.	Siswa melaksanakan praktik dengan tenang dan tertib	√		
36.	Guru menilai persiapan praktik siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
37.	Guru memantau dan melakukan penilaian terhadap sikap kerja, proses pembuatan produk yang dilakukan siswa dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja	√		
38.	Guru mengingatkan siswa untuk segera menyelesaikan produk sebelum batasan waktu yang diberikan selesai	√		
39.	Guru melakukan penilaian terhadap hasil produk dan waktu yang dibutuhkan siswa	√		

	untuk menyelesaikan produk dan mencatatnya di daftar nilai penilaian unjuk kerja			
40.	Guru mengingatkan siswa untuk segera membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian kerja yang telah ditentukan	√		
41.	Siswa membersihkan alat, area kerja dan area dapur secara keseluruhan sesuai pembagian kerja yang telah ditentukan	√		
42.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk berganti pakaian seragam sekolah	√		
43.	Siswa berganti pakaian seragam sekolah	√		Hanya beberapa siswa yang berganti seragam sekolah
<b>C.</b>	<b>Kegiatan Penutup</b>			
44.	Guru menyampaikan kesimpulan dan evaluasi dari pembelajaran yang telah berlangsung	√		
45.	Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang mendapatkan nilai tertinggi dan kelompok yang menghasilkan produk terbaik	√		
46.	Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk bertanya terkait praktik yang telah berlangsung	√		
47.	Siswa bertanya terkait praktik yang telah berlangsung	√		
48.	Guru menyampaikan tugas kepada siswa untuk membuat persiapan praktik untuk pertemuan selanjutnya (membuat kue Indonesia dari kacang-kacangan)	√		
49.	Guru memimpin siswa untuk berdoa sesuai agama masing-masing	√		
50.	Guru menutup pembelajaran dengan salam sebelum meninggalkan kelas	√		

**LAMPIRAN 4**  
**VALIDITAS DAN RELIABILITAS**  
**INSTRUMEN**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Tlp. (0274) 586168 psw 276, 289, 292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Website: <http://ft.uny.ac.id> [ide-mail.ft@uny.ac.id](mailto:ide-mail.ft@uny.ac.id) [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Ibu Dr. Badraningsih Lastariwati  
Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),  
dengan ini saya:

Nama : Mar'atush Sholihah  
NIM : 12511244007  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw*  
untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata  
Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian  
TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1)  
proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrument penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2016

Pemohon,

Mar'atush Sholihah  
NIM. 12511244007

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

**Dr. Mutiara Nugraheni**  
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing

**Dr. Marwanti**  
NIP. 19510702 198003 2 001



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Tlp. (0274) 586168 psw 276, 289, 292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Website: <http://ft.uny.ac.id> [ide-mail.ft@uny.ac.id](mailto:ide-mail.ft@uny.ac.id) [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dr. Badraningsih Lastariwati  
NIP : 19600625 198601 2 001  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Mar'atush Sholihah  
NIM : 12511244007  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw*  
untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata  
Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian  
 Layak digunakan dengan perbaikan  
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran/ perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,

Dr. Badraningsih Lastariwati

NIP. 19600625 198601 2 001

Catatan:

Beri tanda ✓

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS (Siklus I)

Nama Mahasiswa : Mar'atush Sholihah

NIM: 12511244007

Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/ Tanggapan
1.	RPP	Lengkap
2.	<i>Jobsheet</i>	Persiapan kerja dan persyaratan lain sebelum praktek perlu tidak dituliskan
3.	Tes Pilihan Ganda	Baik
4.	Penilaian Unjuk Kerja	Baik
5.	Lembar Observasi	Baik
	Komentar Umum/ Lain-lain: Silakan dilengkapi langsung bisa digunakan	

Yogyakarta,

Validator,



Dr. Badraningsih Lastariwati

NIP. 19600625 198601 2 001

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS (Siklus II)

Nama Mahasiswa : Mar'atush Sholihah

NIM: 12511244007

Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/ Tanggapan
1.	RPP	√
2.	<i>Jobsheet</i>	√
3.	Tes Pilihan Ganda	√
4.	Penilaian Unjuk Kerja	√
5.	Lembar Observasi	√
	Komentar Umum/ Lain-lain:	

Yogyakarta,

Validator,



Dr. Badraningsih Lastariwati

NIP. 19600625 198601 2 001



KEMENTRIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Tlp. (0274) 586168 psw 276, 289, 292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Website: <http://ft.uny.ac.id> [ide-mail.ft@uny.ac.id](mailto:ide-mail.ft@uny.ac.id) [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS  
Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,  
Ibu Nurul Lestari, S.Pd.  
Guru SMK Negeri 6 Yogyakarta

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS),  
dengan ini saya:

Nama : Mar'atush Sholihah  
NIM : 12511244007  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw*  
untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata  
Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian  
TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1)  
proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draf instrument penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2016

Pemohon,

Mar'atush Sholihah  
NIM. 12511244007

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga

**Dr. Mutiara Nugraheni**  
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing

**Dr. Marwanti**  
NIP. 19510702 198003 2 001



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Tlp. (0274) 586168 psw 276, 289, 292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
Website: <http://ft.uny.ac.id> [ide-mail.ft@uny.ac.id](mailto:ide-mail.ft@uny.ac.id) [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



**SURAT PERNYATAAN VALIDASI  
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurul Lestari, S.Pd.  
NIP : 19770910 200604 2 009  
Sekolah : SMK Negeri 6 Yogyakarta

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Mar'atush Sholihah  
NIM : 12511244007  
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga  
Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw*  
untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata  
Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian  
 Layak digunakan dengan perbaikan  
 Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran/ perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta,

Validator,

Nurul Lestari, S.Pd.

NIP. 19770910 200604 2 009

Catatan:

Beri tanda ✓

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS (Siklus I)

Nama Mahasiswa : Mar'atush Sholihah

NIM: 12511244007

Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/ Tanggapan
1.	RPP	√
2.	<i>Jobsheet</i>	√
3.	Tes Pilihan Ganda	√
4.	Penilaian Unjuk Kerja	√
5.	Lembar Observasi	√
	Komentar Umum/ Lain-lain:	

Yogyakarta,

Validator,



Nurul Lestari, S.Pd.

NIP. 19770910 200604 2 009

### Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS (Siklus II)

Nama Mahasiswa : Mar'atush Sholihah

NIM: 12511244007

Judul TAS : Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe *Jigsaw* untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta

No.	Variabel	Saran/ Tanggapan
1.	RPP	√
2.	<i>Jobsheet</i>	√
3.	Tes Pilihan Ganda	√
4.	Penilaian Unjuk Kerja	√
5.	Lembar Observasi	√
	Komentar Umum/ Lain-lain:	

Yogyakarta,

Validator,



Nurul Lestari, S.Pd.

NIP. 19770910 200604 2 009

## HASIL UJI RELIABILITAS LEMBAR OBSERVASI

### Reliability

Scale: ALL VARIABLES

#### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	50	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	50	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

#### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.887	2

# HASIL UJI RELIABILITAS PENILAIAN UNJUK KERJA

## Reliability

Scale: ALL VARIABLES

### Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	27	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	27	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.584	.591	6

### Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
item 1	3.63	.492	27
item 2	2.37	.742	27
item 3	3.70	.465	27
item 4	3.63	.492	27
item 5	3.67	.480	27
item 6	2.93	.781	27

## HASIL UJI RELIABILITAS TES KOGNITIF SIKLUS I

### Reliability

Scale: ALL VARIABLES

**Case Processing Summary**

		N	%
Cases	Valid	29	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	29	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.619	20

## HASIL UJI RELIABILITAS TES KOGNITIF SIKLUS II

### Reliability

Scale: ALL VARIABLES

**Case Processing Summary**

		N	%
Cases	Valid	27	100.0
	Excluded <sup>a</sup>	0	.0
	Total	27	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
.391	20

### ANALISIS BUTIR SOAL TES PILIHAN GANDA SIKLUS I

No. Soal	Jumlah Siswa yang Menjawab Benar	Nilai p	Kategori Kesukaran Soal
1.	29	1,0	Mudah
2.	6	0,2	Sukar
3.	28	0,9	Mudah
4.	25	0,8	Mudah
5.	26	0,9	Mudah
6.	22	0,8	Mudah
7.	27	0,9	Mudah
8.	29	1,0	Mudah
9.	27	0,9	Mudah
10.	26	0,9	Mudah
11.	29	1,0	Mudah
12.	28	0,9	Mudah
13.	29	1,0	Mudah
14.	23	0,8	Mudah
15.	27	0,9	Mudah
16.	18	0,6	Sedang
17.	23	0,8	Mudah
18.	18	0,6	Sedang
19.	28	0,9	Mudah
20.	26	0,9	Mudah

## ANALISIS BUTIR SOAL TES PILIHAN GANDA SIKLUS II

No. Soal	Jumlah Siswa yang Menjawab Benar	Nilai p	Kategori Kesukaran Soal
1.	27	1,0	Mudah
2.	26	0,9	Mudah
3.	26	0,9	Mudah
4.	26	0,9	Mudah
5.	26	0,9	Mudah
6.	27	1,0	Mudah
7.	27	1,0	Mudah
8.	26	0,9	Mudah
9.	27	1,0	Mudah
10.	24	0,8	Mudah
11.	27	1,0	Mudah
12.	27	1,0	Mudah
13.	25	0,9	Mudah
14.	26	0,9	Mudah
15.	26	0,9	Mudah
16.	24	0,8	Mudah
17.	16	0,5	Sedang
18.	19	0,7	Sedang
19.	27	1,0	Mudah
20.	27	1,0	Mudah

## ANALISIS DATA HASIL BELAJAR SISWA PRA SIKLUS

### Frequencies

#### Statistics

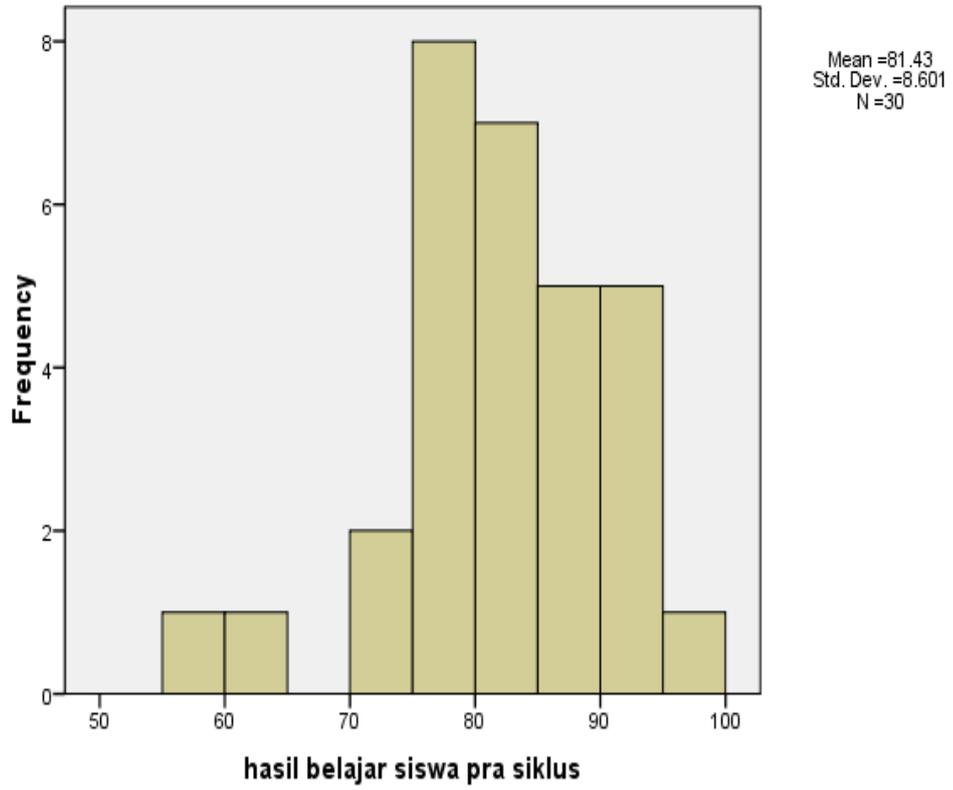
#### HASIL BELAJAR SISWA PRA SIKLUS

N	Valid	30
	Missing	0
Mean		81.43
Std. Error of Mean		1.570
Median		81.50
Mode		78
Std. Deviation		8.601
Variance		73.978
Range		39
Minimum		57
Maximum		96
Sum		2443

#### HASIL BELAJAR SISWA PRA SIKLUS

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 57	1	3.3	3.3	3.3
62	1	3.3	3.3	6.7
73	2	6.7	6.7	13.3
75	2	6.7	6.7	20.0
78	6	20.0	20.0	40.0
80	2	6.7	6.7	46.7
81	1	3.3	3.3	50.0
82	1	3.3	3.3	53.3
83	2	6.7	6.7	60.0
84	1	3.3	3.3	63.3
85	2	6.7	6.7	70.0
88	2	6.7	6.7	76.7
89	1	3.3	3.3	80.0
91	4	13.3	13.3	93.3
92	1	3.3	3.3	96.7
96	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

Histogram



## ANALISIS DATA HASIL BELAJAR SISWA SIKLUS I

### Frequencies

#### Statistics

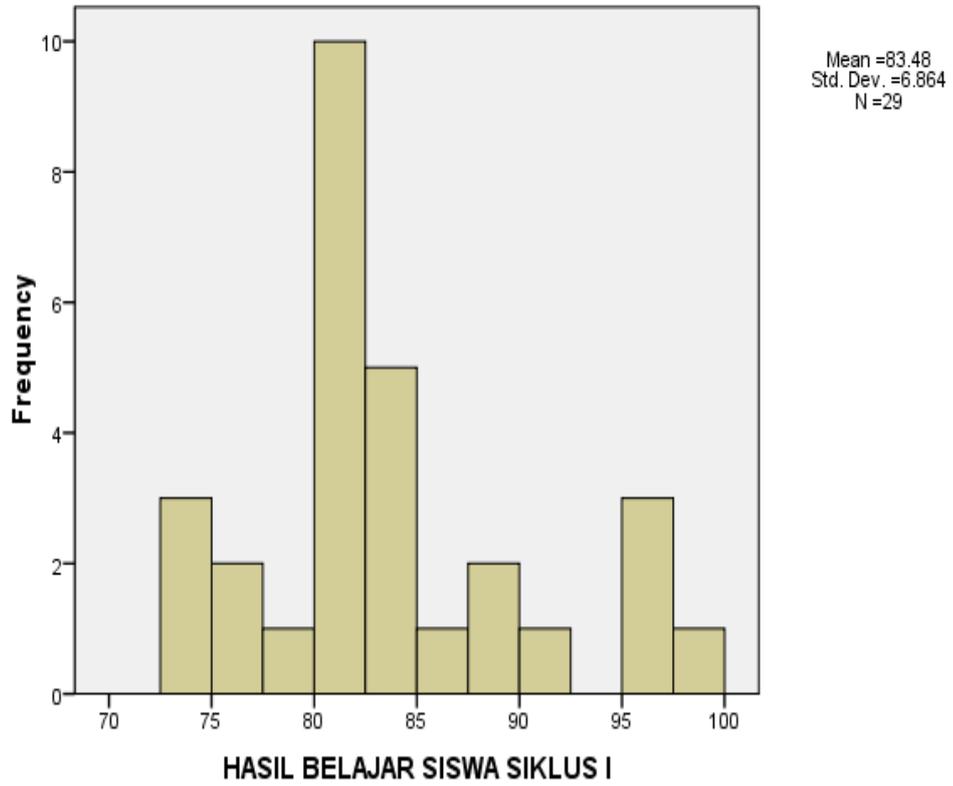
#### HASIL BELAJAR SISWA SIKLUS I

N	Valid	29
	Missing	0
Mean		83.48
Std. Error of Mean		1.275
Median		82.00
Mode		82
Std. Deviation		6.864
Variance		47.116
Range		25
Minimum		73
Maximum		98
Sum		2421

#### HASIL BELAJAR SISWA SIKLUS I

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	73	1	3.4	3.4	3.4
	74	2	6.9	6.9	10.3
	75	2	6.9	6.9	17.2
	79	1	3.4	3.4	20.7
	80	2	6.9	6.9	27.6
	82	8	27.6	27.6	55.2
	83	5	17.2	17.2	72.4
	85	1	3.4	3.4	75.9
	88	2	6.9	6.9	82.8
	92	1	3.4	3.4	86.2
	96	2	6.9	6.9	93.1
	97	1	3.4	3.4	96.6
	98	1	3.4	3.4	100.0
	Total	29	100.0	100.0	

Histogram



## ANALISIS DATA HASIL BELAJAR SISWA SIKLUS II

### Frequencies

#### Statistics

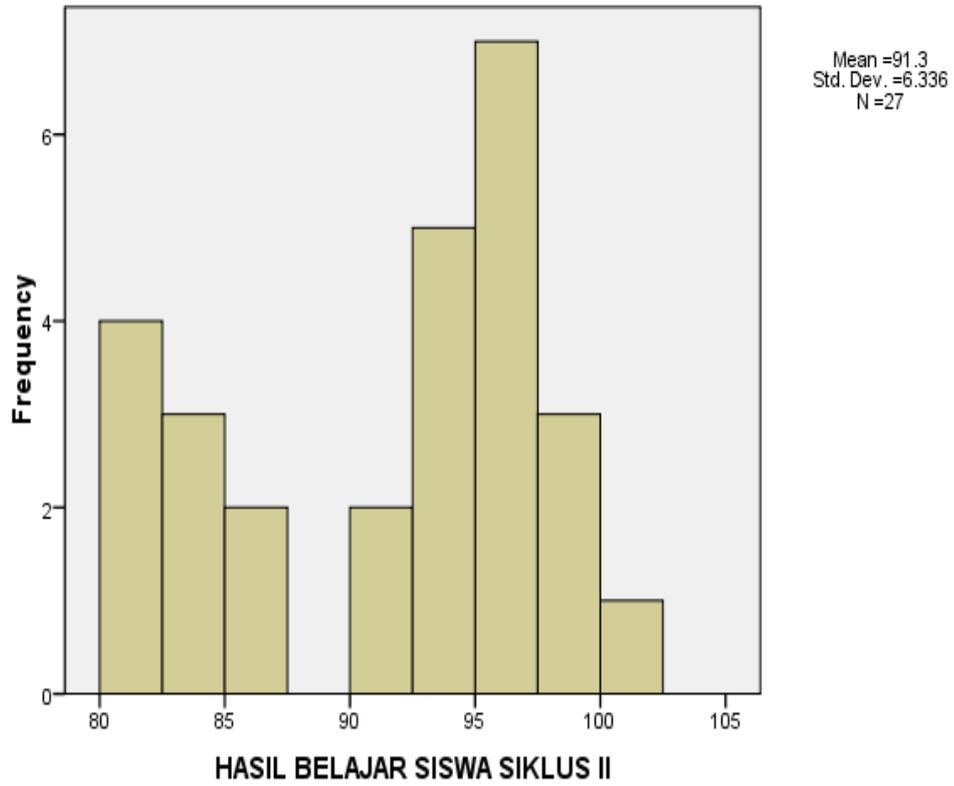
#### HASIL BELAJAR SISWA SIKLUS II

N	Valid	27
	Missing	0
Mean		91.30
Std. Error of Mean		1.219
Median		94.00
Mode		96
Std. Deviation		6.336
Variance		40.140
Range		19
Minimum		81
Maximum		100
Sum		2465

#### HASIL BELAJAR SISWA SIKLUS II

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	81	4	14.8	14.8	14.8
	84	3	11.1	11.1	25.9
	85	1	3.7	3.7	29.6
	87	1	3.7	3.7	33.3
	90	1	3.7	3.7	37.0
	92	1	3.7	3.7	40.7
	93	1	3.7	3.7	44.4
	94	4	14.8	14.8	59.3
	95	1	3.7	3.7	63.0
	96	5	18.5	18.5	81.5
	97	1	3.7	3.7	85.2
	98	3	11.1	11.1	96.3
	100	1	3.7	3.7	100.0
	Total	27	100.0	100.0	

Histogram



**LAMPIRAN 5**  
**HASIL PENELITIAN**

## DAFTAR KELOMPOK BELAJAR

No. Kelompok	Kelompok Belajar
1.	Afifah Syadzaa Affanti
	Ardwina Novenbriliana
	Melisa Agustin
	Tarasari Daniswara
	Anggitawati
2.	Hubba Shoba Hakqi
	Maria Jesica Eka Dwi Purwanti
	Agista Puput Kurniawati
	Annisa Tri Mulyani
	Herlina Adha
3.	Vernandha Ellani Putri
	Saptiya Nurfianti
	Desti Novana Era Krishayati
	Rahma Aprilliana Maharani
	Dina Fatimah
4.	Annisa Salwa Darmawan
	Alief Rizky Gita Pawestri
	Nadya Puspita Candra
	Agustina Asri Indraswari
	Nurul Fitriana
5.	Jepi Rahayu
	Mariana Dewi Arum Sari
	Sri Mahmudah
	Evilia Dwi Anggraini
	Wulan Agista Putri
6.	Rosita Tifani Setyaningrum
	Afra Fatimah
	Anggita Sely Febriola
	Novi Octaviani
	Verawati Agustina

**DAFTAR KELOMPOK AHLI DAN MATERI YANG DIPELAJARI**

No.	Nama Siswa	Materi yang Dipelajari	
		Siklus I	Siklus II
1.	Afifah Syadzaa Affanti	Kue Mendut	Kue Mata Roda + Kue Krokot Kentang
	Hubba Shoba Hakqi		
	Vernandha Ellani Putri		
	Annisa Salwa Darmawan		
	Jepi Rahayu		
	Rosita Tifani Setyaningrum		
2.	Alief Rizky Gita Pawestri	Kue Bugis	Kue Lumpur + Kue Krokot Singkong
	Mariana Dewi Arum Sari		
	Afra Fatimah		
	Ardwinia Novenbriliana		
	Maria Jesica Eka Dwi Purwanti		
	Saptiya Nurfianti		
3.	Anggita Sely Febriola	Kue Onde-Onde Isi Kumbu	Kue Pastel Bakar Singkong
	Melisa Agustin		
	Agista Puput Kurniawati		
	Desti Novana Era Krishayati		
	Nadya Puspita Candra		
	Sri Mahmudah		
4.	Annisa Tri Mulyani	Kue Wingko Babat	Kue Timus
	Rahma Aprilliana Maharani		
	Agustina Asri Indraswari		
	Evilia Dwi Anggraini		
	Novi Octaviani		
	Tarasari Daniswara		
5.	Dina Fatimah	Kue Putri Mandi	Kue Bluder Tape + Kue Combro
	Verawati Agustina		
	Anggitawati		
	Herlina Adha		
	Nurul Fitriana		
	Wulan Agista Putri		

**DAFTAR NAMA DAN PRESENSI SISWA KELAS XI PATISERI  
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Pra Siklus</b>	<b>Siklus I</b>	<b>Siklus II</b>
1.	Afifah Syadzaa Affanti	√	√	√
2.	Afra Fatimah	√	√	√
3.	Agista Puput Kurniawati	√	√	√
4.	Agustina Asri Indraswari	√	√	√
5.	Alief Rizky Gita Pawestri	√	√	√
6.	Anggita Sely Febriola	√	√	-
7.	Anggitawati	√	√	√
8.	Annisa Salwa Darmawan	√	√	-
9.	Annisa Tri Mulyani	√	√	√
10.	Ardwina Novenbriliana	√	-	√
11.	Desti Novana Era Krishayati	√	√	-
12.	Dina Fatimah	√	√	√
13.	Evilia Dwi Anggraini	√	√	√
14.	Herlina Adha	√	√	√
15.	Hubba Shoba Hakqi	√	√	√
16.	Jepi Rahayu	√	√	√
17.	Maria Jesica Eka Dwi Purwanti	√	√	√
18.	Mariana Dewi Arum Sari	√	√	√
19.	Melisa Agustin	√	√	√
20.	Nadya Puspita Candra	√	√	√
21.	Novi Octaviani	√	√	√
22.	Nurul Fitriana	√	√	√
23.	Rahma Aprilliana Maharani	√	√	√
24.	Rosita Tifani Setyaningrum	√	√	√
25.	Saptiya Nurfianti	√	√	√
26.	Sri Mahmudah	√	√	√
27.	Tarasari Daniswara	√	√	√
28.	Verawati Agustina	√	√	√
29.	Vernandha Ellani Putri	√	√	√
30.	Wulan Agista Putri	√	√	√
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>	<b>29</b>	<b>27</b>

**PENILAIAN KOGNITIF SIKLUS I**

No.	Nama	Nomor Butir Soal																				Jumlah Benar	Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1.	Afifah Syadzaa Affanti	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	95
2.	Afra Fatimah	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	10	50
3.	Agista Puput K.	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	15	75
4.	Agustina Asri I.	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	14	70
5.	Alief Rizky Gita P.	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	15	75
6.	Anggita Sely Febriola	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	16	80
7.	Anggitawati	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	18	90
8.	Annisa Salwa D.	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	16	80
9.	Annisa Tri Mulyani	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	16	80
10.	Ardwina Novenbriliana																						
11.	Desti Novana Era K.	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	18	90
12.	Dina Fatimah	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	16	80
13.	Evilia Dwi Anggraini	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	18	90
14.	Herlina Adha	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	18	90
15.	Hubba Shoba Hakqi	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	17	85
16.	Jepi Rahayu	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
17.	Maria Jesica Eka Dwi	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	17	85
18.	Mariana Dewi Arum S.	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	95
19.	Melisa Agustin	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	18	90

20.	Nadya Puspita C.	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	17	85
21.	Novi Octaviani	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	17	85	
22.	Nurul Fitriana	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	14	70	
23.	Rahma Aprilliana M.	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	18	90	
24.	Rosita Tifani S.	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	95	
25.	Saptiya Nurfianti	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	17	85	
26.	Sri Mahmudah	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	90	
27.	Tarasari Daniswara	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	95	
28.	Verawati Agustina	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	18	90	
29.	Vernandha Ellani Putri	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	18	90	
30.	Wulan Agista Putri	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	18	90	
<b>Jumlah</b>																					<b>2465</b>		
<b>Rata-rata</b>																					<b>85,0</b>		

**PENILAIAN UNJUK KERJA SIKLUS I**

No.	Nama	Nilai											Jumlah Nilai	Pembulatan Nilai
		Persiapan		N1	Proses	N2	Hasil & Presentasi	N3	Sikap Kerja	N4	Waktu	N5		
1.	Afifah Syadzaa Affanti	4	3	8,75	3	37,50	4	20,00	4	10,00	3	7,50	83,75	84
2.	Afra Fatimah	2	1	3,75	4	50,00	3	15,00	4	10,00	4	10,00	88,75	89
3.	Agista Puput Kurniawati	4	1	6,25	4	50,00	3	15,00	3	7,50	4	10,00	88,75	89
4.	Agustina Asri Indraswari	3	4	8,75	4	50,00	3	15,00	3	7,50	3	7,50	76,25	76
5.	Alief Rizky Gita Pawestri	4	1	6,25	3	37,50	3	15,00	4	10,00	2	5,00	73,75	74
6.	Anggita Sely Febriola	4	3	8,75	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	83,75	84
7.	Anggitawati	4	4	10,00	3	37,50	3	15,00	4	10,00	2	5,00	77,50	78
8.	Annisa Salwa D.	3	3	7,50	4	50,00	3	15,00	4	10,00	2	5,00	87,50	88
9.	Annisa Tri Mulyani	2	1	3,75	3	37,50	3	15,00	4	10,00	2	5,00	71,25	71
10.	Ardwina Novenbriliana	-	-	-	-	37,50	-	-	-	-	-	-	-	-
11.	Desti Novana Era K.	3	3	7,50	3	37,50	3	15,00	4	10,00	3	7,50	77,50	78
12.	Dina Fatimah	4	4	10,00	3	37,50	4	20,00	4	10,00	3	7,50	85,00	85
13.	Evilia Dwi Anggraini	4	3	8,75	3	37,50	3	15,00	3	7,50	3	7,50	76,25	76
14.	Herlina Adha	2	1	3,75	3	37,50	3	15,00	4	10,00	3	7,50	73,75	74
15.	Hubba Shoba Hakqi	4	4	10,00	3	37,50	3	15,00	4	10,00	3	7,50	80,00	80

16.	Jepi Rahayu	4	1	<b>6,25</b>	4	<b>50,00</b>	4	<b>20,00</b>	4	<b>10,00</b>	4	<b>10,00</b>	96,25	96
17.	Maria Jesica Eka Dwi P.	4	4	<b>10,00</b>	3	<b>37,50</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	3	<b>7,50</b>	80,00	80
18.	Mariana Dewi Arum Sari	4	3	<b>8,75</b>	4	<b>50,00</b>	4	<b>20,00</b>	4	<b>10,00</b>	4	<b>10,00</b>	98,75	99
19.	Melisa Agustin	4	4	<b>10,00</b>	4	<b>50,00</b>	4	<b>20,00</b>	4	<b>10,00</b>	4	<b>10,00</b>	100,00	100
20.	Nadya Puspita Candra	2	2	<b>5,00</b>	3	<b>37,50</b>	4	<b>20,00</b>	4	<b>10,00</b>	2	<b>5,00</b>	75,00	75
21.	Novi Octaviani	4	4	<b>10,00</b>	3	<b>37,50</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	3	<b>7,50</b>	80,00	80
22.	Nurul Fitriana	4	2	<b>7,50</b>	3	<b>37,50</b>	4	<b>20,00</b>	4	<b>10,00</b>	2	<b>5,00</b>	77,50	78
23.	Rahma Aprilliana M.	4	1	<b>6,25</b>	3	<b>37,50</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	2	<b>5,00</b>	73,75	74
24.	Rosita Tifani S.	3	1	<b>5,00</b>	4	<b>50,00</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	4	<b>10,00</b>	90,00	90
25.	Saptiya Nurfianti	3	1	<b>5,00</b>	4	<b>50,00</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	4	<b>10,00</b>	90,00	90
26.	Sri Mahmudah	4	3	<b>8,75</b>	3	<b>50,00</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	3	<b>7,50</b>	78,75	79
27.	Tarasari Daniswara	4	3	<b>8,75</b>	4	<b>50,00</b>	4	<b>20,00</b>	4	<b>10,00</b>	4	<b>10,00</b>	96,25	96
28.	Verawati Agustina	4	3	<b>8,75</b>	3	<b>37,50</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	2	<b>5,00</b>	76,25	76
29.	Vernandha Ellani Putri	4	3	<b>8,75</b>	3	<b>37,50</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	2	<b>5,00</b>	76,25	76
30.	Wulan Agista Putri	4	1	<b>6,25</b>	3	<b>37,50</b>	3	<b>15,00</b>	4	<b>10,00</b>	3	<b>7,50</b>	76,25	76
<b>TOTAL</b>													<b>2391</b>	
<b>RATA-RATA</b>													<b>82,4</b>	

**PENILAIAN KOGNITIF SIKLUS II**

No.	Nama	Nomor Butir Soal																				Jumlah	Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
1.	Afifah Syadzaa Affanti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
2.	Afra Fatimah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	15	75
3.	Agista Puput K.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	17	85
4.	Agustina Asri I.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	18	90
5.	Alief Rizky Gita P.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	19	95
6.	Anggita Sely Febriola																						
7.	Anggitawati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
8.	Annisa Salwa D.																						
9.	Annisa Tri Mulyani	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	18	90
10.	Ardwina Novenbriliana	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
11.	Desti Novana Era K.																						
12.	Dina Fatimah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	19	95
13.	Evilia Dwi Anggraini	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19	95
14.	Herlina Adha	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	18	90
15.	Hubba Shoba Hakqi	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	17	85
16.	Jepi Rahayu	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	17	85
17.	Maria Jesica Eka Dwi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	19	95
18.	Mariana Dewi Arum S.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
19.	Melisa Agustin	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100

20.	Nadya Puspita C.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	18	90
21.	Novi Octaviani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
22.	Nurul Fitriana	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	19	95
23.	Rahma Aprilliana M.	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	17	85
24.	Rosita Tifani S.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
25.	Saptiya Nurfianti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	17	85
26.	Sri Mahmudah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
27.	Tarasari Daniswara	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
28.	Verawati Agustina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
29.	Vernandha Ellani Putri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	19	95
30.	Wulan Agista Putri	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	100
<b>Jumlah</b>																					<b>2530</b>		
<b>Rata-rata</b>																					<b>93,7</b>		

**PENILAIAN UNJUK KERJA SIKLUS II**

No.	Nama	Nilai										Jumlah Nilai	Pembulatan Nilai	
		Persiapan		N1	Proses	N2	Hasil & Presentasi	N3	Sikap Kerja	N4	Waktu			N5
1.	Afifah Syadzaa Affanti	4	2	7,50	3	37,50	3	15,00	3	7,50	2	5,00	73,75	74
2.	Afra Fatimah	4	2	7,50	4	50,00	3	15,00	4	10,00	3	7,50	91,25	91
3.	Agista Puput Kurniawati	3	3	7,50	3	37,50	4	20,00	3	7,50	2	5,00	77,50	78
4.	Agustina Asri Indraswari	4	4	10,00	4	50,00	4	20,00	4	10,00	4	10,00	100,00	100
5.	Alief Rizky Gita Pawestri	4	4	10,00	4	50,00	3	15,00	4	10,00	3	7,50	92,50	93
6.	Anggita Sely Febriola	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	Anggitawati	4	2	7,50	4	50,00	3	15,00	4	10,00	3	7,50	91,25	91
8.	Annisa Salwa D.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	Annisa Tri Mulyani	4	2	7,50	4	50,00	3	15,00	4	10,00	4	10,00	93,75	94
10.	Ardwina Novenbriliana	3	4	8,75	4	50,00	4	20,00	3	7,50	4	10,00	96,25	96
11.	Desti Novana Era K.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12.	Dina Fatimah	4	2	7,50	3	37,50	3	15,00	4	10,00	2	5,00	76,25	76
13.	Evilia Dwi Anggraini	4	2	7,50	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	96,25	96
14.	Herlina Adha	4	2	7,50	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	96,25	96
15.	Hubba Shoba Hakqi	4	2	7,50	3	37,50	4	20,00	3	7,50	2	5,00	78,75	79

16.	Jepi Rahayu	3	2	6,25	3	37,50	4	20,00	3	7,50	2	5,00	77,50	78
17.	Maria Jesica Eka Dwi P.	3	2	6,25	4	50,00	3	15,00	4	10,00	4	10,00	92,50	93
18.	Mariana Dewi Arum Sari	3	2	6,25	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	95,00	95
19.	Melisa Agustin	4	2	7,50	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	96,25	96
20.	Nadya Puspita Candra	3	2	6,25	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	95,00	95
21.	Novi Octaviani	4	4	10,00	4	50,00	4	20,00	4	10,00	4	10,00	100,00	100
22.	Nurul Fitriana	4	2	7,50	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	96,25	96
23.	Rahma Aprilliana M.	4	2	7,50	4	50,00	3	15,00	4	10,00	4	10,00	93,75	94
24.	Rosita Tifani S.	3	2	6,25	3	37,50	3	15,00	3	7,50	2	5,00	72,50	73
25.	Saptiya Nurfianti	3	3	7,50	3	37,50	4	20,00	3	7,50	2	5,00	77,50	78
26.	Sri Mahmudah	4	2	7,50	3	37,50	4	20,00	3	7,50	2	5,00	78,75	79
27.	Tarasari Daniswara	3	2	6,25	4	50,00	4	20,00	3	7,50	2	5,00	90,00	90
28.	Verawati Agustina	4	2	7,50	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	96,25	96
29.	Vernandha Ellani Putri	4	2	7,50	4	50,00	4	20,00	4	10,00	3	7,50	96,25	96
30.	Wulan Agista Putri	3	2	6,25	4	50,00	3	15,00	4	10,00	4	10,00	92,50	93
<b>TOTAL</b>													<b>2416</b>	
<b>RATA-RATA</b>													<b>89,5</b>	

### DAFTAR KOMPETENSI SISWA PRA SIKLUS

No.	Nama	Nilai	Kategori
1.	Afifah Syadzaa Affanti	96	Tuntas
2.	Afra Fatimah	83	Tuntas
3.	Agista Puput K.	57	Tidak tuntas
4.	Agustina Asri I.	91	Tuntas
5.	Alief Rizky Gita P.	88	Tuntas
6.	Anggita Sely Febriola	78	Tuntas
7.	Anggitawati	84	Tuntas
8.	Annisa Salwa D.	91	Tuntas
9.	Annisa Tri Mulyani	78	Tuntas
10.	Ardwina Novenbriliana	78	Tuntas
11.	Desti Novana Era K.	62	Tidak tuntas
12.	Dina Fatimah	89	Tuntas
13.	Evilia Dwi Anggraini	73	Tidak tuntas
14.	Herlina Adha	81	Tuntas
15.	Hubba Shoba Hakqi	73	Tidak tuntas
16.	Jepi Rahayu	85	Tuntas
17.	Maria Jesica Eka Dwi	85	Tuntas
18.	Mariana Dewi Arum S.	92	Tuntas
19.	Melisa Agustin	91	Tuntas
20.	Nadya Puspita C.	78	Tuntas
21.	Novi Octaviani	75	Tidak tuntas
22.	Nurul Fitriana	75	Tidak tuntas
23.	Rahma Aprilliana M.	78	Tuntas
24.	Rosita Tifani S.	91	Tuntas
25.	Saptiya Nurfianti	83	Tuntas
26.	Sri Mahmudah	82	Tuntas
27.	Tarasari Daniswara	88	Tuntas
28.	Verawati Agustina	78	Tuntas
29.	Vernandha Ellani Putri	80	Tuntas
30.	Wulan Agista Putri	80	Tuntas
<b>Jumlah</b>		<b>2443</b>	<b>Tuntas = 24 (80%) Tidak tuntas = 6 (20%)</b>
<b>Nilai rata-rata (<i>mean</i>)</b>		<b>81,4</b>	
<b>Nilai tengah (<i>median</i>)</b>		<b>81,5</b>	
<b>Nilai yang sering muncul (<i>mode</i>)</b>		<b>78,0</b>	

### DAFTAR KOMPETENSI SISWA SIKLUS I

No.	Nama	Nilai Kognitif	Nilai P-A	Kognitif Bobot 40%	P-A Bobot 60%	Total Nilai	Kategori
1.	Afifah Syadzaa	95	84	38	50.4	88.4	Tuntas
2.	Afra Fatimah	50	89	20	53.4	73.4	Tidak tuntas
3.	Agista Puput K.	75	89	30	53.4	83.4	Tuntas
4.	Agustina Asri I.	70	76	28	45.6	73.6	Tidak tuntas
5.	Alief Rizky Gita	75	74	30	44.4	74.4	Tidak tuntas
6.	Anggita Sely F.	80	84	32	50.4	82.4	Tuntas
7.	Anggitawati	90	78	36	46.8	82.8	Tuntas
8.	Annisa Salwa	80	88	32	52.8	84.8	Tuntas
9.	Annisa Tri M.	80	71	32	42.6	74.6	Tidak tuntas
10.	Ardwina N.	-	-	-	-	-	-
11.	Desti Novana	90	78	36	46.8	82.8	Tuntas
12.	Dina Fatimah	80	85	32	51	83	Tuntas
13.	Evilia Dwi A.	90	76	36	45.6	81.6	Tuntas
14.	Herlina Adha	90	74	36	44.4	80.4	Tuntas
15.	Hubba Shoba	85	80	34	48	82	Tuntas
16.	Jepi Rahayu	100	96	40	57.6	97.6	Tuntas
17.	Maria Jesica E.	85	80	34	48	82	Tuntas
18.	Mariana Dewi	95	99	38	59.4	97.4	Tuntas
19.	Melisa Agustin	90	100	36	60	96	Tuntas
20.	Nadya Puspita	85	75	34	45	79	Tuntas
21.	Novi Octaviani	85	80	34	48	82	Tuntas
22.	Nurul Fitriana	70	78	28	46.8	74.8	Tidak tuntas
23.	Rahma A.	90	74	36	44.4	80.4	Tuntas
24.	Rosita Tifani S.	95	90	38	54	92	Tuntas
25.	Saptiya N.	85	90	34	54	88	Tuntas
26.	Sri Mahmudah	90	79	36	47.4	83.4	Tuntas
27.	Tarasari D.	95	96	38	57.6	95.6	Tuntas
28.	Verawati A.	90	76	36	45.6	81.6	Tuntas
29.	Vernandha E.	90	76	36	45.6	81.6	Tuntas
30.	Wulan Agista P.	90	76	36	45.6	81.6	Tuntas
<b>Jumlah</b>						<b>2421</b>	<b>Tuntas = 24 (83%) Tidak tuntas = 5 (17%)</b>
<b>Nilai rata-rata (<i>mean</i>)</b>						<b>83,5</b>	
<b>Nilai tengah (<i>median</i>)</b>						<b>82,0</b>	
<b>Nilai yang sering muncul (<i>mode</i>)</b>						<b>81,6</b>	

## DAFTAR KOMPETENSI SISWA SIKLUS II

No.	Nama	Nilai Kognitif	Nilai P-A	Kognitif Bobot 40%	P-A Bobot 60%	Total Nilai	Kategori
1.	Afifah Syadzaa	100	74	40	44.4	84.4	Tuntas
2.	Afra Fatimah	75	91	30	54.6	84.6	Tuntas
3.	Agista Puput K.	85	78	34	46.8	80.8	Tuntas
4.	Agustina Asri I.	90	100	36	60.0	96.0	Tuntas
5.	Alief Rizky Gita	95	93	38	55.8	93.8	Tuntas
6.	Anggita Sely F.	-	-	-	-	-	-
7.	Anggitawati	100	91	40	54.6	94.6	Tuntas
8.	Annisa Salwa	-	-	-	-	-	-
9.	Annisa Tri M.	90	94	36	56.4	92.4	Tuntas
10.	Ardwina N.	100	96	40	57.6	97.6	Tuntas
11.	Desti Novana	-	-	-	-	-	-
12.	Dina Fatimah	95	76	38	45.6	83.6	Tuntas
13.	Evilia Dwi A.	95	96	38	57.6	95.6	Tuntas
14.	Herlina Adha	90	96	36	57.6	93.6	Tuntas
15.	Hubba Shoba	85	79	34	47.4	81.4	Tuntas
16.	Jepi Rahayu	85	78	34	46.8	80.8	Tuntas
17.	Maria Jessica E.	95	93	38	55.8	93.8	Tuntas
18.	Mariana Dewi	100	95	40	57.0	97.0	Tuntas
19.	Melisa Agustin	100	96	40	57.6	97.6	Tuntas
20.	Nadya Puspita	90	95	36	57.0	93.0	Tuntas
21.	Novi Octaviani	100	100	40	60.0	100.0	Tuntas
22.	Nurul Fitriana	95	96	38	57.6	95.6	Tuntas
23.	Rahma A.	85	94	34	56.4	90.4	Tuntas
24.	Rosita Tifani S.	100	73	40	43.8	83.8	Tuntas
25.	Saptiya N.	85	78	34	46.8	80.8	Tuntas
26.	Sri Mahmudah	100	79	40	47.4	87.4	Tuntas
27.	Tarasari D.	100	90	40	54.0	94.0	Tuntas
28.	Verawati A.	100	96	40	57.6	97.6	Tuntas
29.	Vernandha E.	95	96	38	57.6	95.6	Tuntas
30.	Wulan Agista P.	100	93	40	55.8	95.8	Tuntas
<b>Jumlah</b>						<b>2462</b>	<b>Tuntas = 27 (100%) Tidak tuntas = 0 (0%)</b>
<b>Nilai rata-rata (mean)</b>						<b>91,2</b>	
<b>Nilai tengah (median)</b>						<b>93,3</b>	
<b>Nilai yang sering muncul (mode)</b>						<b>80,8</b>	

**DAFTAR KOMPETENSI SISWA**  
**PRA SIKLUS, SIKLUS I, DAN SIKLUS II**

No.	Nama	Pra Siklus	Siklus I	Siklus II
1.	Afifah Syadzaa A.	96	88.4	84.4
2.	Afra Fatimah	83	73.4	84.6
3.	Agista Puput K.	57	83.4	80.8
4.	Agustina Asri I.	91	73.6	96.0
5.	Alief Rizky Gita P.	88	74.4	93.8
6.	Anggita Sely F.	78	82.4	-
7.	Anggitawati	84	82.8	94.6
8.	Annisa Salwa D.	91	84.8	-
9.	Annisa Tri Mulyani	78	74.6	92.4
10.	Ardwina N.	78	-	97.6
11.	Desti Novana Era	62	82.8	-
12.	Dina Fatimah	89	83	83.6
13.	Evilia Dwi A.	73	81.6	95.6
14.	Herlina Adha	81	80.4	93.6
15.	Hubba Shoba H.	73	82	81.4
16.	Jepi Rahayu	85	97.6	80.8
17.	Maria Jesica Eka	85	82	93.8
18.	Mariana Dewi A.	92	97.4	97.0
19.	Melisa Agustin	91	96	97.6
20.	Nadya Puspita C.	78	79	93.0
21.	Novi Octaviani	75	82	100.0
22.	Nurul Fitriana	75	74.8	95.6
23.	Rahma Aprilliana	78	80.4	90.4
24.	Rosita Tifani S.	91	92	83.8
25.	Saptiya Nurfianti	83	88	80.8
26.	Sri Mahmudah	82	83.4	87.4
27.	Tarasari Daniswara	88	95.6	94.0
28.	Verawati Agustina	78	81.6	97.6
29.	Vernandha Ellani	80	81.6	95.6
30.	Wulan Agista Putri	80	81.6	95.8
<b>Jumlah</b>		<b>2443</b>	<b>2421</b>	<b>2462</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>81.4</b>	<b>83.5</b>	<b>91.2</b>
<b>Tuntas</b>		<b>24 siswa</b>	<b>24 siswa</b>	<b>27 siswa</b>
<b>Tidak tuntas</b>		<b>6 siswa</b>	<b>5 siswa</b>	<b>0 siswa</b>
<b>Total siswa</b>		<b>30 siswa</b>	<b>29 siswa</b>	<b>27 siswa</b>
<b>Persentase ketuntasan</b>		<b>80%</b>	<b>82,8%</b>	<b>100%</b>

**LEMBAR OBSERVASI KETERLAKSANAAN PEMBELAJARAN KUE  
INDONESIA DENGAN METODE KOOPERATIF TIPE JIGSAW SIKLUS I**

No.	Nomor Kegiatan	Observer	
		1	2
1.	Kegiatan 1	1	1
2.	Kegiatan 2	0	0
3.	Kegiatan 3	1	1
4.	Kegiatan 4	0	1
5.	Kegiatan 5	1	1
6.	Kegiatan 6	1	1
7.	Kegiatan 7	1	1
8.	Kegiatan 8	1	1
9.	Kegiatan 9	1	1
10.	Kegiatan 10	1	1
11.	Kegiatan 11	1	1
12.	Kegiatan 12	1	1
13.	Kegiatan 13	1	1
14.	Kegiatan 14	0	1
15.	Kegiatan 15	1	1
16.	Kegiatan 16	1	1
17.	Kegiatan 17	1	1
18.	Kegiatan 18	0	1
19.	Kegiatan 19	0	0
20.	Kegiatan 20	0	0
21.	Kegiatan 21	0	0
22.	Kegiatan 22	0	0
23.	Kegiatan 23	0	0
24.	Kegiatan 24	1	1
25.	Kegiatan 25	1	1
26.	Kegiatan 26	1	1
27.	Kegiatan 27	1	1
28.	Kegiatan 28	1	1

29.	Kegiatan 29	1	1
30.	Kegiatan 30	1	1
31.	Kegiatan 31	1	1
32.	Kegiatan 32	1	1
33.	Kegiatan 33	1	1
34.	Kegiatan 34	0	0
35.	Kegiatan 35	0	1
36.	Kegiatan 36	1	1
37.	Kegiatan 37	1	1
38.	Kegiatan 38	1	1
39.	Kegiatan 39	1	1
40.	Kegiatan 40	1	1
41.	Kegiatan 41	1	1
42.	Kegiatan 42	1	1
43.	Kegiatan 43	0	0
44.	Kegiatan 44	1	1
45.	Kegiatan 45	0	0
46.	Kegiatan 46	0	1
47.	Kegiatan 47	0	0
48.	Kegiatan 48	1	1
49.	Kegiatan 49	1	1
50.	Kegiatan 50	1	1
<b>Total</b>		<b>35</b>	<b>40</b>

## PENCAPAIAN PENILAIAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

### SIKLUS I

Observer	Jenis Skor	Skor Ideal	Skor Perolehan	Persentase
1	1	50	35	70%
	0	0	15	30%
2	1	50	40	80%
	0	0	10	20%
Rata-rata			1	75%
			0	25%

No.	Kategori Keterlaksanaan Pembelajaran (%)	Interpretasi
1.	0,0-24,9	Sangat Kurang
2.	25,0-37,5	Kurang
3.	37,6-62,5	Sedang
4.	62,6-87,5	Baik
5.	87,6-100	Sangat Baik

Bentuk Instrumen	Nilai Akhir	Keterlaksanaan
Lembar Observasi Keterlaksanaan Pembelajaran	75%	Baik

**LEMBAR OBSERVASI KETERLAKSANAAN PEMBELAJARAN KUE  
INDONESIA DENGAN METODE KOOPERATIF TIPE *JIGSAW* SIKLUS II**

No.	Nomor Kegiatan	Observer	
		1	2
1.	Kegiatan 1	1	1
2.	Kegiatan 2	1	1
3.	Kegiatan 3	1	1
4.	Kegiatan 4	1	1
5.	Kegiatan 5	1	1
6.	Kegiatan 6	1	1
7.	Kegiatan 7	1	1
8.	Kegiatan 8	1	1
9.	Kegiatan 9	1	1
10.	Kegiatan 10	1	1
11.	Kegiatan 11	1	1
12.	Kegiatan 12	1	1
13.	Kegiatan 13	1	1
14.	Kegiatan 14	1	1
15.	Kegiatan 15	1	1
16.	Kegiatan 16	1	1
17.	Kegiatan 17	1	1
18.	Kegiatan 18	1	1
19.	Kegiatan 19	1	1
20.	Kegiatan 20	1	1
21.	Kegiatan 21	1	1
22.	Kegiatan 22	1	1
23.	Kegiatan 23	1	1
24.	Kegiatan 24	1	1
25.	Kegiatan 25	1	1
26.	Kegiatan 26	1	1
27.	Kegiatan 27	1	1
28.	Kegiatan 28	1	1

29.	Kegiatan 29	1	1
30.	Kegiatan 30	1	1
31.	Kegiatan 31	1	1
32.	Kegiatan 32	1	1
33.	Kegiatan 33	1	1
34.	Kegiatan 34	1	1
35.	Kegiatan 35	1	1
36.	Kegiatan 36	1	1
37.	Kegiatan 37	1	1
38.	Kegiatan 38	1	1
39.	Kegiatan 39	1	1
40.	Kegiatan 40	1	1
41.	Kegiatan 41	1	1
42.	Kegiatan 42	1	1
43.	Kegiatan 43	1	1
44.	Kegiatan 44	1	1
45.	Kegiatan 45	1	1
46.	Kegiatan 46	1	1
47.	Kegiatan 47	1	1
48.	Kegiatan 48	1	1
49.	Kegiatan 49	1	1
50.	Kegiatan 50	1	1
<b>Total</b>		<b>50</b>	<b>50</b>

**PENCAPAIAN PENILAIAN PELAKSANAAN PEMBELAJARAN**

**SIKLUS II**

<b>Observer</b>	<b>Jenis Skor</b>	<b>Skor Ideal</b>	<b>Skor Perolehan</b>	<b>Persentase</b>
1	1	50	50	100%
	0	0	0	0%
2	1	50	50	100%
	0	0	0	0%
Rata-rata			1	100%
			0	0%

<b>No.</b>	<b>Kategori Keterlaksanaan Pembelajaran (%)</b>	<b>Interpretasi</b>
1.	0,0-24,9	Sangat Kurang
2.	25,0-37,5	Kurang
3.	37,6-62,5	Sedang
4.	62,6-87,5	Baik
5.	87,6-100	Sangat Baik

<b>Bentuk Instrumen</b>	<b>Nilai Akhir</b>	<b>Keterlaksanaan</b>
Lembar Observasi Keterlaksanaan Pembelajaran	100%	Sangat Baik

**LAMPIRAN 6**  
**SURAT IJIN PENELITIAN**



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
**FAKULTAS TEKNIK**



Certificate No: QSC 00592

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281

Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734

website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id) ; [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)

Nomor : 0434/H34/PL/2016

14 Maret 2016

Lamp. :

Hal : Ijin Penelitian

Yth.

- 1 . Gubernur DIY c.q. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY
- 2 . Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Bappeda Provinsi DIY
- 3 . Walikota Kota Yogyakarta c.q. Kepala Badan Pelayanan Terpadu Kota Yogyakarta
- 4 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Provinsi DIY
- 5 . Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda , dan Olahraga Kota Yogyakarta
- 6 . Kepala SMk Negeri 6 Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Penerapan Metode Pembelajaran Kooperatif Tipe Jigsaw untuk Meningkatkan Pemahaman Siswa Terhadap Mata Pelajaran Kue Indonesia di SMK Negeri 6 Yogyakarta, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No.	Nama	NIM	Jurusan	Lokasi
1	Mar'atush Sholihah	12511244007	Pend. Teknik Boga - S1	SMk Negeri 6 Yogyakarta

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu :

Nama : Marwanti, M.Pd.

NIP : 19570313 198303 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan Maret 2016 s/d Mei 2016.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Wakil Dekan I

Dr. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :  
Ketua Jurusan



**PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA  
SEKRETARIAT DAERAH**

Kompleks Kepatihan, Danurejan, Telepon (0274) 562811 - 562814 (Hunting)  
YOGYAKARTA 55213

**SURAT KETERANGAN / IJIN**

070/REG/VI/518/3/2016

Membaca Surat : **WAKIL DEKAN I** Nomor : **0434/H34/PL/2016**  
Tanggal : **14 MARET 2016** Perihal : **IJIN PENELITIAN/RISET**

- Mengingat :
1. Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2006, tentang Perizinan bagi Perguruan Tinggi Asing, Lembaga Penelitian dan Pengembangan Asing, Badan Usaha Asing dan Orang Asing dalam melakukan Kegiatan Penelitian dan Pengembangan di Indonesia;
  2. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 20 Tahun 2011, tentang Pedoman Penelitian dan Pengembangan di Lingkungan Kementerian Dalam Negeri dan Pemerintah Daerah;
  3. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 37 Tahun 2008, tentang Rincian Tugas dan Fungsi Satuan Organisasi di Lingkungan Sekretariat Daerah dan Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah.
  4. Peraturan Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta Nomor 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian, dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

**DIJINKAN** untuk melakukan kegiatan survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan kepada:

Nama : **MAR'ATUSH SHOLIAH** NIP/NIM : **12511244007**  
Alamat : **FAKULTAS TEKNIK , PENDIDIKAN TEKNIK BOGA , UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
Judul : **PENERAPAN MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE JIGSAW UNTUK  
MENINGKATKAN PEMAHAMAN SISWA TERHADAP MATA PELAJARAN KUE INDONESIA  
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**  
Lokasi : **DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY**  
Waktu : **22 MARET 2016 s/d 22 JUNI 2016**

**Dengan Ketentuan**

1. Menyerahkan surat keterangan/ijin survei/penelitian/pendataan/pengembangan/pengkajian/studi lapangan \*) dari Pemerintah Daerah DIY kepada Bupati/Walikota melalui institusi yang berwenang mengeluarkan ijin dimaksud;
2. Menyerahkan soft copy hasil penelitiannya baik kepada Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta melalui Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY dalam compact disk (CD) maupun mengunggah (upload) melalui website [adbang.jogjaprovo.go.id](http://adbang.jogjaprovo.go.id) dan menunjukkan cetakan asli yang sudah disahkan dan dibubuhi cap institusi;
3. Ijin ini hanya dipergunakan untuk keperluan ilmiah, dan pemegang ijin wajib mentaati ketentuan yang berlaku di lokasi kegiatan;
4. Ijin penelitian dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat ini kembali sebelum berakhir waktunya setelah mengajukan perpanjangan melalui website [adbang.jogjaprovo.go.id](http://adbang.jogjaprovo.go.id);
5. Ijin yang diberikan dapat dibatalkan sewaktu-waktu apabila pemegang ijin ini tidak memenuhi ketentuan yang berlaku.

Dikeluarkan di Yogyakarta  
Pada tanggal **22 MARET 2016**  
A.n Sekretaris Daerah  
Asisten Perekonomian dan Pembangunan  
Ub.  
Kepala Biro Administrasi Pembangunan



Drs. Tri Mulyono, MM  
NIP. 19620830 198903 1 006

**Tembusan :**

1. GUBERNUR DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA (SEBAGAI LAPORAN)
2. WALIKOTA YOGYAKARTA C.Q DINAS PERIJINAN KOTA YOGYAKARTA
3. DINAS PENDIDIKAN, PEMUDA DAN OLAHRAGA DIY
4. WAKIL DEKAN I , UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
5. YANG BERSANGKUTAN



PEMERINTAHAN KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta 55165 Telepon 514448, 515865, 515865, 515866, 562682

Fax (0274) 555241

E-MAIL : perizinan@jogjakota.go.id

HOTLINE SMS : 081227625000 HOT LINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id

WEBSITE : [www.perizinan.jogjakota.go.id](http://www.perizinan.jogjakota.go.id)

**SURAT IZIN**

NOMOR : 070/1271  
2381/34

Membaca Surat : Dari Surat izin/ Rekomendasi dari Gubernur Kepala Daerah Istimewa Yogyakarta  
Nomor : 070/REG/v/518/3/2016 Tanggal : 22 Maret 2016

Mengingat : 1. Peraturan Gubernur Daerah istimewa Yogyakarta Nomor : 18 Tahun 2009 tentang Pedoman Pelayanan Perizinan, Rekomendasi Pelaksanaan Survei, Penelitian, Pendataan, Pengembangan, Pengkajian dan Studi Lapangan di Daerah Istimewa Yogyakarta.  
2. Peraturan Daerah Kota Yogyakarta Nomor 10 Tahun 2008 tentang Pembentukan, Susunan, Kedudukan dan Tugas Pokok Dinas Daerah;  
3. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 29 Tahun 2007 tentang Pemberian Izin Penelitian, Praktek Kerja Lapangan dan Kuliah Kerja Nyata di Wilayah Kota Yogyakarta;  
4. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 85 Tahun 2008 tentang Fungsi, Rincian Tugas Dinas Perizinan Kota Yogyakarta;  
5. Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 20 tahun 2014 tentang Penyelenggaraan Perizinan pada Pemerintah Kota Yogyakarta;

Dijijinkan Kepada : Nama : MAR'ATUSH SHOLIAH  
No. Mhs/ NIM : 12511244007  
Pekerjaan : Mahasiswa Fak. Teknik UNY  
Alamat : Jl. Colombo No. 1 Yogyakarta  
Penanggungjawab : Dr. Marwanti  
Keperluan : Melakukan Penelitian dengan judul Proposal : PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE JIGSAW UNTUK MENINGKATKAN PEMAHAMAN SISWA TERHADAP MATA PELAJARAN KUE INDONESIA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Lokasi/Responden : Kota Yogyakarta  
Waktu : 22 Maret 2016 s/d 22 Juni 2016  
Lampiran : Proposal dan Daftar Pertanyaan  
Dengan Ketentuan : 1. Wajib Memberikan Laporan hasil Penelitian berupa CD kepada Walikota Yogyakarta (Cq. Dinas Perizinan Kota Yogyakarta)  
2. Wajib Menjaga Tata tertib dan menaati ketentuan-ketentuan yang berlaku setempat  
3. Izin ini tidak disalahgunakan untuk tujuan tertentu yang dapat mengganggu kesetabilan pemerintahan dan hanya diperlukan untuk keperluan ilmiah  
4. Surat izin ini sewaktu-waktu dapat dibatalkan apabila tidak dipenuhinya ketentuan-ketentuan tersebut diatas

Kemudian diharap para Pejabat Pemerintahan setempat dapat memberikan bantuan seperlunya

Tanda Tangan  
Pemegang Izin

MAR'ATUSH SHOLIAH

Dikeluarkan di : Yogyakarta  
Pada Tanggal : 01 April 2016  
An. Kepala Dinas Perizinan  
Sekretaris  
  
Drs. HARDONO  
NIP. 195804101985031013

Tembusan Kepada :

- Yth 1. Walikota Yogyakarta (sebagai laporan)  
2. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda DIY  
3. Ka. Dinas Pendidikan Kota Yogyakarta  
4. Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta  
5. Ybs.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA  
DINAS PENDIDIKAN  
SMK NEGERI 6

Jl. Kenari 4 Telp./Fax.(0274)512251, 546091 Yogyakarta 55166  
EMAIL : [smkn6yk@yahoo.co.id](mailto:smkn6yk@yahoo.co.id), WEBSITE : [www.smkn6jogja.sch.com](http://www.smkn6jogja.sch.com),  
HOT LINE SMS : 08122737353 HOT LINE E-MAIL : [upik@jogjakota.go.id](mailto:upik@jogjakota.go.id)  
WEBSITE : [www.jogjakota.go.id](http://www.jogjakota.go.id)

---

---

**SURAT KETERANGAN**

**070 /568/ 2016**

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 6 Yogyakarta menerangkan bahwa :

NAMA : MAR'ATUSH SHOLIAH  
NPM : 12511244007  
FAKULTAS : Teknik UNY

Bahwa saudara tersebut diatas telah melaksanakan Penelitian di SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan judul “ **PENERAPAN METODE PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE JIGSAW UNTUK MENINGKATKAN PEMAHAMAN SISWA TERHADAP MATA PELAJARAN KUE INDONESIA DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA** “ Pada tanggal 25 April – 02 Mei 2016 .

Demikian surat keterangan ini di buat , agar dipergunakan sebagaimana perlunya .

Yogyakarta , 06 Juni 2016

Kepala Sekolah



Dis. RUSTAMAJI, M.Pd

NIP. 19631025 198903 1 007

**LAMPIRAN 7**  
**DOKUMENTASI**

## DOKUMENTASI



