

ISSN: 1907-8366

# PROSIDING

## SEMINAR NASIONAL

VOLUME 7, th 2012

### PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA

**Peningkatan Kompetensi Guru  
dalam Menghadapi UKG**



Diterbitkan oleh

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

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii

### TEMA 3: INOVASI MEDIA DAN METODE PEMBELAJARAN

1.	Heru Kurniawan	Pemanfaatan <i>Facebook</i> sebagai Media Pembelajaran sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Pembelajaran.
2.	Mila Mumpuni	Metode " <i>World Cafe</i> " sebagai Metode Pembelajaran Diskusi Interaktif.
3.	As-as Setiawati	Penilaian Berbasis Portofolio pada Pembelajaran Tata Busana di SMK.
4.	Sri Palupi, Siti Hamidah, dan Sutriyati Purwanti	Pengembangan Pembelajaran Patiseri dengan Menggunakan Multimedia bagi Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga.
5.	Bambang Sudarsono	Implementasi Strategi Pembelajaran Aktif pada Materi Sistem Bahan Bakar Bensin di SMK Muhammadiyah I Salam
6.	Enny Zuhni Khayati	Pembelajaran Pendidikan Konsumen sebagai Sarana Penumbuhan Semangat Cinta Tanah Air untuk Memperkuat Karakter Bangsa Indonesia
7.	Wika Rinawati	Pengembangan Modul Pembelajaran <i>Food Presentation</i> sebagai Upaya Peningkatan Hasil Belajar Seni Penyajian Makanan di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY

### TEMA 5: PENGEMBANGAN USAHA DAN PRODUK BOGA, BUSANA DAN RIAS

1.	Yuriani	Pengembangan Usaha <i>Fish and Vegetable Gordon Blue</i> sebagai Alternatif Menu Makanan Sehat.
2.	Arif Susanto	Menumbuhkan Jiwa Wirausaha Siswa SMK.

3.	Ade Novi Nurul Ihsani	Pengembangan Salon Kecantikan sebagai Pilihan Usaha Lulusan Tata Kecantikan.
4.	Rina Rachmawati	Strategi Merek ( <i>Branding</i> ) Usaha Batik dalam Rangka Menghadapi Persaingan Bisnis Global.
5.	Mutiara Nugraheni	Nata dan Kesehatan
6.	Mutiara Nugraheni	Pewarna Alami Makanan dan Potensi Fungsionalnya.
7.	Hamiyati	Peningkatan Mutu Produk Bidang Busana: Pemanfaatan Perca Kain dalam Modifikasi Produk Kreatif Bidang Usaha Lenan Rumah Tangga.
8.	Kristining Bintari	Pengaruh Mata Diklat Kewirausahaan terhadap Motivasi Berwirausaha Lulusan Kelas Wirausaha.
9.	Sri Emy Yuli Suprihatin	Pembuatan Kain Batik Motif Modern Teknik Warna Pecah.
10.	Ridawati, Alsuhendra dan Grace Siska	Pengaruh Teknik Ekstraksi Angkak dengan Teknik Perebusan dan Penyeduhan terhadap Daya Terima Minuman Fungsional Sari Angkak Rasa Jahe.
11.	Kurniati	Busana Adat Upacara Dukacita ( <i>Rambu Solo</i> ) di Kabupaten Mamasa Sulawesi Barat.
12.	Octavianti Paramita	Pemanfaatan Berbagai Jenis Buah Mangrove sebagai Sumber Pangan Berkarbohidrat Tinggi.
13.	Maria Krisnawati	Pembuatan Aksesoris dari Bahan Flanel sebagai Salah Satu Peluang Usaha.
14.	Widyabakti Sabatari	Pengembangan Desain Souvenir dan Aksesoris dari Kulit Salak di Industri Kerajinan Q-Sal Craft.
15.	Andian Ari Anggraeni	Prebiotik dan Manfaat Kesehatan.
16.	Sutriyati Purwanti	Pengembangan Usaha Berbasis Diversifikasi Olahan Ikan.

17.	Asi Tritanti	<i>Air Brush</i> , Teknologi dan Seni dalam Seni Lukis Tubuh.
18.	Triyanto, dan Sri Wisdiati	Teknologi Aksesori Busana Perspektif terhadap Eksistensi dan Pengembangan.
19.	Triyanto, dan Enny Zuhni Khayati	Trend Aksesori Busana “Kartini Millenium III”
20.	Wika Rinawati	<i>Money Folding</i> sebagai Mahar Pengantin
21.	Ichda Chayati	Peran Ilmu Dan Teknologi Pangan Pada Perubahan Tren Produk Kuliner

# PENGEMBANGAN MODUL PEMBELAJARAN *FOOD PRESENTATION* SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN HASIL BELAJAR SENI PENYAJIAN MAKANAN

**Wika Rinawati**

Staf Pengajar Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana

## ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini adalah 1). Menghasilkan modul pembelajaran *food presentation* yang layak sebagai sumber belajar menurut ahli media dan materi; Menghasilkan modul pembelajaran *food presentation* yang layak sebagai sumber belajar menurut pengguna; dan 3). Mengetahui peningkatan hasil belajar mahasiswa yang telah menggunakan modul ini.

Jenis penelitian ini merupakan penelitian pengembangan (*research and development*) yang artinya penelitian ini menghasilkan produk. Subjek penelitian ini adalah mahasiswa D3 Teknik Boga, Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta (PTBB FT UNY) semester 2. Prosedur penelitian pengembangan yang dilakukan, yaitu: (1) studi pendahuluan, (2) *planning*, (3) *design*, dan (4) *development*. Kelayakan produk diperoleh dari Evaluasi formatif yang meliputi: *ongoing evaluation*, alpha tes (ahli materi dan ahli media), dan beta tes (pengguna). Guna mendukung kelayakan produk dilakukan evaluasi sumatif untuk mengetahui peningkatan hasil belajar mahasiswa. Jenis data menggunakan data kualitatif dan kuantitatif dengan menggunakan jenis instrumen yaitu: angket, tes, wawancara dan pengamatan. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan modus.

Hasil penelitian menyatakan bahwa: modul pembelajaran yang telah dikembangkan dapat dikatakan layak oleh ahli media dan materi sebagai bahan ajar untuk mata kuliah SPM. Menurut pengguna atau mahasiswa yang belajar menggunakan modul ini menyatakan bahwa modul ini layak digunakan sebagai sumber belajar pada mata kuliah SPM. Hasil belajar pada mahasiswa yang menggunakan modul ini terjadi peningkatan. Peningkatan terlihat pada mahasiswa yang menggunakan modul dibandingkan mahasiswa yang tidak menggunakan modul dengan peningkatan sebesar 25% dari mahasiswa yang tidak menggunakan modul.

**Kata kunci: Pengembangan, modul pembelajaran, *food presentation*, hasil belajar**

## PENDAHULUAN

Pembelajaran SPM menuntut mahasiswa untuk dapat membuat dan menerapkan hiasan yang telah dibuat dalam menyajikan makanan. Oleh karena itu mahasiswa membutuhkan berbagai pengalaman belajar dengan mencari sumber ide yang dapat diperoleh dari melihat gambar-gambar ornamen makanan

yang banyak tersedia di dunia maya maupun dalam buku-buku. Dari sumber ide tersebut mahasiswa harus mampu menuangkan dalam wujud aslinya dengan cara membuat diplikasinya. Cara ini akan membuat tangan terbiasa membuat ornamen, sehingga diharapkan mahasiswa dapat membuat ornamen dengan menerapkan pengalaman belajar yang pernah diperoleh.

Mata kuliah yang bersifat praktik dan teoritik membutuhkan sumber belajar seperti modul, jobsheet, dan perangkat belajar (alat dan bahan praktik). Berdasarkan observasi pada mata kuliah SPM menunjukkan bahwa modul yang digunakan dalam mata kuliah ini sudah termasuk dalam kategori ketinggalan jaman. Oleh karena itu sangat diperlukan adanya pengembangan modul mata kuliah SPM. Agar modul SPM layak digunakan maka sebelum proses pengembangan dilakukan terlebih dahulu melakukan analisis kebutuhan terhadap kebutuhan terhadap modul pembelajaran yang tepat.

Analisis kebutuhan yang harus dilakukan, agar mendapatkan modul yang benar-benar layak digunakan dalam pembelajaran SPM adalah dengan memperhatikan ketersediaan bahan sesuai kurikulum, karakteristik sasaran, dan tuntutan pemecahan masalah belajar. Pengembangan bahan ajar harus disesuaikan dengan kurikulum yang tersedia. Namun apabila bahan ajar yang direkomendasikan kurikulum sangat berlimpah sehingga dapat membingungkan mahasiswa dalam memilih bahan ajar yang tepat, maka dosen dapat membuat pedoman bagi mahasiswa. Pembelajaran SPM merupakan pembelajaran yang lebih mengutamakan seni terapan, dimana tidak semua mahasiswa mempunyai jiwa seni selain itu karakteristik belajar mahasiswa yang berbeda, oleh karena itu dibutuhkan buku panduan bagi mahasiswa.

Pada pembelajaran terkadang muncul permasalahan atau kesulitan yang dialami mahasiswa. Dari hasil observasi yang dilakukan oleh peneliti selama mengamati mata kuliah SPM, mahasiswa terkadang mengalami kesulitan dalam memahami penjelasan dosen dan sebaliknya dosen kesulitan dalam menjelaskan hal-hal yang sifatnya tidak bisa disampaikan secara lisan saja. Kesimpulannya kesulitan itu terjadi karena materi yang disampaikan dalam bentuk abstrak,

rumit dan asing. Salah satu materi SPM yang tidak dapat disampaikan secara verbal yaitu membuat garnish, karena merupakan proses keterampilan dengan tahapan dan detail-detail yang rumit. Pemecahan masalah belajar tersebut dengan menggambarkan sesuatu yang abstrak tersebut dengan menggunakan gambar atau foto-foto. Gambar-atau foto yang ditunjukkan kepada mahasiswa juga belum dapat membuat mahasiswa memahami prosedur pembuatan, sehingga dibutuhkan demonstrasi oleh dosen.

Metode demonstrasi yang digunakan dosen mempunyai kelemahan yaitu konsistensi peragaan yang disampaikan akan berbeda terlebih oleh dosen pengampu lainnya. Apabila panduan yang digunakan tidak seragam maka kompetensi dasar yang dicapai masing-masing kelas juga akan berbeda. Berdasarkan uraian di atas, mahasiswa membutuhkan buku panduan dalam bentuk modul yang harus disesuaikan dengan kurikulum, karakteristik mahasiswa dan pemecahan masalah belajar, sehingga modul ini layak untuk digunakan dalam pembelajaran SPM. Pengembangan modul juga harus disesuaikan dengan perkembangan jaman, sehingga dapat menjadi modul panduan yang dapat digunakan oleh mahasiswa dan dosen.

## **PEMBAHASAN**

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan mengenai pengembangan modul pembelajaran Seni Penyajian Makanan (SPM) bagi mahasiswa PTBB FT UNY. Modul pembelajaran SPM yang dikembangkan bertujuan untuk mencapai tujuan belajar.

Observasi yang dilakukan peneliti sebelum pengembangan dilakukan adalah dengan membuat data mengenai bahan ajar yang digunakan untuk proses pembelajaran SPM. Beberapa media yang digunakan adalah power point, modul, bahan praktikum dan alat praktikum. Media power point sudah disesuaikan dengan perkembangan zaman dengan gambar dan perkembangannya. Sedangkan modul yang digunakan masih menggunakan modul lama dengan desain dan warna gambar hitam putih.

Mata kuliah *F&B service* dalam kurikulum 2009 merupakan mata kuliah yang termasuk dalam elemen mata kuliah Keilmuan dan Keterampilan (MKK) yang dilaksanakan pada semester 2 (genap) dengan bobot 3 SKS yaitu 2 SKS praktik dan 1 SKS teori.

Silabus disusun berdasarkan standar Isi, yang di dalamnya berisikan identitas mata kuliah, Standar Kompetensi (SK) dan Kompetensi Dasar (KD), materi pokok/pembelajaran, kegiatan pembelajaran, indikator, penilaian, alokasi waktu, dan sumber belajar. Standar kompetensi mata kuliah SPM adalah (1) mampu membuat garnish; (2) mampu mengimplementasikan garnish ke dalam penyajian makanan; (3) mampu membuat ukiran buah; (4) mampu membuat hiasan pada gelas; (5) mampu merangkai bunga; (6) mampu membuat samir; dan (7) mampu melakukan plating atau membuat display untuk prasmanan.

Buku-buku teks yang berkaitan dengan materi dalam produk yang dikembangkan, adalah buku-buku referensi tentang teori belajar dan teori pembelajaran yang melandasi pengembangan modul, dan buku-buku tentang SPM. Melalui kegiatan ini, peneliti menganalisis tujuan dan isi pembelajaran SPM, silabus dan buku-buku yang berkaitan dengan materi pembelajaran SPM.

## **1. Perencanaan Pengembangan**

Perencanaan pengembangan modul pembelajaran dalam penelitian ini meliputi beberapa tahap yaitu

### **a. Tahap I: Membuat dan mengumpulkan foto**

Proses produksi gambar yang digunakan dalam modul pembelajaran SPM telah dilakukan pada setiap pembelajaran praktikum. Gambar-gambar yang tidak tersedia diambil dari proses *browsing* dari internet. Gambar-gambar yang telah terkumpul diedit untuk menghasilkan kualitas gambar yang lebih baik terutama gambar yang diperoleh dari internet. Proses editing gambar dilakukan dengan menggunakan program *microsoft office picture manager*.

### **b. Tahap II: Membuat Modul pembelajaran**



Tahap kedua dari pengembangan ini adalah penyusunan materi-materi modul dan menempatkan gambar dalam materi yang sesuai. Materi-materi dalam modul ini telah disesuaikan dengan standar kompetensi yang ada pada silabi.

## 2. Pengembangan Produk

Langkah selanjutnya adalah membuat modul pembelajaran. Selama proses pembuatan produk multimedia berlangsung, peneliti juga melaksanakan *on going evaluation*, yaitu melaksanakan revisi secara terus menerus sebelum produk divalidasi oleh ahli media dan materi pembelajaran maupun diujicobakan kepada mahasiswa.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, maka secara garis besar komponen-komponen pada produk modul pembelajaran SPM berisi:

- a. **Judul modul**, berisi judul, logo, nama penulis, gambar produk, dan identitas instansi. Warna *background* menggunakan warna kuning dengan kombinasi hijau. Pemilihan warna ini didasarkan bahwa warna kuning memberikan efek modern, kreatif, dan terlihat tampak segar.
- b. **Pendahuluan**, yang berisi deskripsi, peta kedudukan modul, prasyarat, silabus, glosarium, petunjuk penggunaan, rumusan deskripsi materi, tujuan akhir, dan kompetensi.
- c. **Halaman sela**, merupakan halaman judul pada tiap masing-masing materi. Masing-masing judul materi menggunakan dominan warna yang berbeda-beda agar mahasiswa tidak mudah bosan.
- d. **Kegiatan belajar I**, materi dekorasi makanan dengan materi: definisi SPM, ornamen, motif & pola, unsur dekorasi makanan, prinsip dekorasi makanan, jenis dekorasi makanan, dan tipe penyajian.
- e. **Kegiatan belajar II**, menyiapkan dan membuat garnish makanan.
- f. **Kegiatan belajar III**, menyiapkan, membuat dan menyajikan garnish minuman.
- g. **Kegiatan belajar IV**, merangkai bunga.
- h. **Kegiatan belajar V**, menyiapkan, melipat dan menyusun samir.

- i. **Kegiatan belajar VI**, menyiapkan, membuat dan menata fruit carving.
- j. **Kegiatan belajar VII**, menata dan menghias makanan (the art of food presentation).
- k. **Rangkuman**, merangkum tiap materi.
- l. **Latihan**, dilakukan mahasiswa pada setiap materi dalam praktikum.
- m. **Bahan penarik perhatian**, berupa perpaduan antara teks, foto, warna, grafis, untuk membuat pembelajaran menjadi lebih menarik.

### 3. Data Uji Coba

Data uji coba yang sudah terkumpul berasal dari data kelayakan, pengguna dan peningkatan proses hasil belajar. Kelayakan dalam penelitian ini dilihat dari kesesuaian modul dengan tujuan yang ingin dicapai. Menurut Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi (2008:14) kelayakan bertujuan untuk mengetahui apakah produk yang dibuat layak digunakan atau tidak, dimana Produk yang baik harus memenuhi kriteria pembelajaran (*instructional criteria*) dan kriteria penampilan (*presentation criteria*).

#### a. Data yang Berkenaan dengan Kelayakan Modul

##### 1) Data Validasi Ahli Materi dan Media

Ahli materi dan media adalah seseorang yang berkompeten menguasai materi tertentu dari suatu bidang dan media. Penelitian ini, memakai ahli materi sekaligus ahli media untuk menjadi validator modul pembelajaran. Fitri Rahmawati, M.P merupakan seorang yang kompeten dalam bidang SPM, karena beliau adalah dosen mata kuliah SPM Jurusan PTBB FT UNY, sekaligus merupakan dosen pengampu media. Dasar pertimbangan memilih Fitri Rahmawati, M.P sebagai ahli materi sekaligus ahli media karena beliau memiliki kompetensi yang sesuai dengan materi dari modul yang dikembangkan.

##### 2) Data Hasil Uji Coba Pengguna

Hasil uji coba terhadap pengguna modul ini menghasilkan modul dengan penilaian yang dapat dilihat pada tabel 2.

## **b. Data Peningkatan Hasil Belajar**

Data peningkatan hasil belajar diperoleh selama proses pembelajaran dengan menggunakan modul dalam bentuk observasi dan data skor hasil evaluasi sumatif. Evaluasi sumatif dilaksanakan dalam dua kelas. Kelas D3-2011 digunakan sebagai kelas kontrol atau kelas yang tidak menggunakan modul dalam proses pembelajaran. Kelas D3-2012 merupakan kelas perlakuan yaitu kelas yang menggunakan modul dalam proses pembelajaran.

Evaluasi sumatif ini bertujuan untuk mengetahui peningkatan proses pembelajaran yang menggunakan modul yang dibandingkan dengan proses pembelajaran yang tanpa menggunakan modul. Tes sumatif dilaksanakan setelah semua langkah uji coba terlaksana dan menghasilkan produk akhir dari modul pembelajaran yang dikembangkan.

Berdasarkan data pada tabel 3 dapat diketahui bahwa rata-rata skor kelas dari hasil belajar tanpa menggunakan modul adalah 57. Sedangkan rata-rata skor kelas dari hasil belajar dengan menggunakan modul adalah 82. Peningkatan hasil belajar dilihat dari skor kelas menunjukkan adanya peningkatan sebanyak 25%, walaupun peningkatan ini tidak terlalu banyak tetapi skor nilai rata-rata pada kelas yang menggunakan modul sudah memenuhi standar Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM), sehingga dapat disimpulkan bahwa modul yang dikembangkan efektif digunakan sebagai media pembelajaran.

## **KESIMPULAN**

Pengembangan modul SPM yang layak bagi mahasiswa PTBB adalah modul yang sesuai dengan perkembangan zamannya, disertai dengan gambar untuk memperjelas uraian, dan tampilan yang lebih berwarna sehingga membuat mahasiswa lebih termotivasi untuk mempelajarinya tanpa kehadiran dosen pengampu.

Menurut ahli materi, modul ini dikatakan layak karena disesuaikan dengan perkembangan zamannya dengan menyajikan materi terbaru seperti food art atau *plating*.

Uji coba yang dilakukan terhadap mahasiswa menyatakan bahwa modul ini layak digunakan, dengan berbagai revisi yang telah dilakukan

Penggunaan modul dalam proses pembelajaran dapat meningkatkan hasil belajar dengan skor peningkatan nilai sebesar 25%.

#### DAFTAR PUSTAKA

Allesi, M.S., Trollip, R.S. 2001. *Multimedia for learning: method and development* (3<sup>th</sup> ed). Massachusetts: Allyn and Bacon

Dani Maroe. 2008. Desain komunikasi visual. Published on October 18, 2008  
<http://www.google.co.id> 16 nov 2009

Robinson Situmorang. 2006. Media televisi. pengetahuan dasar media televisi dan teknik penulisan naskah. Jakarta: Pustekkom.