

PENGEMBANGAN MODUL PADA MATERI PELAJARAN PEMBUATAN CAKE ULANG TAHUN UNTUK KELAS XI PATISERI DI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA TAHUN AJARAN 2016/2017

MODULE DEVELOPMENT ON THE SUBJECT MATTER OF MAKING BIRTHDAY CAKE TO CLASS XI PATISERI IN SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA ACADEMIC YEAR 2016 / 2017

Oleh: Sholikati, sholikatiboga@gmail.com, pembimbing Dr. Siti Hamidah, M.Pd

Abstrak

Penelitian bertujuan untuk mengetahui: 1) Pengembangan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta 2) Hasil uji kelayakan modul pada materi pelajaran pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Jenis penelitian adalah *research and development* dengan menggunakan model 4D terdiri dari *define, design, develop* dan *disseminate*. Hasil penelitian adalah: 1) pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta melalui 4 tahap yaitu *define* (analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis konsep, analisis tugas dan analisis perumusan tujuan pembelajaran), *design* (pemilihan media dan perancangan isi dan tampilan modul), *develop* (validasi ahli materi, ahli media, revisi, uji coba kelayakan) dan *disseminate* (penyebaran). 2) kelayakan modul pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri dari penilaian ahli materi didapatkan rerata 3.14 dengan kategori “layak” dan ahli media rerata 3.53 kategori “sangat layak”. Penilaian peserta didik dalam skala terbatas didapatkan rerata 3.40 dengan kategori “sangat layak” digunakan sebagai media pembelajaran.

Kata kunci: pengembangan, modul, dan *cake* ulang tahun.

Abstract

This study attempts: 1) Module development on the subject matter making birthday cake class XI Patiseri in SMK Negeri 4 Yogyakarta. 2) The result of the module feasibility test on the subject of making the birthday cake of XI class of patiseri in SMK Negeri 4 Yogyakarta. This type of research is a Research and Development with the use of the 4D models define, design, develop and disseminate. the results of this study are: 1) the development of module making birthday cake class XI Patiseri in SMK Negeri 4 Yogyakarta through four phases: define (fornt-end analysis, learner analysis, task analysis, concept analysis and specifying objectives, design (design content and the look of the module), develop (the validation material experts, media expert, revision, feasibility test) and disseminate (spread). 2) feasibility module of birthday cake class XI Patiseri expert assessment of the material obtained average 3.14 with category "feasible" media experts and average 3.53 categories "very feasible". The assessment of learners on a limited scale obtained average 3.40 with the category " very feasible " is used as the medium of instruction.

Key words: development, module, and a birthday cake.

PENDAHULUAN

Pembelajaran adalah serangkaian kegiatan yang melibatkan informasi dan lingkungan yang disusun secara terencana untuk memudahkan peserta didik dalam belajar (Jamil Suprihatiningrum, 2006). Keberhasilan proses pembelajaran dapat diukur dari seberapa jauh hasil belajar yang dicapai peserta didik yang diukur dari segala aspeknya. Semakin baik strategi pembelajaran yang digunakan serta keaktifan peserta didik dalam mengikuti kegiatan pembelajaran maka seharusnya semakin tinggi hasil belajar peserta

didik. Penggunaan media pembelajaran juga sangat berpengaruh pada hasil belajar peserta didik. Media pembelajaran yang tepat akan sangat membantu kelancaran proses proses pembelajaran. Media juga merupakan alat bantu yang digunakan oleh guru dalam menyampaikan materi didalam kelas.

Sekolah Menengah kejuruan (SMK) Negeri 4 Yogyakarta adalah SMK Pariwisata yang ada di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta. Sekolah kejuruan ini berorientasi pada ketrampilan dan kompetensi peserta didik agar mampu bersaing dalam mendapatkan lapangan kerja yang sesuai dengan bidang keahliannya. Salah satu jurusan di SMK

Negeri 4 Yogyakarta adalah Patiseri. Pada Jurusan Patiseri untuk kelas XI dibagi menjadi 2 kelas yaitu kelas XI Patiseri 1 dan XI Patiseri 2.

Berdasarkan pengalaman praktik lapangan dan observasi yang dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dalam mata pelajaran produk *cake*. metode pembelajaran yang digunakan dalam proses pembelajaran didalam kelas yaitu menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktik sedangkan media lain yaitu powerpoint, video dan untuk bahan cetak yaitu handout yang hanya berisi materi-materi.

Penggunaan media yang cenderung terbatas, seperti penggunaan buku sebagai sumber belajar peserta didik masih sangat sedikit. Di perpustakaan SMK Negeri 4 Yogyakarta buku-buku tentang *cake* ulang tahun masih sangat minim. Dengan permasalahan tersebut maka diupayakan untuk menggunakan bahan ajar modul untuk mata pelajaran produk *cake* kelas XI Patiseri pada materi pelajaran *cake* ulang tahun yang sesuai dengan kurikulum 2013. Bahan ajar sendiri merupakan segala bahan (baik informasi, alat maupun teks) yang disusun secara sistematis, yang menampilkan sosok utuh dari kompetensi yang akan dikuasai peserta didik dan digunakan dalam proses pembelajaran dengan tujuan perencanaan dan penelaahan implementasi pembelajaran (Andi Prastowo, 2011:17)

Salah satu bahan ajar antara lain modul yang merupakan suatu unit lengkap, berdiri sendiri dan terdiri atas suatu rangkaian kegiatan belajar yang disusun untuk membantu peserta didik mencapai sejumlah tujuan yang dirumuskan secara khusus dan jelas (S. Nasution, 2010: 205). Eka Risma Prasetya (2016) yang mengungkapkan bahwa tujuan penyusunan modul adalah untuk mengatasi keterbatasan waktu, ruang, daya indra, baik peserta didik maupun pendidik. Peserta didik mampu belajar secara mandiri dengan menggunakan modul berdasarkan petunjuk yang ada didalamnya. Pembelajaran menggunakan modul peserta didik mendapatkan kesempatan lebih banyak untuk belajar mandiri, membaca uraian dan petunjuk didalam lembar kegiatan, menjawab pertanyaan serta melaksanakan langkah-langkah yang harus diselesaikan dalam setiap tugas.

Cake ulang tahun merupakan *cake* yang dibuat dengan bentuk dan hiasan yang beraneka ragam, biasanya disajikan untuk merayakan pesta ulang tahun mulai dari anak-anak, remaja, dewasa atau orang tua yang disesuaikan dengan umurnya. Dalam budaya barat *birthday cake* didefinisikan sebagai *pastry* atau *desert* yang disajikan kepada seseorang dihari ulang

tahunnya. Pada materi pembuatan *cake* ulang tahun menuntut peserta didik untuk kreatif dan mampu menemukan sumber ide sehingga peserta didik mampu membuat *cake* ulang tahun sesuai dengan tema. Tetapi di SMK Negeri 4 Yogyakarta masih banyak kreatifitas peserta didik yang belum digerakkan dalam membuat *cake* ulang tahun yang diminati, karena materi pembuatan *cake* ulang tahun sendiri merupakan tahap awal yang didapat pada semester genap sehingga pengetahuan tentang dekorasi *cake* masih minim. Dengan adanya modul pembuatan *cake* ulang tahun ini diharapkan dapat menambah pengetahuan peserta didik tentang pembuatan *cake* ulang tahun.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengembangkan dan mengetahui hasil kelayakan modul pembuatan *cake* ulang tahun kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian merupakan penelitian *research and development* (R & D). Pengembangan sendiri berarti memperdalam dan memperluas pengetahuan yang telah ada (Sugiyono, 2009: 3), dengan menggunakan pengembangan model 4 D yaitu *define, design, develop* dan *disseminate* (Thiagarajan dkk, 1974: 5).

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2017 hingga Juli 2017. Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang secara geografis terletak di Jalan Sidikan No. 60 Umbulharjo.

Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta yaitu dengan 12 peserta didik kelas XI Patiseri 2 dan 32 peserta didik kelas XI Patiseri 1 dan subjek lain yang berperan dalam penelitian ini adalah ahli media dan materi sebagai validator.

Prosedur Pengembangan

Penelitian dilakukan sesuai dengan model pengembangan 4D yang terdiri dari *define* (analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis konsep, analisis tugas dan analisis perumusan tujuan pembelajaran), *design* (pemilihan media dan merancang produk), *develop* (uji validasi oleh ahli materi, ahli media serta uji coba baik skala kecil maupun skala luas) dan *disseminate* (penyebaran).

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan observasi, wawancara dan kuesioner (angket) terbuka untuk ahli media, ahli materi dan peserta didik. Menurut Nurul Zuriah (2006:182) kuesioner atau *angket* merupakan suatu alat pengumpulan informasi dengan cara menyampaikan sejumlah pertanyaan atau pernyataan tertulis untuk dijawab secara tertulis oleh responden.

Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Dalam penelitian ini menggunakan kriteria dengan mengonversi skor yang ada pada instrument dengan *skala likert*. *Skala likert* yang digunakan dalam penelitian ini dimodifikasi dengan 4 alternatif jawaban yaitu sangat setuju (1), setuju (2), kurang setuju (3) dan tidak setuju (4).

Teknik penyajian yang digunakan untuk menentukan kategori kelayakan modul yaitu dengan mencari nilai rerata skor dari hasil validasi ahli materi, ahli media dan uji coba kelayakan kepada peserta didik pada modul pembuatan *cake* ulang tahun. langkah-langkah yang dilakukan untuk menganalisis data yaitu 1) melakukan rekapitulasi data dari angket melalui Ms. Excel, 2) mengitung jumlah skor total dari tiap butir pernyataan, 3) menghitung rerata skor pada setiap butir pernyataan dari masing-masing aspek, 4) menjumlahkan rerata skor total tiap butir pernyataan pada setiap aspek, 5) menentukan rerata skor keseluruhan tiap-tiap aspek, 6) menentukan rerata skor keseluruhan dari semua aspek.

Kategori data dapat disusun menjadi tabel untuk menentukan kategori kelayakan modul yang dikembangkan dan dilihat dari setiap aspek penilaian. Penyusunan tabel berdasarkan rerata skor jawaban seluruh responden dengan mencari skor tertinggi, skor terendah, jumlah kelas, dan jarak interval (Eko Putro Widiyoko, 2015: 110-112). Cara menentukan kategori kelayakan antara lain: 1) menentukan jarak interval, 2) menentukan skor tertinggi dan terendah, 3) menentukan jarak kelas interval yaitu

$$\text{Jarak interval} = \frac{\text{Skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{jumlah kelas interval}}$$

$$\text{Jarak interval} = \frac{4-1}{4} = 0.75$$

Sesuai dengan perhitungan menggunakan rumus jarak interval kelas diatas maka ditetapkan hasil perhitungan dengan rentang skor 0.75. Berikut ini adalah tabel kategori kelayakan modul.

Tabel 1. Kategori Kelayakan Modul

Rentang Nilai	Kategori
>3.25 s/d 4.00	Sangat Layak
>2.50 s/d 3.25	Layak
>1.75 s/d 2.50	Kurang layak
1.00 s/d 1.75	Tidak Layak

HASIL PENELITIAN

Pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun ini menggunakan model pengembangan 4 D yang terdiri dari *define*, *design*, *develop* dan *dessiminate*. Pada tahap *design* (pendefinisian) mencakup lima langkah pokok antara lain analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis tugas, analisis konsep dan analisis perumusan tujuan pembelajaran. Analisis tersebut dilakukan dengan observasi dan wawancara.

Tahap *design* (perancangan), tahap perancangan terdiri dari pemilihan media, pemilihan format serta rancangan awal. Tujuan dari perancangan adalah untuk merancang modul pembuatan *cake* ulang tahun. rancangan modul terdiri dari halaman sampul, halaman francis, kata pengantar, peta kedudukan modul, glosarium, pendahuluan, kegiatan pembelajaran (tujuan, materi, rangkuman, tugas, tes, lembar kerja praktek), tes (kognitif ,penilaian sikap), kunci jawaban dan daftar pustaka.

Tahap *develop* (pengembangan) dilakukan untuk mengetahui hasil akhir dan kelayakan dari modul pembuatan *cake* ulang tahun. Setelah modul disusun selanjutnya adalah divalidasi oleh ahli yang terdiri dari 2 ahli materi yaitu dosen Pendidikan Teknik Boga dan guru pengampu mata pelajaran produk *cake* di SMK Negeri 4 Yogyakarta sedangkan untuk ahli media yaitu dari dosen media dari Pendidikan Teknik Boga. Modul divalidasi untuk mendapatkan masukan atau saran dari para ahli yang nantinya digunakan sebagai perbaikan modul.

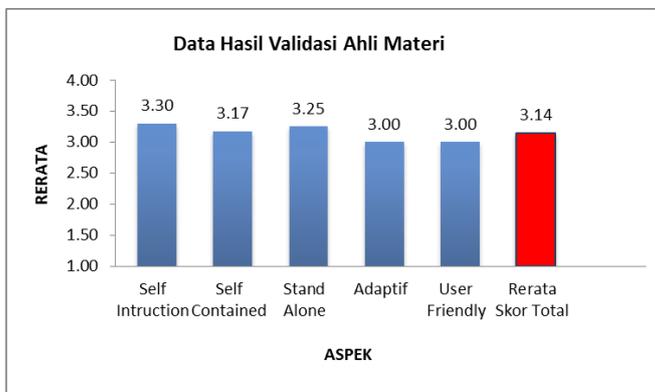
Setelah tahap validasi dilanjutkan dengan uji coba skala terbatas. Uji coba skala terbatas dilakukan oleh 12 peserta didik kelas XI Patiseri 2 di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan diuji kembali kepada 32 peserta didik kelas XI Patiseri 1

Tahap *disseminate* (penyebarluasan) modul yang telah dicetak dengan jumlah terbatas diserahkan di perpustakaan SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Validasi Ahli Materi

Ahli materi memberikan saran dan masukan terhadap modul pembuatan *cake* ulang tahun. Modul direvisi sesuai dengan masukan ahli materi, kemudian

modul dikonsultasikan kembali dengan ahli materi untuk mendapatkan penilaian yang dinilai dari aspek *self instruction*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif* dan *friendly*. Berikut ini adalah hasil penilaian yang diberikan oleh ahli materi terhadap modul pembuatan *cake* ulang tahun.

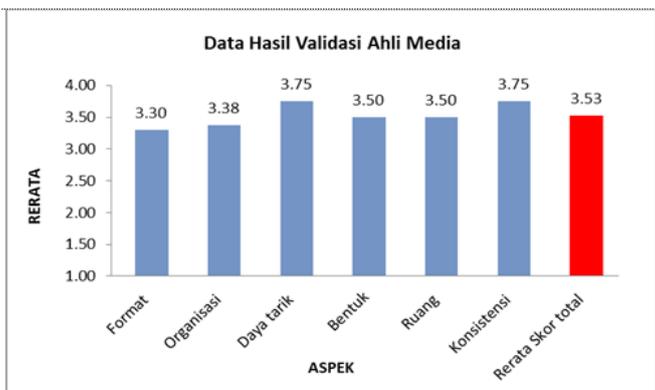


Gambar 1. Penilaian oleh Ahli Materi

Berdasarkan gambar 1 diatas dapat disimpulkan bahwa modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari ahli materi dari aspek *self instruction*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif* dan *friendly* didapatkan hasil rerata skor keseluruhan 3.14, sehingga modul pembuatan *cake* ulang tahun dalam kategori layak.

Validasi Ahli Media

Validasi ahli media dilakukan untuk mendapatkan saran dan masukan yang dinilai dari aspek format, organisasi, daya tarik, bentuk, ruang dan konsistensi. Kemudian modul direvisi sesuai dengan masukan ahli media dan dikonsultasikan kembali untuk mendapatkan penilaian. Berikut ini adalah hasil penilaian yang diberikan oleh ahli media terhadap modul pembuatan *cake* ulang tahun.



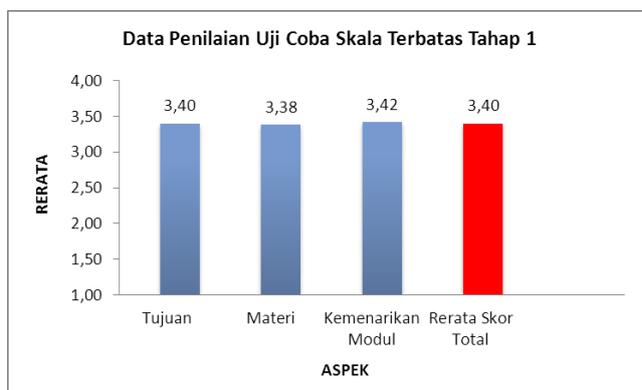
Gambar 2. Penilaian oleh Ahli Media

Berdasarkan penilaian ahli media terhadap modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari aspek format, organisasi, daya tarik, bentuk, ruang dan

konsistensi didapatkan rerata keseluruhan 3.53 sehingga modul termasuk dalam kategori sangat layak.

Uji Coba Kelayakan Skala Terbatas
Uji coba kelayakan tahap 1

Uji coba skala terbatas tahap pertama dilakukan untuk mengetahui pendapat atau tanggapan peserta didik terhadap modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari aspek tujuan, materi dan kemenarikan modul. Uji coba tahap pertama dilakukan oleh 12 peserta didik kelas XI Patiseri 2 di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang dipilih secara acak. Berikut ini adalah hasil data penilaian uji coba kelayakan pada skala terbatas tahap 1.

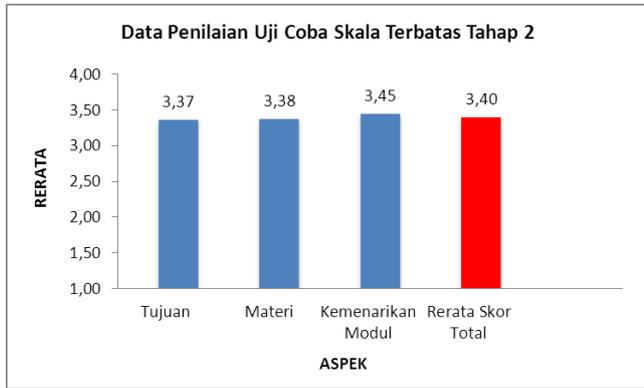


Gambar 3. Data Uji Coba Kelayakan Skala Terbatas Tahap 1

Berdasarkan data uji coba kelayakan skala terbatas pada gambar 3 dapat disimpulkan bahwa modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari 3 aspek yaitu tujuan, materi dan kemenarikan modul didapatkan rerata keseluruhan 3.40 sehingga modul pembuatan *cake* ulang tahun dikategorikan sangat layak. Pada tahap ini modul direvisi sesuai dengan masukan peserta didik yaitu untuk menambahkan soal-soal. Modul yang telah direvisi di uji coba kembali pada kelas XI patiseri 1 yaitu dengan 32 peserta didik.

Uji Coba Kelayakan Tahap 2

Uji coba skala terbatas pada tahap 2 dilakukan oleh 32 peserta didik XI Patiseri 1 di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Pengujian dilakukan setelah uji coba skala terbatas pada tahap 1 dan direvisi berdasarkan masukan dari peserta didik. Uji coba tahap 2 dilakukan untuk mengetahui hasil kelayakan dari modul pembuatan *cake* ulang tahun. Berikut ini adalah hasil uji coba kelayakan skala terbatas tahap 2 yang dinilai dari 3 aspek yaitu tujuan, materi dan kemenarikan modul.



Gambar 4. Data Uji Coba Kelayakan Skala Terbatas Tahap 2

Berdasarkan data uji coba kelayakan skala terbatas pada gambar 4 dapat disimpulkan bahwa modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai dari 3 aspek yaitu tujuan, materi dan kemenarikan modul didapatkan rerata 3.40 sehingga modul pembuatan *cake* ulang tahun dikategorikan sangat layak digunakan sebagai bahan ajar yang dapat membantu peserta didik didalam kegiatan pembelajaran.

PEMBAHASAN

Pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun sesuai dengan model pengembangan 4 D yang terdiri dari *define*, *design*, *develop* dan *disseminate*. Pada tahap *define* dilakukan beberapa analisis diantaranya analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis konsep, analisis tugas dan analisis perumusan masalah.

Tahap *design* meliputi pemilihan media dan penyusunan rancangan modul. Rancangan modul pembuatan *cake* ulang tahun terdiri dari halaman sampul, halaman francis, kata pengantar, daftar isi, peta kedudukan modul, glosarium, pendahuluan, kegiatan pembelajaran (tujuan, materi, rangkuman, tugas, tes formatif, lembar kerja dan umpan balik), evaluasi, kunci jawaban dan daftar pustaka.

Tahap *develop* meliputi validasi yang dilakukan oleh ahli materi, ahli media, revisi, uji coba skala kecil, revisi dan uji coba skala luas. Validasi ahli materi untuk modul pembuatan *cake* ulang tahun dilakukan oleh guru pengampu mata pelajaran produk *cake* di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan dosen ahli Pendidikan Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Pada hasil validasi materi yang dilakukan oleh dosen ahli Pendidikan Teknik Boga, memberikan penilaian bahwa materi pada modul pembuatan *cake* ulang tahun layak digunakan tanpa revisi sehingga modul valid dan dapat digunakan untuk di uji cobakan kepada peserta didik.

Sedangkan penilaian dari guru pengampu mata pelajaran produk *cake* memberikan saran untuk menambahkan resep *buttercream*, *resep fondant*, langkah-langkah membuat decorasi *cake* ulang tahun serta perbaikan soal yang disesuaikan dengan materi. Kemudian modul diperbaiki sesuai dengan masukan ahli dan dikonsultasikan kembali. Setelah itu modul dinilai kembali kelayakannya, dari hasil penilaian yang diberikan oleh ahli materi (guru pengampu dan dosen) terhadap modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai berdasarkan aspek *self instruction*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif* dan *friendly* termasuk dalam kategori layak. Hal ini didukung dengan teori (Daryanto:2013) bahwa untuk menghasilkan modul yang mampu meningkatkan motivasi belajar, harus memperhatikan karakteristik antara lain *self instructional*, *self contained*, *stand alone*, *adaptif* dan *user friendly*.

Tahap selanjutnya adalah validasi ahli media yang dinilai dari Dosen Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta didapatkan masukan bahwa jarak margin yang digunakan terlalu lebar dan kalimat, gambar tidak sinkron tidak ada batas kalimat. Modul direvisi sesuai dengan masukan para ahli. Kemudian modul dinilai kembali berdasarkan aspek format, organisasi, daya tarik, bentuk, ruang dan konsistensi. Dari hasil penilaian didapatkan bahwa modul termasuk dalam kategori sangat layak.

Modul yang telah divalidasi oleh ahli materi dan ahli media diuji cobakan kepada peserta didik. Dari hasil kelayakan modul pembuatan *cake* ulang tahun yang dinilai oleh peserta didik pada uji skala terbatas pada aspek tujuan, modul dinyatakan sangat layak, karena dalam modul pembuatan *cake* ulang tahun peserta didik dituntut untuk belajar secara mandiri dengan pendampingan guru. Sedangkan pada aspek materi modul dinyatakan sangat layak, karena materi dalam modul dinilai sesuai dengan kebutuhan dan tingkat kemampuan peserta didik. Pada aspek kemenarikan modul dinilai sangat layak untuk menarik perhatian peserta didik dalam belajar, karena modul memuat gambar-gambar yang memudahkan peserta didik dalam memahami materi serta modul diketik dengan menggunakan format yang konsisten.

Dari hasil penilaian 3 aspek tersebut dapat disimpulkan bahwa modul sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran. Hasil pengujian kelayakan modul pembuatan *cake* ulang tahun relevan dengan hasil penelitian yang dilakukan Yolanda Nova (2016) yang menyatakan bahwa penggunaan modul pada mata pelajaran produk *cake* dari segi fungsi dan manfaat, materi pembelajaran serta kemenarikan

modul layak digunakan sebagai media pembelajaran karena dapat membantu peserta didik meningkatkan pemahaman psikomotorik, memotivasi peserta didik untuk belajar secara mandiri dan dapat memecahkan permasalahan yang berkaitan dengan produk *cake*. Sedangkan berdasarkan penelitian Fitrika Anggraini (2016) mengungkapkan bahwa dengan penggunaan modul dalam kegiatan pembelajaran dapat meningkatkan pemahaman peserta didik dan membantu peserta didik untuk mencapai ketuntasan hasil belajar afektif yang terdiri dari kemampuan peserta didik untuk bekerja sama antar anggota kelompok maupun kemampuan belajar mandiri serta tuntas belajar dari aspek psikomotorik.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

Pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun menggunakan model 4 D yang terdiri dari *define* (analisis ujung depan, analisis peserta didik, analisis tugas, analisis konsep, analisis perumusan tujuan) *design* (pemilihan media, pemilihan format serta rancangan modul), *develop* (validasi dan uji coba) dan *disseminate* (penyebaran).

Hasil penilaian kelayakan oleh ahli materi didapatkan rerata skor keseluruhan 3.14 kategori layak, ahli media mendapatkan rerata skor keseluruhan 3.53 kategori sangat layak. sedangkan pada uji coba skala terbatas yang dinilai dari 3 aspek yaitu tujuan, materi dan kemenarikam modul didapatkan rerata 3.40 dengan kategori sangat layak digunakan sebagai media pembelajaran.

Saran

Hasil pengembangan modul pembuatan *cake* ulang tahun diharapkan dapat digunakan sebagai salah satu media pembelajaran peserta didik kelas XI Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta untuk meningkatkan pengetahuan dan motivasi peserta didik khususnya untuk materi pembuatan *cake* ulang tahun.

Modul yang sudah dicetak diharapkan dapat dirawat dengan baik, agar tidak rusak sehingga nantinya modul dapat digunakan dalam proses pembelajaran selanjutnya. Modul yang telah layak, dapat diuji coba keefektifitasnya untuk mengetahui hasil belajar peserta didik

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Prastowo. (2015). *Panduan Kreatif Membuat bahan Ajar Inovatif*. Yogyakarta: Diva Press.
- Daryanto. (2013). *Menyusun Modul (Bahan Ajar Untuk Persiapan Guru Dalam Mengajar)*. Yogyakarta: PT. Gava Media
- Eka Rima Prasetya. (2016). *Pengembangan Modul Prakarya dan Kewirausahaan Materi Kerajinan Proses di SMK*. Jurnal Pendidikan Vokasi. Hlm (154-161).
- Eko Putro Widoyoko. (2015). *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Fitrika Anggraini dan Sukardi. (2016). *Pengembangan Modul Pembelajaran Kewirausahaan Model Student Company di SMK Negeri 1 Godean*. Jurnal Pendidikan Vokasi. Hlm (24-30).
- Jamil Suprihatiningrum. (2012). *Strategi Pembelajaran*. Yogyakarta: A-Ruzz Media.
- Nurul Zuriyah. (2006). *Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D)*. Bandung: Alfabeta.
- S. Nasution. (2010). *Berbagai pendekatan dalam proses belajar dan mengajar*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Thiagarajan, dkk. (1974). *Instructional Development For Training Teachers of Exceptional Children*. Minneapolis : Leadership Training institute/special Education, University of Minnesota.
- Yolanda Nova. (2016). *Pengembangan modul produk cake berbasis PBL (problem based learning) untuk siswa kelas XI SMK Negeri 6 Yogyakarta*. journal pendidikan teknik boga. Hlm 28-35.