

EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN PENGOLAHAN MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS DI SMK SAHID SURAKARTA

EVALUATION THE IMPLEMENTATION OF LERANING PROCESSING FOOD SPECIAL OCCASION AT SMK SAHID SURAKARTA

Oleh : Siti Laeli Aisyah, Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

Email : siti.laeli.aisyah@gmail.com

Dosen : Dr. Endang Mulyatiningsih, M.Pd

Abstrak

Tujuan penelitian (1) context: melihat kesesuaian materi dengan kurikulum yang digunakan, (2) input: melihat latar belakang guru, motivasi belajar siswa, sarana dan prasarana, dan biaya, (3) process: perencanaan, pelaksanaan, dan penilaian, (4) product: nilai akhir siswa. Hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa (1) context: materi yang telah dipelajari sudah sesuai dengan kurikulum yang digunakan, (2) input: (a) latar belakang pendidikan guru yang mengajar sesuai dengan jurusan yang diambil dengan tingkatan terakhir S1 Jurusan Pendidikan Teknik Boga, (b) motivasi siswa dalam mengikuti pelajaran dikategorikan rendah dengan persentase 40,3%, (c) sarana dan prasarana masih ada beberapa yang belum sesuai dengan standarnya, (d) biaya untuk melaksanakan praktik sebesar 150-300 ribu yang. (3) Process: pelaksanaan pembuatan RPP yang sudah sesuai dengan silabus, pelaksanaan dilakukan dengan pemberian motivasi dan penilaian memberikan tugas disekolah, melakukan remedial apabila nilai tidak mencapai KKM. (4) Product; hasil nilai akhir siswa kelas XII Jasa Boga dikategorikan rendah dengan persentase 41,7%.

Kata Kunci: Evaluasi, CIPP, Nilai Akhir Siswa

Abstract

Research objectives (1) context: see the suitability of the material to the curriculum used, (2) input: see the background of teacher, student learning motivation and infrastructure, and the cost, (3) process: planning, implementation, and assessment, (4) product: the final value of the students. The results of this research can be aware that (1) context: material that has been studied is in compliance with the curriculum used, (2) input: (a) the educational background of teachers who teach courses in accordance with the degree with the last degree of Bachelor degree Majors Engineering education Boga, (b) motivation of students in following lessons categorized by low percentages of 40.3%, (c) and infrastructure there are still some who have not been in compliance with the standard, (d) the cost to implement the practices amounted to 150-300 thousand. (3) Process: implementation of the RPP already manufacture in accordance with the syllabus, the implementation is done by administering motivation and assessment give a task in schools, did not reach the value when remedial KKM. (4) the Product; the results of the final value of grade XII Foodservice categorized low percentage of 41.7%.

Keywords: Evaluation, CIPP, Student's final grade

PENDAHULUAN

Pendidikan sangat berguna bagi generasi muda untuk menentukan keberhasilan di masa depan. Pendidikan yang dibutuhkan yaitu pendidikan yang berkualitas karena kualitas pendidikan salah satu indikator tingkat kesejahteraan suatu negara. Melalui pendidikan yang berkualitas akan menghasilkan sumber daya manusia yang

lebih berkualitas dan mampu mengolah sumber daya alam dengan lebih efisien. Mewujudkan pendidikan yang berkualitas tentu saja harus berhubungan dengan pendidikan yang berperan dalam mempersiapkan tenaga kerja tingkat menengah yakni Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

Kegiatan pembelajaran di SMK menerapkan konsep pendidikan link and

match, yang merupakan kebijakan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia yang dikembangkan untuk meningkatkan relevansi SMK dengan kebutuhan dunia kerja, dunia usaha serta dunia industry khususnya. Inti dari konsep link and match yaitu: (1) adanya keterkaitan antara program pendidikan yang diberikan disekolah dengan kebutuhan masyarakat secara luas, dan (2) adanya kesesuaian atau kecocokan antara program dan produk pendidikan disekolah dengan kebutuhan masyarakat (Wardiman Djojonegoro, 1998).

Pelaksanaan pembelajaran di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menjadi pemicu untuk diteliti secara lebih khusus yang berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran yaitu kesesuaian kurikulum dengan materi yang digunakan di SMK Sahid Surakarta. pada saat mengajar guru juga menggunakan kurikulum 2013. sehingga kurikulum apa saja yang digunakan, kemudian lingkungan kelas yang dapat dilihat dari motivasi siswa dalam mengikuti pembelajaran, sarana dan prasarana masih ada beberapa yang kurang untuk menunjang pembelajaran, nilai KKM untuk pengolahan makanan kesempatan khusus adalah 80. Sedangkan masih banyak yang tidak mencapai nilai KKM, yang dapat menjadi sumber untuk di evaluasi. sumber bahan ajar atau buku pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus tidak ada. Mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus adalah mata pelajaran yang diajarkan di kelas XII Jasa Boga.

Kegiatan evaluasi dilakukan dengan tujuan untuk melihat hasil dari pelaksanaan pembelajaran mata pelajar Produktif (Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus) dengan jenis penelitian CIPP yang mencakup dari segi *context, input, process and product*. Dalam pembelajaran pasti memiliki kendala atau permasalahan yang sampai saat ini belum teratasi, yaitu kurangnya buku-buku pembelajaran yang berkaitan langsung dengan mata pelajaran makanan kesempatan khusus, dalam pembelajaran ini mereka menerapkan secara langsung dalam pembelajarannya

Tujuan penelitian dari segi (1) *Context*: untuk mengetahui kesesuai materi yang diberikan pada pembelajaran dengan KTSP untuk siswa kelas XII Jasa Boga. (2) *Input*: (a) untuk mengetahui latar belakang guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kesempatan Khusus sudah sesuai dengan guru produktif dan media pembelajaran, (b) untuk mengetahui motivasi siswa dalam pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. (c) dapat mengetahui sarana dan prasana apa saja yang dibutuhkan pada saat pelaksanaan pembelajaran makanan kesempatan khusus. (d) dapat mengetahui biaya yang dibutuhkan pada saat pembelajaran praktik pada pelaksanaan pengolahan makanan kesempatan khusus. (3) *Process*: Dapat mengetahui apa saja yang dibutuh guru sebelum mengajar pada mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus di SMK Sahid Surakarta pada saat proses

pembelajaran dikelas. (4) *Product*: untuk mengetahui hasil dari belajar dalam pengolahan makanan kesempatan khusus yang dapat dilihat dari nilai akhir siswa, karena nilai siswa cenderung di bawah nilai KKM.

Evaluasi merupakan proses menyediakan informasi yang dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk menentukan tujuan yang hendak dicapai, desain, implementasi dan dampak untuk membantu membuat keputusan, membantu pertanggung jawaban, dan meningkatkan pemahaman terhadap fenomena. Evaluasi adalah kegiatan untuk mengetahui seberapa tinggi tingkat keberhasilan dari kegiatan yang direncanakan (Suharsimi Arikunto, 1993:297). Ada tiga aspek yang perlu diperhatikan untuk lebih memahami apa yang dimaksud dengan evaluasi yaitu: (1) kegiatan evaluasi merupakan proses yang sistematis. Evaluasi merupakan kegiatan yang terencana dan dilakukan secara berkesinambungan. Evaluasi bukan hanya kegiatan akhir atau penutup dari suatu program, melainkan merupakan kegiatan yang dilakukan pada permulaan, selama program berlangsung dan pada akhir program. (2) Evaluasi memerlukan berbagai data yang menyangkut objek yang sedang dievaluasi. (3) Setiap evaluasi khususnya evaluasi pembelajaran tidak dapat dilepaskan dari tujuan pembelajaran yang hendak dicapai. Tanpa merumuskan atau menentukan tujuan pembelajaran terlebih dahulu, tidak mungkin menilai hasil dari suatu pembelajaran. Hal ini dikarenakan setiap

kegiatan penilaian mengacu pada tujuan yang akan dicapai dalam suatu pembelajaran

Pelaksanaan adalah kegiatan meliputi menentukan, mengelompokkan, mencapai tujuan, penugasan orang-orang dengan memperhatikan lingkungan fisik, sesuai dengan kewenangan yang dilimpahkan terhadap setiap individu untuk melaksanakan kegiatan tersebut. Menurut Gagne dan Briggs (1979: 3).

Pembelajaran merupakan suatu sistem yang bertujuan untuk membantu proses belajar siswa, yang berisi serangkaian peristiwa yang dirancang, disusun sedemikian rupa untuk mempengaruhi dan mendukung terjadinya proses belajar siswa yang bersifat internal.

Menurut guru pengampuh hidangan Kesempatan khusus adalah kesempatan yang diluar biasanya atau diluar acara rutin sehari-hari dan dapat diartikan hidangan yang disajikan hanya dalam kesempatan khusus atau waktu tertentu atau hidangan yang disajikan pada kesempatan yang diluar biasaya atau diluar acara rutin sehari-hari. Makanan kesempatan khusus dapat diartikan juga sebagai menunjukkan kemampuan merencanakan dan menganalisis jenis-jenis pekerjaan pengolahan makanan kesempatan khusus, termasuk mengguakan teknologi dalam merencanakan pekerjaannya.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian evaluatif. penelitian terapan namun tujuannya dapat dibedakan dari penelitian terapan, penelitian ini mengukur keberhasilan suatu

program, produk atau kegiatan tertentu (Danim, 2000). Model evaluasi yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah model CIPP (*Context, Input, Process, and Product*) yang di kembangkan oleh Sufflebeam. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu (1) Angket untuk mengetahui motivasi siswa untuk mengikuti pelajaran, (2) Observasi untuk mengetahui sarana dan prasarana, (3) Wawancara untuk mengetahui latar belakang guru, proses pelaksanaan pembelajaran, biaya Pratik, (4) Dokumentasi untuk mengetahui nilai akhir siswa dan latar belakang guru.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan di SMK Sahid Surakarta yang beralamat jalan yosodipuro 87 Surakarta, Jawa Tengah. Waktu penelitian dilaksanakan dari tanggal 12 Februari sampai 22 Agustus 2018.

Subjek dan Object Penelitian

Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XII Jasa Boga dan guru pengampuh pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. Objek penelitian ini dilihat dari kurikulum yang digunakan untuk melihat materi yang diajarkan, latar belakang guru, media yang digunakan, latar belakang guru motivasi siswa untuk mengikuti pelajaran, sarana dan prasarana , biaya praktik, proses pembelajaran, dan nilai akhir siswa yang dilihat dari nilai akhir semester.

Teknik Analisis Data

Analisis data yang akan digunakan untuk penelitian ini adalah analisis data secara deskriptif yang digunakan mendeskripsikan

data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik. Penyajian hasil data deskriptif dapat dilengkapi dengan menggunakan table, grafik, dan diagram (garis, batang, lingkaran). Penyajian data deskriptif kuantitatif bertujuan untuk memberikan gambaran singkat tentang hasil penelitian supaya lebih mudah dibaca dan dipahami (Endang Mulyatiningsih, 2011:39). Untuk data kualitatif dengan deskritif menggunakan rangkaian kalimat-kalimat yang dikelompokkan berdasarkan tema-temanya (Endang Mulyatiningsih (2011:38). Untuk pengelompokkan menggunakan rumus Djemari Marpadi yang dapat dilihat di table 1.

Tabel 1. Rumus Pengelompokkan Menurut Djemari Marpadi

Pengkategorian Skor	Keterangan
$\bar{x} \geq x + 1.SBx$	Sangat Tinggi
$\bar{x} + 1.SBx > \bar{x} \geq x$	Tinggi
$\bar{x} > \bar{x} \geq x - 1.SBx$	Rendah
$\bar{x} < x - 1.SBx$	Sangat Rendah

Keterangan:

\bar{x} : rerata skor keseluruhan siswa
 SBx : simpangan baku skor keseluruhan siswa
 x : skor yang dicapai

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Evaluasi *Context*

Evaluasi *context* ini untuk mengetahui kesesuaian materi dengan kurikulum KTSP yang digunakan dalam proses pembelajaran yang terdapat di SMK Sahid Surakarta dan sumber materi apa saja yang digunakan selama proses pembelajaran. Kurikulum yang digunakan untuk kelas XII Jasa Boga masih menggunakan KTSP.

Kurikulum yang digunakan untuk kelas XII Jasa Boga, dan XI Jasa Boga masih menggunakan KTSP. Untuk pembelajaran pada pengolahan makanan kesempatan khusus sudah sesuai dengan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan). Selain menggunakan KTSP (Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan) pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus menggunakan Kurikulum 2013

2. Evaluasi Input

a. Latar Belakang guru

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di SMK Sahid Surakarta, Latar belakang guru yang mengapuh mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus di SMK Sahid Surakarta hanya berjumlah 1 orang yang memiliki latar belakang pendidikan S1 Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Untuk pengalaman mengajar di SMK Sahid Surakarta sudah dari bulan Juli Tahun 2007. Sebelum mengajar di SMK Sahid Surakarta, terlebih dahulu mengajar di Depok, Jawa Barat. Guru pengampuh sudah memiliki sertifikasi kompetensi pengolahan makanan dan sertifikasi kompetensi asesor.

b. Motivasi Siswa

Dalam evaluasi input untuk mengetahui motivasi siswa untuk mengikuti mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. Pada penelitian hubungan motivasi dengan hasil belajar siswa pada pelajaran pengolahan boga dasar bahwa motivasi siswa dikategorikan sedang dengan persentase 76,73%. Untuk pengambilan

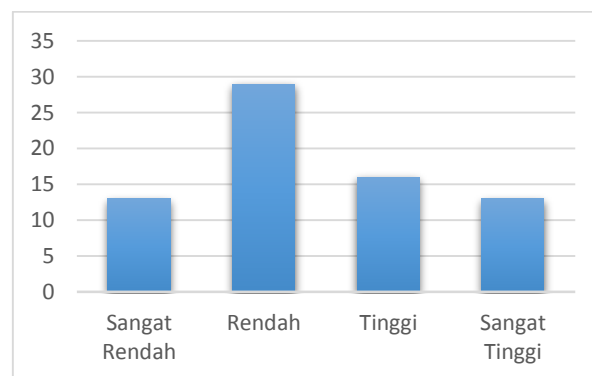
datanya menggunakan angket dengan jumlah responden 72 siswa sebanyak 3 kelas. Hasil yang didapatkan dalam pengisian angket yaitu, memiliki skor terendah 41 dan tertinggi 66. Untuk skor mean 53,56, median 54,00, modus 55, dan standar deviasi 4,447.

Pada motivasi siswa dapat dilihat dari perhitungan distribusi yang dilakukan di kelas XII Jasa Boga SMK Sahid Surakarta, yang terdapat pada table 2.

Tabel 2. Distribusi Kategori Variabel Motivasi

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
≥ 57,996	14	19,4	Sangat Tinggi
53,55 – 57,996	16	22,2	Tinggi
49,104 – 53,55	29	40,3	Rendah
< 49,103	13	18,1	Sangat Rendah

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui bahwa motivasi belajar siswa terhadap mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dapat dikategorikan kategori rendah 29 orang dengan persentase 40,3%, yang dapat dilihat pada gambar 1, diagram batang motivasi siswa untuk belajar.



Gambar 1. Diagram Batang Keseluruhan Angket Motivasi Belajar

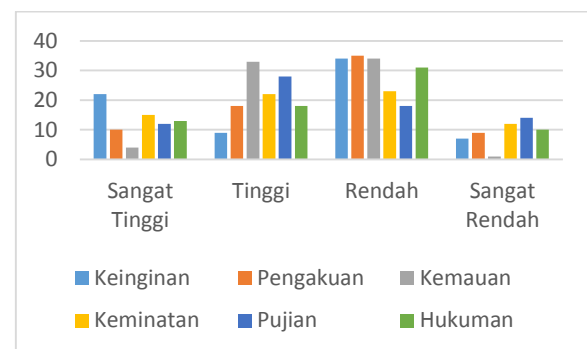
Pada hasil penelitian motivasi siswa menggunakan angket yang diberikan kepada

siswa sebanyak 18 butir pernyataan yang memiliki beberapa sub yang menjadi ukuran yaitu keinginan belajar, pengakuan, kemauan belajar, keminatan mengikuti pelajaran, mendapatkan pujian, dan hukuman.

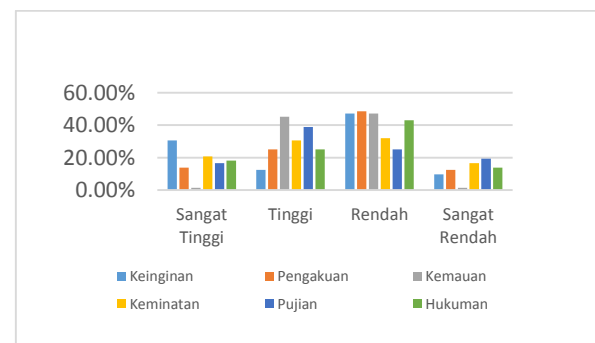
Dari hasil penelitian motivasi siswa untuk keinginan berprestasi kategori rendah sebanyak 34 siswa dengan persentase 47,2%, Pada hasil penelitian motivasi siswa untuk mendapatkan pengakuan menunjukkan yaitu kategori rendah sebanyak 35 siswa dengan persentase 48,6%, Pada hasil penelitian motivasi siswa pada sub kemauan kategori rendah sebanyak 34 siswa dengan persentase 47,2%, Pada hasil penelitian motivasi siswa pada sub keminatan menunjukkan kategori rendah sebanyak 23 siswa dengan persentase 31,9%, Pada hasil penelitian motivasi siswa pada sub pujian yaitu kategori tinggi sebanyak 28 siswa dengan persentase 38,9%, Pada hasil penelitian motivasi siswa untuk pada sub hukuman yaitu kategori rendah sebanyak 31 siswa dengan persentase 43,1%. Dapat dilihat pada table 3. Frekuensi Siswa Dalam Sub Indikator Motivasi Siswa dan untuk persentase dapat dilihat pada table 4. Persentase Siswa Dalam Sub Indikator Motivasi Siswa

Dari keseluruhan penelitian berbagai sub motivasi dapat dijelaskan bahwa pada

pengolahan makanan kesempatan khusus kelas XII Jasa Boga dapat dihitung menggunakan rumus distribusi menunjukkan motivasi belajar siswa pada pengolahan makanan kesempatan khusus yaitu dinyatakan kategori rendah dengan persentase 40,3% yang dapat dilihat pada Tabel 3. Distribusi Kategori Variabel Motivasi, dengan jumlah siswa 29 dari 72 siswa XII Jasa Boga.



Gambar 2. Diagram Batang Frekuensi Siswa Dalam Sub Indikator Motivasi Siswa



Gambar 3. Diagram Batang Persentase Siswa Dalam Sub Indikator Motivasi Siswa

Tabel 4. Frekuensi Siswa Dalam Sub Indikator Motivasi Siswa

Kategori	Frekuensi					
	Keinginan	Pengakuan	Kemauan	Keminatan	Pujian	Hukuman
Sangat Tinggi	22	10	4	15	12	13
Tinggi	9	18	33	22	28	18
Rendah	34	35	34	23	18	31
Sangat Rendah	7	9	1	12	14	10

Tabel 5. Persetanse Siswa Dalam Sub Indicator Motivasi Siswa

Kategori	Persentase					
	Keinginan	Pengakuan	Kemauan	Kemintaan	Pujian	Hukuman
Sangat Tinggi	30,6 %	13,9 %	1,4 %	20,8 %	16,7 %	18,1 %
Tinggi	12,5 %	25,0 %	45,2 %	30,6 %	38,9 %	25,0 %
Rendah	47,2 %	48,6 %	47,2 %	31,9 %	25,0 %	43,1 %
Sangat Rendah	9,7 %	12,5 %	1,4 %	16,7 %	19,4 %	13,9 %

c. Sarana dan Prasarana

Sarana yang terdapat di SMK Sahid Surakarta sudah lengkap, dan untuk prasarana yang tersedia di SMK Sahid Surakarta semuanya telah tersedia sesuai dengan kelas dan ruang praktik. Untuk ruang praktik jurusan boga memiliki 2 ruangan dapur dan 1 ruangan tata hidang.

1) Ruang Teori

Dilihat dari penelitian observasi kondisi yang terjadi di ruang teori ada beberapa yang sudah memadai, untuk penerangannya sudah baik, LCD dengan keadaan baik, dan listrik dalam kelas sudah terjaga.

2) Ruang Praktik

Dilihat dari penelitian observasi Ruang praktek produksi terdapat 2 ruangan dan ruang tata hidang 1 ruangan. Untuk ruang praktik 1 memiliki 15 kompor dan ruang praktik 2 memiliki 7 kompor. Dalam standar ruang praktik. Dalam standar ruang praktik, dalam Permendiknas Nomor 40, Tahun 2008: p 145 menyatakan bahwa rasio area kerja di ruang dapur latihan adalah 4m²/peserta didik, diskripsi kapasitas untuk 8 peserta didik. Luas minimum adalah 32m². Lebar minimum adalah 4m. rombongan belajar di SMK jumlah siswa dalam satu kelas rata-rata 32 orang. Oleh

karena itu paling tidak luas ruang praktik dapur latihan/dapur praktik adalah 64m², dengan asumsi satu tahap kegiatan praktik adalah separo jumlah siswa/kelas atau berjumlah 16 siswa.

Untuk alat-alat yang tersedia di SMK Sahid Surakarta kategori baik. Alat peralatan masak dan alat untuk melaksanakan praktik tata hidang sudah lengkap. Sesuai dengan standar perabot dapur praktik, pada Permendiknas Nomor 40, Tahun 2008: p 145 dinyatakan bahwa “ jenis perabot meliputi meja kerja, kursi/stool, lemari simpan alat dan bahan dengan rasio 1 set/ruang dan minimum untuk 8 peserta didik pada pekerjaan dasar pembuatan berbagai macam makanan.

3) Sarana Pendukung

Dari hasil observasi untuk sarana pendukung yang dapat menjadi penunjang pada proses pembelajaran praktik pada pengolahan makanan kesempatan khusus yaitu almari pendingin, freezer, almari alat, almari bahan, rak alat, rak bahan, tempat pencucian, dan alat kebersihan. Penempatan sudah sesuai akan dengan tata barang, tetapi masih ada barang yang tidak rapi dalam penyusunan, dikarenakan banyak siswa tidak sadar akan kerapian pada ruang praktik.

4) Kondisi Ruang Praktik

Dari hasil penelitian pada observasi untuk kondisi ruang praktik pada ventilasi, pencahayaan, kebersihan, saluran air sudah baik. Untuk ventilasinya ditambah dengan alat exhaouse agar didalam ruangan tidak terlalu panas

5) Keselamatan kerja

Dari hasil penelitian pada observasi yang dilakukan untuk P3K, Alat pemadam kebarakarn, Sainitaizer dan baju kerja lengkap sangatlah baik untuk meminimasirkan akan terjadinya kecelakaan pada kerja sehingga pada perlaksaan proses pembelajaran dapat berjalan lancar.

a. Biaya

Untuk alokasi biaya untuk mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus telah ditentukan oleh Surat Keputusan sekolah. Dari hasil penelitian pada wawancara menunjukkan pada biaya praktik yang disediakan di SMK Sahid Surakarta sudah sesuai dengan Surat Keputusan dari Sekolah bahwa untuk pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus kelas XII Jasa Boga mendapatkan 300 ribu perkelas, kemudian dibagi perkelompok atau individu.

3. Evaluasi Process

Dalam evaluasi proses untuk mengetahui proses pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus. Yang pertama perencanaan pembelajaran, guru harus terlebih dahulu mempersiapkan RPP. Pelaksanaan pembelajaran, guru sangat kesulitan untuk mencari materi pembelajaran. Dalam

penilaian, guru memberikan penilaian yang sesuai kepada siswa. ketika siswa tersebut mendapatkan nilai tidak sesuai dengan KKM, guru melaksanakan remedial, dengan soal yang baru ataupun soal yang lama. Agar remedial ini dapat memberikan nilainya lebih bagus.

Dari hasil wawancara bersama guru pengampuh. Untuk perencana pembelajaran yaitu pertama dilihat dari silabus, kemudian membuat RPP (rencana pelaksanaan pembelajaran). Untuk silabus yang digunakan di SMK Sahid Surakarta menggunakan KTSP. Pada pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus ini guru pengampuh menggunakan RPP KTSP dan mata pelajaran menggunakan silabus Kurikulum 2013. Pelaksanaan pelajaran untuk kelas mata pelajaran pengolahan hidanagan kesempatan khusus guru pengampuh terlebih dahulu memberikan semangat, kemudian mereview kembali pelajaran di minggu lalu. Untuk kegiatan inti guru pengampu memberikan materi untuk pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus Untuk kegiatan penutup guru pengampuh memberikan pengarah apabila minggu depan melaksanakan Praktik, sehingga guru mengingatkan kepada siswa apa saja yang akan dipersiapkan pada saat praktik. Penilaian yang dilakukan dengan cara melaksanakan ulangan teori, ulangan praktik, tugas-tugas pengolahan makanan kesempatan khusus. Apabila pelaksanaan ulangan tidak mencapai nilai KKM sehingga melakukan remedial. Remedial yang dilakukan menggunakan soal baru atau soal lama.

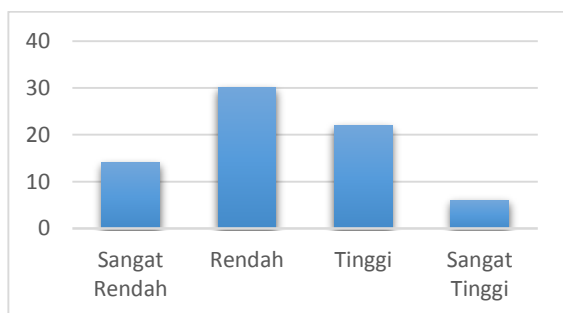
4. Evaluasi Product

Dalam evaluasi produk untuk mengetahui hasil akhir nilai mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus yang diambil dari data dokumen nilai akhir siswa kelas XII Jasa Boga pada semester 2. Untuk nilai KKM di SMK Sahid Surakarta yaitu 80. Untuk pembahasannya hasil yang didapatkan dari nilai akhir siswa pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, dengan memiliki skor terendah 80 dan tertinggi 92. Untuk skor mean 83,90, median 84,00, modus 82, dan standar deviasi 2,728.

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Nilai Akhir Siswa

Kelas Interval	Frekuensi	Persentase	Kategori
$\geq 86,628$	6	8,3	Sangat Tinggi
$83,90 - 86,628$	22	30,6	Tinggi
$81,172 - 83,90$	30	41,7	Rendah
$< 81,172$	14	19,4	Sangat Rendah

Berdasarkan table distribusi frekuensi dan diagram batang indikator pada nilai akhir siswa dapat di kategori rendah 30 orang siswa dengan persentase 41,7%,



Gambar 4. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Nilai Akhir Siswa

Dari hasil penelitian ini dapat dilihat dari hasil nilai anak siswa kelas XII Jasa Boga semester 6 mata pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus dengan jumlah

siswa sebanyak 72 orang, yang dapat dikategorikan rendah sebanyak 30 siswa dengan persentase 41,7%. Bahwa nilai akhir siswa kelas XII Jasa Boga kurang memuaskan. Ada beberapa faktor yang menjadi penyebab rendahnya nilai akhir siswa yaitu dapat dilihat pada faktor motivasi untuk belajar meskipun faktor motivasi untuk belajar tinggi, dan ada beberapa sub motivasi yang rendah yaitu keinginan, pengakuan, kamauan, keminatan, dan hukuman, sehingga siswa dalam berkeinginan berpretasi, untuk kemauan mencari materi, keminatannya dalam belajar, dan hukuman yang diberikan kepada guru berkurang meskipun guru pengapuh sudah semangat untuk mengajar, dan ada beberapa siswa yang berkeingin berpretasi, kemudian mengikuti pelajaran mata pengolahan makanan kesempatan khusus.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Context

Materi yang telah diberikan sudah sesuai dengan KTSP dan untuk materi pelajaran guru kesulitan untuk mendapatkan modul atau materi pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.

2. Input

- Latar Belakang guru sudah sesuai dengan profesinya, dan sudah berpengalaman mengajar selama 10 tahun.
- Motivasi siswa untuk belajar dikategorikan rendah

- c. Sarana dan Prasarana yang terdapat di SMK Sahid Surakarta sudah dapat memenuhi penunjang pembelajaran
- d. Biaya praktik yang dikeluarkan sudah sesuai dengan Surat Keputusan Sekolah, jadi untuk biaya praktik pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus sebesar 300.000 perkelas.

3. Process

Untuk proses pelaksanaan dapat dilihat dari perencanaan, pelaksanaan, dan penilaian. Untuk perencanaan guru membuat RPP sebelum mengajar, pelaksanaan guru mereview kembali pelajaran sebelumnya, dan penilaian diambil dari nilai ujian, tugas kelompok, tugas individu. KKM yang digunakan di SMK Sahid Surakarta yaitu 80.

4. Product

Dalam penilaian akhir siswa di semester akhir dapat dikategorikan rendah dengan jumlah siswa 30 siswa dengan persentase 41,7%.

Saran

Berdasarkan dari hasil penelitian evaluasi pelaksanaan pembelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus di SMK Sahid Surakarta, maka saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Evaluasi Context

Guru dapat memberikan materi pengayaan pada pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus, agar pelajaran ini dapat diingat guru dapat membuat modul pelajaran, sehingga untuk mengurangi hambatan dalam mengajar.

2. Evaluasi input

- a. Lebih ditingkatkan lagi kualitas guru, meskipun sudah lama mengajar.
- b. Motivasi siswa lebih diperhatikan agar pada saat mengikuti pelajaran bersemangat untuk mengikuti pelajaran
- c. Saran dan prasarana lebih tingkatkan kembali, meskipun sarana dan prasarana yang ada disekolah sudah cukup memenuhi.
- d. Untuk saran biaya praktik pihak sekolah lebih baik membelikan bahannya secara langsung terutama bahan basah, untuk memimasir biaya uang praktik.

3. Process

Sarana dalam proses pembelajaran guru lebih meningkatkan kreativitas pada saat mengajar agar siswa dapat bersemnagat untuk mengikutin pelajaran pengolahan makanan kesempatan khusus.

4. Product

Dilihat dari nilai akhir siswa rendah disarankan siswa harus lebih giat untuk belajar agar nilai yang dihasilkan baik dan bagus.

DAFTAR PUSTAKA

- Danim. (2000). *Menjadi Peneliti Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Metode penelitian terapan bidang pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Gagne & Briggs (1979). *Principle of Instructional Design*, New York: Holt Rinehart and Winston.
- Ika, Silfeni, & Wiwik. (2016). *Hubungan Motivasi Dengan Hasil Belajar Mata Pelajaran Boga Dasar Kelas X Jasa Boga Di SMK Negeri 1 Painan*. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 1.

- Permendiknas. (2008). *Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 40, Tahun 2008, tentang Standar Sarana dan Prasarana Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK)*.
- Suharsimi Arikunto. (1993). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Wardiman Djojonegoro. (1998). *Peningkatan kualitas SDM melalui pendidikan dan kebudayaan*, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.