DAFTAR PUSTAKA

Al- Firdaus, Iqra'. 2010. *Buku Lengkap Tuntunan Menjadi Kameramen Profesional*. Yogyakarta: Buku Biru

Anni, Chatrina Tri. 2006. *Psikologi Belajar*. Semarang: Upt Unnes Press

Arifin, Zainal. 2009. *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya

Awaludiin, Muhammad. 2019. *Pengaruh Model Pembelajaran Learning By Doing Tipe Dora (Doing, Observation, Reflection, Aplication) pada Materi Alat Ukur Mekanik Presisi Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas X Program Keahlian Teknik Permesinan Di SMK Negeri 1 Sarirejo*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.

Budiningsih, Annayanti. 2017. *Pengolahan dan Penyajian Makanan Program Keahlian Kuliner*.

Dinata, Yogi Nurcahyono. 2013. *Penggunaan Media Pembelajaran Video Tutorial Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Teknik Gambar Bangunan SMKN 1 Seyegan Pada Mata Pelajaran Menggambar Dengan Autocad*. Yoyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Djaali. 2011. *Psikologi Pendidikan*. Jakarta:PT Bumi Aksara

Hamalik, *Oemar.*1994. *Media Pendidikan.* Bandung: Citra Aditya Bakti

Huda, Fatkhan Amirul. 2017. *Pengertian dan Definisi Kajian Pustaka* (Online) https://fatkhan.web.id/pengertian-dan-definisi-kajian-pustaka/ (Diakses pada tanggal 24 Februari 2021)

Luthfiyyah, Atsarina. 2019. *Resep Gado-gado Betawi* (Online) https://resepkoki.id/resep/resep-gado-gado-betawi/ (Diakses tanggal 24 Desember 2020).

Mulyasa, E. 2014. *Implementasi Kurikulum 2004 Panduan Pembelajaran KBK*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

Purwanto, Ngalim. 2002. *Psikologi Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

_____. 2011. *Psikologi Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Romdhijah, Siti. 2016. *Penggunaan Metode Learning By Doing Dengan Media EDS (Evaluasi Diri Siswa) Untuk Meningkatkan Kemampuan Unjukkerja Siswa*. Jurnal Ilmiah Pendidikan WIDYA KITA. Volume 4, Nomor 1 – Juli 2018

Sugiyono, 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Sukmadinata, Nana Syaodih. 2009. *Landasan Psikologi Proses Pendidikan*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya

Wahyu, Harpani Matnuh, Dan Diah Triani, *"Hubungan Penggunaan Media Pembelajaran,"* Jurnal Pendidikan 4, No. 7 (2014): 530–36

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 (031) 8281181 Surabaya 60234
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

Form Skripsi-03

Nama	: RENY WIDYAWATI
NIM	: 195809002
Program Studi	: PVKK (TATA BOGA)
Pembimbing	: AGUS RIDWAN MISBAHUDDIN S.Pd., M.Pd.
Periode Bimbingan	: Gasal/Genap*) Tahun 2020 / 2021
Judul Skripsi	: Peningkatan Hasil Belajar Melalui Model Pembelajaran *Learning by Doing* dengan Media Video Tutorial pada Siswa Kelas XII Tata Boga 1 SMKN Poncol

KEGIATAN KONSULTASI / BIMBINGAN

No	Tanggal	Materi pembimbingan	Keterangan	Paraf
1	23 Oktober 2020	Pengajuan masalah dan Judul	Revisi	
2	28 Oktober 2020	Revisi masalah dan Judul	ACC	
3	9 November 2020	Konsultasi matrik	Revisi	
4	3 Desember 2020	Hasil Revisi matrik Pengajuan Bab I, II dan III	ACC Revisi	
5	12 Desember 2020	Hasil Revisi Bab I, II dan III	Revisi	
6	24 Desember 2020	Hasil Revisi Bab I, II dan III ke 2 Pengajuan skenario vidio, instrumen dan kuisioner	ACC Revisi	
7	4 Januari 2021	Pengajuan Bab IV dan V	Revisi	
8	11 Januari 2021	Hasil Revisi Bab IV dan V Pengajuan Daftar Pustaka Pengajuan Abstrak	ACC ACC Revisi	
9	21 Januari 2021	Hasil Revisi Abstrak	ACC	

Dinyatakan selesai tanggal : 22 Januari 2021

Surabaya, 22 Januari 2021

Mengetahui, Ketua Program Studi,	Pembimbing,	Mahasiswa,
Agus Ridwan Misbahuddin S.Pd., M.Pd. NPP. 0010372/DY	Agus Ridwan Misbahuddin S.Pd., M.Pd NIDN. 0723087303	Reny Widyawati NIM. 195809002

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK
Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
Kampus Pusat : Jl. Dukuh Menanggal XII-4 Surabaya 60234 Telp. (031) 8281181
Website : www.ft.unipasby.ac.id Email : ft@unipasby.ac.id

FORMAT REVISI SKRIPSI

Nama Mahasiswa : **RENY WIDYAWATI**

NIM : **195809002**

Program Studi : **PVKK (Tata Boga)**

Tanggal Ujian Skripsi : **12 Februari 2021**

Judul Skripsi : **Peningkatan Hasil Belajar Melalui Model Pembelajaran *Learning By Doing* Dengan Media Video Tutorial pada Siswa Kelas XII Tata Boga 1 SMKN Poncol**

Penguji I : **Sulistiami, S.Pd, M.Pd**

Penguji II : **Dr. Atiqoh, M.Pd**

No	Materi Revisi	Penguji I	Penguji II
1	Tata Tulis		
2	Revisi Bab I, II, III		
3	*Revisi Bab IV dan V*		
4			
5			
6			
7			

Batas waktu revisi skripsi : 2 (dua) minggu terhitung dari waktu ujian skripsi

Dosen Penguji I,

(Sulistiami, S.Pd, M.Pd)

Dosen Penguji II,

(Dr. Atiqoh, M.Pd)

Dipindai dengan CamScanner

Dipindai dengan CamScanner

UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
FAKULTAS TEKNIK

Program Studi : Teknik Lingkungan – Perencanaan Wilayah Kota
Teknik Industri – Teknik Elektro - PVKK
KAMPUS II: Jl. Dukuh Menanggal XII/4 ☎ (031) 8281181 Surabaya
Website : www.ft.unipasby.ac.id E-mail : ft@unipasby.ac.id

Nomor :479 /Ad.I /FT/XII /2020 Surabaya, 30 Desember 2020
Lamp. : -
H a l : Permohonan Ijin Penelitian

Kepada Yth. Kepala SMK Negeri Poncol
Drs.Nahari Surur,M.M
Jl.Raya Genilangit Poncol Magetan

Untuk memenuhi tuntutan Kurikulum Jurusan/ Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, dimana mahasiswa diwajibkan untuk menempuh mata kuliah Skripsi / Tugas Akhir, maka dengan ini kami mengajukan permohonan ijin, agar mahasiswa dibawah ini dapat melakukan penelitian dan mengambil data. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Reny Widyawati
NIM : 195809002
Prodi : Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga

Dengan penelitian yang berjudul "Peningkatan Hasil Belajar Melalui Model

Pembelajaran Learning By Doing Dengan Media Vidio Tutorial Pada Siswa

Kelas XII Tata Boga 1 SMKN Poncol"

Demikian permohonan ini atas perkenan dan kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Mengetahui,

Dekan,	**Ketua Program Studi,**
Yunia Dwie Nurcahyanie, ST., MT.	**Agus Ridwan Mbh.S.Pd.,M.Pd**
NIP. 19780609 20050 1 2003	**NPP.0010372/DY**

PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI PONCOL
Jl. Raya Genilangit-Poncol, Kec. Poncol, Kab. Magetan. 63362
Telp/ Fax. 0351-889422
e-mail : smkn1_poncol@yahoo.co.id

Kompetensi Keahlian : ✔ Busana Butik ✔ Jasa Boga ✔ Multimedia ✔ Akuntansi

SURAT KETERANGAN
No : 421.5/037/101.6.19.5-K/ 2021

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri Poncol, menerangakan bahwa:

Nama	: Reny Widyawati
NIM	: 195809002
Program Studi	: PVKK (Tata Boga)
Fakultas	: Teknik
Judul Skripsi	: Peningkatan Hasil Belajar Siswa Melalui Model Pembelajaran *Learning by Doing* dengan Media Video Tutorial pada siswa Kelas XII Tata Boga 1 SMKN Poncol

Yang bersangkutan telah melakukan penelitian di SMK Negeri Poncol pada tanggal 07 s/d 14 Januari 2021.

Surat keterangan ini diberikan agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Magetan, 15 Januari 2021
Kepala SMKN Poncol

PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR
SMK N PONCOL
KAB. MAGETAN
DINAS PENDIDIKAN

Drs. Nahari Surur
NIP. 19630818 198603 1 026

Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 3. Data Hasil Kuisioner

Tabel Hasil Rekapitulasi Kuisioner

Nomor pernyataan	**∑ SS**	**∑ S**	**∑KS**	**∑TS**	**STS**	**Persentase Hasil (%)**	**Kesimpulan**
1	13	10	0	0	0	91,3	Sangat Setuju
2	10	13	0	0	0	88,69	Sangat Setuju
3	9	14	0	0	0	87,8	Sangat Setuju
4	10	13	0	0	0	88,69	Sangat Setuju
5	13	10	0	0	0	91,3	Sangat Setuju
6	5	18	0	0	0	84,35	Sangat Setuju
7	8	14	1	0	0	86,087	Sangat Setuju
8	9	13	1	0	0	86,95	Sangat Setuju
9	13	9	1	0	0	90,43	Sangat Setuju
10	10	10	2	1	0	85,2	Sangat Setuju
11	9	13	1	0	0	86,96	Sangat Setuju
12	7	13	2	1	0	82,6	Sangat Setuju
13	8	14	1	0	0	86,1	Sangat Setuju
14	5	16	2	0	0	82,6	Sangat Setuju
15	8	14	1	0	0	86,09	Sangat Setuju
16	8	15	0	0	0	86,9	Sangat Setuju
17	11	10	2	0	0	87,8	Sangat Setuju
18	10	12	1	0	0	87,8	Sangat Setuju
19	9	14	0	0	0	87,8	Sangat Setuju
20	11	11	1	0	0	88,69	Sangat Setuju
Total	**186**	**256**	**16**	**2**	**0**		

- Perhitungan pernyataan no 1

  Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

  Keterangan :

  n = jumlah responden yang memilih jawaban

N = jumlah seluruh responden
Jawaban sangat setuju = 13x 5 = 65
Jawaban setuju = 10 x 4 = 40
Jawaban kurang setuju = 0 x 3 = 0
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0
105

Nilai tertinggi adalah 5 x N = 5N
5x23 =115
Nilai terendah adalah 1 x N = 1N
1x23 = 23
Interval = 100/5
= 20
Maka kriteria interpretasi skor berdasarkan intervalnya:

- Angka 0%-19,99% = Sangat tidak setuju
- Angka 20%-39,99% = Tidak setuju
- Angka 40%- 59,99% = Kurang setuju
- Angka 60%-79,99% = Setuju
- Angka 80%- 100% = Sangat setuju

Kesimpulan (∑xxx / 5N) X 100%
Maka, Presentase hasil = $\frac{Total\ skor}{skor\ maksimum}\ x\ 100\%$
= $\frac{105}{115}\ x\ 100\%$
= 91,3% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 2

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$
Keterangan :
n = jumlah responden yang memilih jawaban
N = jumlah seluruh responden
Jawaban sangat setuju = 10 x 5 = 50
Jawaban setuju = 13 x 4 = 52
Jawaban kurang setuju = 0 x 3 = 0
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0
102

Presentase hasil = $\frac{102}{115}\ x\ 100\%$
= 88,69% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 3

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$
Keterangan :
n = jumlah responden yang memilih jawaban
N = jumlah seluruh responden

Jawaban sangat setuju = 9 x 5 = 45
Jawaban setuju = 14 x 4 = 56
Jawaban kurang setuju = 0 x 3 = 0
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0
101

Presentase hasil = $\frac{101}{115}\ x\ 100\%$
= 87,8% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 4

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$
Keterangan :
n = jumlah responden yang memilih jawaban
N = jumlah seluruh responden
Jawaban sangat setuju = 10 x 5 = 50
Jawaban setuju = 13 x 4 = 52
Jawaban kurang setuju = 0 x 3 = 0
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0
102

Presentase hasil = $\frac{102}{115}\ x\ 100\%$
= 88,69% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 5

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$
Keterangan :
n = jumlah responden yang memilih jawaban
N = jumlah seluruh responden
Jawaban sangat setuju = 13 x 5 = 65
Jawaban setuju = 10 x 4 = 40
Jawaban kurang setuju = 0 x 3 = 0
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0
105

Presentase hasil = $\frac{105}{115}\ x\ 100\%$
= 91,3% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 6

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$
Keterangan :
n = jumlah responden yang memilih jawaban
N = jumlah seluruh responden
Jawaban sangat setuju = 5 x 5 = 25
Jawaban setuju = 18 x 4 = 72

Jawaban kurang setuju = 0 x 3 = 0
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0
97

Presentase hasil = $\frac{97}{115}\ x\ 100\%$
= 84,35% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 7

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$
Keterangan :
n = jumlah responden yang memilih jawaban
N = jumlah seluruh responden
Jawaban sangat setuju = 8 x 5 = 40
Jawaban setuju = 14 x 4 = 56
Jawaban kurang setuju = 1 x 3 = 3
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0
99

Presentase hasil = $\frac{99}{115}\ x\ 100\%$
= 86,087% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 8

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$
Keterangan :
n = jumlah responden yang memilih jawaban
N = jumlah seluruh responden
Jawaban sangat setuju = 9 x 5 = 45
Jawaban setuju = 13 x 4 = 52
Jawaban kurang setuju = 1 x 3 = 3
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0
100

Presentase hasil = $\frac{100}{115}\ x\ 100\%$
= 86,95% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 9

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$
Keterangan :
n = jumlah responden yang memilih jawaban
N = jumlah seluruh responden
Jawaban sangat setuju = 13 x 5 = 65
Jawaban setuju = 9 x 4 = 36
Jawaban kurang setuju = 1 x 3 = 3
Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0
Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

104

Presentase hasil = $\frac{104}{115}$ x 100%

= 90,43% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 10

Presentase hasil : $\frac{n}{N}$ x 100%

Keterangan :

n = jumlah responden yang memilih jawaban

N = jumlah seluruh responden

Jawaban sangat setuju = 10 x 5 = 50

Jawaban setuju = 10 x 4 = 40

Jawaban kurang setuju = 2 x 3 = 6

Jawaban tidak setuju = 1 x 2 = 2

Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

98

Presentase hasil = $\frac{98}{115}$ x 100%

= 85,2% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 11

Presentase hasil : $\frac{n}{N}$ x 100%

Keterangan :

n = jumlah responden yang memilih jawaban

N = jumlah seluruh responden

Jawaban sangat setuju = 9 x 5 = 45

Jawaban setuju = 13 x 4 = 52

Jawaban kurang setuju = 1 x 3 = 3

Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

100

Presentase hasil = $\frac{100}{115}$ x 100%

= 86,96% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 12

Presentase hasil : $\frac{n}{N}$ x 100%

Keterangan :

n = jumlah responden yang memilih jawaban

N = jumlah seluruh responden

Jawaban sangat setuju = 7 x 5 = 35

Jawaban setuju = 13 x 4 = 52

Jawaban kurang setuju = 2 x 3 = 6

Jawaban tidak setuju = 1 x 2 = 2

Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

95

Presentase hasil = $\frac{95}{115}$ x 100%

= 82,6% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 13

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

Keterangan :

n = jumlah responden yang memilih jawaban

N = jumlah seluruh responden

Jawaban sangat setuju = 8 x 5 = 40

Jawaban setuju = 14 x 4 = 56

Jawaban kurang setuju = 1 x 3 = 3

Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

99

Presentase hasil = $\frac{99}{115}\ x\ 100\%$

= 86,1% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 14

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

Keterangan :

n = jumlah responden yang memilih jawaban

N = jumlah seluruh responden

Jawaban sangat setuju = 5 x 5 = 25

Jawaban setuju = 16 x 4 = 64

Jawaban kurang setuju = 2 x 3 = 6

Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

95

Presentase hasil = $\frac{95}{115}\ x\ 100\%$

= 82,6% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 15

Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

Keterangan :

n = jumlah responden yang memilih jawaban

N = jumlah seluruh responden

Jawaban sangat setuju = 8 x 5 = 40

Jawaban setuju = 14 x 4 = 56

Jawaban kurang setuju = 1 x 3 = 3

Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

99

Presentase hasil = $\frac{99}{115}\ x\ 100\%$

= 86,09% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 16

  Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

  Keterangan :

  n = jumlah responden yang memilih jawaban

  N = jumlah seluruh responden

  Jawaban sangat setuju = 8 x 5 = 40

  Jawaban setuju = 15 x 4 = 60

  Jawaban kurang setuju = 0 x 3 = 0

  Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

  Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

  100

  Presentase hasil = $\frac{100}{115}\ x\ 100\%$

  = 86,9% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 17

  Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

  Keterangan :

  n = jumlah responden yang memilih jawaban

  N = jumlah seluruh responden

  Jawaban sangat setuju = 11 x 5 = 55

  Jawaban setuju = 10 x 4 = 40

  Jawaban kurang setuju = 2 x 3 = 6

  Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

  Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

  101

  Presentase hasil = $\frac{101}{115}\ x\ 100\%$

  = 87,8% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 18

  Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

  Keterangan :

  n = jumlah responden yang memilih jawaban

  N = jumlah seluruh responden

  Jawaban sangat setuju = 10 x 5 = 50

  Jawaban setuju = 12 x 4 = 48

  Jawaban kurang setuju = 1 x 3 = 3

  Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

  Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

  101

  Presentase hasil = $\frac{101}{115}\ x\ 100\%$

  = 87,8% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 19

  Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

  Keterangan :

  n = jumlah responden yang memilih jawaban

  N = jumlah seluruh responden

  Jawaban sangat setuju = 9 x 5 = 45

  Jawaban setuju = 14 x 4 = 56

  Jawaban kurang setuju = 0 x 3 = 0

  Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

  Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

  101

  Presentase hasil = $\frac{101}{115}\ x\ 100\%$

  = 87,8% (Sangat setuju)

- Pernyataan no 20

  Presentase hasil : $\frac{n}{N}\ x\ 100\%$

  Keterangan :

  n = jumlah responden yang memilih jawaban

  N = jumlah seluruh responden

  Jawaban sangat setuju = 11 x 5 = 55

  Jawaban setuju = 11 x 4 = 44

  Jawaban kurang setuju = 1 x 3 = 3

  Jawaban tidak setuju = 0 x 2 = 0

  Jawaban sangat tidak setuju = 0 x 1 = 0

  102

  Presentase hasil = $\frac{102}{115}\ x\ 100\%$

  = 88,69% (Sangat setuju)

Lampran 4. Instrumen Penelitian

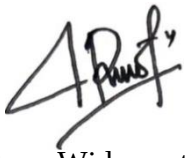
LEMBAR OBSERVASI PELAKSANAAN KEGIATAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMKN Poncol
Kelas : XII Boga 1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Nusantara
Siklus : 1 (Satu)
Hari/tgl/bln Pelaksanaan : 7 Januari 2021

Catatan Observer :

1. Siswa kurang tanggap merespon instruksi dari guru dan tidak hadir sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.
2. Guru tidak menyampaikan alur kegiatan pembelajaran diawal, sehingga peserta didik ada yang tidak menyimak sampai selesai pembelajaran.

Observer



Reny Widyawati

LEMBAR OBSERVASI PELAKSANAAN KEGIATAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMKN Poncol
Kelas : XII Boga 1
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Nusantara
Siklus : 2 (Satu)
Hari/tgl/bln Pelaksanaan : 14 Januari 2021
Catatan Observer :

1. Sudah lebih banyak yang merespon terhadap isntruksi guru digroup whatsapp
2. Siswa terlihat lebih antusias untuk mengikuti kegiatan pembelajaran

Observer

Reny Widyawati

SILABUS

Mata Pelajaran : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN (NUSANTARA)
Program Keahlian : TATA BOGA / KULINER
Kelas / Semester : XII
TahunPelajaran : 2020 / 2021

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Menghayati dan mengamalkan perilaku jujur, disiplin, santun, peduli (gotong royong, kerja sama, toleran, damai),bertanggung-jawab, responsif, dan proaktif melalui keteladanan, pemberian nasihat, penguatan, pembiasaan, dan pengkondisian secara berkesinambungan serta menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI 3 : Memahami, menerapkan, menganalisis, dan mengevaluasi tentang pengetahuan faktual, konseptual, operasional dasar, dan metakognitif sesuai dengan bidang dan lingkup kerja Tata Boga pada tingkat teknis, spesifik, detil, dan kompleks, berkenaan dengan ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam konteks pengembangan potensi diri sebagai bagian dari keluarga, sekolah, dunia kerja, warga masyarakat nasional, regional, dan internasional.

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

4.1 Melaksanakan tugas spesifik menggunakan alat, informasi dan prosedur kerja yang lazim dilakukanserta memecahkan masalah sesuai dengan bidang tata boga. Menampilkan kinerja dibawah bimbingan dengan mutu dan kuantitas yang tersestruktur sesuai dengan standar kompetensi kerja

4.2 Menunjukan ketrampilan menalar, mengolah dan menyaji secara efektif, kreatif, produktif, kritis, mandiri kolaboratif, komunikatif, dan solutif dalam ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarainya disekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah penanganan langsung.

4.3 Menunjukan ketrampilan mempesepsi kesiapan, meniru, membiasakan, gerak mahir, menjadikan gerak alami dalam ranah konkret terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya disekolah, serta mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Indikator Pencapaian Kompetensi (IPK)	Materi Pokok	PPK	Kegiatan Pembelajaran	Penilaian	JP	Sumber Belajar
3.13 Menganalisis salad Indonesia	1. Menganalisis pengertian salad Indonesia	Salad Indonesia	Jujur Disiplin Teliti	**Pendahuluan** 1. Guru menyampaikan tujuan	Penugasan Tes tulis	3X9 JP (27 JP)	• Buku Pengolahan dan

4.13 Membuat Salad Indonesia	2. Menyebutkan komposisi salad dalam menu Indonesia 3. Menjelaskan syarat pembuatan salad Indonesia. 4. Mengidentifikasi macam-macam salad Indonesia. 5. Menyebutkan dan menjelaskan bahan makanan dan bumbu pembuatan salad Indonesia. 6. Menyebutkan dan menjelaskan bahan pelengkap pembuatan salad. 7. Menyebutkan dan menjelaskan penggunaan peralatan pengolahan dan penyajian salad Indonesia. 8. Menentukan standar resep dan kualitas pada pembuatan salad. 9. Mengolah, menyajikan dan menyimpan aneka salad Indonesia.			pembelajaran. 2. Guru memberikan apersepsi berkaitan dengan salad Indonesia **KEGIATAN INTI**: **PERTEMUAN 1** 1. Guru memberikan pre test 2. Guru meminta siswa untuk membuka instagram kelas 3. Melalui video tutorial tentang salad Indonesia yang diupload diinstagram kelas, guru meminta siswa untuk menganalisis materi yang diberikan guru dan dituangkan dalam bentuk ringkasan dibuku masing-masing kemudian diupload di group kelas. 4. Guru memberikan post tes **PERTEMUAN 2** 1. Guru memberikan post tes. 2. Guru meminta siswa untuk membuka video tutorial di instagram kelas, kemudian siswa diminta untuk menganalisis resep menu dalam video tutorial dan merencanakan kreasi sesuai dengan komposisi yang ada di Salad Indonesia. 3. Guru memberikan pot tes	Kinerja		Penyajian Makanan (untuk SMK), Annayan ti Budiningsih,Yudistira, Jakarta, 2018 • LKS • Internet

RPP Siklus 1 dan siklus 2

IDENTITAS SEKOLAH

SEKOLAH
SMK N PONCOL

KELAS / SEMESTER
XII / Ganjil

MATERI
Salad Indonesia

ALOKASI WAKTU
2 pertemuan
(2 mgg x 4 jp x 20 menit)

PENILAIAN

SIKAP

1. Jujur dalam bekerja
2. Disiplin dan tepat waktu dalam menyeleseikan tugas
3. Teliti dalam menyajikan menu

PENGETAHUAN

Mengidentifikasi komponen dan macam-macam salad Indoensia

KETRAMPILAN

1. Membuat resep salad Indonesia
2. Membuat/praktek salad Indonesia sesuai dengan ciri khas masing-masing.

REFLEKSI DAN KONFIRMASI

(Refleksi pencapaian siswa atau formatif asesmen, refleksi
guru untuk mengetahui ketercapaiaan proses pembelajaran dan perbaikan.)

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN (NUSANTARA)

TUJUAN PEMBELAJARAN

Siswa mampu menganalisis pengertian salad Indonesia, menyebutkan komposisi salad dalam menu Indonesia, menjelaskan syarat pembuatan, mengidentifikasi macam-macam salad, menyebutkan dan menjelaskan bahan makanan dan bumbu dalam salad Indoneisa, menyebutkan dan menjelaskan bahan pelengkap salad Indonesia, menyebutkan dan menjelaskan penggunaan peralatan pengolahan dan penyajian, menentukan standar resep dan kualitas, mengolah, menyajikan dan menyimpan aneka salad Indonesia.

KEGIATAN PEMBELAJARAN

PENDAHULUAN

1. Secara daring diigroup whatsapp, guru menyampaikan tujuan pembelajaran.
2. Guru memberikan apersepsi berkaitan dengan salad Indonesia.

PERTEMUAN 1

1. Guru memberikan pre test.
2. Guru meminta siswa untuk membuka instagram kelas.
3. Melalui video tutorial tentang salad Indonesia yang diupload diinstagram kelas, guru meminta siswa untuk menganalisis materi yang diberikan guru dan dituangkan dalam bentuk ringkasan dibuku masing-masing kemudian diupload di group whatsapp.
4. Guru memberikan post test.

PERTEMUAN 2

1. Guru memeberika pre test.
2. Guru meminta siswa untuk membuka video tutorial di instagram kelas, kemudian siswa diminta untuk menganalisis resep menu dalam video tutorial dan merencanakan kreasi sesuai dengan komposisi yang ada di salad indonesia.
3. Guru memberikan post test.

Mengetahui	Magetan, 01 Januari 2021
Kepala SMKN Poncol	Guru Mata Pelajaran
Drs. Nahari Surur	Reny Widyawati
NIP. 19630818 198603 1 026	

SKENARIO MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO TUTORIAL

JUDUL : "SALAD INDONESIA"
Sasaran : Siswa Kelas XII Boga 1 SMKN Poncol
Durasi : 5 menit
Penulis : Reny Widyawati
Pokok-pokok Materi :

1. Pengertian Salad Indonesia
2. Komposisi salad
3. Kriteria salad
4. Macam-macam salad Indonesia
5. Bahan-bahan yang digunakan dalam salad Indonesia
6. Alat yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian salad Indonesia
7. Kualitas Salad Indonesia
8. Cara menyimpan salad
9. Resep dan cara pembuatan gado-gado

NO	V I D E O	A U D I O
1	**S/I** IDENTIFIKASI PROGRAM TUNE: FADE IN LOGO UNIPA S/I MEMPERSEMBAHKAN **FADE OUT**	MUSIK
2	**TUNE OPENING** **S/I** : Opening Title **"SALAD INDONESIA"** PRODUSER : RENY WIDYAWATI PENGKAJI MEDIA : AGUNG DWI P, S.Pd PENULIS : RENY WIDYA	MUSIK RIANG
3	GAMBAR GURU/PENELITI SEDANG MENJELASKAN MATERI DENGAN MEMBAWA BAHAN-BAHAN MEDIA ASLI YANG DIGUNAKAN UNTUK SALAD INDONESIA.	NARASI: Assalamualaikum wr. Wb.. Hallo anak-anak kali ini, kita akan belajar salad indonesia dimata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Nusantara. Pernahkah kalian tau tentang bahan-bahan ini? (menunjukkan kacang panjang, slada, sawi, tahu, tempe, tomat) tentu sudah tidak asing bukan? Pernahkah kalian makan gado-gado?pecel?urab-urab?lotek?apakah kalian menemukan beberapa bahan-bahan ini didalamnya?yaa... tentu pernah. Karena bahan-bahan ini digunakan untuk membuat salad

NO	V I D E O	A U D I O
		Indonesia. Jadi, apa itu salad Indonesia? Apa komposisi dalam salad? Apa kriteria dan contoh salad Indonesia? Mari kita bahas....
3	**LIVE MONTAGE** -Gambar Slide pengertian salad Indonesia -Gambar slide perbedaan salad Indonesia dan kontinental -Gambar slide komposisi salad Indonesia -Gambar slide kriteria salad Indonesia -Gambar slide macam-macam salad Indonesia -Gambar slide bahan - bahan pembuatan salad indonesia -Gambar slide bahan pelengkap pembuatan salad indonesia -Gambar slide peralatan pengolahan dan penyajian salad indonesia -Gambar slide kualitas salad -Gambar slide cara menyimpan salad indonesia	NARASI: Dari slide ini kalian bisa lihat pengertian salad indonesia, perbedaan salad indonesia dan kontinental adalah terletak pada dressing, komposisi salad terdiri dari 4 bagian, yaitu underliner, body, dressing dan garnish, macam-macam salad Indonesia contohnya adalah sebagai berikut (dislide). Sedangkan bahan-bahan yang digunakan terdiri dari bahan buah-buahan, sayuran dan umbi-umbian. Sebagai bahan pelengkap salad Indonesia ada yang menggunakan bawang goreng, krupuk atau emping. Dalam proses pengolahan dan penyajiannya diperlukan peralatan sebagai berikut (dislide). Kualitas salad dapat dilihat dari texture, taste/rasa, konsistensi dan penampilan. Untuk menjaga kualitas salad Indonesia tetap baik maka hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan salad Indonesia adalah sebagai berikut (dislide) MUSIK PENGIRING
4	Peneliti menunjukkan secara cepat bahan-bahan yang dibutuhkan dan langkah-langkah untuk pembuatan gado-gado	NARASI: Selanjutnya kita akan melihat apa saja bahan-bahan dan bagaimana langkah-langkah dalam pembuatan gado-gado. MUSIK PENGIRING
	CREDIT TITLE **(THANKYOU FOR WATCHING)**	

KISI-KISI KUISIONER PELAKSANAAN MODEL PEMBELAJARAN *LEARNING BY DOING* DENGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL DI KELAS XII BOGA 1 SMKN PONCOL KAB. MAGETAN

No.	Variabel	Indikator	No Item
1	Konten/Isi Video (X)	-Materi -Bahasa yang digunakan	1,2, 3, 4, 5
2	Tampilan Video (X)	-Kontras warna huruf yang digunakan	6
3	Kepuasan siswa (X)	- Kepahaman siswa terhadap materi - Kemudahan belajar - Ketertarikan terhadap tampilan video	7,8,9,10, 15, 16, 19
4	Hasil Belajar (Y)	-Nilai siswa -Keaktifan siswa -Kemudahan mengingat dan memahami -Peningkatan kreatifitas siswa -Semangat siswa	11,12, 13, 14,17, 18, 20

KUISIONER PELAKSANAAN MODEL PEMBELAJARAN *LEARNING BY DOING* DENGAN MEDIA VIDEO TUTORIAL DI KELAS XII BOGA 1 SMKN PONCOL KAB. MAGETAN

Identitas Responden:

Nama :

Kelas :

Petunjuk Pengisian:

1. Berikan tanda ceklist (√) pada salah satu jawaban yang saudara anggap sesuai pada kolom yang telah disediakan.
2. Terimakasih atas waktu yang diberikan. Salam Sehat!

Keterangan pilihan angket:

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

KS : Kurang Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

No	Pernyataan	SS	S	KS	TS	STS
1	Saya senang jika pelajaran P2M menggunakan video tutorial					
2	Bahasa yang digunakan dalam video mudah dimengerti					
3	Penyajian video sesuai dengan materi yang diajarkan.					
4	Materi yang dibahas menarik					
5	Penyajian bahasa dalam video jelas dan tegas.					
6	Pemilihan warna huruf kontras dengan background, sehingga teks dapat terbaca					
7	Saya lebih memahami materi yang disampaikan jika dengan media video					
8	Saya bisa fokus saat materi dalam pelajaran P2M diberikan melalui video					
9	Pembelajaran menjadi tidah mudah bosan karena menggunakan media pembelajaran video					
10	Saya mulai tertarik dengan pelajaran P2M saat pembelajaran mulai menggunakan media video tutorial.					
11	Nilai pelajaran P2M saya meningkat					

	setelah pembelajaran menggunakan media Video.					
12	Saya lebih aktif bertanya tentang materi dalam P2M setelah melihat video pembelajaran					
13	Pembelajaran P2M menggunakan Video membuat materi mudah diingat					
14	Penggunaan media saat pelajaran P2M mendorong saya menemukan ide-ide baru					
15	Media pembelajaran video ini memberikan kemudahan dalam pembelajaran daring					
16	Penyajian media video tutorial dapat mempermudah pembelajaran mandiri siswa					
17	Penyajian musik dalam video dapat menambah semangat saya untuk belajar					
18	Penyajian video ini dapat membangkitkan daya tangkap belajar					
19	Media pembelajaran video tutorial adalah salah satu media pembelajaran yang saya senangi					
20	Media pembelajaran video tutorial membantu saya untuk menyelesaikan soal-soal yang diberikan guru.					

KISI-KISI SOAL PRE TES DAN POS TES SIKLUS 1

Satuan Pendidikan : SMK Negeri Poncol
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Nusantara
Jenis Soal : Tes Online Google Form
Bentuk Soal : PG nomor 1 s.d. 10
Tahun Pelajaran : 2020/2021

No	Kompetensi Dasar	Kelas/ Smt	Konten/Materi	Level Kognitif	Indikator Soal	No. Soal
1	3.13 Menganalisis salad Indonesia	XII/1	• Pengertian Salad Indonesia • Komposisi salad Indonesia • Syarat Salad • Contoh-contoh salad Indonesia • Alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian salad Indonesia	C1 C2 C2 C4 C2 C2 C2	• Menyebutkan pengertian salad Indonesia • Menyebutkan komposisi salad dalam menu Indonesia • Menjelaskan syarat pembuatan salad Indonesia. • Mengidentifikasi macam-macam salad Indonesia. • Menyebutkan dan menjelaskan bahan makanan dan bumbu pembuatan salad Indonesia. • Menyebutkan dan menjelaskan bahan pelengkap pembuatan salad. • Menyebutkan dan menjelaskan penggunaan peralatan pengolahan dan penyajian salad Indonesia.	1 7 2,6,8 3,9,10 5 4

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri Poncol

Drs. NAHARI SURUR
NIP. 19630818 198603 1 026

Magetan, 01 Januari 2021
Penyusun Soal

RENY WIDYAWATI

KISI-KISI SOAL PRE TES DAN POS TES SIKLUS 2

Satuan Pendidikan : SMK Negeri Poncol
Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Nusantara
Jenis Soal : Tes Online Google Form
Bentuk Soal : PG nomor 1 s.d. 10
Tahun Pelajaran : 2020/2021

No	Kompetensi Dasar	Kelas/ Smt	Konten/Materi	Level Kognitif	Indikator Soal	No. Soal
1	3.13 Menganalisis salad Indonesia	XII/1	• Pengertian Salad Indonesia • Komposisi salad Indonesia • Syarat Salad • Contoh-contoh salad Indonesia • Alat dan bahan yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian salad Indonesia	C1 C2 C2 C4 C2 C2 C2 C2	• Menyebutkan pengertian salad Indonesia • Menyebutkan komposisi salad dalam menu Indonesia • Menjelaskan syarat pembuatan salad Indonesia. • Mengidentifikasi macam-macam salad Indonesia. • Menyebutkan dan menjelaskan bahan makanan dan bumbu pembuatan salad Indonesia. • Menyebutkan dan menjelaskan bahan pelengkap pembuatan salad. • Menyebutkan dan menjelaskan penggunaan peralatan pengolahan dan penyajian salad Indonesia. • Menjelaskan kualitas salad Indonesia	4 3 6 1,5 2 7,8,9,10

Mengetahui,
Kepala SMK Negeri Poncol

Drs. NAHARI SURUR
NIP. 19630818 198603 1 026

Magetan, 01 Januari 2021
Penyusun Soal

RENY WIDYAWATI

Soal pre test siklus 1

Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan	Penyusun Soal	: Reny Widyawati, S.Pd
Waktu	: 10 Menit	Hari	:
Kelas	: XII Jasa Boga	Nama	:

Berilah tanda silang (√) pada salah satu huruf a, b, c, d, atau e pada jawaban yang paling tepat!

1. Perbedaan antara salad Indonesia dengan salad continental terletak pada ….
   a. Underliner
   b. Body
   c. Dressing
   d. Peralatan
   e. Garnish
2. Salad Indonesia contohnya adalah …
   a. Ketoprak, gado-gado, *mixed salad*
   b. Soto, pecel, karedok
   c. Ketoprak, pecel, karedok
   d. *Coleslaw*, pecel, ketoprak
   e. *Windsor*, *coleslaw*, pecel
3. Gado-gado ialah salad Indonesia yang ciri khasnya……
   a. Menggunakan kacang tanah
   b. Menggunakan ebi sebagai bahan sausnya
   c. Menggunakan kelapa parut sebagai bahan sausnya
   d. Menggunakan kacang tanah sebagai bahan sausnya yang diolah dengan santan
   e. Menggunakan gula aren sebagai bahan sausnya
4. Gado-gado dihidangkan dengan menggunakan…
   a. Salad bowl
   b. Salad fork
   c. Salad plate
   d. Mangkuk
   e. Bread and butter plate
5. Bahan pelengkap untuk pembuatan salad Indonesia adalah ….
   a. Emping, kerupuk, kentang
   b. Kentang, bawang goreng, kerupuk
   c. Emping, kerupuk, bawang goreng
   d. Kacang panjang, kerupuk, kentang
   e. Emping, kerupuk, mentimun
6. Berikut ini adalah jenis hidangan salad Indonesia, kecuali……..
   a. Arem-arem

b. Gado-gado
c. Asinan jakarta
d. Rujak buah
e. Urap sayur

7. Berikut ini adalah komposisi salad kecuali……..
   a. Underline
   b. Body
   c. Filling
   d. Dressing
   e. Garnish
8. Kupat tahu, asianan bogor, pecel dan serombotan merupakan jenis…….
   a. Soup
   b. Soto
   c. Hidangan pendamping
   d. Salad
   e. Hidangan penyela
9. Urap sayur adalah salad Indonesia yang menggunakan bumbu……..
   a. Bumbu dasar merah
   b. Bumbu dasar kuning
   c. Bumbu dasar oranye
   d. Bumbu dasar hitam
   e. Bumbu dasar putih
10. Langkah dalam pembuatan bumbu urap adalah……
   a. Parut kelapa lalu campur dengan bumbu halus, dibakar hingga matang
   b. Kelapa dibakar lalu diparut, haluskan bum bu lalu ditumis. Campur dengan kelapa parut
   c. Kelapa direbus dahulu lalu tambahkan bumbu halus
   d. Bumbu halus dan kelapa parut dicampur jadi satu lalu direbus hingga matang
   e. Parut kelapa lalu campur dengan bumbu halus, dikukus hingga matang

Soal Post tes siklus 1

Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan	Penyusun Soal	: Reny Widyawati, S.Pd
Waktu	: 10 Menit	Hari	:
Kelas	: XII Jasa Boga	Nama	:

Berilah tanda silang (√) pada salah satu huruf a, b, c, d, atau e pada jawaban yang paling tepat!

1. Perbedaan antara salad Indonesia dengan salad continental terletak pada ….
   a. Underliner
   b. Body
   c. Dressing
   d. Peralatan
   e. Garnish
2. Salad Indonesia contohnya adalah …
   a. Ketoprak, gado-gado, *mixed salad*
   b. Soto, pecel, karedok
   c. Ketoprak, pecel, karedok
   d. *Coleslaw*, pecel, ketoprak
   e. *Windsor*, *coleslaw*, pecel
3. Gado-gado ialah salad Indonesia yang ciri khasnya……
   a. Menggunakan kacang tanah
   b. Menggunakan ebi sebagai bahan sausnya
   c. Menggunakan kelapa parut sebagai bahan sausnya
   d. Menggunakan kacang tanah sebagai bahan sausnya yang diolah dengan santan
   e. Menggunakan gula aren sebagai bahan sausnya
4. Gado-gado dihidangkan dengan menggunakan…
   a. Salad bowl
   b. Salad fork
   c. Salad plate
   d. Mangkuk
   e. Bread and butter plate
5. Bahan pelengkap untuk pembuatan salad Indonesia adalah ….
   a. Emping, kerupuk, kentang
   b. Kentang, bawang goreng, kerupuk
   c. Emping, kerupuk, bawang goreng
   d. Kacang panjang, kerupuk, kentang
   e. Emping, kerupuk, mentimun
6. Berikut ini adalah jenis hidangan salad Indonesia, kecuali……..
   a. Arem-arem

b. Gado-gado
c. Asinan jakarta
d. Rujak buah
e. Urap sayur

7. Berikut ini adalah komposisi salad kecuali……..
   a. Underline
   b. Body
   c. Filling
   d. Dressing
   e. Garnish
8. Kupat tahu, asianan bogor, pecel dan serombotan merupakan jenis…….
   a. Soup
   b. Soto
   c. Hidangan pendamping
   d. Salad
   e. Hidangan penyela
9. Urap sayur adalah salad Indonesia yang menggunakan bumbu……..
   a. Bumbu dasar merah
   b. Bumbu dasar kuning
   c. Bumbu dasar oranye
   d. Bumbu dasar hitam
   e. Bumbu dasar putih
10. Langkah dalam pembuatan bumbu urap adalah……
   a. Parut kelapa lalu campur dengan bumbu halus, dibakar hingga matang
   b. Kelapa dibakar lalu diparut, haluskan bumbu lalu ditumis. Campur dengan kelapa parut
   c. Kelapa direbus dahulu lalu tambahkan bumbu halus
   d. Bumbu halus dan kelapa parut dicampur jadi satu lalu direbus hingga matang
   e. Parut kelapa lalu campur dengan bumbu halus, dikukus hingga matang

Kunci Jawaban pre tes dan pos tes siklus 1:

1. C
2. C
3. D
4. C
5. C
6. A
7. C
8. D
9. A
10. E

Soal Pre Tes Siklus 2

Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan	Penyusun Soal	: Reny Widyawati, S.Pd
Waktu	: 10 Menit	Hari	:
Kelas	: XII Jasa Boga	Nama	:

Berilah tanda silang (√) pada salah satu huruf a, b, c, d, atau e pada jawaban yang paling tepat!

1. Saus yang digunakan dalam penyajian gado-gado adalah……
   a. Saus balado
   b. Saus gula aren
   c. Saus kacang
   d. Bumbu urap
   e. Bumbu kuning
2. Alat yang digunakan untuk menghaluskan bumbu kacang dalam pembuatan gado-gado adalah……
   a. Food procecor
   b. Cobek dan ulekan
   c. Mixer
   d. Hand meat tenderizer
   e. Mixer dough
3. Pengolahan makanan dengan menggunakan uap panas disebut……
   a. Stewing
   b. Steaming
   c. Boiling
   d. Braising
   e. Blancing
4. Fungsi garnish adalah……
   a. Sebagai hiasan pada hidangan
   b. Sebagai bahan utama dalam pembuatan soto
   c. Sebagai bahan isian dalam pembuaatan salad
   d. Sebagai bahan dressing
   e. Sebagai makanan utama pada penyajian maincourse
5. Dibawah ini adalah bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan gado-gado, kecuali:
   a. Kentang
   b. Telur
   c. Tahu
   d. Tempe
   e. Kangkung

6. Yang membedakan karedok dan lotek adalah ....
   a. Karedok menggunakan bahan-bahan mentah untuk bodynya, sedangkan lotek bahan-bahan matang
   b. Karedok menggunakan dressng kacang, lotek menggunakan dressing kacang kedelai
   c. Karedok dan lotek sama-sama menggunakan bahan mentah
   d. Karedok menggunakan pelengkap emping, lotek menggunakan pelengkap kerupuk
   e. Karedok menggunakan dressing kelapa, lotek menggunakan dressing kacang goreng.
7. Kualitas salad Indonesia jika dilihat dari segi rasa seharusnya adalah:
   a. Perbanyak dressing agar terasa
   b. Perbanyak body agar kenyang
   c. Rasa seimbang dan harmonis antara dressing dan body
   d. Rasa seimbang antara underliner dan body
   e. Seimbangkan antara harga dan kualitas
8. Kualitas salad dilihat dari penampilan, seharusnya adalah ...
   a. Kontraskan antara warna antar bahan yang digunakan
   b. Komposisi warna, ukuran piring, susunan yang simetris dan keseragaman
   c. Underliner harus lebih besar dari piring saji
   d. Warna piring harus mencolok
   e. Komposisi warna tidak terlalu penting
9. Yang dimaksud dengan konsistency (keadaan campuran bahan) dalam menjaga kualitas salad adalah..
   a. Tidak terlalu kering, lembab dan berair
   b. Lebih baik agak kering agar awet
   c. Lebih baik lembab agar dressing bertambah banyak
   d. Tidak terlalu lembab, sangat berair
   e. Tidak terlalu berair sangat kering
10. Hal ini adalah cara menyimpan salad Indonesia, kecuali....
   a. Simpan ditempat yang bersih
   b. Simpan salad yang dapat dihidangkan dingin pada lemari pendingin sebelum dihidangkan.
   c. Saus dan bumbu salad dapat disimpan dalam kulkas untuk beberapa hari.
   d. Usahakan makanan tidak dihinggapi binatang.
   e. Simpan diempat yang lembab

Soal Post Tes Siklus 2

Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan	Penyusun Soal	: Reny Widyawati, S.Pd
Waktu	: 10 Menit	Hari	:
Kelas	: XII Jasa Boga	Nama	:

Berilah tanda silang (√) pada salah satu huruf a, b, c, d, atau e pada jawaban yang paling tepat!

1. Saus yang digunakan dalam penyajian gado-gado adalah……
   a. Saus balado
   b. Saus gula aren
   c. Saus kacang
   d. Bumbu urap
   e. Bumbu kuning
2. Alat yang digunakan untuk menghaluskan bumbu kacang dalam pembuatan gado-gado adalah……
   a. Food procecor
   b. Cobek dan ulekan
   c. Mixer
   d. Hand meat tenderizer
   e. Mixer dough
3. Pengolahan makanan dengan menggunakan uap panas disebut……
   a. Stewing
   b. Steaming
   c. Boiling
   d. Braising
   e. Blancing
4. Fungsi garnish adalah……
   a. Sebagai hiasan pada hidangan
   b. Sebagai bahan utama dalam pembuatan soto
   c. Sebagai bahan isian dalam pembuaatan salad
   d. Sebagai bahan dressing
   e. Sebagai makanan utama pada penyajian maincourse
5. Dibawah ini adalah bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan gado-gado, kecuali:
   a. Kentang
   b. Telur
   c. Tahu
   d. Tempe
   e. Kangkung

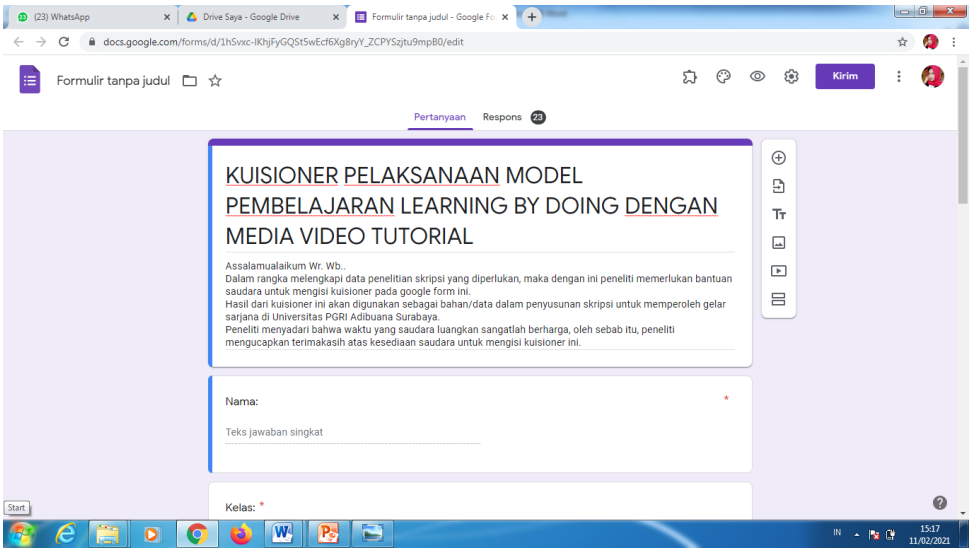
6. Yang membedakan karedok dan lotek adalah ....
   a. Karedok menggunakan bahan-bahan mentah untuk bodynya, sedangkan lotek bahan-bahan matang
   b. Karedok menggunakan dressIng kacang, lotek menggunakan dressing kacang kedelai
   c. Karedok dan lotek sama-sama menggunakan bahan mentah
   d. Karedok menggunakan pelengkap emping, lotek menggunakan pelengkap kerupuk
   e. Karedok menggunakan dressing kelapa, lotek menggunakan dressing kacang goreng.
7. Kualitas salad Indonesia jika dilihat dari segi rasa seharusnya adalah:
   a. Perbanyak dressing agar terasa
   b. Perbanyak body agar kenyang
   c. Rasa seimbang dan harmonis antara dressing dan body
   d. Rasa seimbang antara underliner dan body
   e. Seimbangkan antara harga dan kualitas
8. Kualitas salad dilihat dari penampilan, seharusnya adalah ...
   a. Kontraskan antara warna antar bahan yang digunakan
   b. Komposisi warna, ukuran piring, susunan yang simetris dan keseragaman
   c. Underliner harus lebih besar dari piring saji
   d. Warna piring harus mencolok
   e. Komposisi warna tidak terlalu penting
9. Yang dimaksud dengan konsistency (keadaan campuran bahan) dalam menjaga kualitas salad adalah..
   a. Tidak terlalu kering, lembab dan berair
   b. Lebih baik agak kering agar awet
   c. Lebih baik lembab agar dressing bertambah banyak
   d. Tidak terlalu lembab, sangat berair
   e. Tidak terlalu berair sangat kering
10. Hal ini adalah cara menyimpan salad Indonesia, kecuali....
   a. Simpan ditempat yang bersih
   b. Simpan salad yang dapat dihidangkan dingin pada lemari pendingin sebelum dihidangkan.
   c. Saus dan bumbu salad dapat disimpan dalam kulkas untuk beberapa hari.
   d. Usahakan makanan tidak dihinggapi binatang.
   e. Simpan diempat yang lembab

Kunci Jawaban pre tes dan pos tes siklus 2:

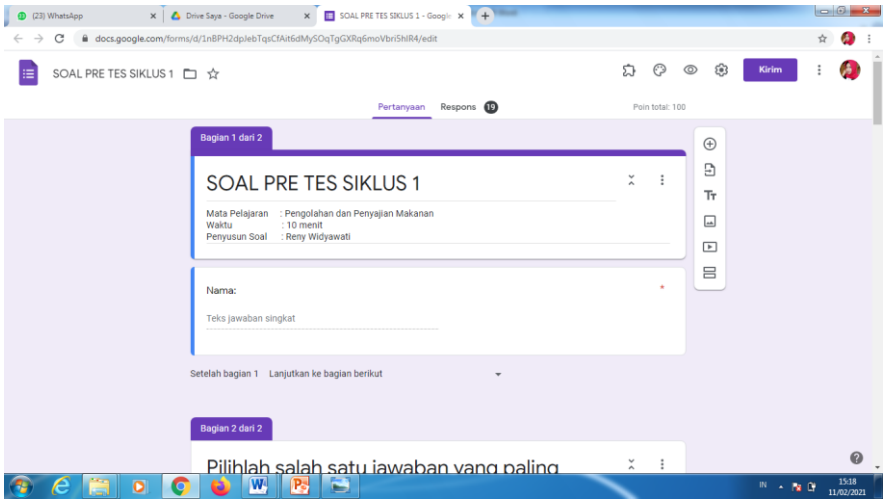
1. C
2. A
3. B
4. A
5. E
6. A
7. C
8. B
9. A
10. E

LINK DAN DOKUMENTASI

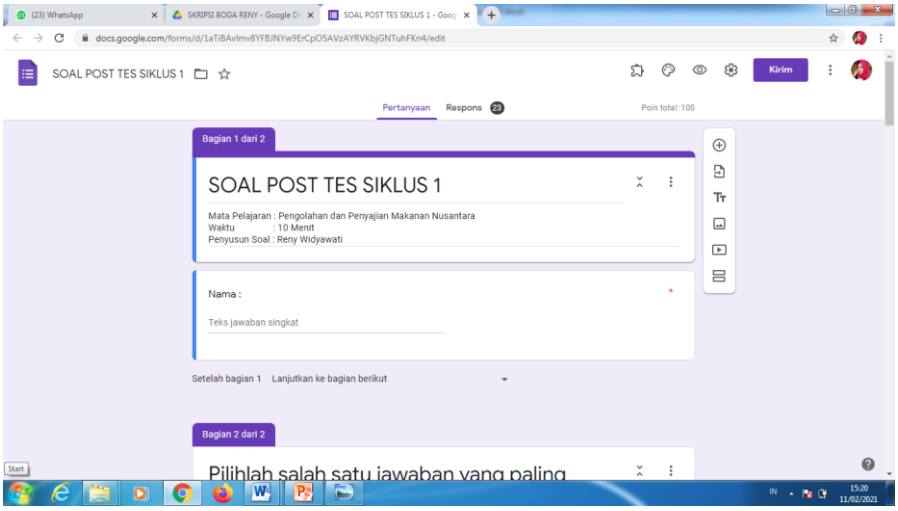
- SOAL PRE TES SIKLUS 1 https://forms.gle/Q34zQq2ipd7NreF99
- SOAL POST TES SIKLUS 1 https://forms.gle/bHS61iNfTMGV2No28
- SOAL PRE TEST SIKLUS 2 https://forms.gle/qq5jfiQKKCateWcW7
- SOAL POST TEST SIKLUS 2 https://forms.gle/ZzzCW724njb3TnX28
- KUISIONER PENGGUNAAN VIDEO TUTORIAL SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN https://forms.gle/YUvd4BAN9kZgqb3s6
- INSTAGRAM KELAS XII TB 1 https://www.instagram.com/tv/CLBs0nhATmx/?igshid=1hqbfwfptwh8l



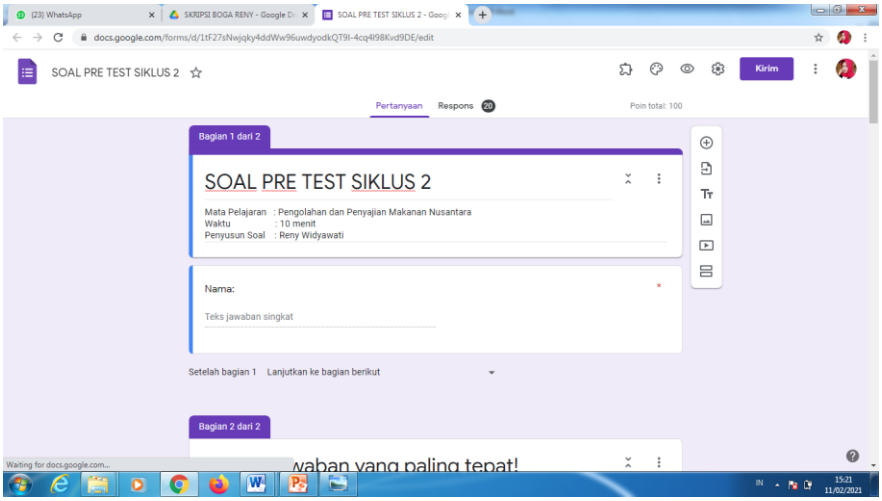
Gambar 1. Kuisioner dengan google form



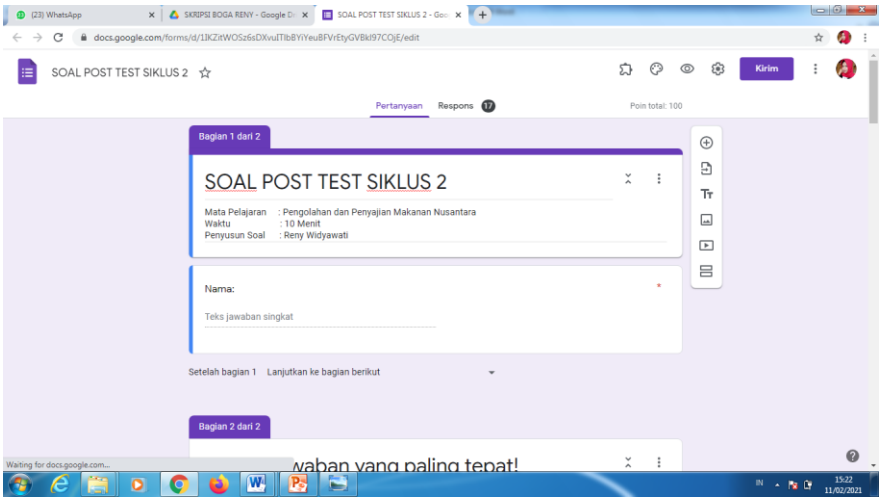
Gambar 2. Soal Pre tes siklus 1 dengan google form



Gambar 3. Soal post tes siklus 1



Gambar 4. Soal Pre tes siklus 2



Gambar 5. Soal Pos tes siklus 2