

Penerapan Modul Berbasis Kurikulum 2013 Pada Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Stad Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Pasta Kelas Xi Jasa Boga 2 Di SMK Negeri 6 Surabaya

**PENERAPAN MODUL BERBASIS KURIKULUM 2013 PADA MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE STAD KOMPETENSI DASAR MENGOLAH HIDANGAN PASTA KELAS XI JASA BOGA 2 DI SMK NEGERI 6 SURABAYA**

**Finda Isti Dhamayanti**

Mahasiswa S1 Tata Boga, Fakultas teknik, Universitas Negeri Surabaya.

([finda\\_dhamayanti@yahoo.com](mailto:finda_dhamayanti@yahoo.com))



**Dra. Hj. Siti Sulandjari, M. Si**

Dosen Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

([ari.marsni@yahoo.com](mailto:ari.marsni@yahoo.com))

all good  
16/15  
6  
Retya C. W. M. A. N. A.



**Abstrak**

Modul merupakan media pembelajaran yang dapat membuat siswa lebih aktif dan memungkinkan siswa dapat belajar sendiri atau mandiri tanpa atau dengan disertai bimbingan seorang guru. Kurikulum 2013 memiliki tujuan untuk mempersiapkan manusia Indonesia agar memiliki kemampuan hidup sebagai pribadi dan warga negara yang beriman, produktif, kreatif, inovatif, dan afektif serta mampu berkontribusi pada kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban dunia. Dengan demikian maka dibutuhkan modul yang mengacu pada kurikulum 2013. sehingga siswa mampu untuk mencapai proses pembelajaran kurikulum 2013. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) kelayakan isi modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 yang telah dikembangkan, 2) hasil belajar siswa setelah diterapkan modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013, 3) aktivitas siswa dalam mengikuti pembelajaran menggunakan modul mengolah hidangan berbahan dasar pasta berbasis kurikulum 2013 4) respon siswa terhadap pembelajaran menggunakan modul mengolah hidangan berbahan dasar pasta berbasis kurikulum 2013

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan penerapan modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 untuk mencapai ketuntasan belajar siswa pada kelas XI jasa Boga 2 di SMK Negeri 6 Surabaya. Desain penelitian yang digunakan adalah *The One-Shot Case Study Design*, sebuah penelitian tanpa ada kelompok pembandingan, dimana dilakukan penerapan Modul Pasta Berbasis Kurikulum 2013 pada kelompok tertentu kemudian dilakukan posttest untuk mendapatkan data hasil belajar siswa. Pada penelitian ini juga dilakukan pengamatan aktivitas siswa dan respon siswa pada pembelajaran dengan Modul Mengolah Hidangan Berbahan Pasta berbasis kurikulum 2013

Penerapan modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 dinyatakan memenuhi kelayakan. Aktivitas siswa pada kompetensi dasar mengolah hidangan pasta diperoleh 78,6% dengan kategori baik dengan rata-rata skor yang diperoleh untuk seluruh aspek adalah 2,5. Respon siswa terhadap modul pembelajaran mengolah hidangan pasta dapat diketahui dalam bentuk persentase yaitu 98,8% dengan kriteria respon sangat kuat. Ketuntasan hasil belajar siswa, menunjukkan siswa yang tuntas atau mendapat nilai  $\geq 75$  (SKM) dengan perolehan nilai rata-rata kelas 75,303.

Kata kunci: modul mengolah hidangan pasta kurikulum 2013

**Abstract**

module is a media that can make students more active and allows the students can learn on their own or accompanied independently without or with the guidance of a teacher. Curriculum 2013 has the aim to prepare Indonesian man in order to have the ability to live as individuals and citizens who believe, productive, creative, innovative, and affective and able to contribute to the life of society, nation, state, and world civilization. thereby it is necessary to refer to the curriculum module 2013 so that students are able to achieve the learning process of the curriculum in 2013. aimed to know: 1) the properness content module of processing pasta dishes based on curriculum 2013 were developed, 2) student learning achievement after applying module of processing pasta dishes based on curriculum 2013, 3) student activity along teaching and learning using module of processing pasta dishes based on curriculum 2013, 4) student response toward teaching and learning using module of processing pasta dishes based on curriculum 2013.

Type of this research is descriptive which aimed to describe the implementation module of processing pasta dishes based on curriculum 2013 to achieved student learning completeness on grade XI Culinary Service 2 in SMK Negeri 6 Surabaya. Research design used was One-Shot Case Study Design, research with no comparison group, where conducted the implementation module of pasta based on curriculum 2013 on certain group then performed posttest to

obtain student learning achievement. In this research also conducted observation of student activity and student response along teaching and learning using module of processing pasta dishes based on curriculum 2013.

The implementation module of processing pasta dishes based on curriculum 2013 stated meets the properness. Student activity on basic competence of processing pasta dishes obtained 78.6% with good category and the mean score for all aspects is 2.5. Student response toward the module of processing pasta dishes known in percentage that is 98.8% with response criteria very significant. The completeness of student learning achievement shows that student were completed or obtained score  $\geq 75$  (SKM) with classroom mean 75.303.

**Keywords:** Module of processing pasta dishes based on curriculum 2013

## PENDAHULUAN

Pendidikan merupakan upaya yang disengaja dan terstruktur untuk membantu perkembangan potensi dan kemampuan anak agar bermanfaat bagi kepentingan hidup seorang individu dan sebagai warga masyarakat. Dilihat dari sudut perkembangan yang dialami oleh anak, maka upaya yang disengaja dan terstruktur ditujukan untuk membantu anak menghadapi dan melaksanakan tugas-tugas perkembangan yang dialaminya setiap periode perkembangan.

Pengelolaan pendidikan diterapkan pada pengembangan kurikulum yang mengembangkan pengalaman belajar dan memberikan kesempatan luas bagi peserta didik untuk menguasai kompetensi yang diperlukan bagi kehidupan di masa kini dan masa depan. Pada waktu bersamaan tetap mengembangkan kemampuan mereka sebagai pewaris budaya bangsa dan orang yang peduli terhadap permasalahan masyarakat dan bangsa masa kini sebagaimana landasan pengembangan kurikulum 2013.

Kurikulum 2013 dirancang untuk mengembangkan keseimbangan antara pengembangan sikap spiritual dan sosial, rasa ingin tahu, kreativitas, kerja sama dengan kemampuan intelektual dan psikomotorik. Kurikulum 2013 juga bertujuan untuk mempersiapkan manusia Indonesia agar memiliki kemampuan hidup sebagai pribadi dan warga negara yang beriman, produktif, kreatif, inovatif, dan afektif serta mampu berkontribusi pada kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan peradaban dunia.

Kurikulum SMK Tata Boga meliputi mata pelajaran adaptif, normatif, dan produktif. Pengolahan hidangan berbahan pasta adalah salah satu standart kompetensi produktif yang ada di kurikulum SMK Tata Boga. Kompetensi yang hendak dicapai adalah siswa menguasai pengetahuan tentang hidangan pasta dan keterampilan mengolah hidangan pasta.

Berdasar kurikulum 2013 Kompetensi ini memiliki 4 kompetensi inti yang memiliki masing-masing kompetensi dasar, yaitu : (1) mewujudkan rasa syukur terhadap anugerah Tuhan Yang Maha Esa tentang keanekaragaman jenis pasta dalam mengamalkan ajaran agama Nya; (2) Menghayati sikap jujur, tanggung jawab, sebagai hasil dari pembelajaran teknik pengolahan hidangan pasta; menghayati pentingnya kerjasama dalam pembelajaran teknik pengolahan hidangan pasta yang diterapkan pada diskusi kelompok; menghayati pentingnya kepedulian terhadap kebersihan lingkungan

area kerja pada proses melakukan pengolahan hidangan berbahan pasta; (3) Memahami pengertian, jenis, dan macam-macam pasta serta persiapan kerja, untuk dapat menerapkan dan menganalisis Teknik Pengolahan hidangan Pasta; (4) Melakukan Pengolahan hidangan pasta

Pembelajaran merupakan aspek kegiatan manusia yang kompleks, yang tidak sepenuhnya dapat dijelaskan. Pembelajaran yang simpel dapat diartikan sebagai produk interaksi berkelanjutan antara pengembangan dan pengalaman hidup. Dalam makna yang lebih kopleks pembelajaran hakikatnya adalah usaha sadar dari seorang guru untuk membelajarkan siswanya, mengarahkan interaksi siswa dengan sumber belajar lainnya dalam rangka mencapai tujuan yang diharapkan. Keberhasilan proses belajar mengajar sangat ditentukan oleh usaha guru dalam melakukan persiapan. Model pembelajaran yang diterapkan pada siswa perlu dipahami guru agar dapat melaksanakan pembelajaran secara efektif dalam meningkatkan hasil belajar. Banyak terdapat beberapa variasi model pembelajaran yang dapat diterapkan, yaitu diantaranya: 1) Jigsaw, 2) TGT, 3) Student Team Achievement Division (STAD). 4) dll. Model pembelajaran yang digunakan pada penelitian ini adalah model pembelajaran kooperatif type Student Team Achievement Division (STAD) karena model ini sangat cocok terkait dengan materi yang akan disampaikan oleh guru.

Keberhasilan Proses belajar mengajar diusahakan oleh seorang guru dalam mencapai tujuan pembelajaran, karenanya diperlukan suatu persiapan yang matang. Sebelum guru mengajar, seorang guru diharapkan mempersiapkan bahan yang akan diajarkan, mempersiapkan alat-alat peraga/praktikum yang akan digunakan, mempersiapkan pertanyaan dan arahan untuk memancing siswa aktif belajar, mempelajari keadaan siswa, mengerti kelemahan dan kelebihan siswa, serta mempelajari pengetahuan awal siswa. Tersedianya perangkat pembelajaran memberi kesempatan pada guru untuk memaksimalkan pembelajaran karena di dalam perangkat pembelajaran seluruh tingkah laku guru dan siswa telah dirancang pelaksanaannya. Perangkat pembelajaran yang dipersiapkan guru meliputi silabus, Rencana Proses Pembelajaran (RPP), Lembar Kerja Siswa (LKS), hand out dan Modul.

Modul merupakan Perangkat Pembelajaran yang memuat uraian satu unit materi program belajar mengajar yang kecil dan terperinci. Dalam modul terkandung komponen-komponen yang meliputi : tujuan

# Penerapan Modul Berbasis Kurikulum 2013 Pada Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Stad Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Pasta Kelas Xi Jasa Boga 2 Di SMK Negeri 6 Surabaya

pembelajaran yang akan dicapai, topik yang akan dijadikan pangkal proses belajar mengajar, kedudukan dan fungsi modul dalam kesatuan program yang lebih luas, peranan guru dalam proses pembelajaran, uraian materi yang akan dipelajari, alat-alat dan sumber yang akan dipergunakan, kegiatan-kegiatan belajar yang harus dilakukan dan dihayati murid secara berurutan, lembaran kerja yang harus diisi oleh anak, program evaluasi yang akan dilaksanakan. Modul merupakan media pembelajaran yang dapat membuat siswa lebih aktif dan memungkinkan siswa dapat belajar sendiri atau mandiri tanpa atau dengan disertai bimbingan seorang guru. Manfaat dari penggunaan Modul antara lain: mampu membelajarkan diri sendiri, materi dikemas dalam unit-unit kecil dan tuntas, tersedia contoh-contoh, ilustrasi yang jelas, tersedia soal-soal latihan, tugas, dan sejenisnya, bahasa sederhana lugas dan komunikatif, terdapat rangkuman materi pembelajaran, tersedia instrument penilaian yang memungkinkan siswa melakukan *self assessment*.

Memperhatikan manfaat modul tersebut, dalam rangka mencapai indikator – indikator dari kompetensi dasar mengolah hidangan kontinental berbahan pasta yang berbasis kurikulum 2013, perlu disusun modul sebagai sumber belajar. Ketersediaan modul memberi kesempatan pada siswa untuk lebih cepat memperoleh informasi secara mandiri untuk menggali dan mengembangkan kemampuannya, serta mempercepat untuk menyusun rancangan praktek. Keadaan ini juga lebih memberi kesempatan kepada guru untuk memantau perkembangan sikap siswa. Penggunaan modul dalam pembelajaran diharapkan dapat memberikan dorongan pada siswa untuk menuntaskan hasil belajarnya baik pada ranah kognitif dan psikomotornya, maupun mengembangkan ranah afektif atau karakternya, sehingga sesuai dengan yang diharapkan oleh kurikulum 2013.

SMK Negeri 6 Surabaya Merupakan Salah satu SMK yang mempunyai Standart kompetensi dalam prestasi belajar siswa, terutama pada jurusan TaTa Boga dengan seringnya siswa mengikuti lomba – lomba tingkat Provinsi dan Nasional dengan adanya lomba yang sering diadakan oleh sekolah akan lebih menunjang prestasi siswa dalam belajar, Telah dilakukan observasi dan wawancara tentang perangkat pembelajaran yang disiapkan dan dilaksanakan untuk Kompetensi dasar Pengolahan hidangan berbahan pasta di SMK Negeri 6 Surabaya, SMK ini memiliki Standart Nilai, KKM 7,5. Standart nilai tersebut harus ditempuh oleh siswa untuk menuntaskan hasil belajar siswa. Hasil observasi dan wawancara menunjukkan bahwa pada pembelajaran kompetensi Dasar Mengolah Hidangan berbahan pasta di SMK Negeri 6 Surabaya belum tersedia Modul yang berbasis kurikulum 2013. Oleh karenanya perlu dilakukan penyusunan modul tersebut, pada saat peneliti meninjau di SMK aktivitas yang dilakukan siswa hanya menunggu arahan dan bimbingan dari guru, sehingga siswa kurang aktif.

Bedasarkan uraian diatas maka akan dilakukan penelitian dengan Judul **“Penerapan Modul Berbasis Kurikulum 13 Model Pembelajaran Kooperatif STAD Pada Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Pasta**

**Pada Kelas XI Jasa Boga 2 Di SMK Negeri 6 Surabaya”**

## METODE PENELITIAN

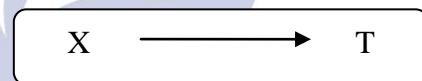
### Waktu da Tempat

Penerapan Modul Berbasis Kurikulum 2013 Model Pembelajaran Koperatif Tipe STAD pasa Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Pasta Pada Kelas XI Jasa Boga 2 SMK Negeri 6 Surabaya Pada bulan Maret 2015.

### Metode

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif, yang bertujuan untuk menggambarkan penerapan modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 untuk mencapai ketuntasan belajar siswa pada kelas XI jasa Boga 2 di SMK Negeri 6 Surabaya. Setelah modul pembelajaran disusun, dilakukan penerapan modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 pada kelas XI Jasa Boga 2 di SMK Negeri 6 Surabaya.

Desain penelitian yang digunakan adalah *The One-Shot Case Study Design*, sebuah penelitian tanpa ada kelompok pembanding, dimana dilakukan penerapan Modul Pasta Berbasis Kurikulum 2013 pada kelompok tertentu kemudian dilakukan postest untuk mendapatkan data hasil belajar siswa. Pada penelitian ini juga dilakukan pengamatan aktivitas siswa dan respon siswa pada pembelajaran dengan Modul Mengolah Hidangan Berbahan Pasta berbasis kurikulum 2013



Keterangan :

X :Pembelajaran dengan Modul kurikulum 2013

T : Hasil Belajar (Sugiono, 2008:74)

Langkah – langkah untuk mengadakan penelitian yang akan diterapkan di SMK Negeri 6 Surabaya, antara lain :

1. Menganalisis kondisi siswa dan modul pengolahan hidangan pasta yang digunakan guru pada kompetensi pengolahan hidangan berbahan pasta
2. Tahap penyusunan perangkat pembelajaran yang meliputi: RPP, Silabus, , Media Power Point, Modul, Lembar Kerja Siswa (LKS), Lembar Penilaian yang sesuai dengan KD dan indikator.
3. Penilaian kelayakan Modul oleh ahli pendidikan dan ahli Tata boga untuk mendapatkan saran. Kemudian diperbaiki dan diserahkan kembali lagi kepada ahli pendidikan dan ahli Tata Boga sampai mendapat persetujuan.
4. Penerapan Modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 di kelas XI Jasa Boga 2 SMK Negeri 6 Surabaya
5. Evaluasi hasil penerapan modul di kelas XI Jasa Boga 2 SMK 6 Surabaya, yang meliputi hasil belajar dan

respon siswa terhadap pembelajaran menggunakan modul mengolah hidangan berbahan pasta.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian ini merupakan hasil dari penerapan modul pembelajaran mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 pada kelas XI Jasa Boga 2 Di SMK Negeri 6 Surabaya, yang meliputi: 1) Data kelayakan isi modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 yang telah dikembangkan; 2) Data hasil belajar siswa setelah diterapkan modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013; 3) Data aktivitas siswa dalam mengikuti pembelajaran menggunakan modul mengolah hidangan berbahan dasar pasta berbasis kurikulum 2013 4) respon siswa terhadap pembelajaran menggunakan modul Mengolah Hidangan Berbahan Dasar Pasta berbasis kurikulum. Data penelitian tersaji sebagai berikut di bawah.

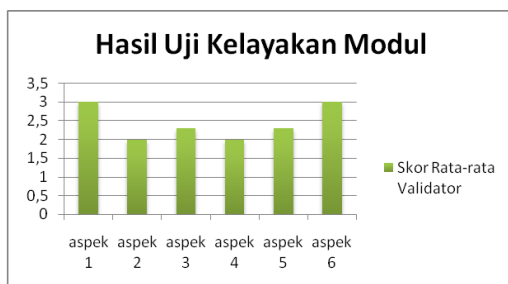
1. Data Kelayakan isi modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 yang telah dikembangkan:

Setelah dilakukan perhitungan hasil validasi Modul Siswa, peneliti selanjutnya memperoleh data hasil validasi dari para validator terhadap perangkat yang dikembangkan. Adapun hasil validasi perangkat pembelajaran Modul Siswa sebagai berikut:

**Tabel 4.1** Kelayakan modul Mengolah hidangan berbahan past

Aspek Yang Dinilai	Skor Validator			Rata-Rata	Kategori
	I	II	III		
Komponen Modul	3	3	3	3	Baik
Cakupan materi sesuai dengan kompetensi dasar	1	3	2	2	Cukup Baik
Sistematika sesuai materi	3	2	2	2,3	Cukup Baik
Menggunakan bahasa yang tegas	2	2	2	2	Cukup Baik
Kebenaran isi mudah di pahami (fakta, konsep, teori)	1	3	3	2,3	Cukup Baik
Memberikan kesempatan siswa untuk aktif/berlatih	3	3	3	3	Baik
Menyenangkan atau memuaskan siswa	3	3	3	3	Baik
Jumlah	16	19	18		
RATA-RATA SELURUH ASPEK	2,3	2,7	2,6	2,5	Baik

Secara Keseluruhan hasil kelayakan modul tersaji pada gambar 4.1.



**Gambar 4.1** hasil uji kelayakan Modul

Dari Tabel 4.1 dapat diketahui bahwa hasil rata-rata skor yang diperoleh untuk seluruh aspek adalah 2,5 dengan kategori baik. Jika dilihat dari masing-masing validator, rata-rata yang diperoleh dari validator I sebesar 2,3 (kategori cukup baik) ; validator II 2,7 (kategori baik) ; dan validator III 2,6 (kategori baik). Setelah melalui proses validasi, kemudian dilakukan revisi dan selanjutnya perangkat pembelajaran modul siswa Berdasarkan pada hasil validator 1,2,3 maka dengan nilai rata-rata dapat disimpulkan Modul dengan hasil Baik. Sehingga layak untuk digunakan pengambilan data.

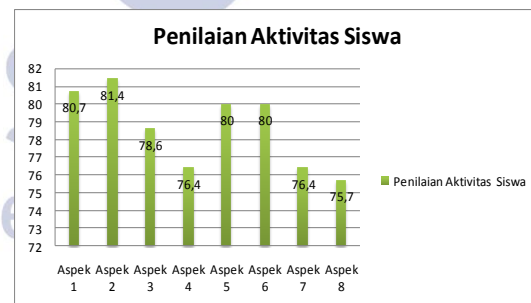
2. Data aktivitas siswa dalam mengikuti pembelajaran menggunakan modul Mengolah Hidangan Berbahan Dasar Pasta berbasis kurikulum 2013:

Data aktivitas siswa Berdasarkan uji coba perangkat pembelajaran yang telah di validasi, diperoleh hasil pengamatan aktivitas siswa seperti tersaji pada Tabel 4.2

**Tabel 4.2** Data Observasi Aktivitas Siswa

No	Aspek yang Diamati	%	Kategori
1	Memperhatikan penjelasan guru dan mengamati gambar	80,7	Baik
2	Berkelompok 4 orang dalam setiap kelompok.	81,4	Sangat Baik
3	Masuk ke dalam kelompok ahli dan berdiskusi sesuai tugas LKS dengan modul yang telah disediakan	78,6	Baik
4	Kembali ke kelompok asal ,saling bertukar informasi	76,4	Baik
5	Mempresentasikan hasil diskusi	80	Baik
6	Menanyakan materi di dalam diskusi dan modul yang kurang jelas	80	Baik
7	Mengerjakan lembar penilaian 1 produk secara individu	76,4	Baik
8	Mendengarkan evaluasi yang diberikan guru	75,7	Baik
RATA-RATA		78,6	Baik

Secara Keseluruhan penilaian hasil belajar siswa tersaji pada Gambar 4.2.



**Gambar 4.2** Penilaian Aktifitas Siswa

Dari gambar diagram tersebut aktivitas siswa dengan menerapkan modul aspek yang diamati mendapat rata-rata persentase 78,6% dengan kategori Baik. Namun dari data diatas hasil persentase terendah terdapat pada aspek 8 yakni mendengarkan evaluasi yang diberikan guru, hal ini terjadi karena pada saat memberikan evaluasi kepada siswa, guru kurang melibatkan siswa untuk merangkum materi pada pertemuan pertama yang sebelumnya telah dijelaskan oleh guru, guru kurang melibatkan siswa yang dinilai masih kurang dalam menangkap materi

# Penerapan Modul Berbasis Kurikulum 2013 Pada Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Stad Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Pasta Kelas Xi Jasa Boga 2 Di SMK Negeri 6 Surabaya

yang dijelaskan sebelumnya, sebagai solusinya adalah guru mengajukan beberapa pertanyaan terkait materi pada pertemuan tersebut dan meminta siswa untuk menulis rangkuman materi.

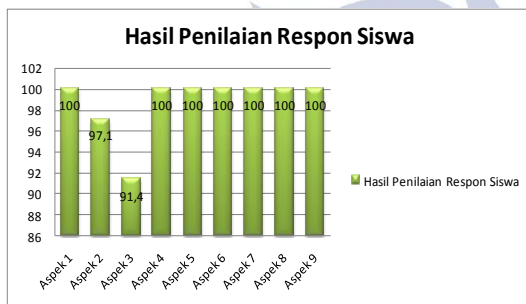
### 3. Data Hasil Respon Siswa

Data ini merupakan respon untuk mengetahui sikap siswa terhadap perangkat pembelajaran berupa Modul yang diterapkan. Data respon siswa diperoleh dari angket yang telah dibagikan kepada siswa dan diisi oleh siswa berupa pertanyaan dan jawaban “ya” dan “tidak”. Hasil perhitungan respon siswa terhadap Modul yang diterapkan tersaji pada Tabel 4.3

**Tabel 4.3** Respon Siswa Terhadap Modul Siswa

No	Pernyataan	Presentase Respon “Ya” (%)
1	Penampilan modul ini secara keseluruhan sudah menarik	100
2	Istilah dalam modul ini mudah dipahami	97,1
3	Kalimat yang digunakan dalam modul ini mudah dipahami	91,4
4	Ilustrasi (gambar) yang ada dalam modul ini menunjang pemahaman anda	100
5	Cara penyajian modul ini menarik minat dan perhatian anda untuk membacanya	100
6	Dengan modul ini saya lebih mengerti dengan materi yang dipelajari	100
7	Bahasa yang digunakan mudah dipahami	100
8	Modul ini dapat membantu saya belajar sendiri	100
9	Saya merasa senang belajar dengan modul ini	100
Rata – rata respon siswa		93,75

Secara Keseluruhan penilaian hasil belajar siswa tersaji pada Gambar 4.3



Dari Tabel 4.4 dapat diketahui bahwa respon siswa terhadap Modul dalam bentuk persentase, siswa menjawab “ya” sebanyak 93,75%, karena sebagian besar siswa mengaku sangat senang memperoleh modul ini, modul ini banyak berisikan materi disertai dengan contoh gambar sehingga langkah-langkah/prosedur pelayanannya dapat diikuti oleh siswa sehingga siswa menjadi lebih paham dan lebih menguasai materi tersebut. Dan siswa yang menjawab “tidak” sebanyak 1,2%, hal ini karena sebagian kecil dari siswa tersebut kurang bisa memahami isi modul tersebut terkait dasar ketepatan membaca modul yang diberikan oleh guru. Sehingga rata-rata respon siswa terhadap Modul siswa 93,75% dengan kriteria sangat Kuat.

### 4. Data hasil belajar siswa setelah diterapkan modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013

Data hasil belajar siswa pada Penerapan Modul Mengolah Hidangan Berbahan Dasar Pasta Berbasis Kurikulum 2013 Pada Kelas XI Jasa Boga 2 Di SMKN Negeri 6 Surabaya dapat di lihat pada Tabel 4.4.

Secara Keseluruhan penilaian hasil belajar siswa tersaji pada gambar 4.4.



**Gambar 4.4** Penilaian Hasil Belajar Siswa

Berdasarkan Tabel 4.2 siswa yang tuntas atau mendapat nilai  $\geq 75$  (SKM) sebanyak 28 siswa, dengan perolehan nilai rata-rata kelas 75,303 Ketuntasan hasil belajar secara klasikal adalah 75,3 %. Namun terdapat beberapa siswa yang hanya mencapai SKM terendah yakni 65, hal ini terkait pada soal nomor 2 yang meminta siswa untuk mengisikan tabel perbedaan pada jenis pasta kering dan pasta basah setelah dimasak, banyak diantara mereka yang justru mengisikan jawaban dengan menyebutkan jenis – jenis dari pasta kering dan pasta basah, bukan menyebutkan hasil atau tekstur setelah diolah. Terdapat 5 siswa yang belum tuntas, adapun dua siswa yang memperoleh nilai 65 dan 68 hal ini dikarenakan dua siswa tersebut duduk dalam satu bangku dan keduanya tidak memperhatikan materi yang disampaikan oleh guru, sebelumnya guru sudah mengingatkan agar tidak ramai dan mengganggu teman lain tetapi hal ini selalu diulangi lagi. Sebagai hukumannya siswa tersebut diberi pilihan untuk tetap di kelas dengan berjanji tidak membuat gaduh lagi atau pergi keluar untuk meninggalkan kelas dan tidak mengikuti pelajaran pada pertemuan tersebut, sehingga akhirnya mereka memilih untuk tetap di kelas dan tidak membuat suasana kelas gaduh lagi, adapun ketiga siswa yang memperoleh nilai dibawah KKM 7,5 yaitu terdapat kesalahan pada saat dia menjawab LKS siswa ini memperoleh nilai 71,5 adapun siswa yang memperoleh nilai yang sama mendapat nilai 72,5 disebabkan siswa ini mengisikan lembar jawab dengan kondisi jawaban yang hampir sama isi jawabanya.

## PENUTUP

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan modul mengolah hidangan berbahan pasta berbasis kurikulum 2013 dinyatakan memenuhi kelayakan, bahwa hasil rata-rata skor yang diperoleh untuk seluruh aspek adalah 2,5 dengan kategori baik. layak digunakan sebagai bahan ajar siswa SMKN 6 Surabaya.
2. Aktivitas siswa pada kompetensi dasar mengolah hidangan pasta diperoleh 78,6% dengan kategori Baik.
3. Respon siswa terhadap modul pembelajaran mengolah hidangan pasta dapat diketahui dalam bentuk persentase yaitu 98,8% dengan kriteria respon sangat kuat.
4. Ketuntasan hasil belajar siswa, menunjukkan siswa yang tuntas atau mendapat nilai  $\geq 75$  (SKM) dengan perolehan nilai rata-rata kelas 75,303. Ketuntasan hasil belajar secara klasikal adalah 75,3 %. Ketuntasan belajar siswa dengan kategori Baik

### Saran

1. Pengembangan modul pembelajaran untuk mata pelajaran lain masih perlu dikembangkan dengan lebih baik. Siswa membutuhkan modul untuk dapat belajar secara mandiri dirumah.
2. LKS yang diterapkan pada mata pelajaran Mengolah Hidangan Berbahan Dasar Pasta membantu meningkatkan pengelolaan pembelajaran, dan hasil belajar siswa, oleh sebab itu pada pembelajaran praktek sejenis, peneliti menyarankan untuk menerapkan LKS dalam pembelajaran.
3. Media power point yang digunakan pada pertemuan teori dapat meningkatkan motivasi belajar siswa. Siswa lebih tertarik dengan media power point yang penuh dengan gambar, sekaligus membantu guru dalam proses pembelajaran.
4. Penerapan model pembelajaran pada pembelajaran teori dapat membantu meningkatkan motivasi siswa untuk belajar secara berkelompok, dan siswa dapat lebih bertanggung jawab dengan tugas yang diberikan.

Ibrahim, Muslimin, dkk. 2002. *Pembelajaran Kooperatif*. Surabaya: Unesa University Press.

Kardi, Soeparno. 2000. *Pengajaran Langsung*. Surabaya: Unesa University Press.

Mulyasa, E. 2007. *Kurikulum Yang Disempurnakan ; Pengembangan Standart Kompetensi dan Kompetensi Dasar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Mulyasa, E. 2007. *Perencanaan Pembelajaran; Mengembangkan Standar Kompetensi Guru*. Bandung: Rosdakarya.

Slavin. 2007. *Langkah-langkah pembelajaran STAD* <http://delsajoesafira.blogspot.com/2010/05/pengertian-contoh-dan-macam-proses.html>. Diakses tanggal 20 mei 2012.

Trianto. 2010. *Mendesain Model Pembelajaran Inovatif-Progresif*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group

## DAFTAR PUSTAKA

- Anynomus. 2010. *Pengertian hasil belajar*. <http://definisipengertian.blogspot.com/2012/5/pengertian-hasilisiswa.html>. Diakses 10 mei 2014
- Anynomus.2013. *permendikbut RI kurikulum 2013*. <http://definisipengertian.blogspot.com/2014/5/kurikulum-2013-belajar.html>. Diakses 5 oktober 2014
- Budiningsih, 2005. *Pengertian Belajar*. Bandung: Erlangga.
- Hanafiah, nanang. 2009. *Konsep Strategi Pembelajaran*. Bandung: PT Refika Aditama.