

Lampiran 1**SILABUS**

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : TATA HIDANG

Kelas /Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti:

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa 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 pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

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

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.1 Mendeskripsikan pelayanan makan dan minum di restoran	Food and beverages service	Mengamati : <ul style="list-style-type: none"> Mengamati Video/gambar/ benda sebenarnya atau membaca buku yang berkaitan dengan pelayanan di Restoran. 	Observasi <ul style="list-style-type: none"> Lembar pengamatan sikap saat berdiskusi, pengamatan dan 	2 minggu	<ul style="list-style-type: none"> Buku Referensi / bahan ajar terkait e-dukasi.net lembar kasus

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait pengertian, fungsi, jenis ,karakteristik , dan prosedur pelayanan makan minum di restoran; seberapa besar peran pelayanan makan minum dalam industry makanan <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok untuk mengumpulkan data dari berbagai sumber yang terkait pelayanan makan dan minum di restoran. • Melakukan praktik dan Melayani makan dan minum di restoran yang ditentukan • Kerja kelompok untuk menentukan pelayanan makan dan minum 	<p>presentasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ceklist pengamatan ke mampuan content dari materi pelajaran saat diskusi dan presentasi <p>Portofolio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tugas mengumpulkan gambar Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran • Laporan tertulis kelompok <p>Tes Tes tertulis</p>		

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		<p>berdasarkan kasus</p> <p>Mengasosiasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah data hasil diskusi kelompok dan hasil praktik serta menyimpulkan. <p>Mengkomunikasikan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil diskusi dan hasil praktik Melayani makan dan minum di restoran terkait dengan pertanyaan yang diajukan • Membuat laporan hasil kerja kelompok 	<p>tentang produk Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p> <p>Jurnal</p> <p>Catatan hasil pengamatan selama kegiatan pembelajaran</p> <p>Tes Unjuk Kerja/Kinerja</p> <p>Observasi saat Melayani Pesanan Makan dan Minum di Restoran</p>		

Lampiran 2

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
Kelas XI Jasa Boga 1 (Dengan menggunakan Authorware)

SEKOLAH : SMK PARIWISATA IMELDA MEDAN
 MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
 KELAS/SEMESTER : XI/ GENAP
 ALOKASI WAKTU : 2x3x40 MENIT

A. Kompetensi Inti

- KI :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
 KI2 :Menghargai perilaku jujur, disiplin,tanggung jawab, peduli, santun rasa ingin tahu, percaya diri, dan motivasi internal, toleransi, pola hidup sehat, ramah lingkungan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.
 KI3 :Memahami, pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian yang tampak mata
 KI4 :Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan abstrak (menulis, membaca, menghitung, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan dari berbagai sumber lainnya yang sama dalam sudut pandang/ teori.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa melalui menjaga keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tata hidang.
- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi tata hidang.
- 3.1 Mendeskripsikan pentingnya tata hidang.

C. Indikator

- 1.1 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa melalui pembelajaran tata hidang.
- 2.1 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran tata hidang.



- 2.2 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun ramah lingkungan, gotong royong) dalam pembelajaran tata hidang.
- 3.1 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerja sama dan tanggung jawab dalam pembelajaran tata hidang.
- 4.2 Mendeskripsikan pentingnya *food & beverages service*.
 - 4.2.1 Mendeskripsikan *food & beverages service*.
 - 4.2.2 Menjelaskan jenis-jenis *food & beverages service*.
 - 4.2.3 Mendeskripsikan *table service*
 - 4.2.4 Mendeskripsikan *self service*
 - 4.2.5 Mendeskripsikan *room service*

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah memahami materi pembelajaran keselamatan kerja, maka siswa :

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian *food & beverages service*
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis *food & beverages service*
3. Siswa dapat menjelaskan *table service*
4. Siswa dapat menjelaskan *self service*
5. Siswa dapat menjelaskan *room service*

E. Materi Pembelajaran

*terlampir pada halaman 61 lampiran 4

F. Metode Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific*

- Mengamati (observasi)
- Menanya
- Mengumpulkan Informasi
- Mengasosiasikan/ Mengolah Informasi/Menalar

Metode : *Ceramah*

G. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan	Tahapan	Deskripsi Kegiatan	Waktu
-----------	---------	--------------------	-------

Ke-I	Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi salam pembuka, berdoa dan mengabsen siswa. 2. Guru menginstruksikan kepada siswa untuk memungut sampah di bawah meja dan masing-masing membuang ke tempat sampah 3. Menginformasikan tujuan pembelajaran 4. Memberitahukan kepada siswa bahwa akan diadakan free test 	15 menit
	Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengamati siswa yang sedang melaksanakan test <p>Mengumpulkan data :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengumpulkan test yang telah selesai dikerjakan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengajukan pertanyaan tentang pengertian <i>food & beverages service</i> • Guru menyampaikan materi <i>food & beverages service</i> dengan menggunakan media pembelajaran <i>authorware</i> 	90 menit
	Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa melakukan refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 2. Guru memberitahu kepada siswa akan dilaksanakan <i>post test</i> di pertemuan selanjutnya 3. Guru menutup pembelajaran dengan doa 4. Guru memberi salam 	15 menit
TOTAL			120 menit
Ke-II	Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Guru memberi salam pembuka, berdoa dan mengabsen siswa. 2. Guru memberikan motivasi kepada siswa 3. Guru menjelaskan diadadakan <i>post test</i> 	15 menit
	Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guru mengamati siswa yang sedang melaksanakan test 	90 menit

		Mengumpulkan data : • Siswa mengumpulkan test yang telah selesai dikerjakan	
	Penutup	1. Siswa melakukan refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 2. Guru menyampaikan informasi pembelajaran yang akan dilaksanakan di pertemuan selanjutnya 3. Guru menutup pembelajaran dengan doa 4. Guru memberi salam	20 menit
	TOTAL		120 menit

H. Alat/ Bahan/ dan Sumber Pembelajaran

1. Buku Pegangan
2. Lembar Tugas
3. Media Pembelajaran *authorware*

Penilaian Belajar :

1. Penilaian sikap : berupa penilaian dari dalam minat belajar
2. Penilaian pengetahuan : tes tertulis uraian dengan bentuk penilaian kreatifitas

I. Instrumen Penilaian Hasil Belajar

Penilaian Pengetahuan

1. Jenis tes : Tes Tertulis
2. Bentuk tes : Pilihan Berganda

No	Soal	Kunci Jawaban	Skor
1.	Sistem pelayanan makanan di <i>coffee shop</i> menggunakan ... a. <i>English service</i> b. <i>French service</i> c. <i>Family service</i> d. <i>American service</i>	B	1
2.	Makanan tersedia dimeja dan diatur lalu dihidangkan kepada tamu oleh nyonya rumah, cara pelayanan ini disebut... a. <i>Platter service</i> b. <i>English service</i> c. <i>Ready plate service</i> d. <i>Russian service</i>	A	1
3.	<i>Crumbing</i> dilaksanakan setelah tamu selesai menikmati hidangan ... a. <i>Main course</i> b. <i>Soup</i> c. <i>Dessert</i> d. <i>Appetizer</i>	A	1
4.	Jenis pelayanan dimana tamu melayani diri sendiri dengan mengambil hidangan dari meja yang telah ditata dengan baik adalah... a. <i>French service</i> b. <i>Platter service</i> c. <i>Buffet service</i> d. <i>Tray service</i>	C	1
5.	Pelayanan secara <i>tray service</i> di hotel biasanya dipesan melalui... a. <i>Waiters</i> b. <i>Bar boy</i> c. Restoran d. <i>Room service</i>	D	1

Lampiran 3**RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)
Kelas XI Jasa Boga 2 (Tanpa media *Authorware*)**

SEKOLAH : SMK PARIWISATA IMELDA MEDAN
 MATA PELAJARAN : TATA HIDANG
 KELAS/SEMESTER : XI/ GENAP
 ALOKASI WAKTU : 2x3x40 MENIT

A. Kompetensi Inti

- KI :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
 KI2 :Menghargai perilaku jujur, disiplin,tanggung jawab, peduli, santun rasa ingin tahu, percaya diri, dan motivasi internal, toleransi, pola hidup sehat, ramah lingkungan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam dalam jangkauan pergaulan dan keberadaannya.
 KI3 :Memahami, pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam ilmu pengetahuan teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian yang tampak mata
 KI4 :Mencoba, mengolah, dan menyaji dalam ranah konkret (menggunakan, mengurai, merangkai, memodifikasi, dan membuat) dan abstrak (menulis, membaca, menghitung, dan mengarang) sesuai dengan yang dipelajari di sekolah dan dari berbagai sumber lainnya yang sama dalam sudut pandang/ teori.

B. Kompetensi Dasar

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa melalui menjaga keutuhan jiwa, raga manusia serta lingkungan kerja sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.
- 2.3 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam menemukan dan memahami berbagai aspek terkait dengan pemahaman tata hidang.
- 2.4 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun ramah lingkungan, gotong royong) dalam aktivitas sehari-hari sebagai wujud implementasi tata hidang.
- 4.2 Mendeskripsikan pentingnya tata hidang.

C. Indikator

- 1.2 Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa melalui pembelajaran tata hidang.
- 2.3 Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran tata hidang.

- 2.4 Menunjukkan perilaku amaliah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun ramah lingkungan, gotong royong) dalam pembelajaran tata hidang.
- 3.1 Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerja sama dan tanggung jawab dalam pembelajaran tata hidang.
- 4.2 Mendeskripsikan pentingnya *food & beverages service*.
- 4.2.1 Mendeskripsikan *food & beverages service*.
- 4.2.2 Menjelaskan jenis-jenis *food & beverages service*.
- 4.2.3 Mendeskripsikan *table service*
- 4.2.4 Mendeskripsikan *self service*
- 4.2.5 Mendeskripsikan *room service*

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah memahami materi pembelajaran keselamatan kerja, maka siswa :

1. Siswa dapat mendeskripsikan pengertian *food & beverages service*
2. Siswa dapat menyebutkan jenis-jenis *food & beverages service*
3. Siswa dapat menjelaskan *table service*
4. Siswa dapat menjelaskan *self service*
5. Siswa dapat menjelaskan *room service*

6. Materi Pembelajaran

*terlampir pada halaman 61 lampiran 4

7. Metode Pembelajaran

Pendekatan : *Scientific*

- Mengamati (observasi)
- Menanya
- Mengumpulkan Informasi
- Mengasosiasikan/ Mengolah Informasi/Menalar

Metode : *Ceramah*

8. Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan	Tahapan	Deskripsi Kegiatan	Waktu
Ke-I	Pendahuluan	5. Guru memberi salam pembuka, berdoa dan mengabsen siswa. 6. Guru menginstruksikan kepada siswa untuk memungut sampah di bawah meja dan masing-masing membuang ke tempat sampah 7. Menginformasikan tujuan pembelajaran	15 menit

		8. Memberitahukan kepada siswa bahwa akan diadakan free test	
	Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengamati siswa yang sedang melaksanakan test <p>Mengumpulkan data :</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengumpulkan test yang telah selesai dikerjakan <p>Menanya :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengajukan pertanyaan tentang pengertian <i>food & beverages service</i> Guru menyampaikan materi <i>food & beverages service</i> dengan metode ceramah dan menggunakan buku pegangan 	90 menit
	Penutup	<p>5. Siswa melakukan refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan</p> <p>6. Guru memberitahu kepada siswa akan dilaksanakan <i>post test</i> di pertemuan selanjutnya</p> <p>7. Guru menutup pembelajaran dengan doa</p> <p>8. Guru memberi salam</p>	15menit
TOTAL			120 menit
Ke-II	Pendahuluan	<p>4. Guru memberi salam pembuka, berdo'a dan mengabsen siswa.</p> <p>5. Guru memberikan motivasi kepada siswa</p> <p>6. Guru menjelaskan diadakan <i>post test</i></p>	15 menit
	Kegiatan inti	<p>Mengamati :</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru mengamati siswa yang sedang melaksanakan test 	90 menit

		Mengumpulkan data : • Siswa mengumpulkan test yang telah selesai dikerjakan	
	Penutup	5. Siswa melakukan refleksi terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan 6. Guru menyampaikan informasi pembelajaran yang akan dilaksanakan di pertemuan selanjutnya 7. Guru menutup pembelajaran dengan doa 8. Guru memberi salam	20 menit
	TOTAL		120 menit

9. Alat/ Bahan/ dan Sumber Pembelajaran

4. Buku Pegangan
5. Lembar Tugas

Penilaian Belajar :

1. Penilaian sikap : berupa penilaian dari dalam minat belajar
2. Penilaian pengetahuan : tes tertulis uraian dengan bentuk penilaian kreatifitas

10. Instrumen Penilaian Hasil Belajar

Penilaian Pengetahuan

1. Jenis tes : Tes Tertulis
2. Bentuk tes : Pilihan Berganda

No	Soal	Kunci Jawaban	Skor
1.	Sistem pelayanan makanan di <i>coffee shop</i> menggunakan ... e. <i>English service</i> f. <i>French service</i> g. <i>Family service</i> h. <i>American service</i>	B	1
2.	Makanan tersedia dimeja dan diatur lalu dihidangkan kepada tamu oleh nyonya rumah, cara pelayanan ini disebut...	A	1

	<ul style="list-style-type: none"> e. <i>Platter service</i> f. <i>English service</i> g. <i>Ready plate service</i> h. <i>Russian service</i> 		
3.	<p><i>Crumbing</i> dilaksanakan setelah tamu selesai menikmati hidangan ...</p> <ul style="list-style-type: none"> e. <i>Main course</i> f. <i>Soup</i> g. <i>Dessert</i> h. <i>Appetizer</i> 	A	1
4.	<p>Jenis pelayanan dimana tamu melayani diri sendiri dengan mengambil hidangan dari meja yang telah ditata dengan baik adalah...</p> <ul style="list-style-type: none"> e. <i>French service</i> f. <i>Platter service</i> g. <i>Buffet service</i> h. <i>Tray service</i> 	C	1
5.	<p>Pelayanan secara <i>tray service</i> di hotel biasanya dipesan melalui...</p> <ul style="list-style-type: none"> e. <i>Waiters</i> f. <i>Bar boy</i> g. Restoran h. <i>Room service</i> 	D	1

Lampiran 4**FOOD AND BEVERAGES SERVICE**

Pelayanan menurut pendapat Sigianto (2016) : “adalah upaya maksimal yang diberikan oleh petugas pelayanan dari sebuah perusahaan industri untuk memenuhi harapan dan kebutuhan pelanggan sehingga tercapai kepuasan.

Menurut Herni Suswati (2015) : “Pelayanan di restoran adalah melayani pesanan makanan dan minuman di restoran sesuai dengan menu yang dipilih dengan menggunakan teknik-teknik pelayanan sehingga tamu merasa puas dan berkesan untuk ingin datang kembali. Di industri restoran, setiap negara mempunyai tipe pelayanan masing-masing, pelayanan pada acara makan dan minum pada zaman raja-raja di Arab, China, Perancis, Inggris telah dilakukan sangat ketat. Diawali dari hidangan pembuka, utama dan pastry; yang berupa macam-macam hidangan telur, ikan, daging, sayuran dan buah-buahan serta macam-macam minuman. Kebiasaan ini sekarang telah dilakukan secara bisnis dengan berbagai pelayanan dari berbagai negara.

Jenis pelayanan makanan dan minuman dapat dibedakan menjadi 3 macam yaitu:

1. *Table service*

Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk di kursi menghadap meja makan. Kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan. *Table service* ini umumnya dibedakan menjadi 4 kategori yaitu:

a. *American service*

Menurut Marsum (2017) : “Disebut juga *plate service*, karena semua makanan sudah diporsikan atau dipersiapkan di atas piring dari dapur”. Pada prakteknya, ada pramusaji yang menyajikan hidangan dari sebelah kanan pemesan, tidak dari sebelah kiri sebagaimana mestinya.

Memiliki ciri-ciri antara lain yaitu : (1)Sifat pelayanannya sederhana, tidak resmi, dan cepat; (2)Makanan sudah siap ditata dan diatur di atas piring; (3)Disajikan kepada tamu dari sebelah kiri; (4)Piring kotor diangkat dari sebelah kanan”, menurut Herni Suswati (2015).

b. *English service*

Menurut Herni Suswati (2015) : “Pelayanan ini digunakan oleh keluarga bangsawan di Inggris”. Makanan tersedia di meja dan diatur oleh nyonya rumah dalam piring dan dihidangkan kepada tamunya dan nyonya rumah tersebut biasa disebut *hostess*. Jadi, *service* ini banyak digunakan di rumah tangga. Contoh yang paling umum adalah jika ada yang berulang tahun, maka yang berulang tahun akan memotong kue dan langsung memberikannya kepada tamu.

Menurut pendapat Marsum (2017) : “Dalam *english service*, pramusaji kurang berperan jika dibandingkan dengan ketiga sistem *table service* lainnya”. Oleh karena itu jarang digunakan mengingat salah satu tujuan *F&B service* adalah mengutamakan pelayanan di atas segalanya. Pramusaji untuk *english service* disebut dengan *buttler*.

c. *French service*

Menurut Herni Suswati (2015) : “*French service* adalah suatu tipe pelayanan yang sifatnya formal/resmi”. Awalnya pelayanan ini digunakan untuk tamu bangsawan. Sekarang ini disukai untuk orang yang ingin mendapatkan pelayanan yang mewah. Makanan satu persatu datang dari dapur dan setibanya di ruang *restaurant* dimatangkan dekat tamu dengan menggunakan ”*range oven* atau *rechaud oven*”. Setelah matang ditata atau disusun di atas *oval platter* dengan

menggunakan *guerdition* dan dihias dengan hiasan yang baik kemudian satu persatu hidangan tersebut ditawarkan oleh *waiter* secara berurutan kepada tamu. Pelayanan jenis ini mempunyai ciri menyajikan makanan utama secara utuh. Bila tamu telah memilih bagian dari hidangan makanan yang disukai, kemudian dipotong oleh *waiter* yang telah ahli serta disajikan langsung ke atas piring tamu, yang terbuat dari peralatan *service* serta dekorasi yang baik dan mahal.

d. *Russian service*

Menurut Herni Suswati (2015) : “Pelayanan jenis ini sering disebut juga dengan *modified french service* karena dalam beberapa hal mempunyai kesamaan dengan *french service*”. Pelayanan ala *rusia* sifatnya sangat formal, mewah dan para tamu merasa mendapatkan perhatian yang luar biasa dari petugas. Perbedaan yang menonjol antara *rusian* dengan *french* adalah: (1)*Russian service* memerlukan seorang *waiter*, sedangkan *French service* memerlukan dua orang *waiter*; (2)Makanan yang disajikan pada *russian service* disiapkan sepenuhnya di dapur, sedangkan *french service* sebagian disiapkan di dapur dan di restoran.

2. *Self service*

Self service atau *buffet service* adalah suatu sistem pelayanan restoran di mana semua makanan secara lengkap (hidangan pembuka, sup, hidangan utama, hidangan penutup) telah tertata dan diatur rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Para tamu secara bebas mengambil sendiri hidangannya sesuai dengan selera. Bentuk *buffet service* antara lain tergantung pada : (1)Ukuran dan bentuk ruangan; (2)Jumlah tamu dan (3)Waktu yang disediakan untuk menyantap hidangan. *Buffet service* terdiri dari : *a continual basis, a special accasion basis*

dan *a combination of table service and buffet style*. *Tray service* merupakan jenis pelayanan makan dan minum dimana tamu tidak dilayani di dalam restoran melainkan di kamar masing-masing (*room service*). Makanan akan dibawa oleh pelayan ke dalam ruangan masing-masing *customer*.

3. *Room service*

Room service merupakan jenis pelayanan kamar. System pelayanan ini dimana waiter atau pelayan mengantarkan pesanan tamu langsung ke kamar tamu. Pada pelayanan ini tamu memesan makanan dan minuman melalui layanan kamar (Herni Suswati 2015).



THE
Character Building
UNIVERSITY

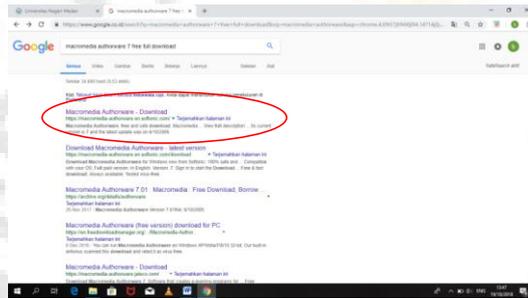
Lampiran 5

PROSEDUR PEMBUATAN DAN PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN *AUTHORWARE*

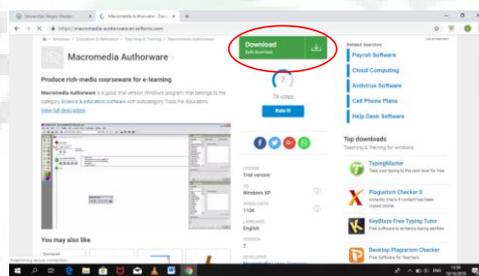
Adapun langkah-langkah untuk membuat media pembelajaran menggunakan media *authorware* adalah sebagai berikut :

a. Instal aplikasi *authorware*

- Jalankan file macromedia authorware installer dengan mengunjungi website www.authorwareinstaling.com

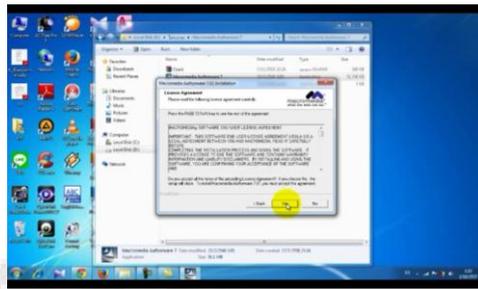


- Pada halaman google diatas klik web yang dilingkari. Maka akan muncul tampilan seperti dibawah ini

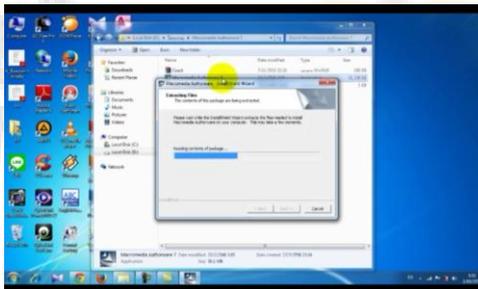


- Pilih download dan safe download untuk menyimpan halaman *authorware* sebelum dilakukan penginstalan pada media
- Pilih next
- Kemudian klik “Yes” pada tampilan set up Wizard yang muncul seperti gambar di bawah ini.

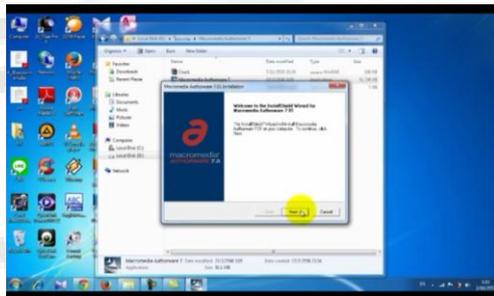
THE
Character Building
UNIVERSITY



- Laluklik “Yes” setelah itu, tentukan dimana letak lokasi instalasi macromedia authorware.

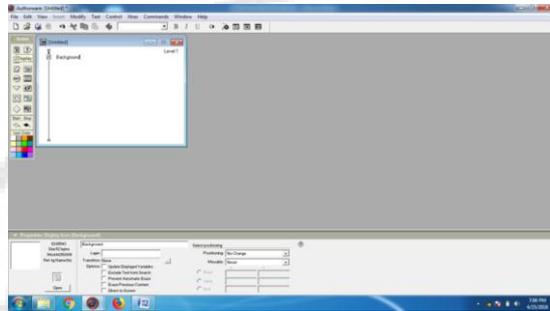


- Kemudian klik “Next”

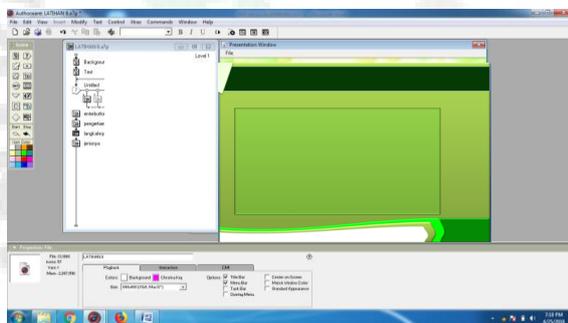


- Tunggu hingga proses instalasinya sampai selesai. Kemudian tekan “Finish”

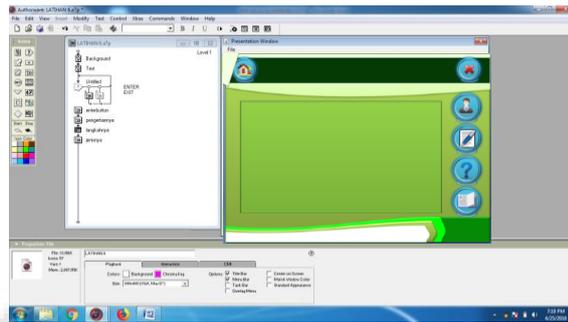
- Klik dan drag sebuah display, ganti untitled menjadi background seperti gambar dibawah ini



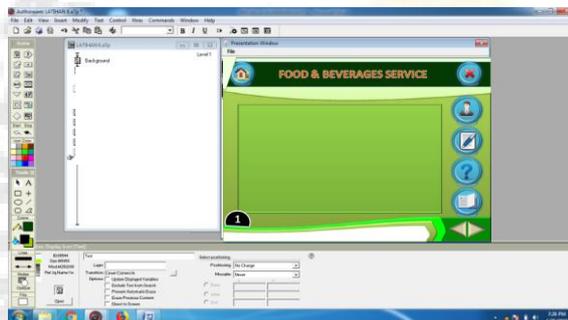
- Double klik pada icon display background, kemudian insert shape yang dipilih untuk dijadikan background dari komputer.



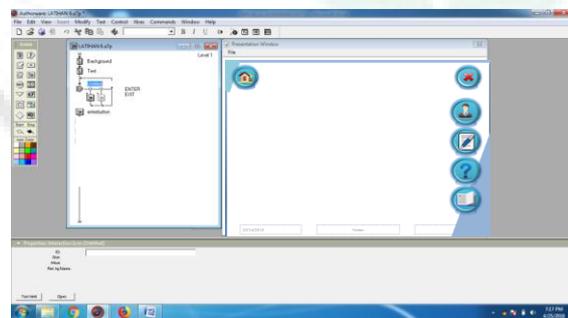
- Pilih insert – gambar – pilih icon untuk melengkapi tampilan media seperti icon home, close, profil, referensi. Kemudian susun icon-icon tersebut seperti susunan gambar dibawah ini.



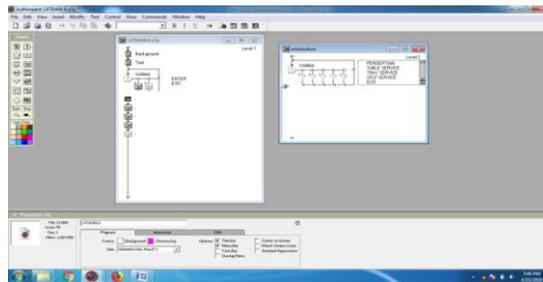
- Untuk memasukkan teks kedalam authorware sebagai judul presentasi maupun media pembelajaran klik icon text



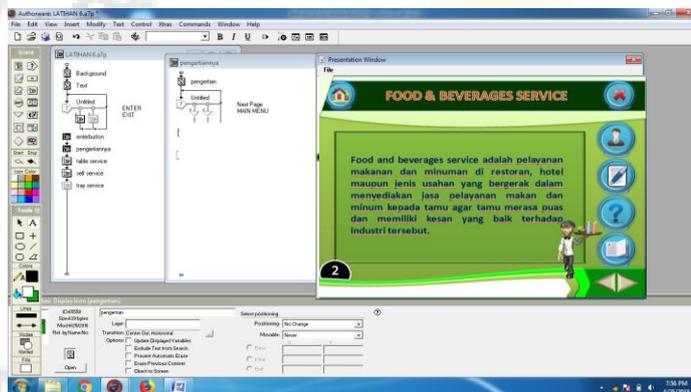
- Klik icon interaction untuk membuat tombol interaksi pada media pembelajaran. Misalnya "enter" untuk masuk dan "exit" untuk keluar.



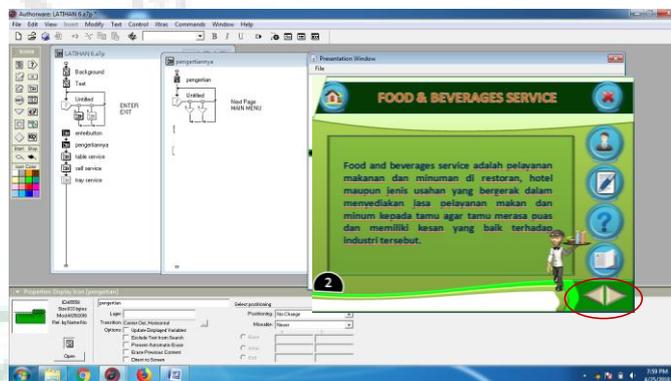
- Drag icon map lembar kerja kemudian klik hingga muncul tampilan presentation. Pada lembar presentation drag icon navigation sebanyak 5 untuk membuat interaktif disetiap slide. Beri nama icon navigation sesuai dengan materi yang akan dimasukkan



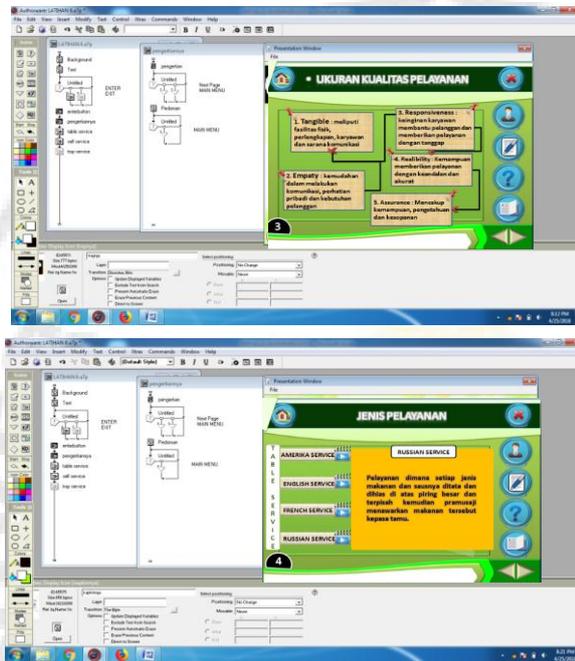
- Untuk memasukkan materi pada slide presentase drag icon map kemudian klik icon map tersebut. Pada lembar kerja drag kembali icon display



- Untuk membuat tombol interaktif lakukan seperti sebelumnya yaitu dengan klik dan drag icon interaction.



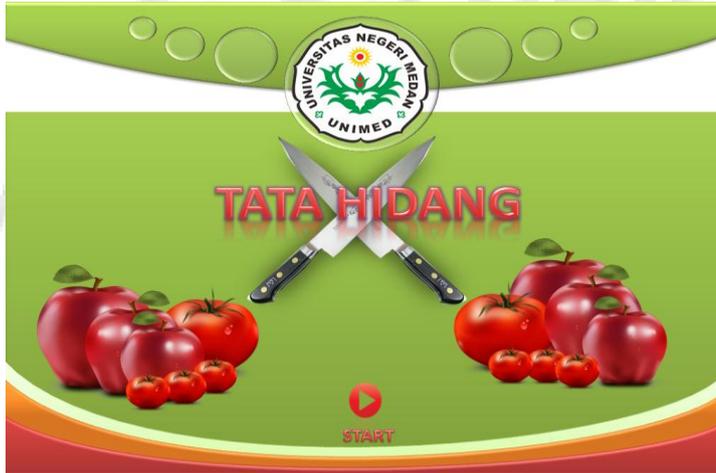
- Lakukan hal yang sama untuk memasukkan materi selanjutnya hingga selesai



UNIMED
THE
Character Building
UNIVERSITY

c. **Cara penggunaan media Authorware**

1. Buka media pembelajaran Authorware pada computer dengan cara klik start→computer→klik folder tempat penyimpanan media. Maka akan muncul beranda dari media seperti gambar di bawah ini.



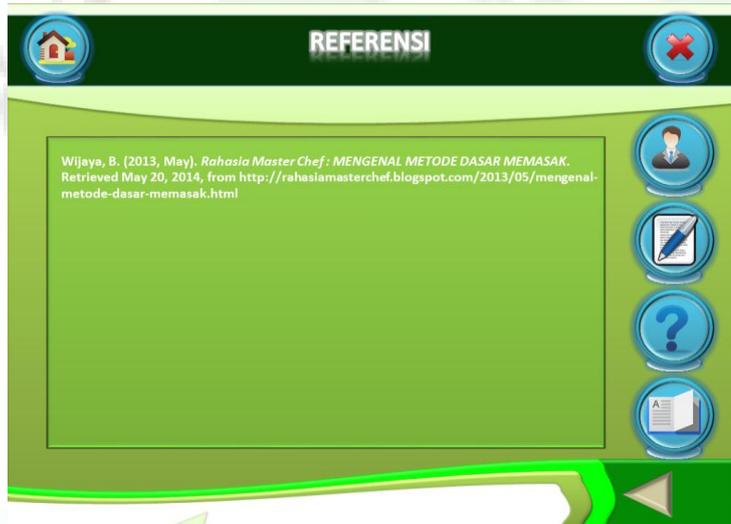
2. Klik icon start pada beranda media untuk memulai penggunaannya dan akan muncul halaman utama.



3. Pada sudut kiri atas terapat icon home. Icon home digunakan untuk kembali ke halaman utama.



4. Untuk membuka referensi pilih icon buku yang ada di bawah icon profil.



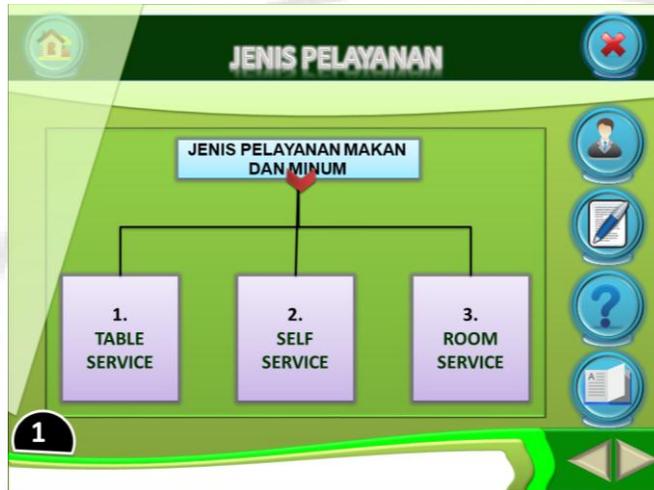
5. Icon pengertian *food and beverages service* berisi tentang pengantar materi.



6. Icon kualitas pelayanan



7. Pada icon jenis-jenis pelayanan berisi tentang jenis *food and beverages service* yang terbagi atas 3 jenis.



8. Pilih icon pada sudut kanan bawah untuk lanjut ke halaman selanjutnya dan untuk kembali kehalaman sebelumnya.
9. Pada sudut kanan atas pilih icon (X) untuk menutup media authorware.



Lampiran 6**KUESIONER PENELITIAN**

Petunjuk :

1. Isi terlebih dahulu biodata pada Nama, Kelas yang terdapat dilembar soal
2. Pilihlah jawaban yang paling tepat dengan cara member tanda silang (X) pada pilihan huruf A, B, C, atau D

NAMA :

KELAS :

1. Crumbing dilaksanakan setelah tamu selesai menikmati hidangan
 - a. Main course
 - b. Soup
 - c. Dessert
 - d. Appetizer
2. Pelayanan secara tray service di hotel biasanya dipesan melalui
 - a. Waiter
 - b. Bar boy
 - c. Restoran
 - d. Room Service
3. System pelayanan makanan di coffee shop menggunakan
 - a. English service
 - b. French service
 - c. Rusian service
 - d. American service
4. Pelayanan makanan dan minum yang disebut juga sebagai family service adalah
 - a. English service
 - b. French service
 - c. Rusian service
 - d. American service
5. Makanan tersedia di meja dan diatur lalu dihidangkan kepada tamu oleh nyonya rumah merupakan cara pelayanan
 - a. Platter service
 - b. English service
 - c. Ready plate service
 - d. Rusian service
6. Jenis pelayanan dimana tamu melayani diri sendiri dengan mengambil hidangan dari meja yang telah ditata dengan baik adalah
 - a. French service
 - b. Platters service
 - c. Buffet service
 - d. Tray service
7. Di bawah ini yang merupakan kelemahan dari American service adalah
 - a. Tidak memperhatikan keanggunan
 - b. Pelayanan lama
 - c. Pelayanan tidak ramah
 - d. Kurang memperhatikan keanggunan dalam layanan karena lebih mengutamakan kecepatan layanan
8. Food flow (dari pembelian makanan purchasing) layanan kepada pelanggan terutama terkait dengan pengiriman dan penyajian makanan untuk pelanggan setelah produksi pangan merupakan pengertian dari

- a. Food & beverage service
b. Room service
- c. Buffet service
d. Self service
9. Dibawah ini yang merupakan jenis-jenis food & beverage service adalah kecuali,...
- a. Table service dan tray service
b. Room service dan table service
- c. Tray service dan room service
d. Room service
10. Dalam pelayanan American service, semua hidangan yang disajikan ditata dipiring saji lengkap dengan garnish merupakan pekerjaan dari
- a. Staf production
b. Waiter
- c. Bar boy
d. Room service
11. Hamburger, fried chicken, hot dog merupakan hidangan yang biasa disajikan dengan pelayanan system
- a. English service
b. American service
- c. French service
d. Rusian service
12. Suatu sistem pelayanan dimana tamu duduk dikursi menghadap meja makan, kemudian makanan dan minuman diantarkan dan disajikan kepada tamu merupakan pengertian dari ...
- a. Food & beverage service
b. Room service
- c. Table service
d. Bar service
13. Di bawah ini yang merupakan jenis-jenis table service adalah
- a. American service
b. English service
- c. Rusian service
d. Semua benar
14. Pelayanan yang disebut juga sebagai plate service adalah
- a. American service
b. English service
- c. Rusian service
d. French service
15. Cara menata/menyusun dan menyajikan makanan dengan menggunakan alat yang tepat serta memberikan layanan ketika pelanggan menikmati makanan di meja makan merupakan pengertian dari
- a. Perencanaan pelayanan makanan
b. Pelayanan makanan
- c. Penyajian makanan
d. Penataan dan pelayana makanan
16. Tujuan dari penataan dan pelayanan makanan adalah
- a. Membangkitkan selera makan
b. Memberikan kepuasan
- c. Memberikan kenyamanan
d. Mempererat hubungan keluarga
17. Bagian yang memiliki tugas pokok menyiapkan, membuat dan menyajikan minuman dengan atau tanpa makanan kepada tamu adalah
- a. Restoran
b. Kitchen
- c. Bar
d. Waiter
18. Pelaksanaan penyediaan dan pengolahan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman berada di bawah tanggung jawab dari
- a. Food and beverage division
b. Food and beverage product
- c. Food and beverage manager
d. Food and beverage service



19. Adapun hal-hal yang mendukung keberhasilan pelaksanaan penataan dan pelayanan makanan yang baik, antara lain
- a. Pramusaji yang professional
 - b. Tempat dan peralatan yang tepat
 - c. Kerjasama yang baik
 - d. Semua benar
20. Membersihkan sisa makanan termasuk jenis kotoran lainnya yang ada di atas meja tamu pada saat pelayanan disebut dengan
- a. Crumbing down
 - b. Clearing up
 - c. Dustering
 - d. Crumbs
 - e.
21. Semua jenis hidangan disiapkan dan disajikan secara demonstrative di depan pelanggannya oleh dua orang pramusaji dan beberapa petugas khusus yang melayani minuman merupakan jenis layanan
- a. French service
 - b. Family service
 - c. Buffet service
 - d. Tray service
22. Yang digunakan pramusaji sebagai tempat membawa makanan dari dapur ke side stand untuk dihidangkan kepada tamu adalah
- a. Tray
 - b. Dinner plate
 - c. Oval plate
 - d. Gueridon
23. Kereta dorong yang dirancang dan dikemas dalam peralatan yang praktis untuk memenuhi kebutuhan operasional dan tinggi yang sejajar dengan meja tamu disebut dengan
- a. Trolley
 - b. Kereta
 - c. Gueridon
 - d. Tray
24. Di bawah ini yang merupakan pengertian dari Chef de rang adalah
- a. Orang yang bertanggung jawab pada bagian makanan dalam sebuah restaurant
 - b. Orang yang bertanggung jawab menyajikan makanan
 - c. Orang yang bertanggung jawab menyajikan minuman
 - d. Orang yang bertanggung jawab pada layanan kamar
25. Dibawah ini merupakan jenis-jenis buffet service adalah
- a. A continual basis
 - b. A special occasion basis
 - c. A combination of table service and buffet style
 - d. Semua benar
26. Orang yang bertanggung jawab membantu untuk menyajikan makanan yang telah dihidangkan chef de rang kepada tamu adalah
- a. Commis de rang
 - b. De rang
 - c. Bar boy
 - d. Room service
27. Jenis hidangan yang biasanya disajikan pada sistem French service adalah kecuali,
- a. Lobster thenmidor
 - b. Cherry jubel
 - c. Hot dog
 - d. Crepes suzetti
28. Dalam pelayanan makan dan minum buffet service makanan panas dan dingin harus tetap dijaga suhunya. Suhu yang baik untuk makanan panas dan dingin berurutan adalah

MEDAN

38. "As a list of dishes which are available to a customer" merupakan pengertian dari
- Menu
 - Bill
 - Service
 - Food
39. Baki kecil khusus untuk meletakkan dan membawa nota pembayaran pada pelayanan adalah
- Bill tray
 - Oval tray
 - Cash bill
 - Square tray
40. Sebagai tempat penyimpanan alat-alat yang diperlukan pada waktu service dan untuk mempermudah pekerjaan waiter adalah fungsi dari
- Store room
 - Side board
 - Bar display
 - Bar counter
41. Divisi yang mempunyai tugas pokok yaitu menyiapkan, membersihkan dan menyimpan peralatan baik bagi keperluan *service* maupun *production* adalah
- Restaurant
 - Bar
 - Steward
 - Banquet
42. Pelayanan makanan pada hidangan buffet adalah
- Self service
 - Family service
 - American service
 - Russian service
43. Bentuk penataan meja buffet dimana meja buffet disediakan lebih dari satu dan letaknya memencar, tiap buffet diisi dengan satu jenis hidangan makanan adalah bentuk penataan
- Suggestive selling
 - Scramble sistem
 - Straight line storage
 - Cocktail party
44. Jenis usaha boga dengan sistem pelayanan self service adalah
- Coffee shop
 - Cafetarian
 - Kantin
 - Rumah makan
45. Cirri khas dalam English service adalah ...
- Makan sepenuhnya telah diracik dan diiris dari dapur, kemudian diatur rapi dan menarik diatas piring
 - Tamu diperkenankan untuk mengambil dan memilih makan yang telah diatur di meja panjang
 - Merupakan salah satu cara penghidangan di ruang makan dimana makanan siap diracik diatas piring dari dapur langsung disajikan kepada tamu
 - Makanan diracik oleh tuan rumah dan disuguhkan langsung kepada tamu khususnya makanan pokok
46. Host/head adalah istilah untuk tuan rumah yang dikenal dalam pelayanan
- Inggris
 - Prancis
 - Rusia
 - Amerika
47. Istilah flambee dikenal dalam pelayanan ala
- Prancis
 - Inggris
 - Rusia
 - Amerika

48. Breakfast menu room service biasanya disebut juga dengan
- a. Ala carte & table d'hote menu
 - b. Club breakfast
 - c. Door knob menu
 - d. English breakfast
49. Alat yang digunakan oleh petugas room service yaitu suatu meja makan memiliki roda pada setiap kakinya yang digunakan khusus untuk melayani tamu dikamar, dilengkapi alat pemanas (heater) disebut dengan
- a. Telpone
 - b. Trolley
 - c. Service trolley/room service table
 - d. Room service tray
50. Penyajian makanan pada pelayanan ala Rusia dilakukan dari arah sebelah
- a. Kanan tamu searah jarum jam
 - b. Kiri tamu dengan gerak berlawanan arah jarum jam
 - c. Samping tamu
 - d. Berdasarkan menu

MEKKA

Lampiran 8**PERHITUNGAN UJI VALIDITAS**

Menurut Arikunto (2015), untuk menentukan validitas item soal digunakan rumus

korelasi point biserial, yaitu: $r_{pbi} = \frac{M_p - M_t}{S_t} \sqrt{\frac{p}{q}}$

Sebelum melakukan perhitungan diatas terlebih dahulu ditentukan standart

deviasi (St), yaitu : $S_t = \sqrt{\frac{\sum Y^2 - \frac{(\sum Y)^2}{n}}{n-1}}$

Berdasarkan tabel sebaran data, maka dapat dihitung validitas tiap butir soalnya.

Sebagai contoh perhitungan dapat diambil butir soal nomor 1, yaitu:

$$\sum X = 17 \quad \sum XY = 517 \quad \sum Y^2 = 30542$$

$$\sum Y = 938 \quad N = 33 \quad p = 0,515$$

$$q = 0,4805 \quad M_p = 30,41 \quad M_t = 24,42$$

$$\text{Maka : } S_t = \sqrt{\frac{30542 - \frac{(938)^2}{33}}{33-1}} = 10,843$$

$$\begin{aligned} \text{Jadi : } r_{pbi} &= \frac{M_p - M_t}{S_{dt}} \sqrt{\frac{p}{q}} \\ &= \frac{30,41 - 24,42}{10,843} \sqrt{\frac{0,515}{0,4805}} \\ &= 0,552 \sqrt{1,061} \\ &= 0,571 \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan soal nomor 1 di atas dan di konsultasikan dengan tabel harga kritik r produk moment pada taraf signifikan 5 persen dengan N=33, yaitu 0,344 maka dapat diketahui bahwa $r_{hitung} > r_{tabel}$ (0,571 > 0,344), maka butir soal nomor satu di kategorikan soal yang **Valid**.

Adapun ringkasan perhitungan validitas item soal, dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 2. Perhitungan validitas

No	r_{hitung}	r_{tabel}	Keterangan
1	0,571	0,344	Valid
2	0,475	0,344	Valid
3	0,497	0,344	Valid
4	0,451	0,344	Valid
5	0,613	0,344	Valid
6	0,475	0,344	Valid
7	0,332	0,344	Tidak Valid
8	0,429	0,344	Valid
9	0,587	0,344	Valid
10	0,369	0,344	Valid
11	0,158	0,344	Tidak Valid
12	0,474	0,344	Valid
13	0,451	0,344	Valid
14	0,510	0,344	Valid
15	0,497	0,344	Valid
16	0,497	0,344	Valid
17	0,412	0,344	Valid
18	0,476	0,344	Valid
19	0,186	0,344	Tidak Valid
20	0,589	0,344	Valid
21	0,479	0,344	Valid
22	0,633	0,344	Valid
23	0,614	0,344	Valid
24	0,475	0,344	Valid
25	0,325	0,344	Tidak Valid
26	0,200	0,344	Tidak Valid
27	0,446	0,344	Valid
28	0,386	0,344	Valid
29	0,436	0,344	Valid
30	0,625	0,344	Valid
31	0,429	0,344	Valid
32	0,475	0,344	Valid
33	0,305	0,344	Tidak Valid
34	0,524	0,344	Valid
35	0,587	0,344	Valid
36	0,518	0,344	Valid
37	0,354	0,344	Valid
38	0,392	0,344	Valid
39	0,613	0,344	Valid

40	0,152	0,344	Tidak Valid
41	0,484	0,344	Valid
42	0,284	0,344	Tidak Valid
No	<i>r_{hitung}</i>	<i>r_{tabel}</i>	Keterangan
43	0,385	0,344	Valid
44	0,633	0,344	Valid
45	0,505	0,344	Valid
46	0,435	0,344	Valid
47	0,071	0,344	Tidak Valid
48	0,497	0,344	Valid
49	0,501	0,344	Valid
50	0,435	0,344	Valid

Dari tabel di atas diperoleh kesimpulan bahwa dari 50 butir soal diperoleh hasil 41 soal valid dan 9 soal yang tidak valid yaitu no 7, 11, 19, 25, 26, 33, 40, 42 dan 47.





Lampiran 3

Table 3. Reliabilitas Tata Hidang

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	ADELIA P	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
2	ADI SYAH	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
3	ADIS ZAH	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1
4	AGUNG. P	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0
5	ANDIKA	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1
6	ANIS .A	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1
7	ANNISA. P	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0
8	AULIA. A	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9	BELLA. P	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0
10	BREMA. P	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0
11	CHICHI. M	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0
12	CINDY. A	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1
13	DEA HOLY	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1
14	DELLA. K	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1
15	DESI. A	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1
16	DISKA. N	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0
17	EGA P	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1
18	ERIKA. P	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0
19	FAJAR	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1
20	GABRIEL. R	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1
21	JUN LIANI	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0
22	KEISA PUTRI	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1
23	M.FATHUR	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
24	NUR'AINI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
25	OVIETA DWI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
26	OXANA YOVA	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0
27	RAKA P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
28	REIHAN. A	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
29	SISKA. D	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1
30	TIA DHANI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
31	VIVI QXANA	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
32	WULAN PUTRI	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
33	YULIA. A	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1
	$\sum X$	17	23	19	18	17	19	18	21	24	19	18	16	19	19	17	23	21	20	16	17	19	21
	$\sum X^2$	289	529	361	324	289	361	324	441	576	361	324	256	361	361	289	529	441	400	256	289	361	441
	$\sum XY$	309	618	526	484	309	523	492	588	623	523	484	471	526	526	456	618	588	550	477	509	523	543
	p	0.515	0.697	0.576	0.563	0.515	0.576	0.545	0.636	0.727	0.576	0.545	0.485	0.576	0.576	0.515	0.697	0.636	0.606	0.485	0.515	0.576	0.636
	q	0.485	0.303	0.424	0.438	0.485	0.424	0.455	0.364	0.273	0.424	0.455	0.515	0.424	0.424	0.485	0.303	0.364	0.394	0.515	0.485	0.424	0.364
	pq	0.25	0.211	0.244	0.246	0.25	0.244	0.248	0.231	0.198	0.244	0.248	0.25	0.244	0.244	0.25	0.211	0.231	0.239	0.25	0.25	0.244	0.231
	p/q	1.063	2.3	1.357	1.286	1.063	1.357	1.2	1.75	2.667	1.357	1.2	0.941	1.357	1.357	1.063	2.3	1.75	1.358	0.941	1.063	1.357	1.75
	St	6,359																					
	St^2	40,437																					
	r_{tt}	0,7743 Reliabilitas Tinggi																					



Lampiran 9

Table 3. Reliabilitas Tata Hidang

NO	NAMA SISWA	Nomor item Soal																			Y	Y'	
		23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41			
1	ADELIA P	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	29	841	
2	ADISYAH	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	34	1156	
3	ADIS ZAH	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	14	196	
4	AGUNG. P	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	30	900	
5	ANDIKA	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	25	625	
6	ANIS. A	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	25	625	
7	ANNISA. P	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	22	484	
8	AULIA. A	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36	1296	
9	BELLA. P	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	22	484	
10	BREMA. P	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	10	100	
11	CHICHI. M	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	16	256	
12	CINDY. A	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	31	961	
13	DEA HOLY	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	16	256	
14	DELLA. K	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	22	484	
15	DESI. A	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	17	289	
16	DISKA. N	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	21	441	
17	EGA PRASETYA	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	28	784	
18	ERIKA. P	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	31	961	
19	FAJAR	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	20	400	
20	GABRIEL. R	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	19	361	
21	JUN LIANI	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	12	144	
22	KEISA PUTRI	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	23	529	
23	M.FATHUR	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	7	49	
24	NUR'AINI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	41	1681	
25	OVIETA DWI	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	5	25	
26	OXANA YOVA	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	19	361	
27	RAKA P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	38	1444	
28	REIHAN. A	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	33	1089	
29	SISKA. D	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	13	169	
30	TIA DHANI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	41	1681	
31	VIVI QXANA	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	33	1089	
32	WULAN PUTRI	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	6	36	
33	YULIA. A	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	36	1296	
	ΣX	19	20	14	18	18	19	17	21	17	22	20	17	22	23	16	17	19	18	17			
	ΣX^2	361	400	196	324	324	361	289	441	289	484	400	289	484	529	256	289	361	324	289			
	ΣXY	517	531	402	522	497	523	484	588	482	580	533	509	595	589	477	467	526	514	467			
	p	0.58	0.61	0.42	0.55	0.55	0.6	0.52	0.64	0.52	0.67	0.61	0.52	0.67	0.7	0.48	0.5	0.58	0.55	0.52			
	q	0.42	0.39	0.58	0.45	0.45	0.4	0.48	0.36	0.48	0.33	0.39	0.48	0.33	0.3	0.52	0.5	0.42	0.45	0.48			
	pq	0.24	0.24	0.24	0.25	0.25	0.2	0.25	0.23	0.25	0.22	0.24	0.25	0.22	0.21	0.25	0.2	0.24	0.25	0.25			
	p/q	1.36	1.54	0.74	1.2	1.2	1.4	1.06	1.75	1.06	2	1.54	1.06	2	2.3	0.94	1.1	1.36	1.2	1.06			
	St	6,359																					
	St^2	40,437																					
	r_{tt}	0,7749 Reliabilitas Tinggi																					

Lampiran 10**PERHITUNGAN RELIABILITAS TES**

Untuk menentukan reliabilitas tes dilakukan dengan menggunakan perhitungan memakai rumus Kuder- Richardson (KR)21 (Arikunto, 2015).

$$r_{11} = \left(\frac{k}{k-1} \right) \left(\frac{St^2 - \sum pq}{St^2} \right)$$

Maka dari data yang diuji cobakan diperoleh hasil:

$$\begin{aligned} r_{11} &= \left(\frac{41}{41-1} \right) \left(\frac{40,437 - 9,844}{40,437} \right) \\ &= (1,025) \left(\frac{30,593}{40,437} \right) \\ &= (1,025) (0,756) = 0,7749 \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas diperoleh harga indeks reliabilitas tes sebesar **0,7749**.

Untuk arti dari suatu koefisien reliabilitas dapat digunakan acuan/indeks korelasi yang dikemukakan Arikunto (2015), sebagai berikut:

- Antara 0,80 sampai dengan 1,00 : Reliabilitas sangat tinggi
- Antara 0,60 sampai dengan 0,79 : Reliabilitas tinggi
- Antara 0,40 sampai dengan 0,59 : Reliabilitas cukup
- Antara 0,20 sampai dengan 0,39 : Reliabilitas rendah
- Antara 0,00 sampai dengan 1,19 : Reliabilitas sangat rendah

Berdasarkan indeks korelasi di atas, indeks realibilitas tes tata hidang termasuk dalam kategori **Tinggi**

INDEKS KESUKARAN TES

Indeks kesukaran tes ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{B}{JS}$$

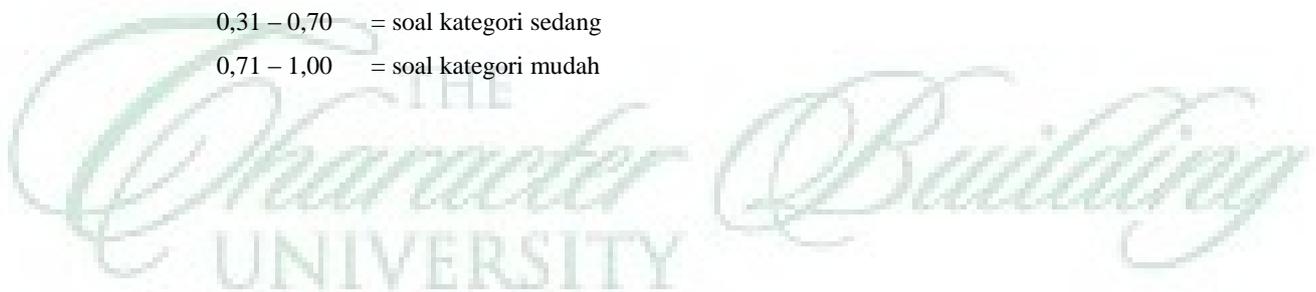
Sebagai contoh perhitungan dapat diambil dari butir soal nomor 1, yaitu:

$$B = 17 \quad ; \quad Js = 33$$

$$\text{Maka : } P = \frac{17}{33} = 0,51$$

Arikunto mengklasifikasikan harga indeks kesukaran sebagai berikut:

- 0,00 – 0,30 = soal kategori sukar
- 0,31 – 0,70 = soal kategori sedang
- 0,71 – 1,00 = soal kategori mudah



Dari perhitungan diatas dan di konsultasikan dengan rentang nilai, maka dapat disimpulkan butir soal nomor 1 tergolong **Sedang**

Tabel 4. Perhitungan Indeks Kesukaran Item Soal

Item	B	P	Keterangan	Item	B	P	Keterangan
1	17	0,51	Sedang	22	21	0,63	Sedang
2	23	0,69	Sedang	23	19	0,57	Sedang
3	19	0,57	Sedang	24	20	0,6	Sedang
4	18	0,54	Sedang	25	14	0,42	Sedang
5	17	0,51	Sedang	26	18	0,54	Sedang
6	19	0,57	Sedang	27	18	0,54	Sedang
7	18	0,54	Sedang	28	19	0,57	Sedang
8	21	0,63	Sedang	29	17	0,51	Sedang
9	24	0,72	Mudah	30	21	0,63	Sedang
10	19	0,57	Sedang	31	17	0,51	Sedang
11	18	0,54	Sedang	32	22	0,66	Sedang
12	16	0,48	Sedang	33	20	0,6	Sedang
13	19	0,57	Sedang	34	17	0,51	Sedang
14	19	0,57	Sedang	35	22	0,66	Sedang
15	17	0,51	Sedang	36	23	0,69	Sedang
16	23	0,69	Sedang	37	16	0,48	Sedang
17	21	0,63	Sedang	38	17	0,51	Sedang
18	20	0,6	Sedang	39	19	0,57	Sedang
19	16	0,48	Sedang	40	18	0,54	Sedang
20	17	0,51	Sedang	41	17	0,51	Sedang
21	19	0,57	Sedang				

Berdasarkan hasil perhitungan tingkat kesukaran tes, diketahui bahwa dari 43 soal yang terdapat 1 soal dengan kategori mudah dan 40 soal dengan kategori sedang.

Lampiran 11

Tabel 5. Daya Beda Soal Tes Tata Hidang

No	NAMA SISWA	NOMOR ITEM SOAL																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
1	NUR'AINI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	TIA DHANI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	RAKA PRATAMA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1
4	AULIA. A	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	YULIA. A	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1
6	ADI SYAH	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0
7	REIHAN. A	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
8	VIVI QXANA	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
9	CINDY. A	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1
10	ERIKA. P	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
11	AGUNG. P	1	0	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0
12	ADELIA P	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1
13	EGA PRASETYA	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0
14	ANDIKA	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1
15	ANIS .A	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1
16	KEISA PUTRI	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1
17	ANNISA. P	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0
18	BELLA. P	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0
19	DELLA. K	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0
20	DISKA. N	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1
21	FAJAR	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1
22	GABRIEL. R	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0
23	QXANA YOVA	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1
24	DESI. A	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1
25	CHICHI. M	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0
26	DEA HOLY	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0
27	ADIS ZAH	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1
28	SISKA. D	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0
29	JUN LIANI	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0
30	BREMA. P	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1
31	M.FATHUR	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
32	WULAN PUTRI	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0
33	OVIETA DWI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ΣX	17	23	19	18	17	19	18	21	24	19	18	16	19	19	17	23	21	20	16	17	19
	Tingkat	0,51	0,69	0,57	0,54	0,51	0,57	0,54	0,63	0,72	0,57	0,54	0,48	0,57	0,57	0,51	0,69	0,63	0,6	0,48	0,51	0,57
	Daya Beda (D)	0,62	0,75	0,5	0,37	0,62	0,62	0,5	0,87	0,75	0,62	0,37	0,5	0,5	0,5	0,25	0,37	0,75	0,87	0,75	0,5	0,62

Lampiran 11

TABEL 5. Daya Beda Soal Tes Tata Hidang

No	NAMA SISWA	NOMOR ITEM SOAL																			
		22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
1	NUR'AINI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	TIA DHANI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3	RAKA PRATAMA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4	AULIA. A	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5	YULIA. A	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1
6	ADI SYAH	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1
7	REIHAN. A	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1
8	VIVI QXANA	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1
9	CINDY. A	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0
10	ERIKA. P	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1
11	AGUNG. P	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12	ADELIA P	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0
13	EGA PRASETYA	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0
14	ANDIKA	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0
15	ANIS. A	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0
16	KEISA PUTRI	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
17	ANNISA. P	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1
18	BELLA. P	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0
19	DELLA. K	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1
20	DISKA. N	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0
21	FAJAR	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0
22	GABRIEL. R	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0
23	OXANA YOVA	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1
24	DESI. A	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0
25	CHICHI. M	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1
26	DEA HOLY	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1
27	ADIS ZAH	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0
28	SISKA. D	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0
29	JUN LIANI	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1
30	BREMA. P	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
31	M.FATHUR	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1
32	WULAN PUTRI	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0
33	OVIETA D'WI	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0
	ΣX	21	19	20	14	18	18	19	17	21	17	22	20	17	22	23	16	17	19	18	17
	Tingkat	0,63	0,57	0,6	0,30	0,54	0,54	0,57	0,51	0,63	0,51	0,66	0,6	0,51	0,66	0,69	0,48	0,51	0,57	0,54	0,51
	Daya Beda (D)	0,62	0,5	0,5	0,12	0,5	0,87	0,5	0,62	0,5	0,62	0,87	0,62	0,5	0,25	0,87	0,62	0,5	0,25	0,62	0,25

Lampiran 12

PERHITUNGAN DAYA BEDA SOAL

Untuk menguji daya beda setiap butir soal digunakan rumus seperti yang dikemukakan Arikunto (2006) sebagai berikut:

$$D = \frac{P_A}{J_A} - \frac{P_B}{J_B} = P_A - P_B$$

Hasil perhitungan daya pembeda di konsultasikan dengan ketentuan dikemukakan oleh Arikunto, yaitu:

- D = 0,00 – 0,20 = butir soal jelek
 D = 0,21 – 0,40 = butir soal cukup
 D = 0,41- 0,70 = butir soal baik
 D = 0,71 – 1,00 = butir soal baik sekali

Hasil perhitungan untuk nomor 1, diperoleh :

$$D = \frac{13}{16} - \frac{3}{16} = 0,625$$

Dengan demikian untuk soal nomor 1 berdasarkan daya beda tes dapat di kategorikan ke dalam kriteria **Baik**

Dengan cara yang sama, untuk tingkat kesukaran dan daya beda butir soal tes nomor selanjutnya dapat di hitung dan diperoleh hasil perhitungan selengkapnya pada tabel berikut :

Tabel 6.Perhitungan Daya Beda Tes

Item	BA	BB	D	Huruf	Kategori
1	13	3	0,625	B	Baik
2	14	8	0,75	BS	Baik sekali
3	12	7	0,5	B	Baik
4	11	6	0,375	B	Baik
5	13	3	0,625	B	Baik
6	13	6	0,625	B	Baik
7	12	6	0,5	Baik	Baik
8	15	5	0,875	BS	Baik sekali
9	14	9	0,75	BS	Baik sekali
10	13	6	0,625	B	Baik
11	11	6	0,375	B	Baik
12	12	3	0,5	B	Baik
13	12	7	0,5	B	Baik
14	12	7	0,5	B	Baik
15	10	7	0,25	B	Baik

Item	BA	BB	D	Huruf	Kategori
16	11	8	0,375	B	Baik
17	14	5	0,75	BS	Baik sekali
18	15	5	0,875	BS	Baik sekali
19	14	4	0,75	BS	Baik sekali
20	12	3	0,5	B	Baik
21	13	6	0,625	B	Baik
22	13	8	0,625	B	Baik
23	12	7	0,5	B	Baik
24	12	8	0,5	B	Baik
25	9	4	0,125	C	Cukup
26	13	4	0,625	B	Baik
27	12	6	0,5	B	Baik
28	13	6	0,625	B	Baik
29	12	5	0,5	B	Baik
30	15	5	0,875	BS	Baik sekali
31	12	5	0,5	B	Baik
32	13	8	0,625	B	Baik
33	12	8	0,5	B	Baik
34	13	3	0,625	B	Baik
35	15	6	0,875	BS	Baik sekali
36	13	9	0,625	B	Baik
37	12	4	0,5	B	Baik
38	10	6	0,25	B	Baik
39	12	7	0,5	B	Baik
40	13	4	0,625	B	Baik
41	10	6	0,25	B	Baik

Dari tabel di atas diperoleh kesimpulan bahwa dari 41 butir soal diperoleh hasil 8 soal dalam kategori Baik sekali, 33 soal dalam kategori Baik, 1 soal kategori Cukup.

Lampiran 13

Tabel 7. Hasil Belajar Pre Test Siswa yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware pada Pelajaran Tata Hidang

NO	NAMA SISVA	NOMOR SOAL																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	AJENG A	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0
2	DINI NUR H	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1
3	ELLIN M	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0
4	ENDAH SRI	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0
5	EVI YANTI	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0
6	FATWA AQITAH	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1
7	RURA SHANIA	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1
8	GRACIA S	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0
9	HELGA CELIA	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
10	INTAN P SARI	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0
11	KARINA W	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1
12	KARTIKA M	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0
13	KOMARIAH H	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1
14	LOIS SIANTURI	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1
15	LUVI TRIANA	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1
16	M. RIZKY	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0
17	M. USMAN S	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1
18	NIDIA LASYA	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0
19	NOLLA PRIYA	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1
20	NURWENDA Y	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0
21	RIZKI K	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0
22	RUSDI GEMINI	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1
23	SARI AYUN	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1
24	SOVIE ANJANI	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1
25	TANTI MAWAR	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1
26	THALITA Y	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1
27	VINA AGUSTIN	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0
28	WIDIA SIREGAR	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0
29	YULIA AGUSTIN	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0
30	ZYZAH NURUL	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1

Lampiran 13

Tabel 7. Hasil Belajar Pre Test Siswa yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware pada Pelajaran Tata Hidang

NO	NAMA SISWA	NOMOR ITEM SOAL																			Σx	Σx ²
		23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41		
1	AJENG A	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	16	256
2	DINI NUR H	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	16	256
3	ELLIN M	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	0	19	361
4	ENDAH SRI	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	17	289
5	EVI YANTI	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	17	289
6	FATWA AQITAH	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	18	324
7	RURA SHANIA	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	21	441
8	GRACIA S	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	16	256
9	HELGA CELIA	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	16	256
10	INTAN P SARI	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	15	225
11	KARINA W	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	18	324
12	KARTIKA M	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	18	324
13	KOMARIAH H	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	18	324
14	LOIS SIANTURI	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	13	169
15	LUVI TRIANA	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	12	144
16	M. RIZKY	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	16	256
17	M. USMAN S	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	18	324
18	NIDIA LASYA	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1	16	256
19	NOLLA PRIYA	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	18	324
20	NURWENDA Y	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	15	225
21	RIZKIK	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	22	484
22	RUSDI GEMINI	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	18	324
23	SARI AYUN	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	15	225
24	SOVIE ANJANI	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	14	196
25	TANTI MAWAR	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	17	289
26	THALITA Y	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	17	289
27	VINA AGUSTIN	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	16	256
28	WIDIA SIREGAR	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	19	361
29	YULIA AGUSTIN	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	18	324
30	ZYZAH NURUL	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	16	256

Lampiran 14

Tabel 8. Hasil Belajar Pre test siswa yang tidak menggunakan media pembelajaran Authorware

N O	NAMA SISWA	Nomor Item Soal																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	ADI SYAHPUTRA	0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1
2	AULIA PUTRI	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1
3	BAGUS PRADIYATNA	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	1
4	DEDEK SANDHY	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1
5	DHEA SHAFIRA	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0
6	DIMAS W	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0
7	DINI NURHALIZA	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1
8	DWI AL WIRA	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1
9	ELIN M	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0
10	FATAYATULI	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0
11	FAZURA S	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0
12	GADIS AMANDA	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0
13	INDAH QURSI	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0
14	INDIRA DWINA	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1
15	INTAN P SARI	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0
16	JIHAN PUTRI	0	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0
17	KARINA WULAN	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0
18	KURNIATI DINI	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0
19	LILI SURYANI	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1
20	LUVI TRIANI	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0
21	M. USMAN	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0
22	M. RISKY	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0
23	M. RISKY A	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1
24	NINDIA LASYA	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0
25	NOVA ADAWIYAH	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0
26	REHAM MEGAN	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1
27	RIZKI KHAIRANI	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1
28	RIRIN A	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1
29	SELVIANA	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0
30	THALITA YASMIN	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0
31	YINA ISMAYANI	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1
32	ZUHRONA S	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0

Lampiran 15

Tabel 9. Hasil Belajar Siswa yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

NO	NAMA SISWA	NOMOR SOAL																					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	AJENG A	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1
2	DINI NUR H	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1
3	ELLIN M	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1
4	ENDAH SRI	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1
5	EVI YANTI	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1
6	FATWA AQITAH	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1
7	RURA SHANIA	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
8	GRACIA S	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1
9	HELGA CELIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1
10	INTAN P SARI	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1
11	KARINA W	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1
12	KARTIKA M	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
13	KOMARIAH H	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
14	LOIS SIANTURI	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1
15	LUVI TRIANA	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1
16	M. RIZKY	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
17	M. USMAN S	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1
18	NIDIA LASYA	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1
19	NOLLA PRIYA	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1
20	NURWENDA Y	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1
21	RIZKI K	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1
22	RUSDI GEMINI	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1
23	SARI AYU N	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1
24	SOVIE ANJANI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0
25	TANTI MAWAR	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
26	THALITA Y	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1
27	VINA AGUSTIN	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1
28	WIDIA SIREGAR	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1
29	YULIA AGUSTIN	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
30	ZYZAH NURUL	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1

Lampiran 15

Tabel 9. Hasil Belajar Siswa yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

NO	NAMA SISWA	NOMOR ITEM SOAL																			ΣX	ΣX ²
		23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41		
1	AJENG A	1	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	31	961
2	DINI NUR H	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	32	1024
3	ELLIN M	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	33	1089
4	ENDAH SRI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	29	841
5	EVI YANTI	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	35	1225
6	FATWA AQITAH	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	32	1024
7	RURA SHANIA	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	32	1024
8	GRACIA S	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	36	1296
9	HELGA CELIA	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	36	1296
10	INTAN P SARI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	30	900
11	KARINA W	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	33	1089
12	KARTIKA M	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	35	1225
13	KOMARIAH H	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	29	841
14	LOIS SIANTURI	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	34	1156
15	LUVI TRIANA	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	33	1089
16	M. RIZKY	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	35	1225
17	M. USMAN S	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	30	900
18	NIDIA LASYA	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	34	1156
19	NOLLA PRIYA	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	36	1296
20	NURWENDA Y	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	33	1089
21	RIZKI K	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	26	676
22	RUSDI GEMINI	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	34	1156
23	SARI AYUN	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	32	1024
24	SOVIE ANJANI	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31	961
25	TANTIMAWAR	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	34	1156
26	THALITA Y	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	34	1156
27	VINA AGUSTIN	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	31	961
28	WIDIA SIREGAR	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	29	841
29	YULIA AGUSTIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	38	1444
30	ZYZAH NURUL	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	35	1225

Lampiran 16

Tabel 10. Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan Media Pembelajaran Authorware pada Mata Pelajaran Tata Hidang

NO	NAMA SISWA	NOMOR ITEM SOAL																			ΣX	ΣX ²
		23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41		
1	ADI SYAHPUTRA	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	30	900
2	AULIA PUTRI	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	31	961
3	BAGUS PRADIYATNA	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	32	1024
4	DEDEK SANDHY	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	27	729
5	DHEA SHAFIRA	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	35	1225
6	DIMAS W	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	31	961
7	DINI NURHALIZA	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	31	961
8	DWI AL WIRA	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	33	1089
9	ELIN M	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	32	1024
10	FATAYATUL I	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	28	784
11	FAZURA S	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	31	961
12	GADIS AMANDA	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	31	961
13	INDAH QURSI	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	26	676
14	INDIRA DWINA	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	32	1024
15	INTAN P SARI	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	24	576
16	JIHAN PUTRI	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	31	961
17	KARINA WULAN	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	28	784
18	KURNIATI DINI	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	32	1024
19	LILI SURYANI	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	33	1089
20	LUVITRIANI	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	31	961
21	M. USMAN	0	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	23	529
22	M. RISKY	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	0	30	900
23	M. RISKY A	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	25	625
24	NINDIA LASYA	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	29	841
25	NOVA ADAWIYAH	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	33	1089
26	REHAN MEGAN	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	28	784
27	RIZKI KHAIRANI	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	24	576
28	RIRIN A	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	28	784
29	SELVIANA	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	21	441
30	THALITA YASMIN	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	25	625
31	YINA ISMAYANI	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	21	441
32	ZUHRONA S	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	20	400

Lampiran 17

Tabel 11. Data Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

No	Nama Siswa	Pre Tes Kelas Eksperimen		Post Tes Kelas Eksperimen	
		X_1	X_1^2	X_1	X_1^2
1	Ajeng A	16	256	31	961
2	Dini Nur H	16	256	32	1024
3	Ellin M	19	361	33	1089
4	Endah Sri	17	289	29	841
5	Evi Yanti	17	289	35	1225
6	Fatwa Aqitah	18	324	32	1024
7	Rura Shania	21	441	32	1024
8	Gracia S	16	256	36	1296
9	Helga Celia	16	256	36	1296
10	Intan P Sari	15	225	30	900
11	Karina W	18	324	33	1089
12	Kartika M	18	324	35	1225
13	Komariah H	18	324	29	841
14	Lois Sianturi	13	169	34	1156
15	Luvi Triana	12	144	33	1089
16	M. Rizky	16	256	35	1225
17	M. Usman S	18	324	30	900
18	Nidia Lasya	16	256	34	1156
19	Nolla Priya	18	324	36	1296
20	Nurwenda Y	15	225	33	1089
21	Rizki K	22	484	26	676
22	Rusdi Gemini	18	324	34	1156
23	Sari Ayu N	15	225	32	1024
24	Sovie Anjani	14	196	31	961
25	Tanti Mawar	17	289	34	1156
26	Thalita Y	17	289	34	1156
27	Vina Agustin	16	256	31	961
28	Widia Siregar	19	361	29	841
29	Yulia Agustin	18	324	38	1444
30	Zyzah Nurul	16	256	35	1225

Lampiran 18

Tabel 12. Data Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan Media Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

No	Nama Siswa	Pre Tes Kelas Kontrol		Post Tes Kelas Kontrol	
		X_1	X_1^2	X_1	X_1^2
1	Adi Syahputra	16	256	30	900
2	Aulia Putri	17	289	31	961
3	Bagus Pradiyatna	18	324	32	1024
4	Dedek Sandhy	17	289	27	729
5	Dhea Shafira	18	324	35	1225
6	Dimas W	20	400	31	961
7	Dini Nurhaliza	16	256	31	961
8	Dwi Al Wira	18	324	33	1089
9	Elin M	20	400	32	1024
10	Fatayatul I	15	225	28	784
11	Fazura S	19	361	31	961
12	Gadis Amanda	15	225	31	961
13	Indah Qursi	15	225	26	676
14	Indira Dwina	20	400	32	1024
15	Intan P Sari	15	225	24	576
16	Jihan Putri	21	441	31	961
17	Karina Wulan	16	256	28	784
18	Kurniati Dini	20	400	32	1024
19	Lili Suryani	21	441	33	1089
20	Luvi Triani	15	225	31	961
21	M. Usman	20	400	23	529
22	M. Risky	19	361	30	900
23	M. Risky A	18	324	25	625
24	Nindia Lasya	16	256	29	841
25	Nova Adawiyah	20	400	33	1089
26	Rehan Megan	18	324	28	784
27	Rizki Khairani	13	169	24	576
28	Ririn A	19	361	28	784
29	Selviana	12	144	21	441
30	Thalita Yasmin	17	289	25	625
31	Yina Ismayani	14	196	21	441
32	Zuhrona S	11	121	20	400

Lampiran 19**PERHITUNGAN MEAN, STANDART DEVIASI DAN VARIANS SKOR HASIL BELAJAR TATA HIDANG**

Untuk mendeskripsikan data variabel penelitian, dianalisa dengan menyusun distribusi frekuensi yang digunakan untuk mengetahui penyebaran skor dari setiap variabel penelitian, sehingga dapat ditentukan harga rata-rata (M), Standart deviasi (Sd) dan Varians dengan menggunakan perhitungan menurut aturan Sturges (2015) :

$$\text{Rentang} = \text{Data terbesar} - \text{Data terkecil}$$

$$\text{Banyak kelas interval (k)} = 1 + 3.3 \log n$$

$$\text{Panjang kelas interval (P)} = \frac{\text{Rentang}}{\text{Banyak Kelas}}$$

$$\text{Kelas Interval} = \text{Data terendah} + \text{Panjang Interval kelas} - 1$$

Berdasarkan rumus di atas maka dibuat tabel distribusi frekuensi. Selanjutnya dicari harga Mean (M), Standart deviasi (Sd).

$$M = \frac{\sum f_i x_i}{\sum f_i}$$

$$S = \sqrt{\frac{\sum f_i (x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

Dimana :

n = Jumlah subjek penelitian

S = Jumlah keseluruhan produk skor X

A. Distribusi Frekuensi Pre Test Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

Skor tertinggi = 22

Skor terendah = 12

Rentang kelas = Skor tertinggi – skor terendah

$$= 22 - 12$$

$$= 10$$

Banyak kelas = $1 + 3,3 \log n$

$$= 1 + 3,3 \log (30)$$

$$= 1 + 3,3 (1,47)$$

$$= 5,85 \text{ (dibulatkan menjadi 6)}$$

Panjang kelas interval = $\frac{\text{Rentang}}{\text{Banyak Kelas}} = \frac{10}{6} = 1,7 \text{ (dibulatkan menjadi 2)}$

Kelas interval = Skor terendah + Panjang interval kelas – 1

$$= 12 + 2 - 1$$

$$= 13$$

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Pre Test Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

No. Kelas	Kelas Interval	f_i	x_i	$f_i x_i$	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$	$f_i (x_i - \bar{x})^2$
1.	12 - 13	2	12,5	25	-4,33	18,75	37,50
2.	14 - 15	4	14,5	58	-2,33	5,43	21,72
3.	16 - 17	12	16,5	198	-0,33	0,11	1,32
4.	18 - 19	10	18,5	185	1,67	2,78	27,80
5.	20 - 21	1	20,5	20,5	3,67	13,46	13,46
6.	22 - 23	1	22,5	22,5	5,67	32,14	32,14
JUMLAH		30		509			133,94

a. Harga Rata-rata (M)

$$\Sigma fi = 30$$

$$\Sigma fxi = 509$$

$$M = \frac{\Sigma fxi}{\Sigma fi}$$

$$= \frac{509}{30}$$

$$= 16,83$$

b. Standart deviasi (Sd)

$$Sd = \sqrt{\frac{\Sigma fi (xi - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

$$= \sqrt{\frac{133,94}{(30-1)}}$$

$$= \sqrt{\frac{133,94}{29}}$$

$$= \sqrt{4,62}$$

$$= 2,15$$

c. $S^2 = 2,15^2$

$$= 4,62$$

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

B. Distribusi Frekuensi Pre Test Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

Skor tertinggi = 21
 Skor terendah = 11
 Rentang kelas = Skor tertinggi – skor terendah
 = 21 – 11
 = 10
 Banyak kelas = $1 + 3,3 \log n$
 = $1 + 3,3 \log (32)$
 = $1 + 3,3 (1,51)$
 = 5,96 (dibulatkan menjadi 6)
 Panjang kelas interval = $\frac{\text{Rentang}}{\text{Banyak Kelas}} = \frac{10}{6} = 1,7$ (dibulatkan menjadi 2)
 Kelas interval = Skor terendah + Panjang interval kelas – 1
 = 11 + 2 – 1
 = 11

Tabel 14. Distribusi Frekuensi Pre Test Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

No. Kelas	Kelas Interval	f_i	x_i	$f_i x_i$	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$	$f_i (x_i - \bar{x})^2$
1.	11 - 12	2	11,5	23	-5,63	31,69	63,38
2.	13 - 14	2	13,5	27	-3,63	13,17	26,34
3.	15 - 16	9	15,5	139,5	-1,63	2,65	23,85
4.	17 - 18	8	17,5	140	0,37	0,14	1,12
5.	19 - 20	9	19,5	175,5	2,37	5,62	50,58
6.	21 - 22	2	21,5	43	4,37	19,09	38,18
JUMLAH		32		548			203,45

- a. Harga Rata-rata (M)

$$\Sigma fi = 32$$

$$\Sigma fxi = 548$$

$$M = \frac{\Sigma fxi}{\Sigma fi}$$

$$= \frac{548}{32}$$

$$= 17,13$$

- b. Standart deviasi (Sd)

$$Sd = \sqrt{\frac{\Sigma fi (xi - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

$$= \sqrt{\frac{203,45}{(32-1)}}$$

$$= \sqrt{\frac{203,45}{31}}$$

$$= \sqrt{6,56}$$

$$= 2,56$$

- c. $S^2 = 2,56^2$

$$= 6,55$$

C. Distribusi Frekuensi Post Test Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

Skor tertinggi = 38

Skor terendah = 26

Rentang kelas = Skor tertinggi – skor terendah

$$= 38 - 26$$

$$= 12$$

Banyak kelas = $1 + 3,3 \log n$

$$= 1 + 3,3 \log (30)$$

$$= 1 + 3,3 (1,47)$$

$$= 5,85 \text{ (dibulatkan menjadi 6)}$$

Panjang kelas interval = $\frac{\text{Rentang}}{\text{Banyak Kelas}} = \frac{12}{6} = 2$

Kelas interval = Skor terendah + Panjang interval kelas – 1

$$= 26 + 2 - 1$$

$$= 27$$

Tabel 15. Distribusi Frekuensi Post Test Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

No. Kelas	Kelas Interval	f_i	x_i	$f_i x_i$	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$	$f_i (x_i - \bar{x})^2$
1.	26 - 27	1	26,5	26,5	-6,26	39,18	39,18
2.	28 - 29	3	28,5	85,5	-4,26	18,15	54,45
3.	30 - 31	5	30,5	152,5	-2,26	5,11	25,55
4.	32 - 33	8	32,5	260	-0,26	0,06	0,48
5.	34 - 35	9	34,5	310,5	1,74	3,03	27,27
6.	36 - 38	4	37	148	4,24	17,97	71,88
JUMLAH		30		983			218,81

a. Harga Rata-rata (M)

$$\Sigma fi = 30$$

$$\Sigma fix_i = 983$$

$$M = \frac{\Sigma fix_i}{\Sigma fi}$$

$$= \frac{983}{30}$$

$$= 32,76$$

b. Standart deviasi (Sd)

$$Sd = \sqrt{\frac{\Sigma fi (x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

$$= \sqrt{\frac{218,81}{(30-1)}}$$

$$= \sqrt{\frac{218,81}{29}}$$

$$= \sqrt{7,55}$$

$$= 2,75$$

c. $S^2 = 2,75^2$

$$= 7,56$$

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

D. Distribusi Frekuensi Post Test Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

Skor tertinggi = 35
 Skor terendah = 20
 Rentang kelas = Skor tertinggi – skor terendah
 = 35 – 20
 = 15
 Banyak kelas = $1 + 3,3 \log n$
 = $1 + 3,3 \log (32)$
 = $1 + 3,3 (1,51)$
 = 5,96 (dibulatkan menjadi 6)
 Panjang kelas interval = $\frac{\text{Rentang}}{\text{Banyak Kelas}} = \frac{15}{6} = 2,5$ (dibulatkan menjadi 3)
 Kelas interval = Skor terendah + Panjang interval kelas – 1
 = 20 + 3 – 1
 = 22

Tabel 16. Distribusi Frekuensi Post Test Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

No. Kelas	Kelas Interval	f_i	x_i	$f_i x_i$	$x_i - \bar{x}$	$(x_i - \bar{x})^2$	$f_i (x_i - \bar{x})^2$
1.	20 - 22	3	21	63	-7,50	56,25	168,75
2.	23 - 25	5	24	120	-4,50	20,25	101,25
3.	26 - 28	6	27	162	-1,50	2,25	13,50
4.	29 - 31	10	30	300	1,50	2,25	22,50
5.	32 - 34	7	33	231	4,50	20,25	141,75
6.	35 - 37	1	36	36	7,50	56,25	56,25
JUMLAH		32		912			504,00

a. Harga Rata-rata (M)

$$\Sigma fi = 32$$

$$\Sigma fix_i = 912$$

$$M = \frac{\Sigma fix_i}{\Sigma fi}$$

$$= \frac{912}{32}$$

$$= 28,5$$

b. Standart deviasi (Sd)

$$Sd = \sqrt{\frac{\Sigma fi (x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

$$= \sqrt{\frac{504}{(32-1)}}$$

$$= \sqrt{\frac{504}{31}}$$

$$= \sqrt{13,24}$$

$$= 3,64$$

c. $S^2 = 3,64^2$

$$= 13,24$$

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 20**IDENTIFIKASI TINGKAT KECENDERUNGAN VARIABEL PENELITIAN**

Untuk menghitung tingkat kecenderungan skor variabel penelitian digunakan rata-rata ideal (M_i) dan standart deviasi ideal (S_{di}) yang masing-masing variabel penelitian menggunakan 4 (empat) kategori yaitu tinggi, cukup, kurang dan rendah. Ketentuan uji kecenderungan adalah sebagai berikut :

- ($>M_i + 1,5 S_{di}$) s/d keatas = Kategori Tinggi
 M_i s/d ($M_i + 1,5 S_{di}$) = Kategori Cukup
 $(M_i - 1,5 S_{di}$ s/d M_i) = Kategori Kurang
 $(<M_i - 1,5 S_{di})$ s/d ke bawah = Kategori Rendah

Keterangan :

- M_i = Nilai Rata-rata ideal
 S_{di} = Standart deviasi ideal

Untuk mencari harga rata-rata skor ideal (M_i) dan standart deviasi ideal

(S_{di}) digunakan rumus sebagai berikut :

$$M_i = \frac{\text{Nilai tertinggi ideal} + \text{Nilai terendah ideal}}{2}$$

$$S_{di} = \frac{\text{Nilai tertinggi ideal} - \text{Nilai terendah ideal}}{6}$$

Dihitung skor tertinggi ideal (S_t) dengan jumlah butir item 41 dikali dengan bobot skor tertinggi (1). Kemudian dihitung skor terendah ideal dari jumlah butir item 41 dikali dengan bobot terendah (0).

$$M_i = \frac{\text{Skor tertinggi ideal} + \text{Skor terendah ideal}}{2}$$

$$= \frac{41(1) + 41(0)}{2}$$

$$= \frac{41 + 0}{2}$$

$$= \frac{41}{2}$$

$$= 20,5$$

$$\begin{aligned}
 \text{Sdi} &= \frac{\text{Nilai tertinggi ideal} - \text{Nilai terendah ideal}}{6} \\
 &= \frac{41(1) - 41(0)}{6} \\
 &= \frac{41 + 0}{6} \\
 &= \frac{41}{6} \\
 &= 6,83
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat diidentifikasi tingkat kecenderungan skor variabel data hasil belajar siswa pada pelajaran tata hidang dengan menggunakan rata-rata ideal (M_i) dan standart deviasi ideal (S_{di}) yang dikategorikan menjadi empat kelompok yaitu :

- a. Kategori Tinggi = $M_i + (1,5 S_{di})$
 $= 20,5 + (1,5 \times 6,83)$
 $= 30,74$
 $= >30,74 (31)$
- b. Kategori Sedang = $M_i \text{ s/d } (M_i + 1,5 S_{di})$
 $= 20,5 \text{ s/d } 30,74 (21 \text{ s/d } 31)$
- c. Kategori Cukup = $(20,5 - (1,5 \times 6,83))$
 $= 10,24$
 $= 10,24 \text{ s/d } 20,5 (10 \text{ s/d } 21)$
- d. Kategori Rendah = $<10,24$

1. Tingkat Kecenderungan hasil belajar menggunakan media pembelajaran *authorware*

Tabel 17. Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

No	Rentang	n	%	Kategori
1.	>31	26	86,67	Tinggi
2.	21 – 31	4	13,33	Cukup
3.	10 – 21	0	0,00	Kurang
4.	<10	0	0,00	Rendah
Jumlah		30	100	

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa tingkat kecenderungan hasil belajar siswa yang menggunakan media pembelajaran Authorware pada pelajaran Tata Hidang diperoleh 86,67 persen dengan kategori tingkat kecenderungan tinggi dan hanya 13,33 persen dengan kategori tingkat kecenderungan cukup.

2. Tingkat kecenderungan hasil belajar yang tidak menggunakan media pembelajaran *authorware*

Tabel 18. Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang

No	Rentang	n	%	Kategori
1.	>31	14	43,75	Tinggi
2.	21 – 31	17	53,12	Cukup
3.	10 – 21	1	3,13	Kurang
4.	<10	0	0,00	Rendah
Jumlah		32	100	

Berdasarkan tabel dapat dilihat bahwa tingkat kecenderungan hasil belajar siswa yang tidak menggunakan media pembelajaran Authorware pada pelajaran Tata Hidang diperoleh 43,75 persen dengan kategori tingkat kecenderungan tinggi, 53,12 persen dengan kategori tingkat kecenderungan cukup dan 3,13 persen dengan kategori tingkat kecenderungan kurang.

Lampiran 21

UJI NORMALITAS DATA HASIL BELAJAR TATA HIDANG

Pengujian normalitas setiap data setiap variabel penelitian dilakukan dengan menggunakan rumus Chi Kuadrat. Menggunakan pendekatan penjumlahan penyimpangan data observasi tiap kelas dengan nilai yang diharapkan. Uji normalitas datanya disajikan secara berkelompok. Data berbentuk nominal atau ordinal. Uji normalitas dengan menggunakan Chi-Kuadrat adalah sebagai berikut :

$$\chi^2 = \sum \frac{(F_0 - F_h)^2}{F_h}$$

Keterangan :

χ^2 = Chi- Kuadrat

F_0 = Frekuensi yang diperoleh dari sampel

F_h = Frekuensi yang diharapkan dari sampel

Harga chi-kuadrat yang digunakan pada taraf signifikan 5 persen dan derajat sebesar jumlah kelas frekuensi dikurangi 1 ($dk = K-1$). Apabila χ^2 hitung $\leq \chi^2$ tabel maka dapat disimpulkan berdistribusi normal (Arikunto, 2015).



Menghitung f_h didasarkan pada prosentasi luas tiap bidang kurva normal dikalikan jumlah data penelitian. Dalam hal ini sebanyak 30. Jadi,

- Baris pertama dari atas : $2,7\% \times 30 = 0,81$ (1)
- Baris pertama dari atas : $13,53\% \times 30 = 4,30$ (4)
- Baris pertama dari atas : $34,13\% \times 30 = 10,24$ (10)

- d. Baris pertama dari atas : $34,13\% \times 30 = 10,24$ (10)
- e. Baris pertama dari atas : $13,53\% \times 30 = 4,30$ (4)
- f. Baris pertama dari atas : $2,7\% \times 30 = 0,81$ (1)

Tabel 19. Penolong Untuk Pengujian Normalitas Data Dengan Chi Kuadrat

Interval Kelas	f_o	f_h	$f_o - f_h$	$(f_o - f_h)^2$	$\frac{(f_o - f_h)^2}{f_h}$
36 – 38	3	1	2	4	4,00
34 – 35	6	4	2	4	1,00
32 – 33	12	10	2	4	0,40
30 – 31	5	10	-5	25	2,50
28 – 29	3	4	-1	1	0,25
26 – 27	1	1	0	0	0,00
Jumlah	30	30	0		8,15

Membandingkan harga Chi Kuadrat hitung dengan Chi Kuadrat tabel. Bila harga Chi Kuadrat hitung lebih kecil dibandingkan harga Chi Kuadrat tabel, maka distribusi data dinyatakan normal.

Berdasarkan tabel diperoleh hasil belajar siswa yang menggunakan media pembelajaran Authorware Chi kuadrat hitung = 8,15. Selanjutnya harga ini dibandingkan dengan harga Chi Kuadrat tabel dengan dk (derajat kebebasan) = 5 (6-1). Berdasarkan tabel Chi Kuadrat dapat diketahui bahwa bila dk =5 pada taraf signifikan 5 persen maka harga Chi Kuadrat tabel = 11,070. Karena harga Chi Kuadrat hitung < Chi Kuadrat tabel (8,15 < 11,070) sehingga dapat disimpulkan bahwa sebaran data hasil belajar siswa yang menggunakan media pembelajaran Authorware adalah **Berdistribusi Normal**.

2. Normalitas hasil belajar siswa yang tidak menggunakan media pembelajaran Authorware pada pelajaran tata hidang

$$\text{Panjang kelas} = \frac{\text{Data terbesar} - \text{Data terkecil}}{(\text{jumlah kelas interval})}$$

$$PK = \frac{35-20}{6} = 2,5 \text{ (dibulatkan menjadi 3)}$$

Menghitung f_h didasarkan pada prosentasi luas tiap bidang kurva normal dikalikan jumlah data penelitian. Dalam hal ini sebanyak 30. Jadi,

- Baris pertama dari atas : $2,7\% \times 32 = 0,86$ (1)
- Baris pertama dari atas : $13,53\% \times 32 = 4,33$ (4)
- Baris pertama dari atas : $34,13\% \times 32 = 10,92$ (11)
- Baris pertama dari atas : $34,13\% \times 32 = 10,92$ (11)
- Baris pertama dari atas : $13,53\% \times 32 = 4,33$ (4)
- Baris pertama dari atas : $2,7\% \times 32 = 0,86$ (1)

Tabel 20. Penolong Untuk Pengujian Normalitas Data Dengan Chi Kuadrat

Interval Kelas	f_o	f_h	$f_o - f_h$	$(f_o - f_h)^2$	$\frac{(f_o - f_h)^2}{f_h}$
35 -37	1	1	0	0	0,00
32 - 34	7	4	3	9	2,25
29 - 31	10	11	-1	1	0,09
26 - 28	6	11	-5	25	2,27
23 - 25	5	4	1	1	0,25
20 - 22	3	1	2	4	4,00
Jumlah	32	32	0		8,86

Berdasarkan tabel diperoleh hasil belajar siswa yang menggunakan media pembelajaran Authorware Chi kuadrat hitung = 8,86. Selanjutnya harga ini dibandingkan dengan harga Chi Kuadrat tabel dengan dk (derajat kebebasan) = 5 (6-1). Berdasarkan tabel Chi Kuadrat dapat diketahui bahwa bila dk =5 pada taraf signifikan 5 persen maka harga Chi Kuadrat tabel = 11,070. Karena harga Chi Kuadrat hitung < Chi Kuadrat tabel (8,86 < 11,070) sehingga dapat disimpulkan bahwa sebaran data hasil belajar siswa yang menggunakan media pembelajaran Authorware adalah **Berdistribusi Normal**.

Lampiran19**UJI HOMOGENITAS DATA HASIL BELAJAR TATA BOGA**

Pengujian homogenitas data dilakukan dengan menggunakan uji F pada hasil belajar kedua kelompok dengan rumus sebagai berikut :

$$F = \frac{\text{Varians Terbesar}}{\text{Varians Terkecil}}$$

Hasil tabulasi varians hasil belajar kedua kelompok sampel diperoleh :

Varians terbesar (Tidak Menggunakan media Authorware) = 13,24

Varians terkecil (Menggunakan media Authorware) = 7,56

$$\text{Maka } F = \frac{13,24}{7,56} = 1,75$$

Pada taraf $\alpha = 0,05$ dan $dk_{\text{pembilang}} = 32-1 = 31$ dan $dk_{\text{penyebut}} = 30-1 = 29$ tidak terdapat dalam tabel distribusi, maka digunakan interpolasi linier sebagai berikut :

$F_{\alpha}(31,29) \rightarrow dk_{\text{pembilang}} = 31$ berada diantara 30 dan 40

$$dk_{\text{penyebut}} = 29$$

Untuk $dk_{\text{pembilang}} = 30$, $dk_{\text{penyebut}} = 29$ dan $\alpha = 0,05$ didapat $F_{(0,05)(30,29)} = 1,85$

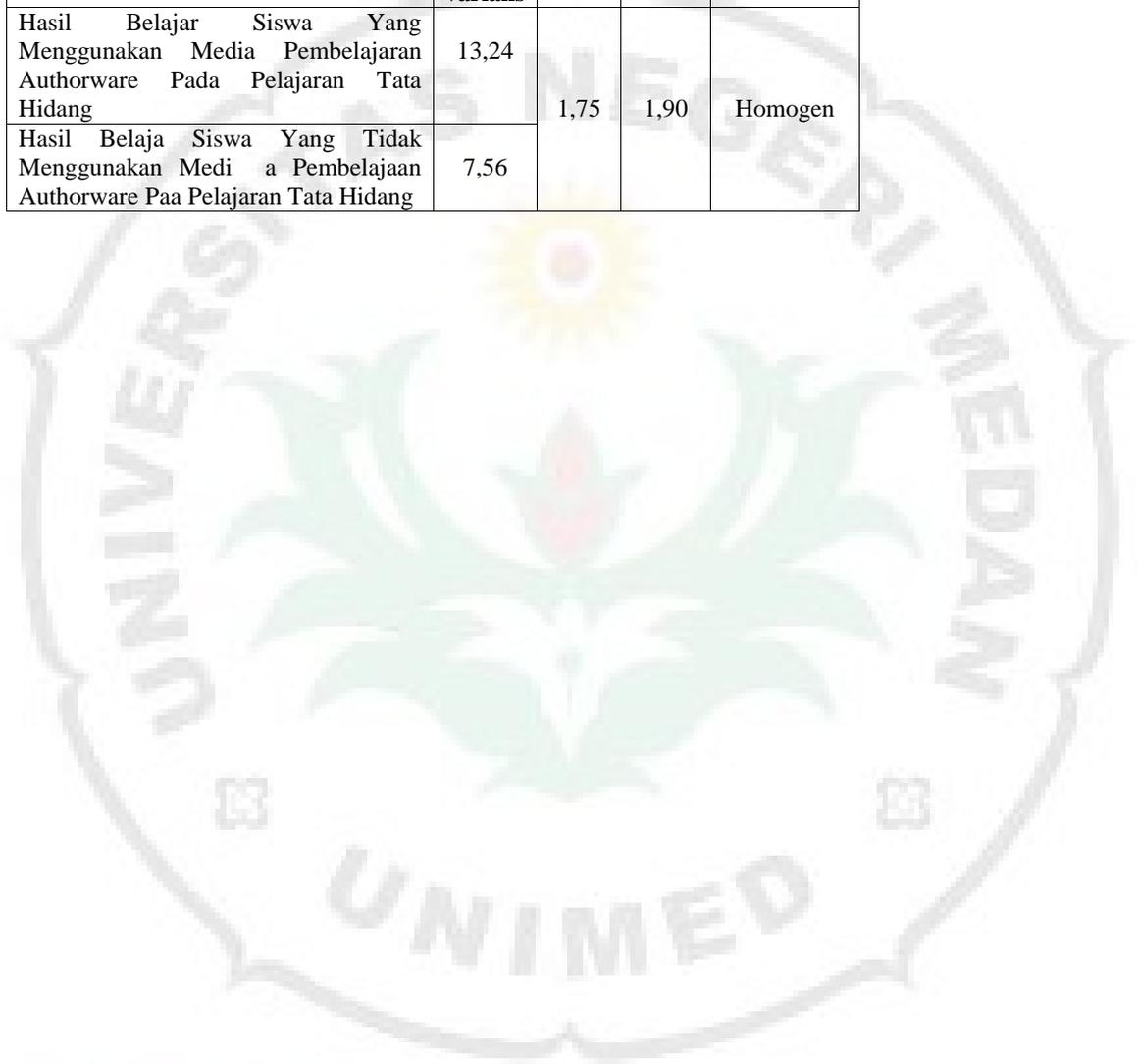
Untuk $dk_{\text{pembilang}} = 40$, $dk_{\text{penyebut}} = 29$ dan $\alpha = 0,05$ didapat $F_{(0,05)(40,29)} = 1,80$

$$\begin{aligned} \text{Maka, } F_{(0,05)(31,29)} &= F_{(0,05)(30,29)} + \frac{32-31}{30-29} F_{(0,05)(30,29)} - F_{(0,05)(30,29)} \\ &= 1,85 + 1(1,85-1,80) \\ &= 1,85 + 0,05 \\ &= 1,90 \end{aligned}$$

Dengan membandingkan kedua harga tersebut diperoleh harga $F_{\text{hitung}} < F_{\text{tabel}}$ yaitu $1,75 < 1,90$. Dapat disimpulkan bahwa hasil belajar siswa yang menggunakan media pembelajaran Authorware dan hasil belajar siswa yang tidak menggunakan media pembelajaran Authorware pada pelajaran Tata Hidang adalah **Homogen**.

Tabel 21. Hasil Perhitungan Uji Homogenitas

Kelas	Nilai varians	F_{hitung}	F_{tabel}	Keputusan
Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang	13,24	1,75	1,90	Homogen
Hasil Belajar Siswa Yang Tidak Menggunakan Media Pembelajaran Authorware Pada Pelajaran Tata Hidang	7,56			



THE
Character Building
 UNIVERSITY

Lampiran 23**UJI HIPOTESIS MENGGUNAKAN UJI-t**

Uji hipotesis dilakukan untuk melihat apakah ada pengaruh penggunaan media pembelajaran Authorware terhadap hasil belajar Tata Hidang siswa SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.

Untuk pengujian hipotesis dalam penelitian ini digunakan uji-t satu pihak yaitu pihak kanan dengan rumus :

$$t_{\text{hitung}} = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{s \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}}$$

$$\text{Dimana : } s^2 = \frac{(n_1-1)S_1^2 + (n_2-1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2}$$

Data yang tidak menggunakan media Authorware:

$$X_1 = 28,5 \quad S_1 = 4,03 \quad S_1^2 = 13,24 \quad n_1 = 32$$

Data yang menggunakan media Authorware :

$$X_2 = 32,76 \quad S_2 = 2,75 \quad S_2^2 = 7,56 \quad n_2 = 30$$

Varians gabungan kedua kelas adalah :

$$\begin{aligned} S_{gab}^2 &= \frac{(n_1-1)S_1^2 + (n_2-1)S_2^2}{n_1 + n_2 - 2} \\ &= \frac{(30-1)7,56 + (32-1)13,24}{30 + 32 - 2} \\ &= \frac{219,24 + 503,44}{60} \end{aligned}$$

$$= \frac{722,68}{60} = 12,045$$

$$S = \sqrt{12,045} = 3,47$$

Maka

$$t_{hitung} = \frac{\bar{x}_1 - \bar{x}_2}{S \sqrt{\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2}}} = \frac{32,76 - 28,5}{3,47 \sqrt{\frac{1}{30} + \frac{1}{32}}} = \frac{4,26}{3,47 \times 0,255} = \frac{4,26}{0,885} = 4,814$$

Dari hasil perhitungan di atas diperoleh harga $t_{hitung} = 4,814$. Pada taraf signifikan ($\alpha = 0,05$) dan $dk = n_1 + n_2 - 2 = 60$ dengan $t_{tabel} = 1,671$.

Hipotesis statistic pada penelitian ini yaitu

$$H_0 = t_{hitung} > t_{tabel}$$

$$H_a = t_{hitung} > t_{tabel}$$

Dimana :

H_0 = hipotesis nol

H_a = hipotesis alternative

Jika harga t_{hitung} dibandingkan dengan t_{tabel} ternyata $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu ($4,814 > 1,671$). Maka H_a diterima dan hipotesis (H_0) ditolak. Dari hasil perhitungan di atas terlihat bahwa t_{hitung} sebesar 4,814 dan t_{tabel} sebesar 1,671 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan pada penggunaan media pembelajaran Authorware terhadap hasil belajar Tata Hidang Siswa SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan.

Lampiran 24

DOKUMENTASI PENELITIAN

Gambar 1. Guru mengajar dengan menggunakan media pembelajaran *Authorware*

Gambar 2. Siswa mengerjakan tes tata hidang



Gambar 3. Guru mengajar di kelas tidak menggunakan media Authorware



Gambar 4. Siswa mengerjakan tes tata hidang



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK
Jln. Willem Iskandar Psr. V. Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telp. (061) 6625973. Fax (061) 614002-613319
Laman : www.unimed.ac.id

Nomor : 094 /UN 33.5.8/KM/2017 16 Januari 2017
Lamp : -
Hal : Penugasan Dosen Pembimbing

Yth Siti Sutanti S.Pd, M.Pd
Dosen Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan

Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan memberi tugas kepada Saudara, untuk membimbing mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama : Edita Loisa Silalahi
NIM : 5133142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Dalam pelaksanaan penulisan : Skripsi

Hal-hal yang berkaitan dengan pelaksanaan bimbingan yang meliputi judul, jadwal, dan batasan penyelesaian tugas sepenuhnya kami serahkan pada Saudara sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian Surat Penugasan ini kami sampaikan untuk dilaksanakan, atas perhatian dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui
a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik


Dr. Rosneli, M.Pd
NIP. 196210201989032002

Ketua Jurusan PKK,


Dr. Dina Ampera, M.Si
NIP. 196503051989032001

THE
Character Building
UNIVERSITY



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 409/UN.33.5.8./KM/2018
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Observasi

Medan, 28 Maret 2018

Yth. Kepala SMK Pariwisata Imelda Medan
Jl. Bilal Ujung No. 52
Medan

Sehubungan dengan penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon kesediaan Saudara untuk memberikan izin kepada mahasiswa kami untuk melaksanakan observasi di sekolah yang Saudara pimpin. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Edita Loisa Silalahi
NIM : 5133142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Judul Penelitian : Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran *Authorware* Pada Mata Pembelajaran Tata Hidang Di SMK Pariwisata Imelda Medan.

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Mengetahui :
a.n. Dekan
Wakil Dekan Bidang Akademik



Dr. Hj. Rosnelli, M.Pd
NIP. 196210201989032002

Ketua Jurusan PKK

Dr. Dina Ampera, M.Si
NIP. 196503051989032001

MEDAN

THE
Character Building
UNIVERSITY



YAYASAN PENDIDIKAN IMELDA MEDAN
SMK PARIWISATA IMELDA

Jl. Bilal No.52 Pulo Brayon Darat I, Kec. Medan Timur, Medan - Sumatera Utara, Kode Pos 20239
Telp. (061) 42065647; email smkpar.imelda@gmail.com

Nomor : 551 /SMK-PAR/V/2018
Lampiran : -
Perihal : Izin Observasi

Kepada Yth :

Bapak/Ibu Dekan Fakultas Teknik Unimed

Di

Tempat

Dengan Hormat,

Assalamu'alaikum Wr,Wb

Sehubungan dengan surat Bapak/Ibu Nomor : 408/UN 33.5.8./KM/2018 Tertanggal 28 Maret 2018 tentang mohon izin Observasi, maka dengan ini kami memberikan izin kepada Mahasiswa Bapak/Ibu sebagai berikut :

Nama : Edita Loisa Silalahi

NPM : 5133142007

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan ini juga kami menyatakan bahwa Mahasiswa tersebut diatas melakukan Observasi pada :

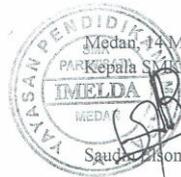
Hari/Tanggal : Kamis, 03 Mei 2018

Waktu : 09.00 wib s/d 10.10 Wib

Kelas : XI Jasa Boga SMK Pariwisata Imelda Medan

Jl. Bilal No.52 Medan

Demikian surat ini kami perbuat. Atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih



Medan, 14 Mei 2018

Kepala SMK Pariwisata Imelda Medan

Sauda Erlon Sitorus, S.Pd

THE
Character Building
UNIVERSITY



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, 6613276, 6618754 Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 432 /UN 33.5.8./PL/2018 Medan, 03 April 2018
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Uji Coba Instrumen Penelitian

Yth. Kepala SMK Putra Anda Binjai
Jln. WR. Monginsidi No 22
Binjai

Dalam rangka penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon kesediaan Saudara untuk memberi izin kepada mahasiswa kami untuk melaksanakan uji coba instrumen di Sekolah yang saudara pimpin. Adapun data mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Edita Loisa Silalahi
NIM : 5133142007
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Teknik
Judul Penelitian : Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Authorware Terhadap Hasil Belajar Tata Hidang Di SMK Pariwisata Imelda Medan

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Medan, 03 April 2018

Mengetahui :
a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik

Dr. Hj. Rosnelli, M.Pd
NIP=196210201989032002

a.n. Ketua Jurusan PKK,
Sekretaris Jurusan

Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si
NIP.19661001 199303 2 002

Tebusan

1. Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
2. Arsip

THE
Character Building
UNIVERSITY



YAYASAN PENDIDIKAN PUTRA ANDA SUMATERA UTARA
**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK)
PUTRA ANDA**

Jl.W.R Mongonsidi no.22 Kode Pos. 20714
Telp. (061) 8827666, (061) 8823746 Fax. (061) 8827666
E-mail: smkputraanda2013@gmail.com
NDS: 52007150404 NPSN: 10211380 NSS: 72.4.61.01.001

SURAT - KETERANGAN

Nomor 0368/I05.15/SMK-YPA/H/VIII/2018

Saya bertanda tangan di bawah ini :

Nama : **Drs. H. Syafrizal, S.Pd**
NIP : -
Jabatan : Kepala SMK Putra Anda Binjai

Dengan ini menerangkan :

Nama : **Edita Loisa Silalahi**
NIM : **5133142007**
Prodi : **Pendidikan Tata Boga**

Benar telah melaksanakan riset/penelitian di SMK Putra Anda Binjai pada tanggal 18 April 2018 dalam rangka permohonan izi uji coba Instrumen Penelitian untuk kelengkapan penulisan tugas akhir mahasiswa yang bersangkutan dengan judul :

“Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran Authorware Terhadap Hasil Belajar Tata Hidang Di SMK Pariwisata Imelda Medan”.

Demikian Surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Binjai, 18 April 2018

Kepala SMK Putra Anda Binjai



Drs. H. Syafrizal, S.Pd

THE
Character Building
UNIVERSITY



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jalan Willem Iskandar Pasar V Medan Estate - Kotak Pos No. 1589 Medan 20221
Telepon: (061) 66253971, Fax. (061) 6614002 – 6613319
Laman: <http://www.unimed.ac.id>

Nomor : 572 /UN 33.5.1/PL/2018
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Medan, 18 Mei 2018

Yth. Kepala Pariwisata Imelda Medan
Jln. Bilal Ujung No. 52
Medan

Dalam rangka penulisan skripsi, dengan hormat kami mohon bantuan Saudara untuk memberikan izin kepada mahasiswa kami untuk melaksanakan penelitian di Sekolah yang Saudara pimpin. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Edita Loisa Silalahi
NIM : 5133142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Pend. Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Penelitian : Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran *Authorware* Terhadap Hasil Belajar Tata Hidang Di SMK Pariwisata Imelda Medan.

Demikian kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Megetahui :
a.n. Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik



Dr. Hj. Rosnelli, M.Pd
NIP. 196210201989032002

THE
Character Building
UNIVERSITY



YAYASAN PENDIDIKAN IMELDA MEDAN
SMK PARIWISATA IMELDA

Jl. Bilal No.52 Pulo Brayan Darat I, Kec. Medan Timur, Medan - Sumatera Utara, Kode Pos 20239
Telp. (061) 42065647; email smkpar.imelda@gmail.com

Nomor : 375/SMK-PAR/V/2018
Lampiran : -
Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth :

Bapak/Ibu Dekan Fakultas TEKNIK UNIMED

Prodi : Pendidikan Tata Boga

Di

Tempat

Dengan Hormat,

Assalamu'alaikum Wr.Wb

Sehubungan dengan surat Bapak/Ibu Nomor : 572/UN 33.5.1./PL/ 2018 Tertanggal 18 Mei 2018 tentang mohon Penelitian, maka dengan ini kami memberikan izin Penelitian kepada Mahasiswa Bapak/Ibu sebagai berikut :

Nama : Edita Loisa Silalahi
NPM : 5133142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Judul Skripsi : Pengaruh Penggunaan Media Pembelajaran *Authorware* Terhadap Hasil Belajar Tata Hidang Di SMK Pariwisata Imelda Medan

Dengan ini juga kami menyatakan bahwa Mahasiswa tersebut diatas telah melakukan Penelitian pada :

Hari/Tanggal : Senin, 28 Mei 2018
Kelas : XI. SMK Pariwisata Imelda Medan
Jl. Bilal No.52 Medan

Demikian surat ini kami perbuat. Atas perhatian dan kerjasama yang baik diucapkan terima kasih

Medan, 28 Mei 2018

Kepala SMK Pariwisata Imelda Medan



Saudin Lison Sitorus, S.Pd

THE
Character Building
UNIVERSITY