

## BAB II

### KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS PENELITIAN

#### A. Kerangka Teori

##### 1. Hakikat Model Pembelajaran Kooperatif

Menurut Hosnan (2014) pembelajaran kooperatif dikenal dengan pembelajaran secara kelompok yang sistem pengajatangannya memberi kesempatan kepada anak didik untuk bekerja sama dengan sesama siswa dalam tugas - tugas yang terstruktur. Pembelajaran kooperatif mengandung pengertian sebagai suatu sikap atau prilaku bersama dalam bekerja atau membantu di antara sesama dalam stuktur kerja sama yang teratur dalam kelompok, yang terdiri dari dua orang atau lebih, dimana kebersihan kerja sangat di pengaruhi oleh keterlibatan dari setiap kelompok itu sendiri.

Isoji (2013) menyatakan bahwa pembelajaran kooperatif merupakan bentuk pembelajaran dengan cara siswa belajar dan bekerja dalam kelompok – kelompok kecil secara kolaboratif yang anggotanya terdiri dari empat sampai enam orang dengan stuktur kelompok yang bersifat heterogen. Bahwa pembelajaran kooperatif adalah suatu strategi kelompok kecil di mana siswa belajar dan bekerja dalam kelompok – kelompok kecil secara kolaboratif yang anggotanya terdiri dari dua sampai lima orang, dengan stuktur kelompok yang bersifat heterogen.

## 2. Hakikat Pembelajaran Kooperatif tipe Talking Stick

Menurut Suprijono (2015) belum banyak referensi yang dapat dijadikan pegangan khusus dalam pembahasan model pembelajaran *talking stick*. Namun demikian, *talking stick* salah satu dari sekian banyak model pembelajaran kooperatif yang dapat menciptakan keaktifan siswa dalam proses belajar mengajar. Menambahkan bahwa model pembelajaran kooperatif tipe *talking stick* adalah pembelajaran yang mendorong siswa untuk berani mengemukakan pendapat.

Menurut Huda (2014) mengemukakan model pembelajaran *Talking Stick* merupakan satu dari sekian banyak model pembelajaran ini dilakukan dengan bantuan tongkat. Tongkat dijadikan sebagai jatah atau giliran untuk berpendapat atau menjawab pertanyaan dari guru setelah siswa mempelajari materi pembelajaran. Sejalan dengan Huda (2014) menyatakan *talking stick* merupakan model pembelajaran kelompok dengan bantuan tongkat. Kelompok yang memegang tongkat terlebih dahulu wajib menjawab pertanyaan dari guru setelah mereka mempelajari materi pokok.

Jadi, pada mulanya *talking stick* (tongkat berbicara) adalah model yang digunakan oleh penduduk asli Amerika (Suku Indian) untuk mengajak semua orang berbicara atau menyampaikan pendapat dalam suatu forum (pertemuan antara suku). Kini model itu sudah digunakan sebagai model pembelajaran di ruang kelas. Sebagaimana namanya, *talking stick* merupakan model pembelajaran kelompok dengan berbantuan tongkat.

Berdasarkan pendapat para ahli di atas, peneliti menyimpulkan bahwa model pembelajaran kooperatif *talking stick* adalah pembelajaran yang menggunakan kelompok-kelompok dimana guru menggunakan tongkat sebagai media agar mendorong siswa untuk berani mengemukakan pendapat serta menumbuhkan rasa percaya diri siswa.

Setiap pembelajaran memiliki kelebihan dan kekurangan, demikian pula dengan model pembelajaran kooperatif tipe *talking stick* memiliki kelebihan dan kekurangan

Menurut Huda (2014) mengatakan bahwa kelebihan dan kekurangan model *talking stick* adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Kelebihan dan Kekurangan Model Pembelajaran *Talking Stick*.

No	Kelebihan	Kelemahan
1.	Menguji kesiapan siswa dalam penguasaan materi pembelajaran	Jika siswa ada yang tidak memahami pelajaran, siswa akan merasa gelisah dan khawatir ketika giliran tongkat berada pada tangannya.
2.	Melatih membaca dan memahami dengan cepat materi yang telah di sampaikan	
3.	Agar lebih giat belajar karena siswa tidak pernah tau tongkat akan sampai pada gilirannya	

Sejalan dengan Suprijono (2009) mengungkapkan kelebihan dan kekurangan pembelajaran kooperatif tipe *talking stick* sebagai berikut:

Tabel 2. Kelebihan dan Kekurangan Model Pembelajaran *Talking Stick*.

NO	Kelebihan	Kelemahan
1.	Menguji kesiapan siswa	Membuat siswa senam jantung
2.	Melatih membaca dan memahami dengan cepat materi yang telah di sampaikan	Ketakutan akan pertanyaan yang akan diberikan oleh guru
3.	Memacu siswa agar lebih giat belajar	Tidak semua siswa siap menerima pertanyaan
4.	Siswa berani mengemukakan pendapat	

Berdasarkan pendapat para ahli di atas, maka dapat disimpulkan bahwa kelebihan *talking stick* adalah menguji kesiapan siswa, melatih keterampilan mereka dalam membaca, memahami materi pelajaran dengan cepat, dan siswa berani mengemukakan pendapat. Sedangkan kelemahan *talking stick* adalah ketakutan siswa akan pertanyaan yang akan diberikan oleh guru, tidak semua siswa siap menerima pertanyaan, dan bagi siswa yang secara emosional belum terlatih untuk bisa berbicara di hadapan guru, model ini mungkin kurang sesuai.

Menurut Suprijono (2009) adapun langkah- langkah dalam pembelajaran kooperatif tipe *talking stick* yakni sebagai berikut:

1. Guru membentuk kelompok yang terdiri atas 4 orang.
2. Guru menyiapkan sebuah tongkat yang panjangnya 20 cm.
3. Guru menyampaikan materi pokok yang akan dipelajari, kemudian memberi kesempatan para kelompok untuk membaca dan mempelajari materi pelajaran.
4. Siswa berdiskusi membahas masalah yang terdapat di dalam wacana.

5. Setelah kelompok selesai membaca materi pelajaran dan mempelajari isinya, guru mempersilahkan anggota kelompok untuk menutup isi bacaan.
6. Guru mengambil tongkat dan memberikan kepada salah satu anggota kelompok, setelah itu guru memberi pertanyaan dan anggota kelompok yang memegang tongkat tersebut harus menjawabnya, demikian seterusnya sampai sebagian besar siswa mendapat bagian untuk menjawab setiap pertanyaan dari guru.
7. Siswa lain boleh membantu menjawab pertanyaan jika anggota kelompoknya tidak bisa menjawab pertanyaan.
8. Ketika tongkat bergilir dari kelompok ke kelompok lainnya sebaiknya diiringi musik atau lagu.
9. Guru melakukan evaluasi/penilaian, baik secara kelompok maupun individu.
10. Guru memberi ulasan terhadap seluruh jawaban siswa, selanjutnya bersama-sama siswa merumuskan kesimpulan.
11. Guru menutup pembelajaran

Tabel 3. Sintaks Model Pembelajaran Kooperatif tipe *Talking Stick*.

Fase	Kegiatan Guru
Fase – 1 Menyampaikan tujuan dan memotivasi siswa	Guru menyampaikan tujuan pembelajaran (atau indikator hasil belajar), guru memotivasi siswa, guru mengaitkan pembelajaran sekarang dengan yang terdahulu.
Fase – 2 Menyampaikan Informasi	Guru menyampaikan informasi kepada siswa dengan jalan demokrasi atau lewat bacaan.
Fase- 3 Mengkordinasikan siswa agar mempersiapkan diri untuk memulai pembelajaran	Guru menjelaskan tujuan dan mengorganisasikan siswa seluruh siswa, guru menjelaskan dan memaparkan jenis – jenis saus dan pengertiannya serta menggunakan model pembelajaran Talking Stick di dalam pembelajaran.
Fase – 4 Membimbing siswa	Guru memberikan materi dan memberikan seluruh siswa tugas.
Fase – 5 Evaluasi	Guru mengevaluasi tentang materi yang telah dipelajari atau meminta siswa mempresentasikan hasil kerjanya, kemudian di lanjutkan dengan tes.
Fase – 6 Memberikan penghargaan	Guru memberikan penghargaan kepada siswa yang telah menguasai materi untuk menghargai upaya dan hasil belajar siswa..

### 3. Hasil Belajar Maknan Kontinental

#### a). Hasil Belajar

Hasil belajar merupakan tolok ukur ketercapaian tujuan belajar. Purwanto (2014) mengungkapkan hasil belajar adalah perubahan perilaku yang terjadi setelah mengikuti proses belajar mengajar sesuai dengan tujuan pendidikan. Sementara Suprijono (2015) mengemukakan bahwa hasil belajar adalah pola-pola perbuatan, nilai-nilai, pengertian-pengertian, sikap-sikap, apresiasi dan keterampilan.

Menurut Susanto (2014) hasil belajar adalah perubahan-perubahan yang terjadi dalam diri siswa, baik yang menyangkut aspek kognitif, afektif, dan psikomotor sebagai hasil dari kegiatan belajar. Hal tersebut senada dengan pendapat Kunandar (2013) bahwa hasil belajar adalah kompetensi atau kemampuan tertentu baik kognitif, afektif, maupun psikomotorik yang dicapai atau dikuasai siswa setelah mengikuti proses belajar mengajar.

Sanjaya (2011) mengemukakan faktor – faktor yang dapat mempengaruhi hasil belajar siswa dapat di bedakan menjadi 3 macam yaitu :

1. Faktor internal (faktor dari dalam siswa), yaitu keadaan / kondisi jasmani dan rohani siswa .
2. Faktor eksternal (faktor dari luar siswa), yaitu kondisi lingkungan di sekitar siswa.
3. Faktor pendekatan belajar (approch to learning) , yaitu jenis upaya belajar siswa yang meliputi strategi dan metode yang digunakan siswa untuk melakukan kegiatan pembelajaran materi – materi pelajaran.

Isoji (2013) mengungkapkan agar belajar berhasil dengan baik, maka harus di penuhi kondisi internal dan kondisi ektrnal, kondisi ekstrnal atas penguasaan konsep-konsep dan aturan-aturan yang merupakan persyaratan untuk memenuhi bahan pembelajaran yang baru atau memecahkan suatu masalah. Kondisi ekstrnal ini terutama terdiri atas komunikasi verbal.

Adapun hasil belajar menurut David (2014) yang menggolongkan kedalam tiga ranah yang perlu di perhatikan dalam proses belajar mengajar, tiga ranah tersebut adalah ranah kognitif , efektif, dan psikomotorik. Ranah kognitif mencakup hasil belajar yang berhubungan dengan sikap, nilai- nilai, perasaan, dan minat. Ranah psikomotorik mencakup belajar yang berhubungan dengan ketrampilan fisik atau gerak yang di tunjukan oleh kemampuan pisik.

#### **b.) Makanan Kontinental**

Makanan Kotinental adalah makanan yang berasal dari negara yang mempunyai dataran luas contohnya, Eropa, Amerika dan Australia yang terdiri dari *Appetizer , Soup, main Course , dan Dessert.*

Sebagian besar orang Eropa yang terlalu tajam atau penggunaan garam yang berlebihan, bumbu yang baisanya digunakan orang Eropa adalah garam, merica, dan macam –macam herb.

Mata pelajaran makanan kontinental merupakan mata pelajaran yang wajib dipelajari oleh seruluh peserta didik keahlian jasa boga di SMK Putra Anda Binai khususnya kelas XI. Secara garis besar materi makanan kontinental di keleas XI adalah salah satu materi dasar (*laeading sauce*). Pada materi makanan

kontinental . materi saus dasar ini sangat penting karena merupakan dipelajari pada maetri – materi selanjutnya.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar makanan kontinental merupakan hasil evaluasi nilai yang harus di capai siswa setelah melalui proses tahapan pembelajaran sehingga memiliki kemampuan untuk mengolah makanan kontinental pada tahapan selanjutnya yaitu uji kompetensi pada akhir pembelajaran yang akan menentukan siswa dapat lulus dengan nilai yang baik atau malah akan mendapat nilai yang rendah. Nilai yang di peroleh siswa dalam mata pelajaran makanan kontinental merupakan tingkat penguasaan siswa akan materi yang telah diserap pada proses belajar mengajar ketika teori diberikan oleh guru lalu selanjutnya mereka akan mengablikasikannya di bidang praktek.

### 1. Sauce

Menurut Emilia (2013) sauce adalah cairan yang dikentalkan dengan salah satu kombinasi dari bahan pengental sehingga menjadi setengah cairan (*semi liquid*) . dan disajikan bersama daging , ikan atau kue- kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

Hidangan akan lebih baik bila dimasak atau disiram dengan sauce karena sauce merupakan perlengkapan hidangan. Bahan pengental saus antara lain, terigu , tepung beras, dan tepung jagung. Hasil pembuatan saus yang sebagian besar ditentukan oleh bahan cair yang digunakan, dalam hal ini stock, susu dan minyak yang berkualitas.

Penambahan saus pada masakan bertujuan :

- 1) Menambahakan rasa dan kelezatan suatu masakan.
- 2) Memberikan cairan pada makanan
- 3) Mempertinggi aroma makanan.
- 4) Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau.
- 5) Mempertinggi nilai gizi.

## 2. Leading Sauce ( saus dasar )

Beberapa jenis bahan cair yang dapat diklasifikasikan dalam saus dasar masakan kontinental, yaitu:

### Pembagian Sauce:

#### a.) Warm Sauce ( Bechamel Sauce )

Warm Sauce atau saus panas adalah sauce yang disajikan panas. Sauce panas terbuat dari cairan seperti susu dan tepung. Kekentalan saus panas yaitu Thin ( 1 liter susu : 25 gram tepung ); Medium (1 liter susu : 50 gram tepung); Thick (1 liter susu : 100 gram tepung).



Gambar1. Bechamel Sauce  
(Sumber : <http://wikipedia.com>)

Saus ini dibuat dengan menggunakan bahan dasar susu di tambah dengan roux sebagai pengentalnya, Turunan becahmale sauce yaitu:

1. Cheese Sauce: bechamel sauce + grated cheese + mustard + paprika powder LP sauce + milk
2. Ala King Sauce: bechamel sauce + mushroom + green pepper + pimientos
3. Mustard Sauce: bechamel sauce + mustard + pepper
4. Cream Sauce: bechamel sauce + heavy cream
5. Cheddar Cheese Sauce: bechamel Sauce + cheddar cheese
6. Nantua Sauce: bechamel sauce + heavy cream

**b.) Blonde Sauce ( Veloute Sauce )**



Gambar2. Veloute Sauce  
(Sumber : <http://wikipedia.com>)

Veloute sauce dibuat berdasarkan variasi bahan utama atau stock yang digunakan. Veloute terbuat dari blonde roux dengan chicken stock. Turunan blonde sauce yaitu:

1. Paulette Sauce: veloute sauce + shallot + mushroom + parsley
2. Newburg Sauce: veloute sauce + sherry + paprika
3. Aurora Sauce: veloute sauce + tomato puree
4. Hungarian Sauce: veloute sauce + onion + paprika white wine

5. Curry Sauce: veloute sauce + mirepoix + curry powder + garlic + thyme + bayleaf + parsley
6. Sauce Veloute: mushroom + lemon juice

**c.) Brown Sauce ( Espagnole Sauce )**



Gambar3. Espagnole Sauce  
(Sumber : <http://wikipedia.com>)

Merupakan saus yang lebih komplit bila dibandingkan dengan bechamel sauce atau veloute sauce, karena dalam saus ini diperoleh ekstra aroma melalui mirepoix dan jika perlu aromanya dapat ditambah dengan daging merah. Brown Sauce terbuat dari brown roux dan beef stock. Turunan Espagnole Sauce yaitu:

1. Brown Sauce: espagnole sauce + carrot + celery + parsley
2. Mushroom Sauce: espagnole sauce + mushroom
3. Bordelaise Sauce: espagnole sauce + shallots + red wine
4. Bercy Sauce: espagnole sauce + shallots + white wine
5. Madeira Sauce: espagnole sauce + onion + black pepper + red wine

d.) Yellow Sauce ( Hollandaise Sauce )



Gambar4. Hollandaise Sauce  
(Sumber : <http://wikipedia.com>)

Hollandaise Sauce dibuat dari campuran egg yolk, butter dan lemon juice. Dimasak dengan cara au bain marie. Turunan dari Hollandaise Sauce yaitu:

1. Bearnaise Sauce: hollandaise sauce + tarragon vinegar ( biasanya digunakan untuk beef )
2. Mousseline Sauce: hollandaise sauce + whipped cream ( digunakan untuk fish dan vegetables )
3. Maltaise Sauce: hollandaise sauce + orange juice

e.) Red Sauce ( Tomato Sauce )



Gambar5. Tomato Sauce  
(Sumber : <http://wikipedia.com>)

Saus ini mudah hangus karena harus dimasak dalam panas yang rendah atau didalam oven. Terbuat dari tomat segar, tomato paste, pepper, bayleaf, thyme, oregano, stock dan tepung. Turunan dari tomato sauce yaitu:

1. Barbeque Sauce: tomato sauce + LP sauce + ketchup + mustard + sugar + chilli powder
2. Portugaise Sauce: tomato sauce + garlic
3. Spanish Sauce: tomato sauce + onion + green pepper + garlic
4. American Sauce: tomato sauce + mentega dengan sari lobster

## 2. Cold Sauce

Cold Sauce disebut juga dengan sauce minyak karena bahan dasarnya terbuat dari minyak. Pada umumnya saus ini dibagi dua golongan besar yaitu Sauce Vinaigrette ( dibuat dari cuka ditambah mustard, minyak salad, cincangan peterselli dan chives; dan Sauce Mayonnaise: dibuat dari kuning telur ditambahn mustard, cuka dan minyak salad.

Ragam Jenis Sauce dan Turunannya:

### a.) Mayonnaise



Gambar6. Mayonnaise Sauce  
(Sumber : <http://wikipedia.com>)

Mayonnaise dibuat dari egg yolk, mustard, vinegar, salt, sugar dan salad oil. Turunan mayonnaise yaitu:

1. Italian Sauce: mayonnaise + lemon juice + chopped parsley
2. Thousand Island: mayonnaise + chopped egg + tomato ketchup + chopped pimientos + chopped parsley
3. Tartar Sauce: gribiche sauce + chopped onion

### 3.Soup

Menurut Emilia (2013) kata *soup* berasal dari kata “*SOUPE*” (PERANCIS) yang berarti bermacam – macam bahan makanan yang di tambahkan ke dalam kaldu atau cairan. *Soup* di dalam hidangan kontinental dapat disajikan panas maupun dingin, dapat berupa sup jernih maupun sup kental. *Soup* dapat disajikan sebagai hidangan pembuka atau *appetaizer*, sebagai *main course* maupun disajikan sebagai hidangan yang terdiri sendiri. Pada hidangan kontinental *soup* mempunyai fungsi sebagai pembangkit selera makan, penambahan nilai gizi, penetral rasa pada lidah.

Menurut Emilia (2013) bahan utama pembuatan *soup* adalah kaldu/*stock*.*Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas *soup* yang akan dihasilkan . ada dua jenis *stock* yaitu: *white stock* dan *brown stock*. Kaldu merupakan bahan dasar dalam pembuatan saus dan *soup*. Kuat lemahnya *stock* sangat mempengaruhi kelezatan saus maupun *soup* yang dibuat. *Stock* merupakan bahan paling penting dalam bidang pengolahan makanan kontinental. Pentingnya *stock* di tunjukan dalam bahasa Perancis yang disebut *Fond* atau *Fondamen* dalam bahasa Perancis artinya dasar.

a. **Klasifikasi Soup**

Soup dapat diklasifikasi menjadi empat yaitu :

1. **Clear / Thin soup – Potages Clairs**



Gambar 7. *Clear Thin soup*  
sumber:<http://wikipedia.com>

*Clear / Thin soup – Potages Clairs*(soup encer) adalah soup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu broth/ stock yang tidak dikentalkan. Soup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayuran – sayuran dan daging.

2. **Clear soup dibagi menjadi tiga yaitu :**



Gambar 8. *Broth Bouillon de viande*  
sumber:<http://wikipedia.com>

- A. *Broth Bouillon de viande* merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *simmering meat* dan sayuran
- B. *Vegetables soup/ potage aux legumes* merupakan *Clear soup* yang dibuat dari stock/ kaldu atau broth dengan penambahan suatu lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan, dan sebagainya.
- C. *Consomme* merupakan *clear soup* yang terbuat dari *brwon stock* yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur), *mire poix* yang dipotong-potong dan dimasak menggunakan api kecil.
3. ***Thick Soup- Potage lies (soup kental)***



Gambar 9. *Thick Soup- Potage lies*  
sumber: <http://wikipedia.com>

Merupakan *soup* yang dibuat dengan menggunakan *stock/ clear soup* yang kental dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liason ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. *Soup* kental ini penyelesaiannya

dibedakan menjadi dua yaitu 1.) Tidak disaring/*Unpassed* Soup (kekentalanya didapat dan bahan isi yang ditambahkan) misalnya: *Potage dan Broth*, 2.) Disaring/*Passed*, misalnya: *Puree, Cream, Veloute, Bisque* dan *Brown Soup*.

- 1) *Cream Soup*, merupakan soup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu roux kemudian ditambah dengan susu atau cream. Nama cream soup disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam soup. Contohnya: *Cream of Corn Soup, Cream of Chicken Soup, Cream of Asparagus*.
- 2) *Bisque Soup*, merupakan soup kental yang dibuat dari *shell fish*, kerang-kerangan dan sejenisnya. Soup ini penyiapannya seperti *cream soup* yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan *roux/cream*. Soup ini juga disebut dengan soup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Contohnya: *Shrimp Bisque*.
- 3) *Chowder Soup*, merupakan soup yang dibuat dari ikan, kerang-kerangan atau tanpa sayuran. Meskipun soup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang. Ciri khas *soup* ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan *soup hearty*. Contohnya: *Fish Chowder*.
- 4) *Potage Soup*, merupakan istilah umum untuk *soup*. Di Perancis *potage* merupakan istilah *soup encer/clear soup*. Soup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran, serelia dan dihidangkan tanpa saringan. Penyajiannya dengan disertai crouton. Kekentalan di dapatkan dari bahan isi yang ditambahkan.
- 5) *Puree Soup*, merupakan soup yang dikentalkan dengan cara pureeing (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan soup. Soup puree dapat

dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb. Puree soup tidak sehalus cream soup, dapat juga dibuat dengan penambahan cream/susu. Namun soup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. Contohnya: *Puree of Potatoes Soup*, *Puree of Pumpkin Soup*, *Puree of Carrot Soup*.

#### 4. Special Soup



Gambar 10. *Cold Soup / Special Soup*  
sumber: <http://wikipedia.com>

Merupakan *soup* yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam *clear soup* maupun *Thick Soup*. Yang termasuk soup istimewa yaitu: *Chowders*, *Cold Soup*, *Soup Made From Fruits*, *Wine Soup*

## 5. Nasional Soup



Gambar 11. *Mulligatawny soup / nasional soup*  
sumber: <http://wikipedia.com>

Merupakan soup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara. Contohnya: *Onion Soup* dari Perancis, *Borsh* dari Rusia, *Minestrone* dari Italia, *Mulligatawny* dari India, *Scotch Mutton Borth* dari Skotlandia.

### B. Penelitian yang Relevan

Hasil penelitian yang relevan dengan penelitian ini adalah :

Penelitian Albert Efrata Tarigan (2012) dengan judul “ Pengaruh Model Pembelajaran Talking Stick Terhadap Penguasaan Istilah Bahasa Inggris Pada Mata Pelajaran Kontinental siswa kelas XI SMK Negeri 3 Tebing Tinggi “. Yaitu hasil belajar pada siklus II terdapat peningkatan hasil belajar nilaites dari siklus I. Adapun nilai rata- rata yang di dapat pada siklus I adalah 68,85 dan pada siklus II terjadi peningkatan dengan nilai tes rata- rata adalah 82,31 memenuhi KKM pada materi makanan kontinental.

Penelitian Riandra Eko Ferly (2013) yang berjudul “Pengaruh Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Pemahaman Konsep Matematis Siswa”. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen semu yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh penerapan model pembelajaran kooperatif tipe talking stick terhadap pemahaman konsep matematis siswa. Desain penelitian ini adalah post-test only control design. Populasi yang digunakan adalah siswa 28 kelas VII semester genap SMP Negeri 1 Bukit Kemuning tahun pelajaran 2012/2013 yang terdiri dari enam kelas. Penelitian ini menggunakan kelas VII 3 dan VII 4 sebagai sampel, yang ditentukan dengan menggunakan teknik purposive random sampling. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah tes. Berdasarkan rekapitulasi dan perhitungan data post-test, diperoleh rata-rata nilai post-test pemahaman konsep matematis siswa pada kelas yang mengikuti pembelajaran kooperatif tipe talking stick adalah 71,86 dan pada kelas yang mengikuti pembelajaran konvensional adalah 64,98. Sehingga dapat disimpulkan bahwa model pembelajaran kooperatif tipe talking stick berpengaruh positif terhadap pemahaman konsep matematis siswa SMP Negeri 1 Bukit Kemuning tahun pelajaran 2012/2013.

Penelitian Fani Dwikiran (2013) yang berjudul “Pengaruh Penerapan Model Pembelajaran Talking Stick Disertai Handout Terhadap Hasil Belajar Biologi Siswa Kelas VII SMP N 1 Sungai Rumbai Kabupaten Dharmasraya”. Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. maka kesimpulan pada penelitian ini adalah hasil belajar siswa yang menggunakan model pembelajaran talking stick disertai handout lebih baik dari pada hasil belajar biologi siswa yang

tidak menggunakan model pembelajaran talking stick disertai handout pada kelas VII SMPN 1 Sungai Rumbai Kabupaten Dharmasraya. Selain nilai kognitif yang lebih baik didapatkan cara belajar siswa menjadi lebih aktif karena siswa membahas kembali materi yang telah disampaikan guru dengan melakukan diskusi bersama kelompok, mengerjakan latihan serta memahami materi yang ada dalam handout agar dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan yang akan diberikan oleh guru.

Dengan adanya beberapa penelitian yang relevan di atas, maka dapat disimpulkan bahwa penerapan pembelajaran Kooperatif Tipe *Talking Stick* dapat meningkatkan aktivitas siswa hasil belajar mata pelajaran Makanan Kontinental pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai

### C. Kerangka Berpikir

Tujuan penting dalam pembelajaran makanan kontinental adalah siswa akan paham materi pembelajaran yang di berikan. Pemahaman terhadap materi makanan kontinental dapat mempermudah siswa untuk mempelajari bidang studi boga lainnya karena makanan kontinental merupakan ilmu yang mendasari praktik pengolahan makanan dan minuman di jurusan tata boga. Makanan kontinental merupakan mata pelajaran dasar bagi siswa sehingga siswa di tuntut untuk mempelajari dan mendalami setiap materi yang ada pada mata pelajaran makanan kontinental.

Keberhasilan siswa dalam memahami materi pembelajaran si pengaruhi oleh bagaimana teknik guru dalam mengajar. Selama metode yang digunakan

guru dalam menyampaikan materi cenderung masih menggunakan metode konvensional ceramah, dimana guru masih mendominasi kegiatan belajar- mengajar yang menyebabkan siswa menjadi kurang aktif saat proses pembelajaran.

Berdasarkan penjelasan tersebut, diharapkan para guru mampu mencoba berbagai model pembelajaran yang dapat mengaktifkan siswa dalam proses pembelajaran sehingga minat belajar siswa akan meningkat dan juga akan berdampak baik pada hasil belajar siswa. Pemilihan model pembelajaran yang tepat diharapkan mampu memunculkan minat belajar siswa serta membuat siswa lebih aktif dalam proses pembelajaran. Pembelajaran kooperatif merupakan salah satu model pembelajaran yang dapat meningkatkan keaktifan siswa karena model pembelajaran ini menuntut siswa untuk saling bekerjasama menyelesaikan masalah.

Berdasarkan pengamatan penulis pada saat observasi hasil belajar Makanan Kontinental khususnya pada jenis-jenis sauce, belum tercapai dikarenakan berbagai macam faktor. Dalam hal ini perlu adanya pengenalan model pembelajaran kooperatif tipe *Taling Stick* merupakan model pembelajaran yang memberikan kesempatan pada siswa untuk bekerja sama dengan teman sekelasnya.

Pembelajaran kooperatif tipe *Talking Stick* memberikan keuntungan baik pada setiap individu atau siswa, siswa lebih memungkinkan menggunakan kemampuannya dalam bekerja sama dengan teman lainnya. jadi materi yang di

pelajari siswa akan melekat untuk periode yang lebih lama atau dalam jangka waktu yang lama.

Dengan pembelajaran kooperatif tipe *Talking Stick* memungkinkan para siswa saling belajar mengenai sikap satu sama lain, ketampilan, informasi, perilaku sosial, dan pandangan – pandangan lainnya. Pembelajaran ini menampilkan wujud dalam pembelajaran secara individual. Berdasarkan uraian di atas dapat diduga terhadap pengaruh model pembelajaran tipe *Talking Stick* terhadap hasil belajar siswa mata pelajaran makanan kontinental khususnya jenis- jenis sauce.

#### **D. Hipotesis Penelitian**

Menurut Arikunto (2015) hipotesis penelitian merupakan jawaban yang berifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai teruji melalui data yang terkumpul. Dengan demikian hipotesis merupakan dugaan sementara yang perlu di uji kebenarannya. Berdasarkan tujuan penelitian yang di kemukakan dalam penelitian ini, maka hipotesis dalam penelitian ini adalah:

- a. **Hipotesis Alternatif ( $H_a$ )** Terdapat pengaruh penggunaan model pembelajaran kooperatif tipe *Talking Stick* terhadap hasil belajar siswa pada mata pelajaran Makanan Kontinental di SMK Putra Anda Binjai
- b. **Hipotesis Nihil ( $H_0$ )** Tidak terdapat pengaruh yang berarti antara model pembelajaran *Talking Stick* dengan Hasil Belajar Makanan Kontinental siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai.