

Lampiran 1

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMKS PUTRA ANDA BINJAI

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan

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 dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

THE
Character Building
UNIVERSITY

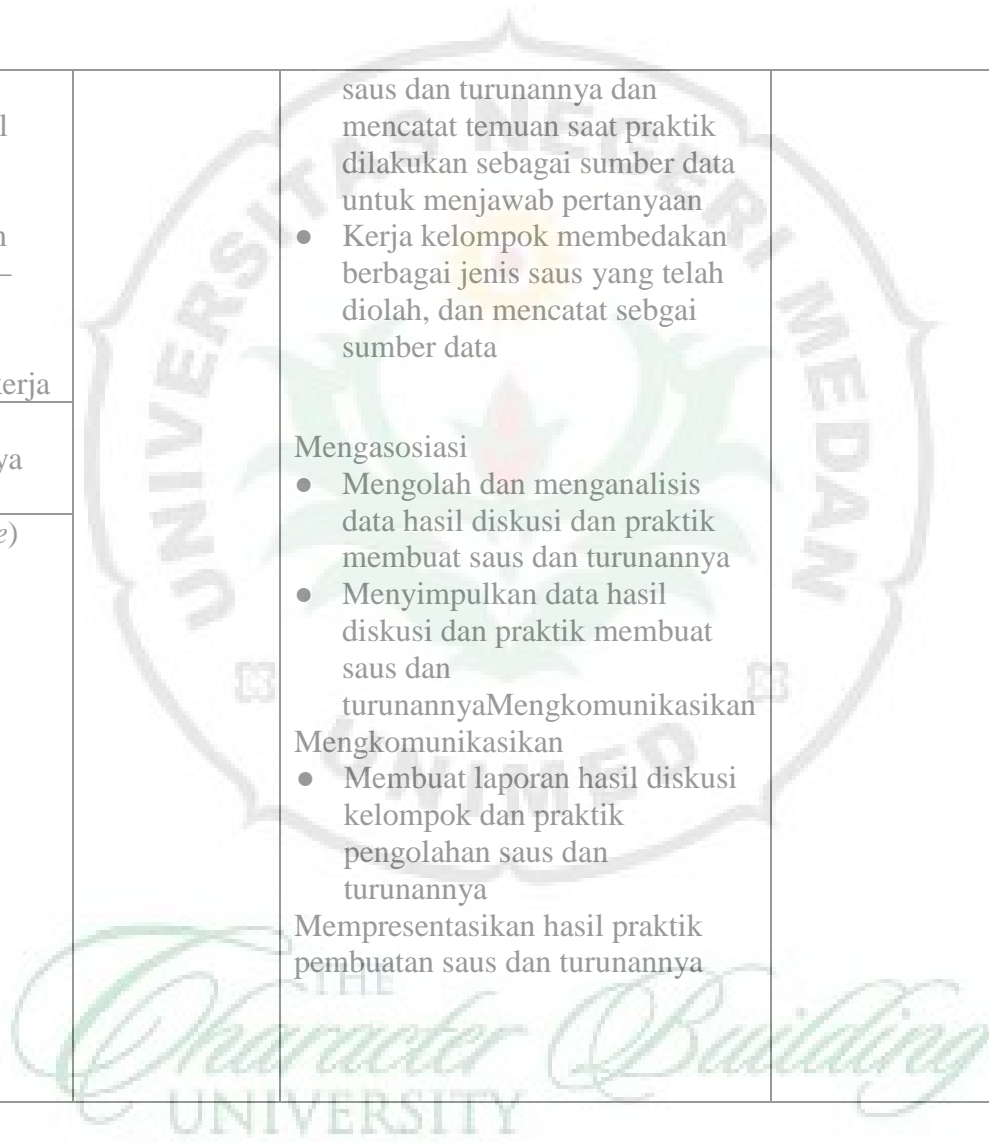
KI 4 :Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> kaldu (<i>stock</i>) Pembuatan kaldu (<i>stock</i>) 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>) <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>	28 jp (7x4jp)	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
3.1 Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)					
4.1.Membuat kaldu (<i>stock</i>)					

		<p>yang diajukan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Melakukan praktik membuat kaldudan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan • Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad <p>Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat kaldu (stock)</p> <p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu • Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik 	membuat kaldu		
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------	--	--

<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Saus dan turunannya ● Pembuatan Saus dan turunannya 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing – masing saus di Indonesia dan continental 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat saus dan turunannya</p>	<p>28 jp (7x4 jp)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● foto/film/gambar ● Bahan praktik ● Alat praktik ● Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran</p>		<p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan ● Melakukan praktik membuat 			

<p>sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<p>saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data 			
<p>3.2 Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya</p>		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya 			
<p>3.3 Membuat saus (<i>sauce</i>) dan turunannya</p>		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya <p>Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya</p>			



<p>1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Kontinental sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sup Kontinental • Pembuatan Sup Kontinental 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Kontinental <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat sup Kontinental dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p>	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat soto Kontinental</p>	<p>3 Minggu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buku referensi
<p>2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia</p> <p>2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung awab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional</p> <p>2.3. Menghargai kerja</p>					

<p>individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup • Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Kontinental 			
<p>3.2.Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Kontinental</p>		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Kontinental 			
<p>4.2.Membuat sup Kontinental</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Kontinental 			



Lampiran 2

**FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
MENGUNAKAN MODEL PEMBELAJARAN
KOOPERATIF TIPE TALKING STICK**

Satuan Pendidikan	: SMK PUTRA ANDA BINJAI
Mata Pelajaran	: Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / I DAN II
Materi Pokok	: Saus dan turunannya
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit

A. Kompetensi Inti

KI.1	: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
KI.2	: Menghayati dan Mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
KI.3	: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang 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, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KD.1	: 1.1. Lingkungan hidup dan sumber daya alam sebagai anugrah Tuhan yang maha Esa harus dijaga kelestarian dan kelangsungan hidupnya. 1.2. Pengembangan dan penggunaan teknologi dalam kegiatan belajar harus selaras dan tidak merusak dan mencemari lingkungan, alam dan manusia
KD.2	: 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD.3	:	3.6.Mendesripsikan Saus dan turunannya
		INDIKATOR:
		1 Terlibat aktif dalam pembelajaran Saus dan turunannya
		2 Menjelaskan pengertian Saus dan turunannya
		3 Mengklasifikasikan macam-macam Saus dan turunannya
		4 Mengklasifikasi masakan Saus dan turunannya
		5 Mengklasifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat Saus dan turunannya
		6 Mengklasifikasi tehnik pembuatan Saus dan turunannya
KD.4	:	4.6.Membuat Saus dan turunannya
		INDIKATOR:
		1 Mengidentifikasi kriteria hasil Saus dan turunannya
		2 Kiat-kiat membuat Saus dan turunannya
		3 Kriteriahasil yang baik dari Saus dan turunannya
		4 Penyimpanan Saus dan turunannya
		5 Mengidentifikasi criteria hasil Saus dan turunannya
	6 Kiat-kiat membuat Saus dan turunannya	

C. Tujuan Pembelajaran

Pert	Tujuan Pembelajaran
1	1 Dapat Menyampaikan secara lisan dan tulisan pengertian Saus dan turunannya tanpa melihat buku minimal 80 %
	2 Dapat Menyampaikan secara lisan dan tulisan Saus dan turunannya tanpa melihat buku minimal 80 %
	3 Dapat Mengklasifikasi macam-macam Saus dan turunannya tanpa melihat buku minimal 80 %
2	1 Mengidentifikasi alat-alat Saus dan turunannya tanpa melihat buku 80 %
	2 Dapat Menjelaskan tehnik pembuatan Saus dan turunannya tanpa melihatbuku 80 %
	3 Dapat membuat Saus dan turunannya tanpa melihat buku resep.

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian Saus dan turunannya
2. Macam-macam Saus dan turunannya
3. Bahan-bahan pembuatan Saus dan turunannya
4. Alat-alat yang digunakan untuk membuat Saus dan turunannya
5. Tehnik pembuatan Saus dan turunannya
6. Langkah-langkah pembuatan Saus dan turunannya
7. Kiat-kiat membuat Saus dan turunannya

8. Kriteria hasil yang baik Saus dan turunannya
9. Penyimpanan Saus dan turunannya

a. **Strategi / pendekatan/ Metode Pembelajaran**

Strategi : Model Kooperatif Tipe Talking Stick
 Pendekatan : Saintifik
 Metode/model : Tanyajawab, Diskusi, Penugasan

B. Media, Alat, dan Sumber Belajar

1. Media	Alat-alat masak,
2. Alat	Laptop, infocus, papan tulis
3. Sumber Belajar	Restoran jilid 2, Prihastuti Ekawatiningsih, dkk, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Jakarta 2008

C. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke 1

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> a. Salam pembuka, berdoa, mengabsen dan mengamati keadaan siswa dan kebersihan kelas b. Memotivasi dengan mengaitkan pelajaran dengan kehidupan sehari-hari c. Memberikan informasi tentang keterkaitan pembelajaran sebelumnya dengan yang sekarang d. Apersepsi dengan cara menanyakan kepada siswa tentang apa itu Saus dan turunannya e. Menyampaikan garis besar cakupan materi, yaitu menemukan teknik pembuatan Saus dan turunannya 	10 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> a. Mengamati Guru menayangkan gambar Saus dan turunannya 	20 menit
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none"> b. Menanya Guru memfasilitasi siswa untuk bertanya tentang pengertian Saus dan turunannya, pengertian menu Saus dan turunannya, ruang lingkup Saus dan turunannya, dan pola susunan menu Saus dan turunannya. c. Mengumpulkan dan mengasosiasikan <ul style="list-style-type: none"> • Guru membentuk kelompok yang terdiri atas 4 orang. 	75 menit

	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyiapkan sebuah tongkat yang panjangnya 20 cm. • Guru menyampaikan materi pokok yang akan dipelajari, kemudian memberi kesempatan para kelompok untuk membaca dan mempelajari materi pelajaran. • Siswa berdiskusi membahas masalah yang terdapat di dalam wacana. • Setelah kelompok selesai membaca materi pelajaran dan mempelajari isinya, guru mempersilahkan anggota kelompok untuk menutup isi bacaan. • 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. • Siswa lain boleh membantu menjawab pertanyaan jika anggota kelompoknya tidak bisa menjawab pertanyaan. • Ketika tongkat bergilir dari kelompok ke kelompok lainnya sebaiknya diiringi musik atau lagu. • Guru melakukan evaluasi/penilaian, baik secara kelompok maupun individu. • Guru memberi ulasan terhadap seluruh jawaban siswa, selanjutnya bersama-sama siswa merumuskan kesimpulan. • Guru menutup pembelajaran 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> a. siswa menyimpulkan materi yang sudah dipelajari, b. Member tes tertulis kepada siswa untuk mengetahui sampai sejauh mana siswa memahami pelajaran Saus dan turunannya c. Mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan memberikan pesan untuk tetap belajar di rumah untuk praktek mingguberikutnya d. Menutup pembelajaran dengan memberi salam Guru 	30 menit

**FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
MENGUNAKAN MODEL PEMBELAJARAN
KOOPERATIF TIPE TALKING STICK**

Satuan Pendidikan	: SMK PUTRA ANDA BINJAI
Mata Pelajaran	: Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / I DAN II
Materi Pokok	: Soup dan turunannya
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit

E. Kompetensi Inti

KI.1	: Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya.
KI.2	: Menghayati dan Mengamalkan perilaku jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli (gotong royong, kerjasama, toleran, damai), santun, responsif dan proaktif dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
KI.3	: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual dan prosedural berdasarkan rasa ingintahunya tentang 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, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

F. Kompetensi Dasar dan Indikator

KD.1	: 1.3. Lingkungan hidup dan sumber daya alam sebagai anugrah Tuhan yang maha Esa harus dijaga kelestarian dan kelangsungan hidupnya. 1.4. Pengembangan dan penggunaan teknologi dalam kegiatan belajar harus selaras dan tidak merusak dan mencemari lingkungan, alam dan manusia
KD.2	: 2.4. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan 2.5. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggungjawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap ilmiah 2.6. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja

KD.3	:	3.6.Mendesripsikan Soup dan turunannya
		INDIKATOR:
		1. Terlibat aktif dalam pembelajaran Soup dan turunannya
		2. Menjelaskan pengertian Soup dan turunannya
		3. Mengklasifikasikan macam-macam Soup dan turunannya
		4. Mengklasifikasi masakan Soup dan turunannya
		5. Mengklasifikasi alat-alat yang digunakan untuk membuat Soup dan turunannya
		6. Mengklasifikasi tehnik pembuatan Soup dan turunannya
KD.4	:	4.6.Membuat Soup dan turunannya
		INDIKATOR:
		1. Mengidentifikasi kriteria hasil Soup dan turunannya
		2. Kiat-kiat membuat Soup dan turunannya
		3. Kriteriahasil yang baik dari Soup dan turunannya
		4. Penyimpanan Soup dan turunannya
		5. Mengidentifikasi criteria hasil Soup dan turunannya
		6. Kiat-kiat membuat Soup dan turunannya

G. Tujuan Pembelajaran

Pert	Tujuan Pembelajaran
1	1. Dapat Menyampaikan secara lisan dan tulisan pengertian Soup dan turunannya tanpa melihat buku minimal 80 %
	2. Dapat Menyampaikan secara lisan dan tulisan Soup dan turunannya tanpa melihat buku minimal 80 %
	3. Dapat Mengklasifikasi macam-macam Soup dan turunannya tanpa melihat buku minimal 80 %
2	1. Mengidentifikasi alat-alat Soup dan turunannya tanpa melihat buku 80 %
	2. Dapat Menjelaskan tehnik pembuatan Soup dan turunannya tanpa melihatbuku 80 %
	3. Dapat membuat Soup dan turunannya tanpa melihat buku resep.

H. Materi Pembelajaran

1. PengertianSoup dan turunannya
2. Macam-macam Soup dan turunannya
3. Bahan-bahan pembuatan Soup dan turunannya
4. Alat-alat yang digunakan untuk membuat Soup dan turunannya
5. Tehnik pembuatan Soup dan turunannya
6. Langkah-langkah pembuatan Soup dan turunannya
7. Kiat-kiat membuat Soup dan turunannya
8. Kriteria hasil yang baik Soup dan turunannya
9. Penyimpanan Soup dan turunannya

1. Strategi / pendekatan/ Metode Pembelajaran

Strategi : model Kooperatif tipe talking stick
 Pendekatan : Saintifik
 Metode/model : Ceramah, Tanyajawab, Diskusi, Penugasan

2. Media,Alat, dan Sumber Belajar

1. Media	Alat-alat masak,
2. Alat	Laptop, tongkat , papan tulis
3.Sumber Belajar	Restoran jilid 2, Prihastuti Ekawatiningsih,dkk, Direktorat Pembinaan SekolahMenengah Kejuruan, Jakarta 2008

3. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran

Pertemuan Ke 1

Kegiatan	DeskripsiKegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	a. Salam pembuka , berdoa, mengabsen dan mengamati keadaansiswadankebersihankelas b. Memotivasi dengan mengaitkan pelajaran dengan kehidupan sehari-hari c. Memberikan informasi tentang keterkaitan pembelajaran sebelumnya dengan yang sekarang d. Apersepsi dengan cara menanyakan kepada siswa tentang apa itu Saus dan turunannya e. Menyampaikan garis besar cakupan materi, yaitu menemukan teknik pembuatan Saus dan turunannya	10 menit
KegiatanInti	a. Mengamati Guru menayangkan gambar Saus dan turunannya	20 menit
KegiatanInti	b. Menanya Guru memfasilita siswa untuk bertanya tentang pengertian Saus dan turunannya, pengertian menu Saus dan turunannya, ruang lingkup Saus dan turunannya,dan pola susunan menu Saus dan turunannya. c. Mengumpulkan dan mengasosiasikan <ul style="list-style-type: none"> • Guru membentuk kelompok yang terdiri atas 4 orang. • Guru menyiapkan sebuah tongkat yang panjangnya 20 cm. 	75 menit

	<ul style="list-style-type: none"> • Guru menyampaikan materi pokok yang akan dipelajari, kemudian memberi kesempatan para kelompok untuk membaca dan mempelajari materi pelajaran. • Siswa berdiskusi membahas masalah yang terdapat di dalam wacana. • Setelah kelompok selesai membaca materi pelajaran dan mempelajari isinya, guru mempersilahkan anggota kelompok untuk menutup isi bacaan. • 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. • Siswa lain boleh membantu menjawab pertanyaan jika anggota kelompoknya tidak bisa menjawab pertanyaan. • Ketika tongkat bergilir dari kelompok ke kelompok lainnya sebaiknya diiringi musik atau lagu. • Guru melakukan evaluasi/penilaian, baik secara kelompok maupun individu. • Guru memberi ulasan terhadap seluruh jawaban siswa, selanjutnya bersama-sama siswa merumuskan kesimpulan. • Guru menutup pembelajaran 	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> a. siswa menyimpulkan materi yang sudah dipelajari, b. Member tes tertulis kepada siswa untuk mengetahui sampai sejauh mana siswa memahami pelajaran Saus dan turunannya c. Mengakhiri kegiatan pembelajaran dengan memberikan pesan untuk tetap belajar di rumah untuk praktek mingguberikutnya d. Menutup pembelajaran dengan memberi salam Guru 	30 menit

Jenis	Teknik	Bentuk
Sikap	Observasi	Lembar pengamatan
Pengetahuan	Tes	Essay
Keterampilan	Observasi	Lembar pengamatan

Lampiran-lampiran

Lampiran 1. Instrumen Penilaian Sikap dan Pedoman Penskoran

b. Penilaian Sikap

LEMBAR PENILAIAN SIKAP

	NAMA PESERTA DIDIK	ASPEK PENILAIAN									SKOR
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	
2.											

KETERANGAN :

A = Motivasi

B = Jujur

C = Disiplin

D = Tanggungjawab

E = percaya diri

F = Santun

G = Ramah lingkungan

H = Gotong Royong

I = Toleransi

Kriteria Penskoran :

Angka 4 : terus – menerus terlihat dan konsisten (membudaya)

Angka 3 : sering terlihat dan mulai konsisten (mulai berkembang)

Angka 2 : sesekali terlihat dan belum konsisten (mulai tampak)

Angka 1 : sama sekali tidak terlihat (belum tampak)

Skor = $\frac{\text{skor yang diperoleh}}{\text{Skormaksimum}} \times \text{nilaimaksimum}$

Skor = $\frac{..+.. +..+..+..+..+..+..+..+..}{36} \times 100 =$

Peserta didik memperoleh nilai:

- Sangat baik : Apabila memperoleh skor 100 - 90
- Baik : Apabila memperoleh skor 89 - 70
- Cukup : Apabila memperoleh skor 69 - 50
- Kurang : Apabila memperoleh skor 49 - 25

THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 3

**FORMAT RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
MENGUNAKAN MODEL PEMBELAJARAN
KONVENSIONAL**

Satuan Pendidikan	: SMK PUTRA ANDA BINJAI
Mata Pelajaran	: Makanan Kontinental
Kelas/Semester	: XI / I DAN II
Materi Pokok	: Soup dan turunannya
Alokasi Waktu	: 3 x 45 menit

1. Standart Kompetensi

1. Pembelajaran Makanan Kontinental

2. Kompetensi Dasar

1. Menjelaskan prinsip pengolahan makanan kontinental
2. Mendeskripsikan saus dan turunannya
3. Mendeskripsikan soup dan turunannya
4. Membuat saus dan turunannya
5. Membuat soup dan turunannya

3. Indikator

1. Mampu menjelaskan definisi makanan kontinental
2. Mampu menjelaskan definisi stock, saus, dan sauce
3. Mampu menjelaskan penyajian stock, soup, dan sauce
4. Mampu menjelaskan kriteria stock, soup, dan sauce
5. Mampu menjelaskan teknik pembuatan stock, soup, dan sauce

4. Tujuan

1. dapat menyampaikan secara lisan dan tulisan pengertian stock, saus, soup, dan turunannya tanpa melihat buku minimal 75%
2. dapat menyampaikan secara lisan dan tulisan teknik pembuatan stock, saus, soup, dan turunannya tanpa melihat buku minimal 75%
3. dapat mengklasifikasikan macam-macam stock, saus, soup, dan turunannya tanpa melihat buku minimal 75%

5. Materi

1. Pengertian stock,saus, soup, dan turunannya
2. Macam - macam stock,saus, soup, dan turunannya
3. Bahan - bahan pembuatan stock,saus, soup, dan turunannya
4. Teknik pembuatan stock,saus, soup, dan turunannya
5. Kiat - kiat membuat stock,saus, soup, dan turunannya

6. Metode Pembelajaran

Ceramah, penugasan dan diskusi

7. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none"> Mengkondisikan siswa untuk siap mengikuti pembelajaran Guru menyapa siswa dengan salam Guru mengajak siswa berdoa menurut agama dan kepercayaan masing-masing dengan dipimpin oleh salah satu siswa Guru menanyakan kabar siswa dan kehadiran siswa Guru menjelaskan kegiatan pembelajaran yang akan dilakukan pada pertemuan hari ini. 	15 Menit
Inti	<p>Ekplorasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa membaca seputar materi stock, saus, soup, dan turunanya Guru dan siswa bertanya jawab seputar materi stock, saus, soup, dan turunanya <p>Elaborasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memfasilitasi siswa untuk bertanya tentang pengertian stock, saus, soup, dan turunanya Guru memberi tahu ruang lingkup stock, saus, soup, dan turunanya Guru memberi pola susunan menu stock, saus, soup, dan turunanya <p>Konfirmasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Guru memfasilitasi siswa untuk berdiskusi tentang pengertian stock, saus, soup, dan turunanya 	75 Menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru bersama siswa membuat kesimpulan / rangkuman hasil belajar yang telah dipelajari. Guru melakukan penilaian hasil belajar berupa evaluasi tertulis. Guru mengajak semua siswa berdoa menurut kepercayaan dan keyakinan masing-masing yang dipimpin salah satu siswa. 	30 Menit

8. Penilaian

Indikator Pencapaian Materi	Teknik Penilaian	Bentuk Instrumen
Menderkripsikan pengertian stock,saus, soup, dan turunanya	Test	Pilihan Berganda
Menjelaskan pembagian jenis – jenis dan urutan stock,saus, soup, dan turunanya	Test	Pilihan Berganda



THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 4

UJI COBA INSTRUMEN ANGKET PENGETAHUAN HASIL BELAJAR MAKANAN KONTINENTAL

NO	Nama Siswa	PILIHAN BERGANDA																																																		43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000	1001	1002	1003	1004	1005	1006	1007	1008	1009	1010	1011	1012	1013	1014	1015	1016	1017	1018	1019	1020	1021	1022	1023	1024	1025	1026	1027	1028	1029	1030	1031	1032	1033	1034	1035	1036	1037	1038	1039	1040	1041	1042	1043	1044	1045	1046	1047	1048	1049	1050	1051	1052	1053	1054	1055	1056	1057	1058	1059	1060	1061	1062	1063	1064	1065	1066	1067	1068	1069	1070	1071	1072	1073	1074	1075	1076	1077	1078	1079	1080	1081	1082	1083	1084	1085	1086	1087	1088	1089	1090	1091	1092	1093	1094	1095	1096	1097	1098	1099	1100	1101	1102	1103	1104	1105	1106	1107	1108	1109	1110	1111	1112	1113	1114	1115	1116	1117	1118	1119	1120	1121	1122	1123	1124	1125	1126	1127	1128	1129	1130	1131	1132	1133	1134	1135	1136	1137	1138	1139	1140	1141	1142	1143
----	------------	------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

Lampiran 7

Tabel Data Hasil Daya Pembeda Soal Instrumen

Kedompok Atas		PILIHAN BERGANDA																																																							
NO	Nama Siswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	27	28				
1	AINI CIPRIANASARI NST	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	18	36						
2	AULIA PUTRI H	0	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	21	42						
3	BAGUS PRADILAWAN	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	17	34							
4	DEVI SOFIAN TI	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	23	46								
5	DWI ALMIRA	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	21	42								
6	DWI ALYKA	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	18	36								
7	ELJA ARIANTO	1	1	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	25	50								
8	EVI DAMAYANTI	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	17	34								
9	FATWA AQLILAH ULAYYA	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	23	46								
10	FAZKA SHAINA DMTH	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	52								
11	GAIUS VANYA AMANDA	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25	50							
12	IBRIGA CELJA SYIFA	0	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	20	40								
13	INDIRA DWINA	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	11	22								
14	INTAN PERMATA SARI	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	19	38								
15	MAYA SWIKA	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	22	44								
RA		5	6	6	5	7	7	6	7	5	5	6	9	7	5	7	5	5	5	3	5	3	5	3	7	5	7	1	7	6	8	8	6	7	6	6	11	7	9	7	7	8	5	7	9	5	7	5	5	12	8						
RA/ JA		0,333	0,4	0,4	0,333	0,467	0,467	0,4	0,467	0,333	0,33	0,4	0,6	0,467	0,333	0,467	0,333	0,333	0,333	0,333	0,2	0,333	0,2	0,333	0,2	0,467	0,333	0,467	0,067	0,467	0,4	0,533	0,533	0,4	0,467	0,4	0,4	0,4	0,733	0,467	0,6	0,467	0,467	0,533	0,333	0,467	0,6	0,333	0,467	0,333	0,8	0,533					
Kedompok Bawah																																																									
1	MUHAMMAD RIZKY	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	24	48	
2	MUHAMMAD RIDWAN SRG	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	27	54			
3	MUHAMMAD RIZKY FAHM	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	28	56				
4	MUHAMMAD SATRA	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	13	26				
5	MUHAMMAD TAKUF	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26	52				
6	MUHAMMAD VIAN SINAGA	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	17	34			
7	NINIXIA LASYA NASUTION	1	1	0	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	20	40		
8	NURDIANI	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	29	58		
9	RIZON ABDILLA	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	19	38			
10	RIZKY ARIANSYAH	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	21	42		
11	SELVIANA	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	23	46
12	SYAHNEA TI	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16	32		
13	YHUNDANI PUTRI	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21	42			
14	YULIANA PUTRI ALDA	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	68		
15	ZUHRONA SUREGAR	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	20	40			
RB		5	9	8	9	7	8	7	12	6	5	9	8	7	6	5	6	8	7	8	8	8	9	9	5	7	4	6	7	8	8	8	7	5	7	8	6	7	3	7	4	9	6	6	4	7	6	8	11	5							
RRB		0,333	0,6	0,533	0,6	0,467	0,533	0,467	0,8	0,4	0,33	0,6	0,333	0,467	0,4	0,333	0,4	0,533	0,467	0,533	0,533	0,533	0,6	0,6	0,333	0,467	0,267	0,4	0,467	0,467	0,533	0,533	0,533	0,47	0,333	0,467	0,533	0,4	0,467	0,2	0,467	0,267	0,6	0,4	0,4	0,267	0,467	0,4	0,333	0,333	0,333						

Lampiran 8

Perhitungan Uji Validitas Tes hasil belajar Pengetahuan Makanan Kontinental

Untuk menguji validitas tes hasil belajar Pengetahuan Makanan Kontinental menggunakan rumus kolerasi point biseral (Arikunto, 2010) sebagai berikut :

$$r_{pbi} = \frac{M_p - M_t}{S_t} \sqrt{\frac{p}{q}}$$

Keterangan :

r_{pbi} = Koefisien korelasi point biserial

M_p = Mean skor dari subjek yang menjawab

M_t = Mean skor total

S_t = Standart Deviasi skor total

P = Proporsi subjek yang menjawab salah ($q = 1 - p$)

P = $\frac{\text{banyaknya siswa yang menjawab benar}}{\text{jumlah seluruh siswa}}$

q = Proporsi subjek yang menjawab salah ($q = 1 - p$)

Kemudian harga koefisien perhitungan ini di perhitungkan r_{tabel} pada taraf signifikan 5%. Apabila di peroleh $r_{hitung} > r_{tabel}$ maka soal dianggap valid.

Demikian sebaliknya, apabila $r_{hitung} < r_{tabel}$, maka butir soal tidak valid. Sebagai contoh perhitungan koefisien korelasi adalah butir no 1 dengan skor total sebagai berikut :

$$M_p = 20,4 \qquad p = 0,467 \qquad S_t = 4,768$$

$$M_t = 23,57 \qquad q = 0,533$$

Untuk menguji validitas tes yang digunakan rumus Korelasi Point Biserial :

$$\begin{aligned} r_{pbis} &= \frac{20,4 - 23,57}{4,768} \sqrt{\frac{0,467}{0,533}} \\ &= 0,664 \sqrt{0,137} \\ &= 0,622 \end{aligned}$$

selanjutnya harga koefisien perhitungan ini di perhitungkan r_{tabel} pada $N= 30$ dengan taraf signifikan 5%. Apabila di peroleh r_{tabel} diperoleh nilai 0,361 dengan demikian diperoleh $r_{hitung} > r_{tabel}$ ($0,622 > 0,361$) maka soal dianggap **valid**. Demikian sebaliknya, apabila $r_{hitung} < r_{tabel}$ ($-0,16 < 0,361$) maka butir soal **tidak valid**.

Secara lengkap disajikan ringkasan hasil perhitungan tes Pengetahuan Hasil Belajar Makanan Kontinental pada table di bawah ini :

Untuk lebih jelasnya bisa dilihat dari tabel berikut:

Tabel 14. Uji Validitas Tes Hasil Belajar Pengetahuan Makanan

Kontinental

No Butir	r_{hitung}	r_{tabel}	Keterangan	No Butir	r_{hitung}	r_{tabel}	Keterangan
1	-0,16	0,361	Tidak Valid	20	0,361	0,361	Valid
2	0,573	0,361	Valid	21	0,608	0,361	Valid
3	0,622	0,361	Valid	22	0,361	0,361	Valid
4	-0,002	0,361	Tidak Valid	23	0,361	0,361	Valid
5	0,496	0,361	Valid	24	0,609	0,361	Valid
6	0,559	0,361	Valid	25	0,361	0,361	Valid
7	0,420	0,361	Valid	26	0,648	0,361	Valid
8	0,361	0,361	Valid	27	0,608	0,361	Valid
9	0,504	0,361	Valid	28	0,385	0,361	Valid
10	0,559	0,361	Valid	29	0,485	0,361	Valid
11	0,363	0,361	Valid	30	0,493	0,361	Valid
12	0,608	0,361	Valid	31	0,608	0,361	Valid
13	0,362	0,361	Valid	32	0,608	0,361	Valid
14	0,362	0,361	Valid	33	0,361	0,361	Valid
15	0,362	0,361	Valid	34	0,491	0,361	Valid
16	0,361	0,361	Valid	35	0,361	0,361	Valid
17	0,420	0,361	Valid	36	0,495	0,361	Valid
18	0,361	0,361	Valid	37	0,493	0,361	Valid

19	0,385	0,361	Valid	38	0,03	0,361	Tidak Valid
39	0,493	0,361	Valid	45	0,412	0,361	Valid
40	0,608	0,361	Valid	46	0,361	0,361	Valid
41	0,361	0,361	Valid	47	0,801	0,361	Valid
42	0,608	0,361	Valid	48	0,707	0,361	Valid
43	0,495	0,361	Valid	49	0,707	0,361	Valid
44	0,433	0,361	Valid	50	0,752	0,361	Valid

UNIVERSITAS NEGERI
MEDAN
UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 9

Perhitungan Uji Realibilitas Tes hasil belajar Pengetahuan Makanan Kontinental

Menurut Arikunto (2012) Reliabilitas adalah kemampuan / keterandalan suatu alat pengukur, sehingga jika alat tersebut digunakan selalu memberikan hasil yang konsisten. Instrumen yang reliabel berarti instrumen yang bila digunakan beberapa kali untuk mengukur objek yang sama akan menghasilkan data yang sama.

$$r_{11} = \left[\frac{k}{k-1} \right] \times \left[\frac{s^2 - \Sigma pq}{s^2} \right]$$

Dimana :

$$S^2 = \frac{N \cdot \Sigma Y^2 - (\Sigma Y)^2}{N(N-1)}$$

r_i = Reliabilitas soal secara keseluruhan

K = Banyak butir soal yang valid

S^2 = Varians total

p = Proporsi siswa yang menjawab soal benar

q = Proporsi siswa yang menjawab soal salah (q = 1-p)

Reliabilitas tes yang diperoleh dari hasil perhitungan dikonsultasikan dengan

ketentuan indeks korelasi menurut Arinunto (2012) sebagai berikut :

- 1) Antara 0,800 – 1,000 tergolong sangat tinggi
- 2) Antara 0,600 – 0,799 tergolong tinggi
- 3) Antara 0,400 – 0,599 tergolong sedang
- 4) Antara 0,200 – 0,399 tergolong rendah
- 5) Antara 0,000 – 0,199 tergolong sangat rendah

Hasil nya adalah sebagai berikut :

$$\Sigma Y = 644$$

$$\Sigma Y^2 = 1288$$

$$N = 30$$

$$\Sigma PQ = 0,133$$

$$K = 50$$

$$S^2 = \frac{N \cdot \Sigma Y^2 - (\Sigma Y)^2}{N(N-1)}$$

$$S^2 = \frac{30 \times 1288 - (644)^2}{30(30-1)}$$

$$S^2 = \frac{38640 - 414736}{870}$$

$$S^2 = \frac{37609}{870}$$

$$S^2 = 43,22$$

Sehingga harga realibilitas tes adalah :

$$r_{11} = \left[\frac{k}{k-1} \right] \times \left[\frac{s^2 - \Sigma pq}{s^2} \right]$$

$$r_{11} = \left[\frac{50}{50-1} \right] \times \left[\frac{43,22 - 0,13}{43,22} \right]$$

$$r_{11} = (1,02) \times \left[\frac{43,09}{43,22} \right]$$

$$r_{11} = 1,02 \times 0,99 = 1,009$$

Lampiran 10

Perhitungan Indeks Kesukaran Butir Soal

indeks kesukaran tes ditentukan dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

Arikunto mengklasifikasikan harga indeks kesukaran sebagai berikut:

Soal dengan P 0,00 – 0,30 : Sukar

Soal dengan P 0,31 – 0,70 : Sedang

Soal dengan P 0,71- 1,00 : Mudah

Sebagai contoh perhitungan dapat diambil dari butir soal nomor satu :

$$B = 20$$

$$Js = 30$$

$$\text{Maka : } P = \frac{20}{30} = 0,66$$

Jika dapat disimpulkan bahwa soal nomor 1 memiliki taraf kesukaran yang sedang. Setelah dilakukannya perhitungan yang sama untuk masing – masing tes yang di uji cobakan maka dapat dilihat dengan lengkap pada table berikut

Tabel 15. Perhitungan Indeks Kesukaran Teks

Soal	Indeks kesukaran	Keterangan	Soal	Indeks kesukaran	Keterangan
Soal 1	0,33	SD	Soal 26	0,23	SK
Soal 2	0,5	SK	Soal 27	0,47	SD
Soal 3	0,47	SD	Soal 28	0,47	SD
Soal 4	0,47	SD	Soal 29	0,43	SD

Soal 5	0,47	SD	Soal 30	0,53	SD
Soal 6	0,50	SD	Soal 31	0,53	SD
Soal 7	0,43	SD	Soal 32	0,47	SD
Soal 8	0,63	SD	Soal 33	0,37	SD
Soal 9	0,37	SD	Soal 34	0,53	SD
Soal 10	0,33	SD	Soal 35	0,47	SD
Soal 11	0,50	SD	Soal 36	0,47	SD
Soal 12	0,57	SD	Soal 37	0,37	SD
Soal 13	0,47	SD	Soal 38	0,43	SD
Soal 14	0,37	SD	Soal 39	0,63	SD
Soal 15	0,4	SK	Soal 40	0,4	SK
Soal 16	0,37	SD	Soal 41	0,5	SK
Soal 17	0,43	SD	Soal 42	0,5	SK
Soal 18	0,37	SD	Soal 43	0,4	SK
Soal 19	0,47	SD	Soal 44	0,5	SK
Soal 20	0,43	SD	Soal 45	0,3	SK
Soal 21	0,37	SD	Soal 46	0,47	SD
Soal 22	0,47	SD	Soal 47	0,37	SD
Soal 23	0,4	SK	Soal 48	0,43	SD
Soal 24	0,4	SK	Soal 49	0,77	SD
Soal 25	0,4	SK	Soal 50	0,43	SD

Lampiran 11

Perhitungan Daya Beda Butir Soal

Untuk menghitung daya beda tes hasil belajar makanan kontinental dilaksanakan dengan mengelompokan data menjadi dua kelompok yaitu, kelompok atas (JA) dan kelompok bawah (JB)

Tabel 16 . Pembagian Kelompok Atas Dan Kelompok Bawah

Kelompok atas		kelompok bawah	
Subjek	Jlh skor	Subjek	Jlh skor
AINI CIPTA IMANASARI NST	18	MUHAMMMAD RIZKY	24
AULIA PUTRI H	21	MUHAMMAD RIDWAN SRG	27
BAGUS PRADITIAWAN	17	MUHAMMAD RIZKY FAHMI	28
DEVI SOFIANTI	23	MUHAMMAD SATRA	13
DWI ALMIRA	21	MUHAMMAD TARUF	26
DWI ALVIRA	18	MUHAMMMAD VIAN SINAGA	17
ELIA ARIANTO	25	NINDIA LASYA NASUTION	20
EVI DAMAYANTI	17	NURDIANI	29
FATWA AQILLAH ULAYYA	23	RIRIN ABDILLA	19
FAZURA SHAINA DMTH	26	RIZKY ARDIANSYAH	21
GADIS VANYA AMANDA	25	SELVIANA	23
HEIGA CELIA SYIFA	20	SYAHDEATI	16
INDIRA DWINA	11	YHUNDANI PUTRI	21
INTAN PERMATA SARI	19	YULIANA PUTRI ALDA	34
MAYA SWIKA	22	ZUHRONA SIREGAR	20

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

$$D = \frac{BA}{JA} - \frac{PB}{JB} = P_A - P_B$$

Dimana :

D = daya pembeda soal

JA = jumlah peserta kelompok atas

JB = jumlah peserta kelompok bawah

BA = jumlah kelompok atas yang menjawab benar

BB= jumlah kelompok bawah yang menjawab salah

Hasil perhitungan daya pembeda di konsultasikan dengan ketentuan dikemukakan oleh Arinto, 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 sangat baik

Untuk mengetahui indeks soal nomor 1 adalah sebagai berikut::

$$D = 0,5 - 0,7 = 0,71$$

Tabel 17. Perhitungan Daya Beda Butir Soal

Item	BA	BB	JA	JB	D	Kategori
1.	5	5	15	15	0,33	CUKUP
2.	6	9	15	15	0,6	JELEK
3.	6	8	15	15	0,53	BAIK
4.	5	9	15	15	0,6	JELEK
5.	7	7	15	15	0,46	BAIK
6.	7	8	15	15	0,53	BAIK
7.	6	7	15	15	0,46	BAIK
8.	7	12	15	15	0,80	SANGAT BAIK
9.	5	6	15	15	0,40	CUKUP
10.	5	5	15	15	0,33	CUKUP
11.	6	9	15	15	0,60	BAIK
12.	9	8	15	15	0,53	BAIK
13.	7	7	15	15	0,46	BAIK
14.	5	6	15	15	0,33	CUKUP
15.	7	5	15	15	0,40	CUKUP
16.	5	6	15	15	0,53	BAIK
17.	5	8	15	15	0,46	BAIK
18.	5	7	15	15	0,53	BAIK
19.	3	8	15	15	0,53	BAIK
20.	5	8	15	15	0,53	BAIK
21.	3	8	15	15	0,60	BAIK
22.	5	9	15	15	0,63	BAIK
23.	3	9	15	15	0,33	CUKUP
24.	5	5	15	15	0,46	BAIK
25.	7	7	15	15	0,26	CUKUP
26.	5	4	15	15	0,40	CUKUP
27.	7	6	15	15	0,46	BAIK
28.	1	7	15	15	0,46	BAIK
29.	7	7	15	15	0,53	BAIK
30.	6	8	15	15	0,53	BAIK
31.	8	8	15	15	0,53	BAIK
32.	8	8	15	15	0,47	BAIK
33.	6	7	15	15	0,33	CUKUP
34.	7	5	15	15	0,46	BAIK
35.	6	7	15	15	0,53	BAIK
36.	6	8	15	15	0,40	CUKUP
37.	11	6	15	15	0,46	BAIK
38.	7	7	15	15	0,2	JELEK
39.	9	3	15	15	0,46	BAIK
40.	7	7	15	15	0,26	CUKUP
41.	7	4	15	15	0,60	BAIK
42.	8	9	15	15	0,40	CUKUP

43.	5	6	15	15	0,40	CUKUP
44.	9	6	15	15	0,26	CUKUP
45.	5	4	15	15	0,46	BAIK
46.	7	7	15	15	0,40	CUKUP
47.	7	6	15	15	0,53	BAIK
48.	5	8	15	15	0,73	SANGAT BAIK
49.	12	11	15	15	0,33	CUKUP
50.	8	5	15	15	0,33	CUKUP

Dari hasil perhitungan atas diperoleh daya pembeda soal nomor 1 dalam kategori **Sangat Baik**. Setelah dilakukan perhitungan dengan cara yang sama kesemua item soal didapatkan data daya beda soal sebagai berikut :

Berdasarkan hasil perhitungan uji daya pembeda test, dari 50 butir soal terdapat 3 butir soal dengan daya beda kategori jelek, 17 butir soal dengan daya beda kategori cukup, 28 butir soal dengan daya beda kategori baik, dan 2 soal dengan daya beda kategori sangat baik

Lampiran 13

Table Perhitungan Hasil Post Test Kelas Konvensional

NO	NAMA	PILIHAN BERGANDA (KELAS CONTROL)																																										skor	nilai	nilai 2									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42				43	44	45	46	47				
1	ALDA ABIYAH	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	30	63,6	4044,96
2	ANISA MARGARETHA	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	25	53	2809				
3	ANNISA OKTAVIANI	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	23	49	2401		
4	ASWIN DIO WINADA	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	24	66	4356		
5	BAGAS RAMADHAN	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	30	66	4356		
6	CELIA SETIA NATASHA	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	27	68	4624			
7	CHANDRA WIJAYA	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	23	49	2401	
8	CHERY FRANSSISKA	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	21	45	2025				
9	DANIA ANGGRAINI	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	24	70	4900		
10	DEA RAMAWANDA	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	29	62	3844			
11	DEDEK SETIAWAN	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	27	58	3364			
12	DESTIA MAHARANI	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	25	53	2809			
13	ELISA	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	29	62	3844				
14	FARISSAN ZULIANDA	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	24	85	7225			
15	FAJAR IZMI	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	26	56	3136						
16	FARHAN WILDAN	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	28	60	3600				
17	HAMDANI PURNAMA	1	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	31	66	4356			
18	IQBAL PRATAMA	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	24	87	7569				
19	JIHAN APRIANDI	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29	74	5476				
20	KANIA KRISTANTI	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	29	62	3844				
21	LUKMAN NURHAKIM	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	25	64	4096			
22	LUSIANA AVILIA	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	23	74	5476			
23	MUHAMMAD ASROF	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	28	60	3600			
24	MUHAMMAD RIZKY	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	20	77	5929					
25	MUHAMMAD TARUF	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	26	56	3136				
26	NAYA ARIFA	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	27	58	3364				
27	SEHENDRA NIRWAN	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	28	60	3600			
28	SYAGITA PUTRI	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	30	64	4096				
29	SYAIFUL ALFARIZ	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	30	62	3844		
30	IWAHYUDI	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27	58	3364			
		20	12	15	15	19	22	23	18	13	13	9	16	12	14	15	19	16	19	12	22	12	19	17	13	14	22	20	14	11	21	16	18	13	20	13	20	20	22	16	19	25	13	21	19	13	20	17	792	1887,6	121488,96				

Lampiran 14

Data Hasil Belajar Makana Kontinental Kelas Ekperimen

No	Nama Siswa	POST TEST EKPERIMEN	
		X	NILAI
1.	ADE ARIANI	36	85
2.	ADE RETNO	33	70
3.	ALINA SYILA	37	84
4.	AYU SEPTIA	45	96
5.	CITRA SYAHILA	41	87
6.	DITA REGINA	45	96
7.	DELIMA	42	90
8.	DEVI PUTRI MENANTI	39	83
9.	FERONICA BR. PA	40	85
10.	GEMBIRA MARSAULINA	41	87
11.	HENI PUSPITA SARI	43	92
12.	IRMA YUNITA	45	96
13.	JANNA PRIALIYA	38	83
14.	JIHAN SYAFIRA	32	68
15.	KEISYA SAKINAH	39	83
16.	LUSIANAN AULIA	40	85
17.	LUTARI INSANA	41	87
18.	MARCELIA	40	85
19.	MARSYA EKA	44	94
20.	MEISYA ENJELITA	39	83
21.	MILA SARI	42	90
22.	MUHAMMAD ALI MANSYUR	44	94
23.	MUHAMMAD YUSUF	30	96
24.	MUHAMMAD NURDIN	38	90
25.	NAZLIA AZWANI	40	85
26.	PUTRI ANGGRAINI	34	83
27.	RIZKA AMANDA	36	85
28.	ROSIANA MAYLIERA	42	90
29.	WIDYA AZHARI	38	92
30.	ZIDDAR	33	70
	N		30
	MAX		87
	MIN		45
	MEAN		29,3
	ΣX		2594
	ΣX^2		6728836

Lampiran 15 Data Hasil Belajar Makana Kontinental Kelas Konvensional

No	Nama Siswa	POST TEST KONTROL	
		X	NILAI
1.	ALDA ABIYAH	25	53
2.	ANISA MARGARETHA	25	53
3.	ANNISA OKTAVIANI	23	49
4.	ASWIN DIO WINADA	31	66
5.	BAGAS RAMADHAN	31	66
6.	CELIA SETIA NATASHA	32	68
7.	CHANDRA WIJAYA	23	49
8.	CHERY FRANSISKA	21	45
9.	DANIA ANGGRAINI	33	70
10.	DEA RAMAWANDA	29	62
11.	DEDEK SETIAWAN	27	58
12.	DESTIA MAHARANI	25	53
13.	ELISA	29	62
14.	FARISSAN ZULIANDA	40	85
15.	FAJAR IZMI	26	56
16.	FARHAN WILDAN	28	60
17.	HAMDANI PURNAMA	31	66
18.	IQBAL PRATAMA	41	87
19.	JIHAN APRIANDI	35	74
20.	KANIA KRISTANTI	29	62
21.	LUKMAN NURHAKIM	30	64
22.	LUSIANA AVILIA	35	74
23.	MUHAMMAD ASROF	28	60
24.	MUHAMMAD RIZKY	36	77
25.	MUHAMMAD TARUF	26	56
26.	NAYA ARIFA	27	58
27.	SEHENDRA NIRWAN	28	60
28.	SYAGITA PUTRI	30	64
29.	SYAIFUL ALFARIZ	29	62
30.	WAHYUDI	27	58
	N		30
	MAX		87
	MIN		45
	MEAN		29,3
	ΣX		1877
	ΣX^2		120253

Lampiran 16

Perhitungan Distribusi Frekuensi, Rata-Rata (X1) Dan Standar Deviasi (Sd) Skor Hasil Belajar Makanan Kontinental

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) dan Standar Deviasi (Sd) dengan menggunakan rumus (Sugiyono, 2017) sebagai berikut:

Rentang Data	: Data Terbesar – Data Terkecil
Jumlah Kelas Interval	: $1+3,3 \text{ Log } N$
Panjang Kelas Interval	: $\frac{\text{rentang}}{\text{jumlah kelas}}$
Kelas Interval	: Data Terkecil + Panjang Kelas – 1

Berdasarkan rumus diatas maka dibuat tabel distribusi frekuensi. selanjutnya dicari harga Mean (M) Dan Standar Deviasi (Sd) menggunakan rumus berikut (Sugiyono, 2011):

- Rumus Menghitung Mean (M)

$$Me = \frac{\sum fixi}{\sum fi}$$

- Rumus Menghitung Standar Deviasi (Sd)

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

- Menghitung Varians

$$S^2 = \frac{\sum fi (xi - \bar{x})^2}{(n-1)}$$

A. Perhitungan Post- test Rata – rata, Distribusi Frekuensi , Standart deviasi dan Varians Kelas Ekperimen

Varians Kelas Ekperimen

$$\begin{aligned}
 \text{Skor tertinggi} &= 45 \\
 \text{Skor terendah} &= 30 \\
 \text{Rentang kelas} &= \text{Skor tertinggi} - \text{Skor terendah} \\
 &= 45 - 30 \\
 &= 15 \\
 \text{Banyak Kelas} &= 1 + 3,3 \log n \\
 &= 1 + 3,3 \log (30) \\
 &= 1 + 3,3 (4,8) \\
 &= 1 + 4,8 \\
 &= 5,8 \text{ (dibulatkan menjadi 6)} \\
 \text{Panjang kelas} &= \frac{\text{Rentang}}{\text{Banyak kelas}} = \frac{15}{6} = 2,5 \text{ (dibulatkan menjadi 3)} \\
 \text{Kelas Intervas} &= \text{Skor terendah} + \text{Panjang Interval Kelas} - 1 \\
 &= 30 + 3 - 1 \\
 &= 32
 \end{aligned}$$

Tabel 18. Distribusi Frekuensi Post Test Kelas Ekperimen

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	30 – 32	2	31	62	-8,4	70,56	141,12
2	33 – 35	3	34	102	-5,4	29,16	87,48
3	36 – 38	6	37	222	-2,4	5,76	34,56
4	39 – 41	10	40	400	0,6	0,36	3,6
5	42 - 44	6	43	258	3,6	12,96	77,76
6	45 – 47	3	46	138	6,6	43,56	130,68
Jumlah		30		1182			475,2

a. Harga Rata – rata hitung (Me)

Diketahui :

$$\sum f_i = 30$$

$$\sum f_i x_i = 1182$$

$$Me = \frac{\sum f_i x_i}{f_i} = \frac{1182}{30} = 39,4$$

b. Standar Deviasi (Sd)

Diketahui :

$$\sum f_i(x_i - \bar{x})^2 = 475,2 \quad n = 30$$

$$s = \sqrt{\frac{\sum f_i(x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}} = \sqrt{\frac{475,2}{(30-3)}} = \sqrt{16,3} = 4$$

c. Varians

$$S^2 = (4)^2 \\ = 16$$

B. . Perhitungan Post- test Rata – rata, Distribusi Frekuensi , Standart deviasi dan Varians Kelas Konvensional

Varians Kelas Kontrol

$$\text{Skor tertinggi} = 31$$

$$\text{Skor terendah} = 20$$

$$\text{Rentang kelas} = \text{Skor tertinggi} - \text{Skor terendah}$$

$$= 31 - 20$$

$$= 11$$

$$\text{Banyak Kelas} = 1 + 3,3 \log n$$

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

$$= 1 + 3,3 (4,8)$$

$$= 1 + 4,8$$

$$= 5,8 \text{ (dibulatkan menjadi 6)}$$

$$\text{Panjang kelas} = \frac{\text{Rentang}}{\text{Banyak kelas}} = \frac{11}{6} = 1,83 \text{ (dibulatkan menjadi 2)}$$

$$\text{Kelas Intervas} = \text{Skor terendah} + \text{Panjang Interval Kelas} - 1$$

$$= 20 + 2 - 1$$

$$= 21$$

Tabel 19 . Distribusi Frekuensi Post Test Kelas Konvensional

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 – 21	2	20,7	41,4	-6,9	47,6	95,2
2	22 – 23	3	22,7	68,1	-4,9	24,0	72
3	24 - 25	7	24,8	173,6	-2,8	7,8	54,8
4	26 – 27	6	26,9	161,4	-0,7	0,4	2,9
5	28 – 29	8	28,9	231,2	1,3	1,6	13,5
6	30 - 31	5	31	155	3,4		57,8
Jumlah		30		818,3			296,3

a. Harga Rata – rata hitung (Me)

Diketahui :

$$\Sigma f_i = 30$$

$$\Sigma f_i x_i = 818,3$$

$$Me = \frac{\Sigma f_i x_i}{f_i} = \frac{818,3}{30} = 27,2$$

b. Standar Deviasi (Sd)

Diketahui :

$$\Sigma f_i (x_i - \bar{x})^2 = 296,3$$

$$n = 30$$

$$s = \sqrt{\frac{\Sigma f_i (x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}} = \sqrt{\frac{296,3}{(30-3)}} = \sqrt{10,2} = 3,1$$

c. Varians

$$S^2 = (3,2)^2$$

$$= 10,2$$

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 17

Identifikasi Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian

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

($>M_i + 1,5 S_{di}$) s/d ke atas = 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 = 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 :

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

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

1. Tingkat Kecendrungan Data Hasil belajar Siswa Yang Menggunakan Model Pembelajaran *Talking Stick* Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental

Dihitung skor tertinggi idel (St) dengan jumlah butir item 47 di kali dengan bobot skor tertinggi (1). Kemudian dihitung skor terendah ideal dari jumlah butir item 45 di kali dengan bobot terendah (0).

$$\begin{aligned}
 Mi &= \frac{\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal}}{2} \\
 &= \frac{47(1) + 47(0)}{2} \\
 &= \frac{47 + 0}{2} \\
 &= 23,5 \text{ (dibulatkan)} \\
 &= 23
 \end{aligned}$$

Mengitung harga Sdi :

$$\begin{aligned}
 Sdi &= \frac{\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal}}{6} \\
 &= \frac{47(1) - 47(0)}{6} \\
 &= \frac{47 - 0}{6} \\
 &= 7,8 \text{ (dibulatkan)} \\
 &= 8
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat diidentifikasi tingkat kecendrungan skor variabel data hasil belajar siswa pada pembelajaran turunan sauce dan soup dengan menggunakan rata-rata ideal (M_i) dan Standart deviasi (S_{di}) yang di kategorikan menjadi empat kelompok yaitu :

$$\begin{aligned} \text{a. Kategori tinggi} &= (>M_i + 1,5 S_{di}) \text{ s/d ke atas} \\ &= 23 + (1,5 \times 8) \\ &= 23 + 12 \\ &= > 35 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{b. Kategori cukup} &= (M_i \text{ s/d } M_i + 1,5 S_{di}) \\ &= 23 \text{ s/d } 35 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{c. Kategori kurang} &= (M_i - 1,5 S_{di} \text{ s/d } M_i) \\ &= 23 - (1,5 \times 8) \\ &= 23 - 12 \\ &= 11 \text{ s/d } 23 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{d. Kategori rendah} &= (<M_i - 1,5 S_{di}) \text{ s/d ke bawah} \\ &= < 11 \end{aligned}$$

THE
Character Building
UNIVERSITY

Tabel 20. Tingkat Kecendrungan Data Hasil belajar Siswa Yang Menggunakan Model Pembelajaran *Talking Stick* Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental

No	Rentang	N	%	Kategori
1	>35	29	96.6%	Tinggi
2	23 – 35	1	3,4%	Cukup
3	11 – 23	0	0	Kurang
4	<11	0	0	Rendah
Jumlah		30	100	

2. Tingkat Kecendrungan Data Hasil Belajar Siswa yang Menggunakan Model Konvensional

Dihitung skor tertinggi ideal (St) dengan jumlah butir item 47 di kali dengan bobot skor tertinggi (1). Kemudian dihitung skor terendah ideal dari jumlah butir item 45 di kali dengan bobot terendah (0).

$$Mi = \frac{\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal}}{2}$$

$$= \frac{47(1)+47(0)}{2}$$

$$= \frac{47+0}{2}$$

$$= 23,5(\text{ dibulatkan})$$

$$= 23$$

Mengitung harga Sdi :

$$Sdi = \frac{\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal}}{6}$$

$$= \frac{47(1)-47(0)}{6}$$

$$= \frac{47-0}{6}$$

$$= 7,8(\text{ dibulatkan}) = 8$$

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut dapat diidentifikasi tingkat kecendrungan skor variabel data hasil belajar siswa pada pembelajaran turunan sauce dan soup dengan menggunakan rata-rata ideal (M_i) dan Standart deviasi (S_{di}) yang di kategorikan menjadi empat kelompok yaitu :

- a. Kategori tinggi = ($>M_i + 1,5 S_{di}$) s/d ke atas
 = $23 + (1,5 \times 8)$
 = $23 + 12$
 = > 35
- b. Kategori cukup = (M_i s/d $M_i + 1,5 S_{di}$)
 = 23 s/d 35
- c. Kategori kurang = ($M_i - 1,5 S_{di}$ s/d M_i)
 = $23 - (1,5 \times 8)$
 = $23 - 12$
 = 11 s/d 23
- d. Kategori rendah = ($<M_i - 1,5 S_{di}$) s/d ke bawah
 = < 11

Tabel 21. Tingkat Kecendrungan Data Hasil belajar Siswa Yang Menggunakan Model Pembelajaran *Talking Stick* Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental

No	Rentang	N	%	Kategori
1	>35	0	0%	Tinggi
2	23 - 35	28	93.3%	Cukup
3	11 - 23	2	6,7%	Kurang
4	<11	0	0%	Rendah
Jumlah		30	100%	

Lampiran 18

Uji Normalitas Data Hasil Belajar Makanan Kontinental

Uji normalitas dimaksudkan untuk memeriksa apakah data variabel penelitian berdistribusi normal atau tidak. Uji normalitas dilakukan dengan menggunakan rumus chi-kuadrat (X^2) sebagai berikut (Sugiyono, 2017).

$$X^2 = \frac{f_0}{f_h}$$

Keterangan:

- X^2 : chi-kuadrat
 F_0 : frekuensi yang diobservasi
 F_h : frekuensi yang diharapkan

Harga chi-kuadrat yang digunakan dengan taraf signifikan 5% dan derajat kebebasan sebesar jumlah kelas frekuensi dikurang 1 ($dk = K-1$). Apabila $X^2_{hitung} \leq X^2_{tabel}$ maka dapat disimpulkan bahwa data berdistribusi normal.

1. Perhitungan Uji Normalitas Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Model Pembelajaran *Talking Stick* Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental

Menghitung f_h (frekuensi yang diharapkan)

Baris pertama	: 2,7% x 30 = 0,81	dibulatkan menjadi 1
Baris kedua	: 13,53% x 30 = 4,05	dibulatkan menjadi 4
Baris ketiga	: 34,13% x 30 = 10,2	dibulatkan menjadi 11
Baris keempat	: 34,13% x 30 = 10,2	dibulatkan menjadi 11
Baris kelima	: 13,53% x 30 = 4,05	dibulatkan menjadi 4
Baris keenam	: 2,7% x 30 = 0,81	dibulatkan menjadi 1

Tabel 22. Ringkasan Hasil Belajar Uji Normalitas Distribusi Data Hasil Belajar Makanan Kontinental Yang Menggunakan Model Pembelajaran Talking Stick

No. Kelas	Kelas Interval	F _O	F _h	F _O - F _h	(F _O - F _h) ²	(F _O - F _h) ² / F _h
1	30 - 32	2	1	1	1	1
2	33 - 35	3	4	-1	1	0,25
3	36 - 38	6	10	-4	16	1,6
4	39 - 41	10	10	0	0	0
5	42 - 44	6	4	2	4	1
6	45 - 47	3	1	2	4	4
Jumlah		30				7,85

Dengan mengkonsultasikan hasil perhitungan $X^2_{hitung} = 7,85$ dengan X^2_{tabel} pada db = 5 pada taraf signifikan 5% sebesar 11,07 maka $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ ($7,85 < 11,07$) sehingga dapat disimpulkan bahwa sebaran data variabel hasil belajar makanan kontinental (Y) berdistribusi **normal**.

2. Perhitungan Uji Normalitas Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Model Pembelajaran Konvensional Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental

Menghitung fh (frekuensi yang diharapkan)

Baris pertama : $2,7\% \times 30 = 0,81$ dibulatkan menjadi 1

Baris kedua : $13,53\% \times 30 = 4,05$ dibulatkan menjadi 4

Baris ketiga : $34,13\% \times 30 = 10,2$ dibulatkan menjadi 11

Baris keempat : $34,13\% \times 30 = 10,2$ dibulatkan menjadi 11

Baris kelima : $13,53\% \times 30 = 4,05$ dibulatkan menjadi 4

Baris keenam : $2,7\% \times 30 = 0,81$ dibulatkan menjadi 1

Tabel 23. Ringkasan Hasil Perhitungan Uji Normalitas Distribusi Data Hasil Belajar Makanan Kontinental Yang Menggunakan Model Pembelajaran Konvensional

No. Kelas	Kelas Interval	Fo	Fh	Fo - Fh	(Fo - Fh) ²	(Fo - Fh) ² /fh
1	20 - 21	2	1	1	1	0,5
2	22 - 23	3	4	-1	1	0,3
3	24 - 25	7	10	-3	9	1,2
4	26 - 27	6	10	-4	16	2,6
5	28 - 29	8	4	4	16	2
6	30 - 31	5	2	4	16	3,2
	Jumlah	30				9,8

Dengan mengkonsultasikan hasil perhitungan $X^2_{hitung} = 9,8$ dengan X^2_{tabel} pada db = 5 pada taraf signifikan 5% sebesar 11,07 maka $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ ($9,8 < 11,07$) sehingga dapat disimpulkan bahwa sebaran data variabel hasil belajar makanan kontinental (Y) berdistribusi **normal**.

Lampiran 19

Uji Homogenitas Data Hasil Belajar Makanan Kontinental

Pengujian homogenitas data dilakukan dengan menggunakan uji F pada hasil belajar kedua kelompok dengan rumus sebagai berikut (Sugiyono, 2017).

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

Hasil tabulasi varians hasil belajar kedua kelompok sampel di peroleh :

Varians terbesar (menggunakan model konvensional) = 16 $n_1 = 30$

Varians terkecil (menggunakan model *Talking Stick*) = 10,2 $n_2 = 30$

Maka : $F = \frac{16}{10,2} = 1,05$

Harga F hitung tersebut selanjutnya dibandingkan dengan F tabel dengan dk pembilang = $n_1 - 1$ dan dk penyebut = $n_2 - 1$. Maka dk pembilang = 29 dan dk penyebut = 29. Berdasarkan tabel distribusi F diperoleh F tabel = 1,86 pada taraf signifikan 5%. Dengan membandingkan kedua harga tersebut diperoleh harga $F_{hitung} < F_{tabel}$ yaitu $1,05 < 1,86$. Dapat disimpulkan bahwa hasil belajar siswa yang menggunakan model pembelajaran *talking stick* dan hasil belajar siswa yang menggunakan model konvensional pada mata pelajaran makanan kontinental adalah **homogen**.

Tabel 24. Hasil Perhitungan Uji Homogenitas

Kelas	Nilai varians	Fhitung	Ftabel	Keterangan
Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Model Konvensional Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental	16			Homogen
Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Model <i>Talking Stick</i> Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental	10,2	1,56	1,86	

Lampiran 20

Uji Hipotesis Menggunakan Uji-t

Uji hipotesis dilakukan untuk melihat apakah ada pengaruh penggunaan model pembelajaran talking stick terhadap hasil belajar makanan kontinental siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai.

Untuk pengujian hipotesis dalam penelitian ini digunakan uji t dengan rumus berikut (Sugiyono, 2011).

$$t = \frac{x_1 - x_2}{\frac{\sqrt{(n_1 - 1)s_1^2 + (n_2 - 1)s_2^2}}{n_1 + n_2 - 2} \left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2} \right)}$$

Diketahui :

Data yang menggunakan model pembelajaran talking stick

$$X_1 = 39,4 \quad s_1^2 = 16 \quad n = 30$$

Data yang menggunakan metode ceramah

$$X_2 = 27,2 \quad s_2^2 = 10,2 \quad n = 30$$

$$t = \frac{x_1 - x_2}{\frac{\sqrt{(n_1 - 1)s_1^2 + (n_2 - 1)s_2^2}}{n_1 + n_2 - 2} \left(\frac{1}{n_1} + \frac{1}{n_2} \right)}$$

$$t = \frac{39,4 - 27,2}{\frac{\sqrt{(30 - 1)16 + (30 - 1)10,2}}{30 + 30 - 2} \left(\frac{1}{30} + \frac{1}{30} \right)}$$

$$t = \frac{12,2}{\frac{\sqrt{(0)16 + (29)10,2}}{58} (0,03 + 0,03)}$$

$$t = \frac{12,2}{\frac{0 + 295,8}{58} (0,06)}$$

$$t = \frac{12,2}{\frac{\sqrt{295,8}}{58} (0,06)} = \frac{12,2}{0,55} = 22,18$$

Dari hasil perhitungan diatas diperoleh harga $t_{hitung} = 22,18$. Pada taraf signifikan ($\alpha=0,05$) dan $dk = n_1 + n_2 = 60$ dengan harga $t_{tabel} =$ Jika harga t_{hitung} dibandingkan dengan harga t_{tabel} ternyata $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu ($22,18 > 1,67$) maka H_0 diterima sehingga dapat disimpulkan bahwa pembelajaran menggunakan Model *Talking Stick* lebih baik dibandingkan dengan pembelajaran menggunakan Model Konvensional pada mata pelajaran Makanan Kontinental.



THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 21.

Lembar soal pilihan berganda mata pelajaran Makanan Kontinental

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) PUTRA ANDA
BINJAI**

Mata Pelajaran : Makanan Kontinental

Program Keahlian : Jasa Boga

Hari, Tanggal : Kamis, April 2019

Alokasi Waktu : 120 Menit

PETUNJUK UMUM

1. Tulis terlebih dahulu Nomor Kode Peserta dan Nomor Kode Sekolah pada baris paling atas (baris nomor 1) pada lembar jawaban yang disediakan.
2. Periksa dan bacalah soal-soal dengan saksama sebelum Anda menjawabnya.
3. Kerjakan pada Lembar Jawaban yang sediakan dengan pulpen atau ballpoint yang bertinta hitam/biru.
4. Laporkan kepada pengawas kalau terdapat tulisan yang kurang jelas, rusak atau jumlah soal kurang.

A. PILIHAN BERGANDA

1. Di bawah ini manakah pengertian sauce yang benar...
 - a. Cairan yang di kentalkan dengan salah satu kombinasi dari bahan pengental sehingga stengah cair (semi liquit)
 - b. Cairan yang di hidangkan untuk makanan pembuka (appetaizer)
 - c. Cairan yang di gunakan sewaktu – waktu memasak atau yang di hidangkan bersama – sama .
 - d. Cairan yang ditambahkan rasa dan kelezatan suatu masakan.
2. Berikut adalah sauce kontinental kecuali....
 - a. Becamel
 - b. Strabrey sauce
 - c. Holandaice
 - d. Vellote

3. Demiglace adalah nama lain dari ...
 - a. White sauce
 - b. Brown sauce
 - c. Brown stock
 - d. White stock
4. Jenis stock yang digunakan dalam pembuatan tomato sauce adalah
 - a. Brown stock
 - b. White stock
 - c. Fish stock
 - d. White sauce
5. Tingkat kekentalan yang baik untuk sauce adalah...
 - a. Semi liquid
 - b. Liquid
 - c. Hard
 - d. Soft
6. Piquante adalah salah satu dari turuna sauce ...
 - a. Vellote
 - b. Becamel
 - c. Mayonaise
 - d. Demiglace
7. Sauce dalam masakan kontinental dapat digunakan pada....
 - a. Appetaizerr, soup , casserole dish
 - b. Casserole dish, entree, dessert
 - c. Appetaizer , main course, dessrt
 - d. Main course, entree, dessert
8. Terdapat 3 jenis warm sauce yaitu
 - a. White sauce, brown sauce, red sauce
 - b. Blond sauce, mayonnaise, yellow sauce
 - c. Brown sauce , green sauce , red sauce
 - d. Sweet sauce, tomato sauce , mayonnaise .
9. Cold sauce adalah sauce yang di hidangkan dingin terdiri dari ..
 - a. Dressing, mayonnaise, holandaise
 - b. Compound buteer, mayonnaise, beahmel
 - c. Mayonaise, compound butter, dressing
 - d. Bechmel, mayonnaise, dressing .
10. Bahan yang digunakan dalam pembuatan thousand island adalah ...
 - a. Gribiche sauce + chopped onion
 - b. Mayonnaise + lemon juice + chopped parsley .
 - c. Mayonnaise + chopped egg + tomat ketchup + chopped pimientas + chopped parsley .
 - d. Moyonnaise + tomat paste + cabe merah .

11. Tomato sauce + onion + celery + green paper + garlic, Merupakan bahan pembuatan sauce adalah

- a. Creole sauce
- b. Pizza sauce
- c. America sauce
- d. Tartar sauce

12. Salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan barbeque sauce adalah

- a. Tomato sauce + oregano + basil + garlic
- b. Tomato sauce + onion + green peper garlic
- c. Tomato sauce + lp sauce + ketchup + sugar + chill powder + mustard
- d. Jawaban A,B , dan C Benar

13. 1. Paper
2. stcok dan tepung
3. tartar sauce
4. Italia sauce

Manakah bahan dasar dalam pembuatan sauce tomatu

- a. Jika 1,3 dan 4 Benar
- b. Jika 4, 2 dan 1 Salah
- c. Jika 4, 2 dan 3 Salah
- d. Jika 1, 2, dan 3 Benar

14. 1. Thousand Island
2. America Sauce
3. Tartar Sauce
4. Italia Sauce

Manakah turunan mayonnaise sauce

- a. Jika 2,4 dan 3 Benar
- b. Jika 1, 3 dan 4 Benar
- c. Jika 4, 2 dan 1 Salah
- d. Jika 2, dan 3 Salah

15. Ada berapa macam jenis roux

- a. 3
- b. 1
- c. 2
- d. Jawaban a, b, dan c benar

16. Apa yang di maksud dengan roux

- a. Campuran antara tepung dan stock
- b. Campuran antara lemak dan tepung melalui proses pemasakan
- c. Campuran antara egg yolk dengan susu
- d. Campuran antara tepung dan telur

17. Chicken stock termasuk dalam golongan
- White stock
 - Brown Stock
 - Green stock
 - Red stock
18. Teknik pengolahan dalam pembuatan stock adalah
- Baking
 - Griill
 - Boiled
 - Sauted
19. Alat yang paling baik dalam pembuatan bechamel sauce adalah
- Spatula
 - Ballon wish
 - Ladel
 - Gork
20. Mayonnaise sauce di buat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedangkan vinaigratte adalah sauce yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental .
- Benar
 - Salah
21. Sauce asin biasanya ggunakan untuk appetaizer dan main course, sauce manis digunakan untuk dessert. Basik sauce dinamakan juga sebagai mother sauce atau induknya sauce .
- Benar
 - Salah
22. Tomato sauce di buat dari bahan cair kaldu putih yang ditambahkan pengental blond roux .
- Benar
 - Salah
23. Veloute sauce merupakan sauce yang lebih komplit bila dibandingkan dengan brown sauce sauce karena dalam sauce ini di peroleh ekstra aroma melalui merepoix .
- Benar
 - Salah
24. Cold sauce disebut juga dengan sauce minyak karena baan dasarnya terbuat dari minyak .
- Benar
 - Salah
25. Game consomme, dibuat dengan mmenggunakan bahan – bahan yang sama dengan consomme hanya di tambahkan dengan tulang binatang buruan
- Benar
 - Salah

35. salah satu kreteria soup cair anatar lain, kecuali
- soup harus benar- benar jernih dan tidak ada gumpalan
 - soup tidakberlemak
 - kaya dari segi aroma rasa dan penampilanya
 - mempunyai tekstur kental .
36. Soup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isi berupa sayuran, serelia dan dihidangkan tanpa disaring. Salah satu jenis soup adalah
- Potoge soup
 - Puree soup
 - Spesial sup
 - Nasonal soup
37. Soup yang dasar pembuatannya dengan menggunakan bahan pengental di dalamnya disebut....
- Clear Soup
 - Puree Soup
 - Cream Soup
 - Thailand Soup
38. Bahan utama dalam pembuatan pumpkin sou adalah ...
- Labu Kuning
 - Ubi Ungu
 - Cream
 - Asparagus
39. Soup yang berasal dari prancis adalah
- Onion Soup
 - Olla Podrida
 - Borsh
 - Guinbo
40. Soup cair yang diperkaya dengan bumbu dan bahan isi yang berasal dari ayam, ikan, atau sayuran adalah
- Potoge Soup
 - Broth Soup
 - Consome Soup
 - Clear Soup
41. Think soup yang terbuat dari bahan dasar white roux, dicairkan dengan stock dan disaring kemudian di hidangkan dengan isi sebagai garnish adalah
- Veloute Soup
 - Cream Soup
 - Puree Soup
 - Potoge Soup
42. Kaldu yang dapat digunakan dalam pembuatan soup adalah

- a. kaldu sapu
- b. kaldu ayam
- c. Kaldu udang
- d. Semuanya benar

43. Bahan – bahan yang digunakan dalam pembuatan soup, Kecuali

- a. Bahan isian
- b. Bahan pengental
- c. Bahan pemberi rasa
- d. Bahan garnish

44. Kreteria soup yang benar adalah

- a. stock jernih
- b. kuah soup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. kaya dari segi aroma dan penampilan
- d. tempratur panas.

45. Soup kental yang dikentalkan dengan bahan dasarnya adalah

- a. Puree
- b. Think Soup
- c. Spesial Soup
- d. Chowder

46 . Dalam pembuatan stock agar diperbolehkan hasil yang baik diperlukan penyaringan, alat yang paling tepat digunakan adalah

- a. Stainer
- b. Skinner
- c. Conical Stainer
- d. Spider

47. Suop nasional disebut juga dengan ialah

- a. Spesial Soup
- b. Miscellancous
- c. Bisquice Soup
- d. Clear Soup

Lampiran 22

Lembar jawaban tes mata pelajaran Makanan Kontinental

LEMBAR JAWABAN SISWA

NAMA :

KELAS :

1.	A	B	C	D	21.	A	B	C	D	41.	A	B	C	D
2.	A	B	C	D	22.	A	B	C	D	42.	A	B	C	D
3.	A	B	C	D	23.	A	B	C	D	43.	A	B	C	D
4.	A	B	C	D	24.	A	B	C	D	44.	A	B	C	D
5.	A	B	C	D	25.	A	B	C	D	45.	A	B	C	D
6.	A	B	C	D	26.	A	B	C	D	46.	A	B	C	D
7.	A	B	C	D	27.	A	B	C	D	47.	A	B	C	D
8.	A	B	C	D	28.	A	B	C	D	48.	A	B	C	D
9.	A	B	C	D	29.	A	B	C	D	49.	A	B	C	D
10.	A	B	C	D	30.	A	B	C	D	50.	A	B	C	D
11.	A	B	C	D	31.	A	B	C	D					
12.	A	B	C	D	32.	A	B	C	D					
13.	A	B	C	D	33.	A	B	C	D					
14.	A	B	C	D	34.	A	B	C	D					
15.	A	B	C	D	35.	A	B	C	D					
16.	A	B	C	D	36.	A	B	C	D					
17.	A	B	C	D	37.	A	B	C	D					
18.	A	B	C	D	38.	A	B	C	D					
19.	A	B	C	D	39.	A	B	C	D					
20.	A	B	C	D	40.	A	B	C	D					

KUNCI JAWABAN

1.	D	11.	C	21.	A	31.	A	41.	C
2.	A	12.	A	22.	A	32.	B	42.	A
3.	B	13.	C	23.	B	33.	A	43.	A
4.	B	14.	D	24.	B	34.	C	44.	D
5.	A	15.	B	25.	A	35.	D	45.	D
6.	A	16.	A	26.	A	36.	D	46.	D
7.	D	17.	B	27.	B	37.	D	47.	A
8.	C	18.	A	28.	B	38.	A	48.	A
9.	A	19.	A	29.	A	39.	B	49.	A
10.	C	20.	A	30.	A	40.	A	50.	C



THE
Character Building
UNIVERSITY

Lampiran 23**Dokumentasi Hasil Penelitian Mata Pelajaran Makanan Kontinental**

Saat melakukan uji instrumen di SMK IMELDA MEDAN



Suasana di kelas XI JB 1

Suasana saat menjelaskan materi di SMK PUTRA ANDA BINJAI

Kelas Konvensional



Saat membagikan soal setelah menjelaskan materi





Siswa mulai mengerjakan soal yang telah di bagikan

Kelas Ekperimen



Suasana saat menjelaskan tentang cara melakukan model pembelajaran *talking stick*



THE
Character Building
UNIVERSITY



suasana saat melakukan model pembelajaran *talking stick*



Suasana saat melakukan post test setelah melakukan model pembelajaran *talking stick*



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
FAKULTAS TEKNIK

Jl. Williem 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>

SURAT KETERANGAN REVISI SKRIPSI

Nama : ERIKA AMINAH
NIM : 5153142007
Jurusan : PKK/Pendidikan Tata Boga
Judul Penelitian : Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Pada Siswa Kelas XI SMK PUTRA ANDA BINJAI

No.	Uraian Perbaikan	Keterangan	Tanda Tangan
1.	Perbaikan sesuai saran-saran dosen penguji dan dosen pembimbing	Sudah diperbaiki	Dosen Pembimbing Skripsi Dra. Mastarina Barus, M.Pd NIP. 19551205 198103 2 001
2.	ABSTRAK BAB I - Perbaikan sesuai saran – saran dosen penguji dan dosen pembimbing BAB IV - Hasil Penelitian dan Pembahasan	Sudah diperbaiki	Dosen Penguji Dra. Fatma Tresno Ingtvas, M.Si NIP. 19661001 199303 2 002
3.	ABSTRAK BAB III - Populasi dan Sampel BAB IV - Hasil Penelitian dan Pembahasan	Sudah diperbaiki	Dosen Penguji Dra. Nikmat Akmal, M.Pd NIP. 19641219 198903 2 003
4.	ABSTRAK BAB III - Populasi dan Sampel BAB IV - Hasil Penelitian dan Pembahasan BAB V - Kesimpulan	Sudah diperbaiki	Dosen Penguji Dra. Nuwairy Hilda, M.Pd NIP. 19580614 198203 2 002

Medan, Januari 2020

Mengetahui
Ketua Jurusan PKK,

Dr. Dina Ampera, M.Si
NIP. 19650305 198903 2 001

Dosen Pembimbing Skripsi

Dra. Mastarina Barus, M.Pd
NIP. 19551205 198103 2 001

THE
Character Building
UNIVERSITY

Hal : Permohonan Judul Skripsi

Kepada YTH : Ibu Ketua Jurusan PKK

FT UNIMED

Di

Medan

Dengan Hormat,

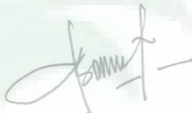
Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Erika Aminah

Nim : 5153142007

Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Program Studi : Pendidikan **Tata Boga**

No	Judul Skripsi	Tanda Tangan Persetujuan	Keterangan
	PENGARUH MODEL PEMBELAJARAN KOOPERATIF TIPE TALKING STICK TERHADAP HASIL BELAJAR MAKANAN KONTINENTAL DI SMK PUTRA ANDA BINJAI	 Dra. Mastarina Barus, M.Pd Nip : 195512051981032001	acc 28/3-2019

Demikian permohonan ini saya ajukan dan atas perhatian Ibu, saya ucapkan terimakasih.

Medan, Maret 2019

Pemohon



Erika Aminah

Nim. 5153142007

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 : 201/UN 33.5.8./KM/2019

28 Januari 2019

Lampiran : -

Hal : Penugasan Dosen Pembimbing

Yth. Dra. Mastarina Barus, 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 : Erika Aminah

NIM : 5153142007

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 kepada Saudara sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

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

Mengetahui :

a.n. Dekan
Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan Akademik



Dr. Idris Kosasih, M.Pd
NIP. 1962102019890032002

Ketua Jurusan PKK

Dr. Dina Ampera, M.Si
NIP. 196503051989032001

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 : 339/UN 33.5.8./KM/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Observasi

Medan, 29 Maret 2019

Yth. Kepala SMK Putra Anda Binjai
Jl. Mongonsidi No. 20 F, Satria, Binjai Kota
Kota Binjai

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 : Erika Aminah
NIM : 5153142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Penelitian : Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Kelas XI SMK Putra Anda Binjai

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

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

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

a.n. Ketua Jurusan PKK
Sekretaris Jurusan

Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si
NIP. 196610011993032002

THE
Character Building
UNIVERSITY



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

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

Binjai, 04 April 2019

Nomor : 0626/I05.15/SMK-YPA/H/IV/2019
Lamp. : -
Hal : **Izin Observasi**

Kepada Yth :
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Medan
Di

Tempat

Dengan hormat,

Berdasarkan surat permohonan dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan nomor : 339/UN 33.5.8./KM/2019 Perihal Permohonan Izin Observasi. Sehubungan dengan hal tersebut, kami dapat memberikan izin kepada mahasiswa saudara untuk Observasi di SMK Putra Anda Binjai, atas nama :

Nama	: Erika Aminah
NIM	: 5153142007
Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Pendidikan Tata Boga
Fakultas	: Teknik
Judul Skripsi	: Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Kelas XI SMK Putra Anda Binjai.

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatiannya dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.



Ketua SMK Putra Anda Binjai

Drs. H. Syafriza, S.Pd

Tembusan :

Ketua Yayasan Pendidikan Putra Anda Sumatera Utara



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
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](http://www.Unimed.ac.id)

LEMBAR PERBAIKAN PROPOSAL

Nama : Erika Aminah
Nim : 5153142007
Jurusan / Prodi : PKK / Pendidikan Tata Boga
Judul Penelitian : Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Pada Siswa Kelas XI di SMK Putra Anda Binjai
Keterangan : Proposal telah di perbaiki sesuai dengan saran dosen pembimbing dan narasumber pada saat seminar proposal

No	Dosen Penguji	Tanggal	Tanda Tangan
1	Dosen Pembimbing Skripsi Dra. Mastarina Barus, M.Pd Nip : 195512051981032001	29 - 04 - 2019	
2	Penguji I Dra. Fatma Tresno Ingtvas, M.Si Nip: 19610011993032002	13 - 05 - 2019	
3	Penguji II Dra. Nuwairy Hilda, M.Pd Nip: 195806141982032002	03 - 05 - 2019	
4	Penguji III Dra. Nikmat Akmal, M.Pd 196412191989032003	10 - 05 - 2019	

Mengetahui,

Ketua Jurusan PKK

Dr. Dina Ampora, M.Si
Nip : 195512051981032001

Dosen Pembimbing Skripsi

Dra. Mastarina Barus, M.Pd
NIP. 196503051989032001



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 : 479 /UN 33.5.8./PL/2019
Lampiran :
Hal : Permohonan Izin Uji Coba Instrumen Penelitian
Medan, 7 Mei 2019

Yth. Kepala SMK Pariwisata Imelda Medan
Jln. Bilal Ujung No.24, Pulo Brayon Darat I
Medan

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 : Erika Aminah
NIM : 5153142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII
Judul Skripsi : Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Pada Siswa Kelas XI Di SMK Putra Anda Binjai

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

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

a.n. Ketua Jurusan PKK
Sekretaris Jurusan,


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


Dra. Fatma Tresno Ingtyas, M.Si
NIP. 196610011993032002

- Tebusan
1. Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
 2. Arsip

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) 6610072 - 6631380 - 6630196, Fax. (061) 6618457

Nomor : 065/SMK-PAR/VII/2019
Lampiran : -
Perihal : Izin Uji Coba Instrument Penelitian

Kepada Yth :

Bapak/Ibu Dekan Fakultas Teknik Unimed

Di
Tempat

Dengan Hormat,
Assalamu'alaikum Wr.Wb

Sehubungan dengan surat Bapak/Ibu Nomor : 479/UN 33.5.8./PL/2019 Tertanggal 7 Mei 2019 tentang mohon izin Uji Coba Instrumen Penelitian, maka dengan ini kami memberikan izin kepada Mahasiswa Bapak/Ibu sebagai berikut :

Nama : Erika Aminah
NIM : 5153142007
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Judul Penelitian : Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Pada Siswa Kelas XI Di SMK Putra Anda Binjai

Dengan ini juga kami menyatakan bahwa Mahasiswa tersebut diatas melakukan Uji Coba Instrumen Penelitian pada :

Hari/Tanggal : Selasa, 23 Juli 2019
Waktu : 09.30 wib s/d 10.00 Wib
Kelas : XI Jasa Boga SMK Pariwisata Imelda Medan
Jl. Bilal No.52 Medan

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

Medan, 29 Juli 2019

Kepala SMK Pariwisata Imelda Medan



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 : 2103/UN 33.5.1/PL/2019
Lampiran : -
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Medan, 21 agustus 2019

Yth. Kepala SMK putra anda binjai
Jl. Mongonsidi no. 20 F, satria
Binjai

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

Nama : Erika Aminah
Nim : 5153142007
Jurusan : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Fakultas : Teknik
Judul Penelitian : Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Kelas XI SMK Putra Anda Binjai

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

Mengetahui:
a.n Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik



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

THE
Character Building
UNIVERSITY



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

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: 10211350 NSS: 72.4.61.01.001

Binjai, 27 Agustus 2019

Nomor : 0142/I05.15/SMK-YPA/H/VIII/2019
Lamp. : -
Hal : **Izin Penelitian**

Kepada Yth :
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Medan
Di
Tempat

Dengan hormat,

Berdasarkan surat permohonan dari Universitas Negeri Medan Fakultas Teknik Nomor : 2183/UN 33.5.1/PL/2019 Perihal Permohonan Izin Penelitian. Sehubungan dengan hal tersebut, kami dapat memberikan izin kepada mahasiswi saudara untuk penelitian di SMK Putra Anda Binjai, atas nama :

Nama : **Erika Aminah**
NIM : **5153142007**
Program Studi : **Pendidikan Tata Boga**
Jurusan : **Pendidikan Kesejahteraan Keluarga**
Fakultas : **Teknik**
Judul Skripsi : **Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Kelas XI SMK Putra Anda Binjai**

Demikian surat ini kami sampaikan, atas perhatiannya dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.



Dr. H. Syafrizal, S.Pd

Tembusan :

Yth : Ketua Yayasan Pendidikan Putra Anda Sumatera Utara

THE
Charter Building
UNIVERSITY