

**PENINGKATAN KEMAMPUAN SISWA DALAM PENGOLAHAN KUE  
DAN ROTI MELALUI MODEL PEMBELAJARAN BEKERJA  
LANGSUNG (LEARNING BY DOING) DI KELAS X PATISERI  
PROGRAM KEAHLIAN TATA BOGA SMK NEGERI 3 PATI TAHUN  
2010/2011**

---

**Anis Santi Sunami**

anissantisunami@yahoo.co.id, SMK Negeri 3 Pati

**Abstract:** *Learning by using of problem solving method and active student involvement in learning will give better results. The purpose of this research is to improve students' skills in cakes and bread processing using learning model works directly (learning by doing) in class X Patiseri Catering Skills Program SMK 3 Pati. This study uses classroom action research. Research subject is a class X Patiseri of SMK Negeri 3 Pati. This study consists of two cycles. Each cycle consists of planning, action, observation, and reflection. Collecting data using observation, tests, and interviews. Data analyzed by descriptive analysis. The results of the data analysis showed that an increase in the average score of 74.5% in cycle I to 85.7% in cycle II, followed by behavioral changes better.*

**Keywords:** *learning ability, cakes and bread processing, learning model works directly.*

**Abstrak:** Pembelajaran dengan mempergunakan metode pemecahan masalah dan keterlibatan siswa secara aktif dalam pembelajaran akan memberikan hasil yang lebih baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti dengan menggunakan model pembelajaran bekerja langsung (learning by doing) pada siswa kelas X Patiseri Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pati. Penelitian ini menggunakan desain PTK. Subjek penelitiannya adalah siswa kelas X Patiseri SMK Negeri 3 Pati. Penelitian ini, terdiri atas dua siklus. Tiap siklus terdiri atas tahap perencanaan, tindakan, observasi, dan refleksi. Pengumpulan data menggunakan observasi, tes, dan wawancara. Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif. Hasil analisis data menunjukkan bahwa terjadi peningkatan rata-rata skor 74,5% pada siklus I menjadi 85,7% pada siklus II, diikuti perubahan perilaku yang lebih baik.

**Kata Kunci:** kemampuan belajar, pengolahan kue dan roti, model pembelajaran bekerja langsung.

## **PENDAHULUAN**

Pada hakikatnya, pendidikan dilangsungkan untuk membantu perkembangan aspek kepribadian sebagai sumber daya manusia yang mampu menjadi individu yang bertanggung jawab dan mandiri. Untuk mencapai hasil seperti tersebut,

pendidikan seyogyanya bertujuan untuk mewujudkan pribadi manusia yang mampu menolong diri sendiri dan orang lain demi terwujudnya kehidupan manusia yang bahagia dan sejahtera. Guna mencapai tujuan tersebut bukanlah suatu pekerjaan mudah karena misi pendidikan pada dasarnya

adalah membangun manusia seutuhnya. Implikasinya adalah bahwa pendidikan tidak hanya berfungsi mempersiapkan individu untuk mampu menempati lapangan pekerjaan, namun pendidikan juga mampu menciptakan lapangan kerja baru.

Rendahnya kualitas pendidikan dari suatu lembaga pendidikan, mengisyaratkan masih rendahnya mutu lulusan pendidikan. Menurut Sidi (2001: 111), salah satu faktor yang menyebabkan rendahnya mutu pendidikan di SMK adalah bahwa pendidikan kejuruan kurang mempersiapkan siswanya untuk memasuki lapangan kerja, kurang efisien, kurang mampu menjaga relevansi dengan perubahan pasar kerja.

Proses pembelajaran yang berlangsung saat ini lebih banyak mengarah kepada sistem tanya jawab, buku teks dan memberikan latihan-latihan membuktikan kurang memberikan dorongan motivasi kepada siswa dalam pembelajaran. Pembelajaran dengan mempergunakan metode pemecahan masalah dan keterlibatan siswa secara aktif dalam pembelajaran akan memberikan hasil yang lebih baik dan memberikan nilai lebih, karena siswa dituntut untuk lebih bersosialisasi, mengenal etika, berlatih dan bekerjasama antar sesama siswa. Menurut Djamarah (2000: 186), bahwa interaksi edukatif selayaknya dibangun

guru berdasarkan penerapan aktivitas siswa yaitu belajar sambil melakukan (*learning by doing*). Melakukan aktivitas atau bekerja adalah bentuk pernyataan dari siswa bahwa hakikatnya belajar adalah perubahan yang terjadi setelah melakukan aktivitas atau bekerja. Dimiyati dan Mudjiono (2002: 46), menyatakan bahwa keterlibatan siswa tidak hanya sebatas fisik semata, yang lebih utama adalah keterlibatan mental emosional, keterlibatan dengan kegiatan kognitif dalam pencapaian dan perolehan pengetahuan, penghayatan dan internalisasi nilai-nilai dalam pembentukan sikap dan nilai, demikian juga pada saat mengadakan latihan-latihan dalam pembentukan keterampilan.

Oleh karena itu, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang sedemikian pesat menuntut relevansi kegiatan pembelajaran di SMK agar tidak tertinggal sehingga keberadaannya dibutuhkan masyarakat dan dunia industri. Salah satu program yang diminati dunia industri adalah program keahlian Tata Boga. Namun program keahlian ini belum sepenuhnya dapat diserap oleh dunia industri, karena kualitas tamatannya belum memenuhi kriteria standar industri.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka fokus permasalahan dalam penelitian ini adalah apakah penggunaan model pembelajaran bekerja langsung (*learning by doing*)

dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti pada siswa kelas X Patiseri Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pati ?

## **KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS TINDAKAN**

### **Hakikat Kemampuan Belajar**

Belajar merupakan proses perubahan tingkah laku. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Slameto (2003: 2) bahwa belajar adalah suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam berinteraksi dengan lingkungannya, sedangkan menurut Hakim (2008:1), belajar adalah suatu proses perubahan di dalam kepribadian manusia, dan perubahan tersebut ditampakkan dalam bentuk peningkatan kualitas dan kuantitas tingkah laku seperti kecakapan, pengetahuan, sikap, kebiasaan, pemahaman, keterampilan, daya pikir dan lain-lain kemampuan.

Berdasarkan pengertian-pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa proses belajar adalah salah satu upaya untuk mengetahui keadaan yang sebenarnya dari kegiatan belajar siswa dilihat dari peningkatan kemampuan dari aspek kognitif, afektif dan psikomotor serta siswa dapat memanfaatkan situasi, kondisi dan keahliannya dengan

mengelola usaha secara profesional, mampu berperan aktif sebagai pelaku usaha, memiliki sikap dan etos kerja sebagaimana karakteristik seorang wirausaha yang sukses dan profesional.

Proses pembelajaran pada hakikatnya adalah interaksi guru dengan siswa dalam rangka menyampaikan bahan pelajaran kepada siswa untuk mencapai tujuan pengajaran (Suryobroto, 1997: 36). Menurut Djamarah (2000: 12), pembelajaran harus bernilai normatif, yaitu mengandung sejumlah nilai yang mampu mengubah tingkah laku, sikap dan perbuatan siswa menjadi lebih baik, lebih dewasa dan bersusila.

Dalam proses pembelajaran motivasi memiliki peran penting karena merupakan tenaga yang menggerakkan dan mengarahkan aktivitas siswa. Menurut Dimiyati dan Mudjiono (2002: 43), motivasi merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan belajar siswa di bidang pengetahuan, nilai-nilai dan keterampilan. Menumbuhkan motivasi siswa menurut Mulyasa (2004: 101), dibutuhkan proses pembelajaran yang tenang dan menyenangkan, hal tersebut tentu saja menuntut aktivitas dan kreativitas guru dalam menciptakan lingkungan yang kondusif.

### **Pengolahan Kue dan Roti**

#### **1. Kue**

*Cake* adalah kue yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, telur, gula dan lemak yang

dipanggang menggunakan oven. Menurut Faridah dkk (2008: 299) *cake* adalah adonan yang dipanggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak.

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* dikategorikan menjadi tiga golongan yaitu bahan dasar, bahan tambahan dan bahan isi. Bahan dasar meliputi tepung terigu, gula, telur dan lemak; bahan tambahan meliputi soda kue dan *baking powder*, *cream of tartar*, cokelat dan aroma; sedangkan bahan isi meliputi kacang-kacangan, buah-buahan, sayuran dan bahan cair. Bahan-bahan tersebut memiliki fungsi yang berbeda pada proses pengolahan *cake*.

Peralatan mempunyai peranan penting pada proses pembuatan *cake*. Peralatan yang digunakan terbagi ke dalam tiga kelompok yaitu peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian. Peralatan persiapan meliputi timbangan dan mangkuk; peralatan pengolahan meliputi *mixer*, mangkuk, *rubber spatula*, pisau roti, pisau *pastry*, alas *cake*, rak pendingin, kantong semprot (*piping bag*), talenan putar/meja putar, loyang, oven dan kompor; sedangkan peralatan penyajian yaitu *dessert plate*. Menurut Yogha dkk (2005: 23), *cake* yang baik adalah *cake* yang mempunyai

penampilan menarik dengan rasa yang enak.

## 2. Roti

Menurut Fadiati, dkk (2011: 380), roti merupakan produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Menurut Fadiati dkk (2011: 386), tahapan membuat roti yang baik adalah: (a) seleksi bahan; (b) persiapan bahan; (c) penimbangan bahan; (d) pengadukan bahan; (e) peragian/fermentasi adonan roti; (f) pembagian adonan roti; (g) *intermediate proofing* (fermentasi akhir); (h) pembentukan adonan roti; (i) pembakaran; (j) pendinginan; dan (k) pengemasan.

Kriteria adonan roti yang baik menurut Fadiati dkk (2011: 381), yaitu: (a) menguleni adonan roti hingga tidak menempel lagi ditangan atau waskom; (b) menguleni adonan roti hingga adonan terasa elastis; (c) menguleni adonan roti hingga terbentuk lapisan tipis saat dilebarkan dan tidak robek; (d) menguleni hingga adonan roti bervolume 2 kali lipat dari adonan semula; (e) menguleni adonan roti jangan menggunakan tangan terlalu lama sehingga adonan tidak menjadi keras.

### **Model Pembelajaran Bekerja Langsung (*Learning by Doing*)**

Pembelajaran bekerja langsung (PBL) dicetuskan oleh John Dewey dalam Mariani (2004: 30), yang pada intinya menjelaskan bahwa orang harus melakukan sesuatu dalam hal ini adalah belajar yang berarti mengalami, jadi harus melakukan tindakan dan dibawa kepada situasi aslinya. Senada dengan pendapat di atas, Hamalik (1990: 175), bahwa belajar yang efektif jika kegiatan belajar itu diarahkan pada upaya individu untuk dapat bekerja, melakukan tugas-tugas pekerjaan dalam bidang pekerjaan tertentu.

PBL merupakan pembelajaran yang menggunakan kompetensi, karena kegiatan pembelajaran ini direncanakan untuk mencapai kompetensi khusus, dan unjuk kerja siswa. Penilaian didasarkan pada tes hasil belajar (*post-test*) dan tes praktik, dilaksanakan setiap akhir pembelajaran untuk mendapatkan ketuntasan belajar untuk setiap kompetensi. Sedangkan langkah-langkah model PBL, meliputi: (1) penjelasan kompetensi; (2) melakukan observasi; (3) menyusun rencana kegiatan; (4) melakukan demonstrasi; (5) melaksanakan praktik; (6) melakukan diskusi; dan (7) siswa dan guru menyimpulkan produk yang telah dihasilkan untuk menentukan kompeten atau belum kompeten.

Penekanan model PBL yaitu siswa tidak dapat melanjutkan pada

kompetensi berikutnya sebelum menguasai kompetensi yang sedang dipelajarinya.

### **Hipotesis Tindakan**

Hipotesis tindakan dalam penelitian ini adalah “penggunaan metode Pembelajaran Bekerja Langsung (*Learning by Doing*) dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti di Kelas X Patiseri Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pati Tahun 2010/2011”

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini penulis lakukan pada saat pembelajaran mengolah kue dan roti di kelas X Patiseri SMK Negeri 3 Pati dengan jumlah siswa 17 orang. Alasan pemilihan kelas X Patiseri karena tingkat penguasaan mengolah kue dan roti masih perlu ditingkatkan mengingat sebagian siswa masih belum mencapai KKM.

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 3 Pati dengan alasan: (1) sekolah mendukung dilakukannya penerapan model PBL; (2) SMK Negeri 3 Pati merupakan sekolah kejuruan yang berprestasi; dan (3) SMK Negeri 3 Pati mendukung dilakukan studi pendahuluan dengan ujicoba model, hal ini tentunya memungkinkan diperolehnya hasil yang akurat.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, tes, wawancara, angket, dokumen tugas, catatan lapangan dan rekam gambar. Validasi

data melibatkan kolaborator dan peneliti dalam kegiatan wawancara, pada validasi pengamatan penulis melibatkan orang yang ahli, untuk menentukan lembar pengamatan telah mewakili data yang akan diambil, dan validasi kuesioner dilakukan dua kali yaitu sebelum dan sesudah tindakan.

Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif. Indikator keberhasilan kinerja dapat ditentukan berdasarkan proses dan produk. Keberhasilan proses, yaitu adanya perubahan perilaku siswa. Kriteria keberhasilan produk menggunakan tolok ukur KKM, yaitu 70. Keberhasilan diperoleh apabila 85% dari jumlah siswa yang mengikuti proses belajar mengajar telah mencapai KKM, yaitu 70.

**HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

**Hasil Penelitian**

Kondisi awal menunjukkan hasil kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti masih rendah, nilai rata-rata yang dicapai hanya 67,6. Siswa yang

**Peningkatan Kemampuan Membuat Kue dan Roti**

memperoleh nilai dalam kategori kurang sebanyak 1 orang (5,9%) dalam interval nilai 0-54, kategori cukup sebanyak 5 orang (29,4%) dalam interval 55-69, kategori baik sebanyak 11 orang (64,7%) dalam interval 70-84, dan tidak satupun siswa yang masuk dalam kategori sangat baik (0,0%).

**Siklus I**

**Perencanaan Tindakan**

Rencana tindakan siklus I meliputi kegiatan: (1) mengidentifikasi permasalahan yang muncul berkaitan dengan pembelajaran pengolahan kue dan roti; (2) merancang pelaksanaan pemecahan masalah dalam pembelajaran pembelajaran pengolahan kue dan roti dengan menggunakan model PBL; (3) menyiapkan perangkat tes untuk mengetahui kemampuan siswa; (4) menyiapkan skenario PTK; dan (5) menyiapkan instrumen penelitian yang berupa tes, pedoman observasi, catatan lapangan, angket, pedoman wawancara, dan dokumentasi.

Tabel 1 Hasil Tes Siklus I

No	Kategori	Interval	Frek	Bobot Skor	%	Rata-rata
1.	Sangat Baik	85 – 100	3	266	17,6	74,5% Kategori Baik
2.	Baik	70 – 84	9	678	52,9	
3.	Cukup	55 – 69	5	322	19,2	
4.	Kurang	0 - 54	0	0	0,0	
			17	1266	100,0	

Berdasarkan tabel 1 menunjukkan hasil tes siklus I mengalami peningkatan dibandingkan

sebelum dilakukan tindakan. Rata-rata nilai tercapai sebesar 74,5, terjadi peningkatan sebesar 6,9. Siswa yang

termasuk dalam kategori kurang tidak ditemukan (0,0%), kategori cukup 5 orang (29,4%), kategori baik 9 orang (52,9%), dan kategori sangat baik 3 orang (17,6%). Data tersebut membuktikan bahwa siswa sudah mulai memahami pembelajaran pengolahan kue dan roti, penguasaan pemilihan bahan dan penggunaan peralatan sudah

mengarah pada kriteria ketepatan penggunaan bahan dan alat, penguasaan terhadap tahap-tahap pembuatan kue dan roti sudah tepat dan hasilnya cukup bagus.

#### Perubahan Perilaku

Hasil pengamatan terhadap perilaku siswa seperti tabel berikut.

Tabel 2 Tabel Pengamatan Siklus I

Kategori dan Nilai	Keaktifan Tugas		Keseriusan Pelajaran		Keseriusan Model		Tanggapan Teknik		Sharing		Menyenangkan	
Sangat Baik (4)	4	16	6	24	5	20	5	20	4	16	6	24
Baik (3)	8	24	9	27	8	24	10	30	9	27	10	30
Cukup (2)	4	8	1	2	3	6	2	6	2	6	1	2
Kurang (1)	1	1	1	1	1	1	0	0	2	2	0	0
Jumlah	17	49	17	54	17	51	17	56	17	51	17	56
Rata-rata		2,9		3,2		3,0		3,3		3,0		3,3
%		72,1		79,4		75,0		82,4		75,0		82,4

Hasil pengamatan perilaku siswa pada siklus I dilihat dari aspek keaktifan tugas 72,1% siswa antusias dan serius mengerjakan tugas pengolahan kue dan roti melalui model PBL. Pada aspek keseriusan pelajaran 79,4% siswa serius menyimak dan memperhatikan penjelasan dan contoh-contoh yang diberikan guru. Aspek keseriusan model 75,0% siswa serius mengerjakan model-model pembuatan kue dan roti. Aspek tanggapan teknik 82,4% siswa sudah memenuhi kriteria teknik pembuatan kue dan roti. Aspek *sharing* 75,0% siswa melakukan *sharing* dengan guru tentang hal-hal yang belum dikuasai dan 82,4% siswa merasa senang dalam pembelajaran pengolahan kue dan roti melalui model PBL. Namun demikian masih terdapat

beberapa siswa yang kurang aktif dan serius dalam pembelajaran. Penguasaan terhadap variasi model dan teknik membuat kue dan roti masih belum dapat dikuasai dengan baik, kurang berani bertanya kepada guru tentang teknik pembuatan kue dan roti yang baik sehingga masih mengalami kesulitan dalam menyelesaikan pembuatan kue dan roti.

#### Refleksi Siklus I

Refleksi siklus I didasarkan hasil tes dan hasil nontes pembelajaran pengolahan kue dan roti melalui model PBL yang telah terlaksana pada siklus I. Hasil tes menunjukkan bahwa target penelitian masih perlu ditingkatkan. Hal nampak dari 17 siswa kelas X Patiseri, 11 siswa (64,7%) telah mencapai KKM dan 6 siswa (35,3%) belum mencapai KKM. Keberhasilan diperoleh apabila

85% dari jumlah siswa yang mengikuti pembelajaran telah mencapai KKM, yaitu 70.

Berdasarkan analisis hasil tes menunjukkan bahwa kelemahan siswa terletak pada mengembangkan kemampuan, kecepatan, ketepatan sehingga kreatifitas dalam membuat kue dan roti tidak maksimal. Kelemahan dan kekurangan yang terjadi pada siklus I dapat dijadikan sebagai acuan pelaksanaan siklus berikutnya.

## Siklus II

### Peningkatan Kemampuan Membuat Kue dan Roti

Tabel 3 Hasil Tes Siklus II

No	Kategori	Interval	Frekuensi	Bobot Skor	%	Rata-rata
1.	Sangat Baik	85 – 100	12	1084	70,6	85,7% Kategori Sangat Baik
2.	Baik	70 – 84	5	373	29,4	
3.	Cukup	55 – 69	-	-	-	
4.	Kurang	0 - 54	-	-	-	
			17	1457	100,0	

Rata-rata skor yang dicapai pada siklus II sebesar 85,7%, meningkat sebesar 11,2 dari siklus I. Nilai dengan kategori sangat baik sebanyak 12 siswa (70,6%), kategori baik sebanyak 5 siswa (29,4%), kategori cukup dan kurang tidak ditemukan. Data tersebut membuktikan bahwa seluruh siswa sudah mampu memahami pembelajaran pengolahan kue dan roti, penguasaan

### Perencanaan Tindakan

Perencanaan tindakan siklus II, meliputi: (1) memantapkan penggunaan model PBL; (2) menyiapkan materi pada siklus II berdasarkan kelemahan yang timbul pada siklus I; (3) menyusun langkah-langkah pelaksanaan pembelajaran; (4) menyiapkan RPP siklus II; (5) menyiapkan instrumen penelitian yang berupa tes, pedoman observasi dan wawancara, catatan lapangan, angket, dan dokumentasi.

terhadap pemilihan bahan dan penggunaan peralatan sudah tepat, penguasaan terhadap tahap-tahap pembuatan kue dan roti sudah tepat dan hasilnya bagus dan variatif. Hal ini menunjukkan bahwa rata-rata kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti makin meningkat dari kategori baik pada siklus I menjadi kategori sangat baik pada siklus II.



## Perubahan Perilaku

Tabel 4 Tabel Pengamatan Siklus II

Kategori dan Nilai	Keaktifan Tugas		Keseriusan Pelajaran		Keseriusan Model		Tanggapan Teknik		Sharing		Menyenangkan	
Sangat Baik (4)	8	32	9	36	8	32	9	36	7	28	9	36
Baik (3)	5	15	6	18	7	21	6	18	10	30	8	24
Cukup (2)	4	8	2	4	2	4	2	4	0	0	0	0
Kurang (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	17	55	17	58	17	57	17	58	17	58	17	60
Rata-rata		3,2		3,4		3,3		3,4		3,4		3,5
%		80,1		85,3		83,8		85,3		85,3		88,2

Hasil pengamatan perilaku siswa pada siklus II dilihat dari aspek keaktifan tugas 90,1% siswa sangat antusias mengerjakan tugas, aspek keseriusan pelajaran 85,3% siswa fokus dalam pembelajaran. Aspek keseriusan model 83,8% siswa menguasai model-model membuat kue dan roti, aspek tanggapan teknik 85,3% siswa sudah menguasai teknik pembuatan kue dan roti. Aspek sharing 85,3% siswa selalu berkonsultasi dengan guru dan 88,2% siswa sangat menyukai pembelajaran dengan menggunakan model PBL.

Berdasarkan temuan data pengamatan perilaku siswa menunjukkan bahwa terdapat perubahan perilaku yang cukup signifikan. Hal ini membuktikan bahwa penggunaan model PBL ternyata mampu meningkatkan kemampuan siswa kelas X Patiseri SMK Negeri 3 Pati dalam pembelajaran pengolahan kue dan roti.

## Refleksi Siklus II

Refleksi hasil pembelajaran pengolahan kue dan roti melalui model pembelajaran bekerja langsung pada siklus II, mampu memotivasi siswa dalam pembelajaran yang diiringi dengan meningkatnya kemampuan belajar. Hal ini terbukti adanya peningkatan rata-rata nilai menjadi 85,7 dengan angka peningkatan sebesar 11,2 (15,03%). Dengan demikian pemanfaatan model pembelajaran bekerja langsung dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti.

## Pembahasan

### 1. Peningkatan Kemampuan Siswa dalam Pembelajaran Pengolahan Kue dan Roti

Hasil penelitian tentang pembelajaran pengolahan kue dan roti memberikan gambaran bahwa terdapat peningkatan dari prasiklus, siklus I, siklus II, peningkatan kemampuan pengolahan kue dan roti ini didasarkan pada tes yang

dilakukan pada siklus I dan siklus ke II. Setelah siswa mengikuti pembelajaran pengolahan kue dan roti melalui model PBL secara bertahap kemampuan siswa makin meningkat. Kemampuan siswa dalam membuat kue dan roti pada siklus I sebesar 74,5 meningkat

sebesar 6,9 (10,2%) dari prasiklus. Pada siklus II nilai rata-rata mencapai kategori sangat baik. Seluruh siswa sudah mampu menguasai pembelajaran membuat kue dan roti dengan baik melalui model PBL.

Tabel 5 Rekapitulasi Rata-Rata Pencapaian Kemampuan Siswa

Pencapaian Kemampuan			Peningkatan Kemampuan					
Prasiklus	Siklus I	Siklus II	Pra-I	%	I-II	%	Pra-II	%
67,6	74,5	85,7	6,9	10,2	11,2	15,0	18,1	26,8

Berdasarkan perbandingan hasil rata-rata nilai tes tersebut dapat disimpulkan bahwa melalui model PBL dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti.

## 2. Perubahan Perilaku Siswa

Tingkah laku siswa selama kegiatan pembelajaran tahap siklus I

dan siklus II dapat diketahui bahwa pembelajaran pengolahan kue dan roti melalui model PBL dapat mengubah tingkah laku siswa kelas X Patiseri, perubahan tingkah laku siswa yang terjadi adalah perubahan positif pada semua aspek pengamatan seperti terlihat pada tabel 6.

Tabel 6 Rekapitulasi Hasil Pengamatan

Aspek	Perilaku Siswa		Perubahan Positif Perilaku Siswa	
	Siklus I	Siklus II	Peningkatan	%
Keaktifan tugas	49	55	6	12,2
Keseriusan pelajaran	54	58	4	7,4
Keseriusan penerapan model	51	57	6	11,8
Tanggapan pembelajaran	56	58	2	3,6
<i>Sharing</i> dengan teman	51	58	7	13,7
Pembelajaran menyenangkan	56	60	4	7,1

Berdasarkan hasil pengamatan tersebut, maka penerapan model PBL dalam pembelajaran pengolahan kue dan roti di kelas X Patiseri telah memberikan hasil yang baik. Hal itu terlihat pada perubahan sikap dan

pemahaman siswa tentang pembelajaran pengolahan kue dan roti. Siswa mampu membangun perhatian, gairah belajar, dan keaktifan siswa dalam mengikuti pembelajaran. Penerapan model PBL ini membantu siswa memahami

dalam pembelajaran pengolahan kue dan roti dan memudahkan siswa mendapat ide sehingga kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti secara bertahap menjadi lebih baik.

## **PENUTUP**

### **Simpulan**

Berdasarkan pembahasan, penelitian tindakan kelas ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sebelum dilakukan tindakan, pengetahuan dan kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti masih rendah. Penelitian tindakan kelas yang dilakukan sebagai upaya untuk peningkatan kemampuan pengolahan kue dan roti di kelas X Patiseri SMK Negeri 3 Pati dapat ditingkatkan melalui model pembelajaran bekerja langsung (*learning by doing*). Penelitian tindakan kelas ini dilakukan dalam dua siklus, sebelumnya diadakan prasiklus untuk mengetahui tingkat kemampuan siswa dalam pembelajaran pengolahan kue dan roti sebelum diterapkan model PBL. Peningkatan ini dapat dibuktikan dengan nilai rata-rata dari prasiklus (67,6), siklus I (74,5), dan siklus II (85,7). Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa siswa mengalami peningkatan secara signifikan.

2. Penggunaan model PBL dalam pembelajaran pengolahan kue dan roti memberikan dampak terhadap perubahan perilaku siswa ke arah positif. Hasil pengamatan siklus I dan siklus II menunjukkan konsistensi perubahan perilaku pada semua aspek pengamatan, yaitu keaktifan tugas, keseriusan pelajaran, keseriusan model, tanggapan teknik, sharing, dan pembelajaran yang menyenangkan menunjukkan peningkatan yang cukup baik dan siswa merespon dengan positif.
3. Hasil penelitian di atas membuktikan bahwa penggunaan model PBL dinilai berhasil dan dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam pengolahan kue dan roti melalui model pembelajaran PBL di kelas X Patiseri SMK Negeri 3 Pati.

### **Saran**

Beberapa saran yang dapat disampaikan berdasarkan hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Kemampuan dalam pengolahan kue dan roti sudah cukup baik, prestasi bagus yang telah dicapai perlu dipertahankan, dan lebih ditingkatkan lagi. Keterlibatan secara aktif di dalam proses pembelajaran perlu dilakukan siswa agar tujuan belajar dapat tercapai dengan baik.
2. Guru Program Keahlian Tata Boga disarankan menggunakan model

PBL, karena model pembelajaran ini terbukti dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam pembelajaran pengolahan kue dan roti.

3. Pengembangan model PBL sebaiknya dapat diterapkan untuk semua program keahlian dan semua jenjang pendidikan, untuk itu perlu adanya peneliti lebih lanjut dalam mengembangkan model ini.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Dimiyati dan Mudjiono. 2002. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Djamarah, Syaiful Bahri. 2000. *Guru dan Anak Didik dalam Interaksi Edukatif*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Fadiati dkk. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT.Remaja Rosdakarya.
- Faridah dkk. 2008. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hakim, Thursan. 2008. *Belajar Secara Efektif*. Jakarta: Puspa Swara, Anggota IKAPI.
- Hamalik, Oemar. 1990. *Pendidikan Tenaga Kerja Nasional : Kejuruan, Kewiraswastaan, dan Manajemen*. Bandung : PT. Citra Aditya Bakti.
- Mariam, Nila Siti. 2004. *Pengembangan Model Pembelajaran Bekerja Langsung untuk Meningkatkan kompetensi siswa pada program Keahlian Tata Boga di SMK (penelitian pada SMK di Propinsi Banten dan Jawa Barat)*. (Online). (<http://a-research.upi.edu>), diakses tanggal 10 Juni 2011.
- Mulyasa, E. 2004. *Kurikulum Berbasis Kompetensi, Karakteristik dan Implementasi*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sidi, Indra Djati. 2001. *Menuju Masyarakat Penggagas Paradigma Baru Pendidikan*. Jakarta: Paramadina.
- Slameto. 2003. *Belajar dan Faktor-Faktor Belajar yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suryosubroto. 1997. *Proses Belajar Mengajar di Sekolah*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Yogha, Sudewi, dkk. 2005. *Modul Mata Kuliah Cake dan Roti*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI.