

UPAYA PENINGKATAN PEMBELAJARAN DALAM PEMBUATAN MASAKAN AYAM KODOK PADA KELAS III RESTORAN 2 SEMESTER GASAL SMK NEGERI 3 PATI TAHUN PELAJARAN 2007 – 2008

Sri Rejeki

SMK Negeri 3 Pati, S_rejeki11@yahoo.co.id

Abstract: *Based on the observations made by Teacher on the food processing, the students of Class III Restaurant 2 are less skilled in the cooking chicken frog. To get the maximum result, intensive training is required. It includes; kognitive, affective and psikomotoric aspects. The purpose of this study were: 1) to improve students' skills in cooking chicken frog cuisine 2) to improve students' ability to vary the processing of staple dishes made from chicken 3) to make the learning process of cooking chicken frog cuisine become the learning process enjoyable, and relieve boredom 4) to make the learning process more impressive students. This study consisted of two cycles, data collection techniques to determine the skills test (affective) students, and non-test techniques; observation to study the response, and the student's attitude. The results of this study showed the increasing student's skills to vary the dishes made from raw chicken from the initial condition of the average value of 74.92%; the results of the first cycle of the average value was 96.55% and at the second cycle up to 100%. So the average value is increased from baseline to first cycle is 21.63%, the first cycle to the second cycle is 3.45%. It is proved that in the initial conditions of classical mastery learning has not been reached (first cycle), while on the second cycle of classical completeness reached 100%.*

Keywords: learning improvement, manufacture chicken frog

Abstrak: Berdasarkan pengamatan yang dilakukan Guru pengolahan bahan makanan, Siswa Kelas III Restoran 2 masih kurang, terampil dalam pembuatan masakan ayam kodok. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal diperlukan pelatihan-pelatihan secara intensif. meliputi aspek kognitif, afektif dan psikomotoric. Tujuan penelitian ini adalah: 1) untuk meningkatkan keterampilan siswa dalam pembuatan masakan ayam kodok 2) untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam memvariasikan pengolahan masakan yang berbahan pokok ayam 3) memperbaiki proses pembelajaran membuat ayam kodok menjadi proses pembelajaran dalam suasana yang menyenangkan, menghilangkan kejenuhan 4) menjadikan proses pembelajaran lebih mengesankan siswa. Penelitian ini terdiri dua siklus, teknik pengumpulan data Tes untuk mengetahui ketrampilan (afektif) siswa, dan teknik Non Tes; observasi untuk mengetahui respon, sikap siswa. Hasil penelitian ini menunjukkan, peningkatan ketrampilan siswa untuk memvariasikan masakan berbahan baku ayam dari kondisi awal nilai rata-rata 74,92%; hasil siklus I nilai rata-rata siswa sebesar 96,55% dan pada siklus II menjadi 100%. Jadi peningkatan rata-rata dari kondisi awal ke siklus I 21,63%, siklus I ke siklus II 3,45% . terbukti pada kondisi awal ketuntasan belajar klasikal belum tercapai (siklus I) sedangkan pada siklus II ketuntasan klasikal tercapai 100%.

Kata kunci: peningkatan pembelajaran, pembuatan ayam kodok

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Tujuan Pendidikan Mengengah Kejuruan sebagaimana yang tertuang di dalam kurikulum Pendidikan Menengah Kejuruan adalah meningkatkan pengetahuan, kecerdasan, kepribadian, berakhlak mulia, meningkatkan ketrampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti jenjang pendidikan tingkat lanjut sesuai dengan kejuruannya.

Sedangkan tujuan program keahlian Restoran sebagaimana diketahui adalah membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam mengolah, menyajikan makanan continental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup. Disamping mengolah dan menyajikan makanan kontinal peserta didik juga dibekali ketrampilan masakan Indonesia dengan materi dasar pengajaran yang sama yaitu makanan pembuka, makanan pokok, lauk-pauk dan makanan penutup, tatacara melayani makan dan minum baik di Restoran maupun kamar tamu, menata meja makan dan minum baik di Restoran maupun ruang tamu, serta menata meja makan dan meja prasmanan.

Dalam silabus SMK Negeri 3 Pati sebagaimana SMK sejenis lain bahwa mata pelajaran kompetensi kejuruan, standart kompetensi adalah

merencanakan dan menyiapkan hidangan, lauk-pauk diantaranya adalah pengolahan dari bahan mentah hingga menjadi masakan yang siap saji dari pembuatan masakan Ayam Kodok, dari materi pembuatan masakan tersebut (Lauk) seorang guru harus memiliki potensi dalam bidang pembuatan masakan Ayam Kodok, mulai dari persiapan awal menguliti, memisahkan daging dengan tulangnya, mencincang daging, menyiapkan bumbu dan bahan lain sampai proses pengisian kembali, sehingga menjadi bentuk ayam seperti semula. Disini seorang guru dituntut kemampuan teknik dan kemampuan pembawaan

pengajaran yang menarik dalam arti tidak menjenuhkan, tetapi sebaliknya, sehingga tercipta suasana pembelajaran yang responsive.

Ketrampilan teknik menggunakan media (peralatan) bagi seorang guru pengajar dituntut secara maksimal, khususnya dalam pengolahan ayam kodok, guru juga dituntut memiliki strategi khusus sehingga peserta didik sangat perhatian dari proses awal sampai akhir sehingga dicapai efektivitas pembelajaran, tidak terlalu banyak menyia-nyiakan media praktikum.

Kecenderungan yang terjadi di SMK Negeri 3 Pati, khususnya dalam pengolahan Ayam Kodok adalah tingkat pemahaman dan ketrampilan peserta didik yang dirasa kurang maksimal

dalam hal ini perlu dipahami bahwa pembuatan masakan Ayam Kodok memerlukan teknik khusus yang memerlukan uraian panjang lebih lanjut. Faktor lain adalah tingkat perhatian siswa yang sangat majemuk, oleh karena karakter dan kepribadian masing-masing berbeda satu dengan yang lain.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Apakah penggunaan metoda dari hasil penataran P3GK mampu meningkatkan kemampuan siswa dalam membuat masakan ayam kodok pada kelas III restoran 3, semester gasal SMK Negeri 3 tahun diklat 2007-2008.

Bagaimanakah penerapan Metoda Pelepasan Kulit Ayam dari Daging dan Tulang ayam agar kulit ayam tidak sobek, mengingat kulit tersebut dipergunakan untuk mewedahi Cincangan daging ayam tersebut, yang telah dicampur dengan bumbu-bumbu dan bahan lain sebagai tambahan.

Bagaimanakah penerapan kriteria pemilihan ayam yang memenuhi ketentuan, bahwa kulit ayam sebagai media pembungkus Cincangan Daging Ayam dituntut lebih kuat, sehingga tidak mudah sobek.

Tujuan penelitian ini adalah: 1) Untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam pembuatan masakan ayam kodok 2) Meningkatkan kemampuan siswa dalam memvariasikan pengolahan masakan yang berbahan pokok ayam.

3) Memperbaiki proses pembelajaran membuat ayam kodok menjadi proses pembelajaran dalam suasana yang menyenangkan. 4) Menjadikan proses pembelajaran akan lebih mengesankan, sehingga memori akan proses pembelajaran dapat terpatri dibenak pemikiran masing-masing siswa.

LANDASAN TEORI

Pengertian Pembelajaran

Pembelajaran adalah suatu kombinasi yang tersusun meliputi unsur-unsur manusiawi, material, fasilitas dan prosedur yang saling mempengaruhi untuk mencapai tujuan pembelajaran (Oemar Hamalik, 2001 : 57)

Pembelajaran adalah proses perubahan tingkah laku individu melalui interaksi dengan lingkungan. Dalam interaksi ini terjadi serangkaian pengalaman-pengalaman belajar (Uzer Usman, 2002: 5)

Menurut Suparno (2001: 2) pembelajaran adalah suatu perubahan yang relatif permanen dalam suatu kecenderungan tingkah laku sebagai hasil dari suatu praktik atau latihan.

Pembelajaran juga berarti proses belajar, dalam hal ikwal yang terjadi pada siswa dalam rangka kemandirian (Dimiyati, Mujiono, 2001: 18)

Pengertian pembelajaran merupakan interaksi dua jenis kegiatan yang tidak dapat dipisahkan antara belajar dan mengajar. Dijelaskan pula bahwa pembelajaran memiliki Tiga

Rumusan yaitu: Rumusan Kuantitatif, rumusan institusional dan rumusan kualitatif. Rumusan kuantitatif adalah: seberapa banyak materi yang dikuasai siswa, Rumusan institusional adalah tolok ukur semakin banyak mutu mengajar yang dilakukan guru semakin baik pula mutu perolehan siswa, yang dinyatakan dalam bentuk nilai skor. Rumusan kualitatif adalah pembelajaran yang terfokus pada tercapainya daya pikir dan tindakan yang berkualitas untuk memecahkan masalah-masalah yang kini dan akan dihadapi siswa.

Prinsip-prinsip Belajar

Pengertian belajar dan faktor-faktor yang mempengaruhi belajar secara umum dapat dijadikan pengetahuan yang berharga bagi guru dalam mencapai tujuan pembelajarannya. Menurut (Dimiyati, Mujiono, 2002:42-49) prinsip-prinsip belajar sebagai berikut:

Perhatian dan Motivasi

Perhatian mempunyai peranan yang penting dalam kegiatan belajar. Dari kajian teori belajar pengolahan informasi terungkap bahwa tanpa adanya perhatian tak mungkin terjadi belajar sedangkan motivasi juga berperan penting dalam belajar karena motivasi merupakan tenaga yang menggerakkan dan mengarahkan aktifitas seseorang.

Keaktifan

Kecenderungan psikologi dewasa ini menganggap bahwa anak

adalah makhluk yang aktif. Anak mempunyai dorongan untuk membuat sesuatu, mempunyai kemauan dan aspirasinya sendiri. Belajar hanya mungkin terjadi apabila anak aktif mengalami sendiri. Keaktifan itu bentuknya bisa berupa kegiatan fisik yang mudah kita amati dan kegiatan psikis yang susah diamati.

Keterlibatan

Langsung/Berpengalaman.

Belajar yang dilakukan sendiri oleh siswa karena belajar adalah mengalami, tidak dapat dilimpahkan kepada orang lain. Dalam belajar melalui pengalaman langsung siswa tidak sekedar mengamati secara langsung tetapi ia harus menghayati, terlibat langsung dalam pembuatan dan bertanggung jawab atas hasil yang dikerjakan.

Pengulangan

Prinsip belajar yang menekankan perlunya pengulangan barang kali yang paling tua adalah sebagaimana yang dikemukakan dalam teori Psikologis daya. Menurut teori ini Belajar adalah melatih daya-daya yang ada pada manusia yang terdiri dari: Daya Mengamat, Menanggap, Mengingat, Menghayal, Merasakan, Berfikir dan sebagainya. Dengan mengadakan pengulangan maka daya-daya tersebut akan berkembang.

Perbedaan Individual

Siswa merupakan individu yang unik artinya tidak ada dua orang siswa

yang sama persis, tiap siswa mempunyai perbedaan satu dengan yang lainnya. Perbedaan itu terdapat pada karakteristik, psikis, kepribadian, dan sifat-sifatnya. Perbedaan individual ini berpengaruh pada cara dan hasil belajar siswa. Karenanya perbedaan individu perlu diperhatikan oleh guru dalam upaya pembelajaran.

Tipe Belajar Keterampilan

Belajar yang dilakukan secara berkali-kali atau terus menerus terhadap apa yang telah dipelajari dan memperoleh suatu ketangkasan.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa tipe belajar ketrampilan merupakan pembelajaran yang berfokus pada pengalaman yang dilakukan dengan gerak secara terus menerus / berkali-kali, sehingga membuat peserta didik memperoleh suatu ketangkasan ketrampilan

Bahan Makanan Hewani

Bahan makanan Hewani banyak mengandung protein dan bahan ini tergolong bahan makanan yang paling cepat rusak atau membusuk. Bahan makanan yang berprotein tinggi sangat diperlukan oleh tubuh manusia dan juga sangat disenangi oleh bakteri. .

Pengertian Unggas (Poultry)

Unggas adalah termasuk Keluarga Burung yang dipelihara khusus untuk mendapatkan daging sebagai bahan makanan yang dikonsumsinya. Pemeliharaan secara khusus ini meliputi pembuatan kandang yang baik,

pemberian ransum yang tepat dan pemeliharaan kesehatan yang baik.

Tujuan utama pemeliharaan yang dilakukan secara khusus ini tidak lain hanyalah untuk mendapatkan Daging Unggas yang berkualitas lebih baik. Hasil peliharaan peternakan ayam yang dilakukan secara intensif ini menurut Tim penulis Buku Tata Boga 2 (1982: 3) disebut Ayam Broiler. Ayam broiler adalah ayam potong yang memiliki daging yang empuk sehingga akan lebih lezat apabila dipanggang.

Sedangkan pengertian Ayam Kampung menurut Tuti N.Sutarto (1998: 1) disebutkan bahwa Ayam Kampung dikenal dengan sebutan ayam buras (bukan ras) atau ayam sayur. Jenis ayam ini sejak dahulu sudah dikenal dan telah menyatu dengan kehidupan masyarakat petani di pedesaan. Hasil yang diperoleh dari beternak ayam kampung ini berupa daging dan telur yang sangat bermanfaat bagi kesehatan.

Keluarga burung yang termasuk unggas menurut Bagus Putu Sudarta (1996 : 117) adalah: a) Ayam (Chicken); b) Itik (Duck); c) Angsa (Goose) dan d) Kalkun (Turkey).

Pengolahan Ayam Berdasarkan Jenis Masakan

Berdasarkan referensi dari pustaka kuliner yang penulis pelajari didapatkan kriteria-kriteria tertentu, dalam mengolah daging ayam. Sebagaimana yang disebutkan oleh

Bagus Putu Sudarta (1996: 117) bahwa untuk masakan-masakan Kontinental diperlukan daging ayam yang baik (lembut dan tidak banyak mengandung lemak) untuk itu maka diperlukan daging Ayam Ras.

Di dalam buku "Tata Boga 2" yang disunting oleh Tim penulis Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan (1982 : 3) menyebutkan bahwa : "Capons ialah ayam yang dikebiri, sehingga gemuk, lunak dan enak rasanya, baik dibuat Ayam kodok, Ayam isi dan Ayam Panggang"

Memilih dan Mengolah Ayam.

Untuk mendapatkan hasil masakan yang baik, yang sesuai dengan citarasa diperlukan ketelitian mulai dari Memilih ayam, Mengolah ayam sebagai bahan utama masakan hingga menjadi masakan yang siap saji. Ada beberapa cara memilih Ayam yang hendak dipergunakan sebagai masakan lauk-pauk menurut Rumini Daryanto, Dkk (T.Th. : 85) Memilih daging ayam yang baik untuk lauk adalah dari daging ayam yang masih muda untuk itu perlu diperhatikan cara memilih Ayam muda, ataupun daging ayam muda sebagai berikut:

Bulunya Mengkilap, Kakinya bersih, Sisik kakinya tidak keras, Dadanya terasa lunak jika ditekan Bulunya masih mudah dicabut, dan Badannya gemuk .

Ciri-ciri memilih daging ayam yang telah dipotong-potong:

Baunya segar, tidak busuk , Daging berwarna kemerah-merahan, Tidak ada lendir Bersih dari bulu, dan Gemuk.

Pengertian Istilah

Memasak (Cooking) adalah suatu proses penerapan panas pada bahan makanan dengan tujuan tertentu. Dengan demikian proses memasak hanya berlangsung selama panas mengenai atau diterapkan pada suatu bahan makanan

(Bagus Putu Sudiarta, 1996: 147). Sedangkan menurut Bart PH (1981:70) Metode memasak dibedakan menjadi 3 jenis yaitu memasak dengan panas kering (Dry Heat Cooking); memasak dengan panas basah (Moist Cooking) dan memasak dengan minyak atau lemak (Fat Cooking).

Tujuan memasak menurut Bagus Putu Sudiarta (1996: 147) adalah:

Membuat makanan lebih mudah dicerna dalam perut.; Membuat makanan aman untuk dimakan, dalam arti tidak mengandung zat-zat racun dan bebas dari bibit penyakit, yang mungkin menyebabkan keracunan pada perut; Meningkatkan rasa makanan yang dimasak; Meningkatkan penampilan warna makanan yang dimasak.

Macam-macam Metode Memasak

Menurut Bagus Sudiarta (1996: 149) dijelaskan sebagai berikut:

a).Memasak Panas Basah (Cooking by Moist Heat) :

Merebus (Boiling) adalah memasak makanan didalam air mendidih jumlahnya lebih banyak dari pada makanan yang dimasak, sehingga makan yang dimasak dapat terendam seluruhnya didalam air yang sedang dipergunakan memasak. Selama proses memasak timbul gelembung-gelembung air dari dasar permukaan air dan memecah dipermukaan air.

Stewing adalah merebus makanan dalam air yang jumlahnya hampir sama dengan bahan yang direbus. Cairan yang digunakan biasanya Kaldu atau Saus.

Braising adalah merebus makanan dalam cairan yang jumlahnya lebih sedikit daripada bahan yang direbus. Cairan yang dipergunakan kaldu atau saus.

Steaming atau mengukus adalah memasak makanan dengan mempergunakan uap air panas (Steam)

Blancing adalah mencelupkan makanan ke dalam air atau minyak yang mendidih beberapa saat, tidak sampai matang kemudian diangkat kembali.

b) Memasak Panas Kering (Cooking by Dry Heat)

Grilling (Memanggang) ialah memasak makanan dengan panas radiasi yang tinggi dan langsung. Sumber panas biasanya berada di bawah makanan yang dimasak, atau panas berasal dari bawah makanan

Roasting ialah memasak makanan dengan panas tinggi dari segala arah

(jurusan), biasanya dilakukan di atas open, dan sewaktu-waktu makanan tersebut disiram dengan minyak panas untuk mengembalikan kelembaban panas.

Baking ialah memasak makanan di dalam open tanpa disiram-siram dengan minyak panas selama proses memasak (tanpa basting proses). Kelembaban makanan tersebut sangat tergantung pada tingkat kelembaban.

Dalam pustaka masakan sebenarnya ada 13 cara memasak, namun untuk membuat / mengolah ayam kodok hanya menggunakan 2 macam metode yaitu metode Mengukus (steaming) dan Mengoven (Baking)

Pengertian dan Resep Ayam Kodok

Pengertian

Menurut Siti Mukmin (1982:96) Yang dimaksud dengan Ayam Kodok adalah menyajikan seekor ayam untuk dihias di atas piring, sebagai hiasannya dapat berbagai macam bentuk sesuai dengan selera kita masing-masing.

Resep Ayam Kodok

Dalam khasanah pustaka kuliner Indonesia, penulis menemukan 3 macam resep ayam kodok yaitu : menurut Niniek Sudarsini (1971:42) resep pembuatan ayam kodok menggunakan bahan; Ayam babon utuh, daging ayam, roti tawar atau kentang, telur, kismis; sedang bumbunya bawang merah, bawang putih, lada, pala, garam. Cara membuatnya

menggunakan metode memasak panas kering (Deep Frying / di goreng).

Sedangkan menurut Siti Mukmin (1982:194) resep pembuatan ayam kodok menggunakan bahan; Ayam betina gemuk, daging sapi cincang, susu cair, telur, kentang, mentega; sedangkan bumbunya bawang putih, pala, lada, garam.

Menurut Team Oriental PPPGK (1991:95-96) resepnya sebagai berikut:

Bahan yang digunakan dalam pembuatan masakan ayam kodok adalah sebagai berikut:

- a). 1 Ekor Ayam jawa (betina/jantan) sedang/gemuk
- b). 250 gr. daging sapi giling
- c). 100 gr. liver paste
- d). 50 gr susu bubuk
- e). 3 lembar roti tawar
- f). 2 butir telur rebus kupas kulitnya
- g). 1 butir telur mentah
- h). bahan pengoles: 2 sendok makan margarine cair, 1 sendok makan madu, 1 sendok makan kecap manis, 1 sendok teh jeruk nipis.
- i). benang jahit warna putih dan jarum jahit.

Bumbu-bumbu yang digunakan untuk membuat masakan ayam kodok adalah sebagai berikut:

- a). 5 siung bawang putih diiris halus digoreng dihaluskan
- b). 1 sendok teh lada halus
- c). 1 sendok teh pala halus
- d). 1 sendok makan garam halus
- e). 1 sendok teh gula pasir
- f). 1 sendok makan air jahe/cukak/jeruk nipis
- g). pelengkap : saos asam manis dan sayuran yang direbus (wortel, buncis) serta kentang yang digoreng.

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan masakan Ayam kodok adalah sebagai berikut:

- a. Peralatan khusus: lanseng, oven, loyang , grinder, pisau kecil runcing tipis, dan kuas.
- b. Peralatan Umum: talenan, Waskom, solet, sendok kayu, tray, wajan lengkap, panci bertangkai, piring seng, perapian, dan mangkuk stainless steel.

Cara membuat Ayam Kodok:

1. Ayam utuh yang sudah dibersihkan dari bulunya, diambil jeroannya yang penting kulit ayam tidak banyak sobek
2. Kuliti ayam dimulai dari sobekan untuk mengeluarkan jeroan tadi, sedikit demi sedikit dengan alat Bantu pisau yang runcing, tajam dan kecil.
3. Setelah sampai pada kaki diatas lutut kita potong tulang kaki ke 2 nya, kemudian dilanjutkan lagi pengupasannya, sampai pada sayap bagian pergelangan kita potong, kemudian leher bagian bawah kita potong.
4. Kulit ayam dilumuri dengan air jeruk /jahe / cuka untuk menghilangkan bau anyir,setelah itu dicuci bersih dan ditiriskan.
5. Daging ayam kita lepas dari tulangnya kemudian dagingnya digiling, sisihkan.
6. Daging ayam dicampur dengan bahan lain (kecuali telur rebus) dan

bumbu- bumbu, aduk rata cicipi rasanya.

7. Masukkan adonan daging ke dalam kulit ayam sampai bentuknya menyerupai ayam, untuk bagian pantatnya diberi 2 telur ayam rebus yang telah dikupas kulitnya kiri dan kanan, letakkan ditengah-tengah daging.
8. Kulit ayam kita jahit dengan menggunakan tusuk viston, jika ada kulit yang sobek juga dijahit. Letakkan ayam dalam plate tahan panas, usahakan kepala ayam dalam keadaan berdiri dengan cara memberikan tusukan dikepala ayam memakai tusuk sate.
9. Kukus ayam dengan menggunakan langseng, setiap 15 menit dibuka tutup langseng, jika ada kulit yang transparan kita tusuk dengan jarum supaya kulit ayam tidak pecah. Kukus selama 1 jam.
10. Siapkan bahan pemolesnya, aduk jadi satu semua bahan pemoles dengan menggunakan kuwas. Panaskan oven.
11. Setelah ayam selesai dikukus, kita pindahkan diloyang, oles dengan bahan pemoles sampai rata, oven selama 10 menit, olesi lagi, oven sampai mendapatkan warna yang bagus.
12. Buang semua benang dan tusuk satenya, hidangkan dalam plate / piring dilengkapi dengan saos asam manis, sayuran yang direbus (

buncis, wortel) dan dapat ditambah dengan kentang goreng.

Resep Ayam Kodok yang dikutip dari *Team Oriental PPPGK* inilah yang dipakai penulis untuk membuat karya tulis ilmiah dengan menggunakan Penelitian Tindakan Kelas, karena hasil akhir ayam kodok lebih enak dan warna lebih menarik..

METODOLOGI PENELITIAN

Subjek penelitian ini adalah upaya peningkatan pembelajaran membuat Ayam kodok pada kelas III Restoran 2 semester gasal SMK Negeri 3 Pati tahun diklat 2007-2008, jumlah siswa yang dijadikan subyek penelitian sebanyak 29 siswa yang terdiri dari 4 siswa putra dan 25 putri. Pemilihan kelas II sebagai subjek penelitian atas dasar pertimbangan bahwa ketika dilakukan Pre- test kemampuan membuat Ayam kodok, kelas ini paling rendah kemampuannya dibanding dari kelas lain, dengan nilai rata-rata di bawah Kriteria Ketentuan Minimal (KKM) 7,0.

Variabel dalam penelitian ini ada dua yaitu : 1) Variabel Keterampilan Siswa dalam membuat Ayam kodok 2) Variabel dengan menggunakan variasi Ayam kodok sebagai strategi pembelajaran.

Tes digunakan untuk mengetahui tingkat keterampilan membuat Ayam kodok pada kelas III restoran 2 semester gasal SMK Negeri

3 Pati tahun diklat 2007-2008. Pada tiap akhir siklus guru memberikan tes perbuatan untuk membuat Ayam kodok setelah dilakukan pelatihan membuat Ayam kodok dan strategi pengembangan variasi Ayam kodok sebagai strategi pembelajaran.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis diskriptif dengan penjelasan sebagai berikut:

1). Data kuantitatif yang diperoleh dari hasil tes diolah dengan menggunakan diskrip persentase. Nilai yang diperoleh siswa direrata untuk keterampilan siswa dalam membuat Ayam kodok. Nilai presentasi dihitung dengan ketentuan sebagai berikut:

$$NP = \frac{NK}{R} \times 100 \%$$

Keterangan : NP = Nilai presentasi
 NK= Nilai Kumulatif
 R = Jumlah Responden

Tabel IV: Hasil Penilaian aspek Pemilihan Bahan Pokok Ayam kodok

No	Kategori	Skor	Responden	%	Hasil Klasikal
1	Baik Sekali	35.00- 40.00	4	13.79	Skor rerata 952 : 29=321.82 persentasi : 82.05 % kategori baik
2	Baik	30.00-34.99	16	55.17	
3	Cukup	25.00-29.99	8	31.03	
4	Kurang	20.00-24.00	1	3.45	
5	Sangat kurang	0-19.99	0	0	
Jumlah			29	100	

Catatan: skor maksimal untuk aspek pemilihan bahan pokok: 40

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui keterampilan siswa dalam membuat ayam kodok ditinjau dari

2). Data kualitatif yang diperoleh dari observasi, berdasarkan aspek-aspek yang dijadikan fokus analisis.

Data kuantatif dan kualitatif ini kemudian dijadikan dasar untuk mendiskripsikan keberhasilan pembelajaran yang ditandai dengan adanya peningkatan ketrampilan siswa dalam membuat Ayam kodok dan tingkah laku yang menyertainya.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Diskripsi Hasil Penelitian Siklus I

1. Hasil Tes

Setelah dilakukan tes keterampilan siswa dalam membuat Ayam kodok yang meliputi aspek Pemilihan Bahan Pokok dan aspek Pemilihan Alat Bantu adalah sebagai berikut:

aspek Pemilihan Bahan Pokok sebagai berikut: dari 29 siswa yang mencapai kategori baik sekali sebanyak 5 siswa

atau sebesar 17,24%. Sedangkan kategori baik sebanyak 8 siswa atau sebesar 27,59 % dan Untuk kategori Cukup sebanyak 9 siswa atau sebesar 31,03 %. Dan untuk kurang sebanyak 7 Siswa atau sebesar 21, 14% secara klasikal sebagian besar siswa yaitu sebanyak 13 siswa atau sebesar 44,83 %. Menempati kategori Baik dengan menerapkan cara perhitungan yang telah diuraikan pada teknik analisis data diperoleh skor rata-rata ketrampilan siswa dalam aspek pemilihan bahan pokok sebesar 27, 17 itu berarti berada dalam kategori cukup.

Ditinjau dari aspek Pemilihan Alat Bantu dalam pembuatan Ayam kodok, keterampilan siswa yang

Tabel V : Hasil Penilaian Pemilihan Alat Bantu Ayam kodok

No	Nilai Interval	Skor	Responden	%	Hasil Klasikal
1	Baik Sekali	55.00-60.00	8	27.59	Skor rerata : 1541 : 29 =53.13 Persentasi =88.55 % Kategori baik
2	Baik	50.00-54.99	18	62.06	
3	Cukup	45.00-49.99	3	10.34	
4	Kurang	40.00-44.99	0	0	
5	Sangat kurang	0-39.99	0	0	
Jumlah			29	100	

Catatan : Skor maksimal untuk aspek Pemilihan alat Bantu: 60

Ditinjau dari aspek pemilihan alat Bantu dalam pembuatan Ayam kodok keterampilan siswa yang berkategori baik sekali sebanyak 8 siswa atau sebesar 27,59 % sedangkan yang berada dalam kataegori baik sebanyak 18 siswa atau sebear 62,06 %, dan untuk kategori cukup sebanyak 3 siswa

berkategori baik sekali sebanyak 5 siswa atau sebesar 17,24 %, sedangkan yang berkategori baik sebanyak 10 siswa atau 34,48 %. Siswa dalam kategori cukup sebanyak 10 siswa atau 34,48 % dan untuk kategori kurang sejumlah 4 siswa atau sebesar 13,93 %. Secara klasikal sebagian besar siswa yakni sebanyak 15 siswa 51,72 % menempati kategori baik. Dengan menerapkan cara perhitungan yang telah diuraikan pada bagian teknik analisis data, diperoleh data skor rata-rata keterampilan siswa dalam aspek pemilihan alat Bantu sebesar 47,75 itu berarti berada pada kategori cukup dan jika dipersentasikan mencapai 79,58 %.

atau sebesar 10.34 % . Secara klasikal sebagian besar siswa, yakni sebanyak 18 siswa atau sebesar 62,06 % menempati kategori baik. Dengan menerapkan cara perhitungan yang telah diuraikan pada bagian teknik analisis data, diperoleh data skor rata-rata keterampilan siswa dalam aspek

pemilihan alat Bantu membuat Ayam pada kategori baik dan jika kodok sebesar 53,13 itu berarti berada dipersentasikan mencapai 88,55 %.

Tabel VI: Hasil Penilaian Membuat Ayam Kodok siklus I

No	Nilai Interval	Responden	%	Hasil Klasikal
1	90 - 100	4	13.79	Skor rerata : 2493 :29 = 85.96 persentasi 85.96 % kategori baik
2	80 - 89.99	17	58.62	
3	70 - 79.99	7	24.13	
4	60 - 69.99	1	3.54	
5	0 - 59.99	0	0	
Jumlah		29	100	

Nilai keterampilan siswa dalam membuat Ayam kodok pada siklus I untuk interval nilai 90 – 100 diperoleh 4 siswa atau sebesar 13, 79 % dan interaval nilai 80 – 89,99 sebanyak 17 siswa atau sebesar 58,62 % sedangkan interval nilai 70 – 79,99 sebanyak 7 siswa atau sebesar 24,13 % untuk interval nilai 60 – 69,99 sebanyak 1 siswa atau sebesar 3,45 %. Akan tetapi jika dilihat dari jumlah siswa yang mencapai nilai 70 ada 28 siswa berarti daya serap klasikal baru 96,55% sehingga tuntas belajar klasikal belum tercapai.

2. Hasil Nontes Siklus I

Hasil nontes mencakup hasil yang diperoleh dari observasi yaitu bahwa pembelajaran pembuatan masakan Ayam kodok lebih mengaktifkan siswa, sehingga siswa lebih antusias dan aktif dalam mengikuti pelajaran karena merasa menjadi bagian suatu kelompok. Memang ada 1 siswa yang agak lamban dalam membuat ayam kodok karena kurang percaya diri. Namun 28 siswa sangat aktif dan serius dalam mengikuti pembelajaran karena menyenangkan cukup mudah dan tidak membosankan.

C. Diskripsi Hasil Penilaian Siklus II.

Hasil Tes

Tabel VII : Hasil Penilaian Aspek Pemilihan Bahan Pokok Ayam kodok

No	Kategori	Skor	Responden	%	Hasil Klasikal
1	Baik Sekali	35.00- 40.00	6	20.69	Skor rerata 998 : 29=34.41 persentasi : 86.02 % kategori baik
2	Baik	30.00-34.99	19	65.51	
3	Cukup	25.00-29.99	4	13.79	
4	Kurang	20.00-24.00	0	0	
5	Sangat kurang	0-19.99	0	0	
Jumlah			29	100	

Catatan: Skor maksimal untuk aspek Pemilihan bahan Pokok: 40

Keterampilan siswa dalam membuat Ayam kodok berdasarkan aspek Pemilihan bahan Pokok pada siklus II sebagaimana yang tercantum pada tabel VII sejumlah 6 siswa atau sebesar 20,69% mencapai kategori baik sekali, sedangkan kategori baik

sejumlah 19 siswa atau sebesar 65,51% dan kategori cukup hanya 4 siswa atau sebesar 13,79% dan tidak seorangpun berkategori kurang dan sangat kurang, Secara klasikal diperoleh rata-rata 34,41% yang berarti berkategori baik.

Tabel VIII: Hasil Penelitian Aspek Pemilihan Alat Bantu Ayam kodok

No	Nilai Interval	Skor	Responden	%	Hasil Klasikal
1	Baik Sekali	55.00-60.00	8	27.59	Skor rerata : 1551 : 29 =53.48 Persentasi =89.13 % Kategori baik
2	Baik	50.00-54.99	20	65.96	
3	Cukup	45.00-49.99	1	3.45	
4	Kurang	40.00-44.99	0	0	
5	Sangat kurang	0-39.99	0	0	
Jumlah			29	100	

Catatan : Skor maksimal untuk aspek pemilihan alat Bantu : 60
Keterampilan siswa dalam membuat Ayam kodok berdasarkan aspek pemilihan alat Bantu pada siklus II adalah sebanyak 8 siswa atau sebesar 27,59 % berkategori baik sekali, jumlah terbesar dalam kategori baik sebanyak

20 siswa atau sebesar 68,96 % hanya sebanyak 1 siswa atau sebesar 3,45 % berkategori cukup. Dan tidak seorangpun berkategori kurang dan sangat kurang. Secara klasikal diperoleh rata-rata 53,48 yang berarti berkategori baik dengan persentase 89,13 %.

Tabel IX: Hasil Penilaian membuat Ayam kodok pada Siklus II

No	Nilai Interval	Responden	%	Hasil Klasikal
1	90-100	8	27.58	Skor rerata : 2474 :29 = 85.31 persentasi 87.24 % kategori baik
2	80-89.99	17	58.62	
3	70-79.99	4	13.79	
4	60-69.99	0	0	
5	0-59.99	0	0	
Jumlah		29	100	

Pada siklus II keterampilan siswa dalam membuat Ayam kodok yang mencapai interval nilai 90 – 100 sebanyak 6 siswa atau sebesar 20,69 %, interval nilai 80 – 89,99 sebanyak 19 siswa atau sebesar 65,52 %, sedangkan interval nilai 70 – 79,99 sebanyak 5 siswa atau sebesar

17,24 %. Adapun nilai rata-rata keterampilan dalam membuat Ayam

Pada siklus II keterampilan siswa dalam membuat Ayam kodok yang mencapai interval nilai 90 – 100 sebanyak 6 siswa atau sebesar 20,69 %, interval nilai 80 – 89,99 sebanyak 19

siswa atau sebesar 65,52 % sedangkan interval nilai 70 – 79,99 sebanyak 5 siswa atau sebesar 17,24 %. Adapun nilai rata-rata keterampilan dalam membuat ayam kodok sebesar 87,24 %. Jika dilihat dari jumlah siswa yang mencapai 70 sebanyak 29 siswa atau 100 % tuntas belajar klasikal sudah tercapai.

Pembahasan

Pembahasan penilaian ini meliputi hasil tes dan non tes yang diperoleh pada kondisi awal siklus I dan siklus II. Hasil tes berupa nilai keterampilan membuat Ayam kodok yang melalui 2 aspek yaitu aspek pemilihan bahan pokok dan aspek pemilihan alat Bantu, sedangkan hasil nontes berupa perilaku dan sikap yang diperoleh melalui observasi.

Dalam aspek pemilihan bahan pokok pada kondisi awal hanya ada 5 siswa atau sebesar 17,24 % yang berkategori baik sekali, sedangkan pada siklus I sebanyak 4 siswa atau sebesar 13,79 %, pada siklus II sebanyak 6 siswa atau sebesar 20,69 %. Siswa yang berkategori baik pada kondisi awal sebanyak 8 siswa atau sebesar 27,59 %, pada siklus I sebanyak 16 siswa atau sebesar 55,17 % sedangkan pada siklus II sebanyak 19 siswa atau sebesar 65,51 % untuk kategori cukup pada kondisi awal sebanyak 9 siswa atau sebesar 31,03 % pada siklus I sebanyak 8 siswa atau sebesar 27,59 % pada

siklus II sebanyak 4 siswa atau sebesar 13,79 %.

Untuk kategori kurang pada kondisi awal sebanyak 7 siswa atau sebesar 24,14 %, pada siklus I sebanyak 1 siswa atau sebesar 3,45 % pada siklus II menjadi tidak ada. Secara umum aspek-aspek pemilihan bahan pokok Ayam kodok pada kondisi awal berkategori cukup, sedangkan pada siklus I dan siklus II tetap pada kategori baik tetapi dilihat dari jumlah skor mengalami kenaikan yaitu pada kondisi awal sebesar 27,17 pada siklus I sebesar 32,82 pada siklus II sebesar 34,41. Jika dinyatakan dalam persentase kondisi awal 67,92 % pada siklus I sebesar 82,05 % pada siklus II sebesar 86,02 %.

Berdasarkan hasil observasi kelemahan pada aspek pemilihan bahan pokok Ayam kodok adalah siswa merasa kesulitan dalam membeli ayam yang berkualitas baik. Oleh sebab itu pada kondisi awal dengan siklus I berkurang 1 siswa yang berkategori baik sekali dan berkategori cukup.

Aspek pemilihan alat bantu pada kondisi awal memiliki kategori baik sekali 5 siswa atau sebesar 17,24 % pada siklus I sebanyak 8 siswa atau sebesar 27,59 % dan pada siklus II sebanyak 8 siswa atau sebesar 27,59 %. Untuk kategori baik pada kondisi awal sebanyak 10 siswa atau sebesar 34,48 % pada siklus I sebanyak 18 siswa atau sebesar 62,06 % pada

siklus II menjadi 20 siswa atau 68,96 % untuk kategori cukup pada kondisi awal sebanyak 10 siswa atau sebesar 34,489 % pada siklus I sebanyak 3 siswa atau sebesar 10,34 % pada siklus II menjadi 1 siswa atau sebesar 3,45 %. Untuk kategori kurang pada kondisi awal sebanyak 4 siswa atau sebesar 13,93 % pada siklus I dan II sebanyak 0 siswa.

Peningkatan skor rata-rata pada kondisi awal 47,75 pada siklus I 53,13 pada siklus II 53,48. Jika dipersentasikan menunjukkan kenaikan kondisi awal 79,58 % siklus I 88,85 % pada siklus II 89,13 %. Dari hasil observasi pada kondisi awal ada 11 siswa yang kurang percaya diri dan pada siklus ada 1 siswa dalam membuat Ayam kodok masih kurang percaya diri karena terlalu hati-hati.

Hasil Penelitian

Secara klasikal keterampilan siswa dalam membuat Ayam kodok pada kondisi awal mencapai nilai 74,92 ; hasil ini meningkat dari 74,92 % menjadi 86,20 %. Pada siklus I nilai rata-rata 85,95 ; hasil ini meningkat dari 85,95 % menjadi 96,55 %. Pada siklus II nilai rata-rata 87,89 ; hasil ini meningkat dari 87,89 % menjadi 100% . Peningkatan nilai rata-rata dari kondisi awal hingga akhir selalu mengalami peningkatan sebagai mana terlihat dari siklus I dan siklus II.

Masakan dari ayam yang divariasasi menjadi masakan Ayam kodok secara klasikal pada kondisi awal dan

setiap siklus ternyata memberi motivasi yang tinggi pada siswa. Para siswa menjadi lebih atusias dan senang untuk membuat ayam kodok karena menampilkan hidangan ayam yang persis seperti Ayam dalam posisi duduk. Hidangan Ayam kodok ini dapat disajikan untuk satu keluarga atau lebih dan bias juga untuk pesta.

Dari observasi dapat diketahui bahwa masakan Ayam kodok bagi siswa merupakan suatu tantangan untuk menguji kesabaran dan ketelatenan untuk melepaskan kulit ayam dari daging dan tulang ayam. Disamping itu masakan ayam kodok merupakan teknik pengembangan masakan dari ayam sehingga menarik untuk dihidangkan atau disajikan.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa: 1)Upaya peningkatan pembelajaran dalam membuat ayam kodok dapat menambah meningkatkan keterampilan siswa untuk memvariasi ,masakan dari ayam. Peningkatan itu diketahui dari hasil kondisi awal nilai rata-rata 74,92 % ; hasil siklus I nilai rata-rata siswa sebesar 96,55% dan pada siklus II menjadi 100 %. Jadi peningkatan rata-rata dari kondisi awal ke siklus I 21,63 %, siklus I ke siklus II 3,45 %. Ditinjau dari ketuntasan atau kompetensi belajar, strategi ini dapat

meningkatkan jumlah siswa yang kompeten atau mendapat nilai diatas Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Terbukti pada kondisi awal ketuntasan belajar klasikal belum tercapai juga pada siklus I, sedangkan pada siklus II ketuntasan klasikal tercapai 100%. 2) Dalam pembuatan ayam kodok sikap yang positif diperoleh siswa, siswa menjadi senang, terampil, aktif, serius dan percaya diri bahwa hidangan dari ayam dapat divariasikan berbagai macam bentuk dan rasa. Siswa lebih tertarik dan tidak membosankan karena mampu menciptakan suasana pembelajaran yang lebih menyenangkan.

Saran

Untuk meningkatkan pembelajaran dalam pembuatan masakan dari Ayam, hendaknya seorang guru harus dapat memvariasikan berbagai masakan yang terbuat dari bahan pokok Ayam sehingga menambah khasanah pustaka kuliner di Indonesia.

Keterampilan membuat ayam kodok merupakan pembelajaran yang membutuhkan pelatihan secara serius, kesabaran dan ketelatenan. Maka dari itu seorang guru hendaknya

memberikan bimbingan terhadap siswa secara intensif sehingga diperoleh hasil yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagus Putu Sudiara , 1995/1996. “ **Tata Boga**”. Jakarta Dirjen Dikmenjur
- Bart PH. 1981. “ **Pengetahuan Memasak Modern** “. Yogyakarta, CV Nur Cahaya
- Dimiyati dan Mudjiono, 2002. “ **Belajar dan Pembelajaran**”. Jakarta, Rineka Cipta
- Depdiknas, 2001. “ **Kamus Besar Bahasa Indonesia** “. Jakarta, Balai Pustaka.
- Dikmenjur, 1982 “**Tata Boga 2**” . Depdikbud, Jakarta
- Ninie Sudarsini. 1971. “ **Resep Masakan Modern** “. Purwokerto.
- Rochiati Wiriadmadja, 2006 “ **Metode Penelitian Tindakan Kelas**”. Bandung, Remaja Rusda Karya.
- Rumini Daryanto dkk, 1990, “ **Boga Dasar I a** “ . Dikmenjur Propinsi Jawa Tengah
- Suharsimi Arikunto, 1997. “ **Prosedur Penelitian** “. Jakarta Rineka Cipta
- Siti Mukmin, 1982. “ **Buku Masakan THURSINA** “ . Dahniar, Jawa Timur
- Sumarsono dkk, 1990, “**Boga Dasar I b** “ Dikmenjur Propinsi Jawa Tengah
- Team Oriental, PPPGK 1991. “ **Pengolahan dan Penyajian Makanan Oriental**” Sawangan Bogor.
- Tuti N. Sutarto. 1998, “**Beternak Ayam Kampung** “. Balai Pustaka, Jakarta

PROSES PEMBUATAN AYAM KODOK

1. Proses pelepasan kulit ayam



2. Proses pemisahan daging ayam dari tulang ayam



3. Proses penggilingan daging ayam



4. Proses menjahit kulit ayam yang sobek



5. Proses mengisi kulit ayam daging



6. Proses menjahit kulit ayam stlah diisi berbumbu



7. Mengoles ayam setelah diisi & dikukus



8. Mengoven



9. Hasil masakan ayam kodok

