

## **METODE *HAND ON COOKING* UNTUK MENINGKATKAN KETRAMPILAN PRAKTIK PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA DI SMK BUDI MULIA DUA YOGYAKARTA**

---

---

**Titrin Listyowati<sup>1</sup>**

[titrinrizky@gmail.com](mailto:titrinrizky@gmail.com)

Guru SMK Budi Mulia Dua  
Yogyakarta

### **ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia menggunakan metode *hands on cooking*. Jenis penelitian ini adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK). Teknik pengumpulan data menggunakan teknik observasi dan tes unjuk kerja. Instrumen penelitian ini adalah lembar observasi dan tes. Uji instrumen menggunakan *expert judgment*. Analisis data menggunakan analisis deskriptif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode *hands on cooking* dapat meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia. Peningkatan tersebut dapat dilihat dari rata-rata persentase pada pra tindakan, siklus I dan siklus II. Rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada pra tindakan sebesar 53,44% dengan kategori cukup, meningkat pada siklus I menjadi 73,13% dengan kategori baik dan meningkat pada siklus II menjadi 79,69% pada kategori sangat baik. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode *hands on cooking* efektif meningkatkan keterampilan praktik pada pengolahan makanan Indonesia serta siswa mempelajari, mencoba tantangan dengan kreatif dan inovatif sekaligus memecahkan masalah.

*Kata Kunci: Hands on Cooking, ketrampilan,*

### **ABSTRACT**

*This study aims to improve the students' skill of Indonesian food organization practice by using hand on cooking method. The type of this study was a classroom action research. Data collection methods used observation and performance test. The research instruments were observation guideline and test. The instrument test used expert judgment. Data analysis techniques used descriptive and qualitative analysis. This study shows that the use of on cooking teaching method could improve the students' skill of Indonesian food organization practice. The improvement could be seen from the percentage average of pre cycle, cycle I and cycle II. The percentage mean score of Indonesian food organization practice skill of pre cycle was 53.44% in enough category, improved in cycle I became 73.16% in good category and improved again in cycle II became 79.69% in very good category. Thus, it could be concluded that the use of on cooking teaching method could improve the students' skill of Indonesian food organization practice.*

*keyword: Hand on cooking, skill*

---

*Naskah diajukan pada tanggal 18 Juni 2020*

*Naskah revisi diterima pada tanggal 22 November 2020*

*Naskah diterima pada tanggal 4 Desember 2020*

---

## **PENDAHULUAN**

Pendidikan adalah salah satu aspek yang sangat penting yang penyumbang peradaban bangsa dan berkembang seiring meningkatnya sumber daya manusia. Banyak hal yang dilakukan untuk mengembangkan suatu aspek-aspek pendidikan. Beragam strategi yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan belajar yang lebih menarik dalam rangka mewujudkan sebuah tujuan dalam proses pembelajaran. Salah satu usaha pemerintah untuk merencanakan semua itu adalah selalu memperbaiki kurikulum yang digunakan. Sekolah Menengah Kejuruan atau yang disebut SMK adalah sub sistem dari Sistem Pendidikan Nasional, yang mempunyai peranan penting didalam menyiapkan dan pengembangan Sumber Daya Manusia (SDM). SMK adalah bagian dari sistem Pendidikan Nasional yang bertujuan mempersiapkan tenaga yang memiliki keterampilan dan pengetahuan sesuai dengan kebutuhan persyaratan lapangan kerja dan mampu mengembangkan potensi dirinya dalam mengadopsi dan beradaptasi dengan perkembangan teknologi. Dalam proses pendidikan kejuruan perlu ditanamkan pada siswa pentingnya penguasaan pengetahuan dan teknologi, keterampilan bekerja, sikap mandiri, efektif dan efisien dan pentingnya keinginan sukses dalam karirnya sepanjang hayat. Dengan kesungguhan dalam mengikuti pendidikan kejuruan maka para lulusan kelak dapat menjadi manusia yang bermartabat dan mandiri serta menjadi warga negara yang mampu membayar pajak. UUSPN No. 20 tahun 2003 pasal 15, menyatakan pendidikan menengah kejuruan bertujuan untuk menyiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu[1].

Peningkatan mutu pendidikan SMK dapat ditempuh melalui peningkatan kurikulum, peningkatan kualitas pembelajaran, penyediaan bahan ajar atau modul yang memadai dan penyediaan sarana belajar. Meningkatkan mutu pendidikan melalui kurikulum di SMK bertujuan meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia serta keterampilan untuk hidup mandiri, sesuai dengan tujuan dari pendidikan SMK. Kurikulum 2013 sering disebut juga dengan kurikulum berbasis karakter. Kurikulum ini merupakan kurikulum baru yang dikeluarkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Kurikulum 2013 sendiri merupakan kurikulum yang mengutamakan pada pemahaman, *skill*, dan pendidikan berkarakter, dimana siswa dituntut untuk paham atas materi, aktif dalam proses berdiskusi dan presentasi serta memiliki sopan santun dan sikap disiplin yang tinggi. Kurikulum ini secara resmi menggantikan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan yang sudah diterapkan sejak 2006.

Pada proses pembelajaran, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan tidak tercapainya program pembelajaran yaitu faktor dari pendidik (guru), peserta didik (siswa) dan ketersediaan fasilitas dan faktor lingkungan (faktor pertama pendidik) yang kurang dalam mengembangkan media pembelajaran sehingga menghambat dalam penyampaian materi. Tanpa adanya media yang memadai amat sulit bagi guru untuk melaksanakan proses pembelajaran [2], maka setiap guru seharusnya memiliki kemampuan dalam mengembangkan media pembelajaran. Faktor kedua adalah dari peserta didik, yang mempunyai karakter yang berbeda-beda antara satu dengan yang lainnya sehingga perlu diketahui kebutuhan masing-masing individu. Faktor yang

ketiga adalah faktor ketersediaan fasilitas yang meliputi ruang yang nyaman, perpustakaan, dan fasilitas umum lainnya. Dari ketiga faktor di atas bahwa di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta masih kurangnya media pembelajaran sehingga menghambat penyampaian materi, serta masih kurangnya fasilitas yang memadahi yang dapat menunjang proses belajar mengajar.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan belajar dan mengajar di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta diketahui bahwa pada praktik pengolahan makanan Indonesia mempunyai tujuan untuk mengembangkan psikomotorik, kognitif, dan afektif, sehingga diharapkan siswa mampu memahami, menguasai dan mempraktikkan. Selama ini media pembelajaran di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta hanya menggunakan *power point*, modul, dan pembelajaran dengan ceramah. Hal ini menyebabkan suasana pembelajaran terlihat tidak kondusif, siswa gaduh dan mengobrol sendiri dengan teman sebangkunya. Guru sebagai tenaga pengajar memberikan pembelajaran di kelas menggunakan metode ceramah saja, sehingga siswa terlihat bosan, jenuh, tidak fokus, mengantuk, dan beberapa terlihat mengobrol dengan teman sebangkunya. Selain itu, berdasarkan informasi guru diketahui bahwa mayoritas siswa kelas XI di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta belum mampu mencapai batas ketuntasan yang sudah ditetapkan sekolah sebesar  $\geq 74$ . Oleh karena itu perlunya penggunaan metode pembelajaran untuk dapat meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta salah satunya menggunakan metode *hands on cooking*.

Metode merupakan perencanaan secara menyeluruh untuk menyajikan materi pembelajaran bahasa secara teratur, tidak ada satu bagian yang bertentangan, dan semuanya berdasarkan pada suatu pendekatan tertentu[3]. Hal tersebut sejalan dengan pernyataan bahwa metode adalah cara kerja yang bersistem untuk memulai pelaksanaan suatu kegiatan penilaian guna mencapai tujuan yang telah ditentukan[4], dan didukung oleh pernyataan bahwa metode pembelajaran ialah sebuah cara-cara yang berbeda untuk mencapai hasil pembelajaran yang berbeda dibawah kondisi yang berbeda[5].

Metode *hands on cooking* adalah metode yang dilakukan oleh guru dengan cara melakukan praktik secara langsung sesuai dengan materi yang akan disampaikan kepada anak-anak. Melalui kegiatan praktik langsung diharapkan anak mendapatkan pengalaman melalui interaksi langsung dengan objek. *Hands on cooking* merupakan pengalaman pendidikan yang melibatkan anak secara aktif dalam manipulasi objek untuk menambah pengetahuan atau pengalaman [6]. Metode praktik langsung adalah “metode penyajian pelajaran dengan memperagakan dan mempertunjukkan kepada peserta didik tentang suatu proses, situasi atau benda tertentu, baik sebenarnya atau hanya sekedar tiruan [7]. Hal tersebut sejalan dengan pernyataan metode praktik langsung adalah “suatu metode yang digunakan untuk memperlihatkan sesuatu proses atau cara kerja suatu benda yang berkenaan dengan bahan pelajaran [8]. Metode praktik langsung adalah cara mengajar dimana seorang instruktur/ atau tim guru menunjukkan, memperlihatkan suatu proses sehingga seluruh peserta didik dalam kelas dapat melihat[9]. Kelebihan metode praktik langsung ini adalah metode ini dapat membuat pengajaran menjadi lebih jelas dan lebih kongkrit, sehingga dapat menghindarkan verbalisme dan siswa diharapkan lebih mudah dalam memahami apa yang dipelajari[10]. Metode praktik juga harus sesuai dengan standar operasional prosedur yang ada ditempat pengolahan[11]. Kelemahan metode praktik langsung adalah metode demonstrasi memerlukan persiapan yang lebih matang, sebab tanpa persiapan yang

memadai praktik langsung bisa gagal sehingga dapat menyebabkan metode ini tidak efektif lagi. Bahkan sering terjadi untuk menghasilkan pertunjukan suatu proses tertentu, guru harus bisa beberapa kali mencobanya terlebih dahulu, sehingga dapat memakan waktu yang banyak[7].

Metode *hands on cooking* merupakan metode mengajar dimana siswa melaksanakan kegiatan latihan praktik agar siswa memiliki ketegasan atau keterampilan yang lebih tinggi dari apa yang telah dipelajari. Metode *hands on cooking* mempunyai kelebihan yaitu pembelajaran lebih bermakna sebab anak secara langsung dapat mempelajari dan memecahkan masalah secara langsung, mampu merangsang anak untuk berfikir dalam memecahkan masalah, siswa lebih mudah mengerti dan memahami, dan siswa bisa langsung mempraktikkan setelah mendapatkan teori. Pentingnya penggunaan metode *hands on cooking* merupakan salah satu upaya dalam meningkatkan keterampilan siswa pada praktik pengolahan makanan Indonesia. Hal ini dilakukan mengingat, metode *hands on cooking* merupakan salah satu metode pembelajaran yang menarik, dan dapat melatih siswa untuk mandiri. Alasan peneliti memilih pengolahan makanan Indonesia karena pada praktik pengolahan makanan Indonesia bertujuan untuk mengajarkan keterampilan mengembangkan sikap produktif dan mandiri siswa dengan memberikan materi berupa teori-teori pendukung dan praktik dan tentunya dengan penggunaan standar Operasional Prosedur yang benar sehingga lebih efektif dalam pelaksanaan praktik dengan menggunakan hand on cooking[12].

## **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian ini adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK) meliputi tahap pengenalan masalah, tahap persiapan tindakan, tahap implementasi tindakan, tahap pengamatan, dan tahap kesimpulan atau hasil. Tempat penelitian dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan Budi Mulia Dua Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017 dengan alamat Jalan Raya Tajem, Nomporejo, Wedomartani, Ngemplak, Sleman. Subjek penelitian adalah siswa kelas XI SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017 sebanyak 16 siswa. Obyek penelitian adalah keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia menggunakan metode *hands on cooking*. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik observasi dan tes unjuk kerja. Instrumen penelitian ini adalah observasi terstruktur dibantu dengan lembar observasi dan tes. Uji instrumen menggunakan *expert judgment*. Dengan model dua siklus, siklus pertama dengan menggunakan metode praktik demo hasilnya siswa kurang maksimal dalam menyerap pembelajaran praktik. Sehingga dilanjutkan siklus kedua siswa diajarkan dengan metode *hands on* pada setiap pembelajaran praktiknya[13].

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Sebelum melakukan tindakan untuk meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia dengan menggunakan model *hands on cooking*, peneliti melakukan observasi. Berdasarkan hasil observasi masih banyak dijumpai siswa yang kurang aktif dalam pembelajaran, seperti ketidakberanian dalam mengungkapkan gagasan, pendapat, ide atau pikiran baik itu secara lisan maupun secara tertulis. Siswa kurang aktif pada saat pembelajaran keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia. Hal ini terlihat dari hasil kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada pra tindakan yang menunjukkan bahwa sebagian besar

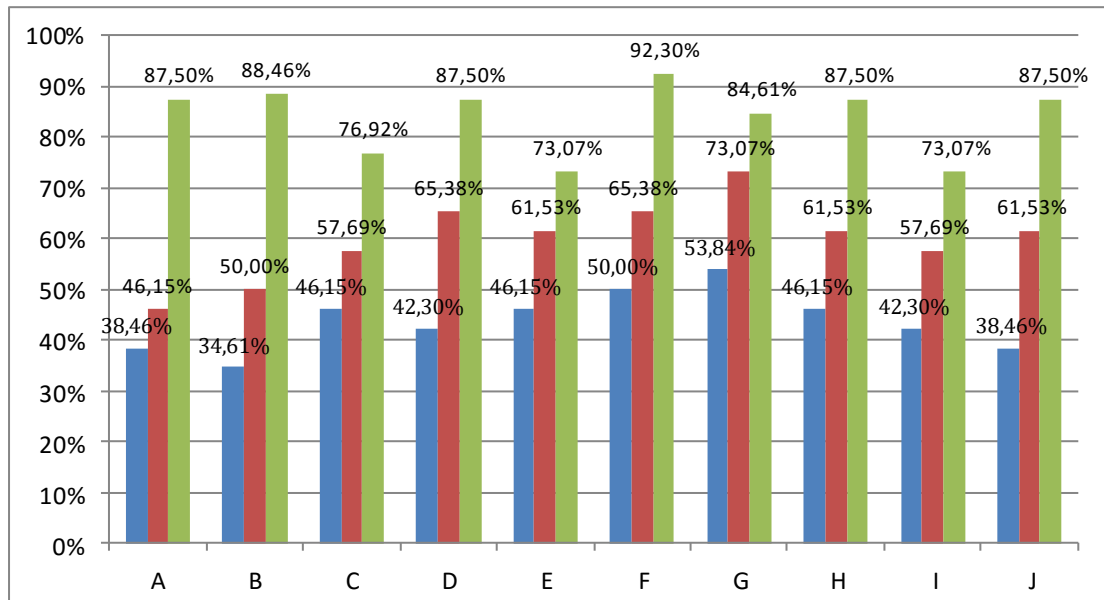
tergolong cukup. Artinya masih diperlukan tindakan yang tepat untuk meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia[14].

Dalam melakukan pengamatan selama penelitian tindakan, peneliti menggunakan instrumen berupa pedoman observasi yang memuat aspek-aspek yang berhubungan dengan partisipasi siswa. Data yang menunjukkan partisipasi siswa dihitung untuk setiap siklus, dicari persentasenya dan dikualifikasikan berdasarkan kriteria yang telah ditetapkan. Adapun rata-rata persentase aktivitas siswa dari masing-masing aspek dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata Persentase Aktivitas Siswa

No	Aspek	Pra	Siklus I	Siklus II
1.	Memperhatikan guru	38,46%	46,15%	87,50%
2.	Mengajukan pertanyaan	34,61%	50,00%	88,46%
3.	Menjawab pertanyaan	46,15%	57,69%	76,92%
4.	Melakukan kerja sama	42,30%	65,38%	87,50%
5.	Mengambil giliran	46,15%	61,53%	73,07%
6.	Memiliki tanggung jawab	50,00%	65,38%	92,30%
7.	Mampu mempraktikkan contoh dari guru	53,84%	73,07%	84,61%
8.	Memperhatikan teman yang presentasi	46,15%	61,53%	87,50%
9.	Menyelesaikan tugas	42,30%	57,69%	73,07%
10.	Menyimpulkan	38,46%	61,53%	87,50%
	Rata-rata	43,84%	60,00%	83,34%

Gambaran tentang hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I selengkapnya dapat dilihat pada gambar 1. Selanjutnya untuk peningkatan persentase aktivitas siswa secara keseluruhan pada masing-masing siklus dapat dilihat pada gambar 2.

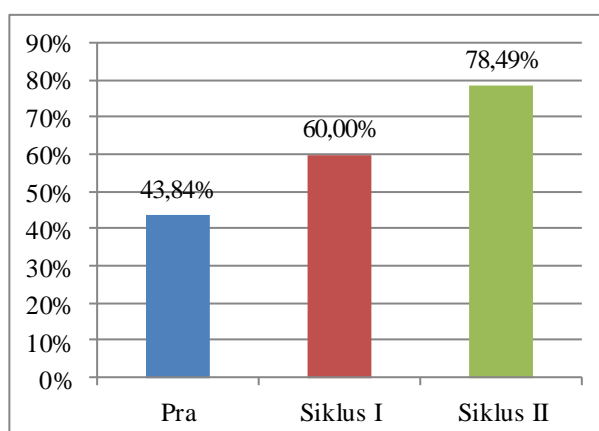


Gambar 1. Hasil Aktivitas Belajar Siswa pada Pra Tindakan, Siklus I dan dan Siklus

II

Keterangan:

- A Memperhatikan guru
- B Mengajukan pertanyaan
- C Menjawab pertanyaan
- D Melakukan kerja sama
- E Mengambil giliran
- F Memiliki tanggung jawab
- G Mampu mempraktikkan contoh dari guru
- H Memperhatikan teman yang presentasi
- I Menyelesaikan tugas
- J Menyimpulkan



Gambar 2. Diagram Rata-rata Persentase Aktivitas Siswa

Berdasarkan hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I diperoleh nilai rata-rata persentase 60% dengan kategori cukup dan hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I diperoleh nilai rata-rata persentase 83,34% dengan kategori sangat aktif. Secara umum, berdasarkan pedoman observasi partisipasi siswa mengalami peningkatan yang sangat signifikan setelah diterapkan metode *hands on cooking* dalam proses pembelajaran keterampilan pengolahan makanan Indonesia. Berikut hasil perbandingan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia siswa antara pra tindakan, siklus I, dan siklus II dapat dilihat di tabel 2.

Tabel 2. Perbandingan Keterampilan Praktik Pengolahan makanan Indonesia Siswa antara Pra Tindakan, Siklus I, dan Siklus II

No.	Aspek	Pra	Siklus I	Siklus II
1	Pemilihan bahan	48,44%	65,63%	70,31%
2	Penggunaan peralatan	50,00%	71,88%	76,69%
3	Proses pembuatan	62,50%	76,69%	82,81%
4	Pemilihan alat saji	53,13%	76,56%	81,25%
5	Penyajian	53,13%	71,88%	84,38%
Rata-rata		53,44%	73,13%	79,69%

Berdasarkan hasil tes unjuk kerja pada pratindakan, rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia adalah 53,44% dengan kategori



cukup. Kategori cukup tersebut didukung dengan hasil tiap aspek yang menunjukkan kategori cukup. Aspek pemilihan bahan dengan persentase 40% dengan kategori sedang. Aspek penggunaan peralatan dengan persentase 46,92% dengan kategori cukup. Aspek proses pembuatan dengan persentase 53,08% dengan kategori cukup. Aspek pemilihan alat saji dengan persentase 47,69% dengan kategori cukup. Aspek penyajian dengan persentase 54,62% dengan kategori cukup.

Rendahnya kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia didukung dengan rendahnya aktivitas siswa dalam pembelajaran di kelas. Berdasarkan hasil aktivitas belajar siswa pada pra tindakan diperoleh nilai rata-rata persentase 43,84% dengan kategori cukup. Kategori tersebut didukung dengan hasil observasi tiap aspek. Siswa yang memperhatikan guru pada kategori sedang dengan persentase 38,46%. Siswa yang mengajukan pertanyaan pada kategori sedang dengan persentase 34,61%. Siswa yang menjawab pertanyaan pada kategori cukup dengan persentase 46,15%. Siswa yang melakukan kerja sama tergolong dengan persentase 42,30%. Siswa yang mengambil giliran dengan kategori cukup dengan persentase 50%. Siswa yang memiliki tanggung jawab pada kategori cukup dengan persentase 53,84%. Siswa yang mampu mempraktikkan contoh dari guru dengan persentase 42,30% pada kategori cukup. Siswa yang memperhatikan teman yang presentasi dengan kategori cukup dengan persentase 42,30%. Siswa yang menyelesaikan tugas pada kategori cukup dengan persentase 46,15% pada kategori cukup. Siswa yang menyimpulkan pada kategori cukup dengan persentase 38,46%. Berdasarkan hasil observasi di atas, perlu penggunaan metode pembelajaran untuk meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia salah satunya menggunakan metode *hands on cooking*. Pada siklus I, kegiatan awal dilakukan dengan guru mengucapkan salam. Guru mengajak semua siswa berdoa menurut agama dan keyakinan masing-masing. Guru melakukan presensi. Guru kemudian melakukan apersepsi, yaitu guru melakukan apersepsi bersama siswa terkait dengan materi yang akan dipelajari. Guru memeriksa kesiapan fisik dan mental siswa untuk pelajaran mendengarkan. Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari, yaitu membuat mie goreng pada pertemuan pertama dan mie Aceh pada pertemuan kedua. Guru kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. Siswa mendengarkan dan memperhatikan penjelasan dari guru. Guru memotivasi siswa agar bersungguh-sungguh dalam mengikuti jalannya pembelajaran sehingga mendapatkan hasil yang maksimal[15].

Pada kegiatan inti, guru menjelaskan hidangan utama yang berasal dari mie, yaitu mie goreng dan mie Aceh melalui metode *hands on cooking*. Langkah pertama adalah guru menjelaskan metode *hands on cooking*, bahan-bahan dan teknik pengolahan mie goreng dan mie Aceh. Setelah selesai menjelaskan materinya, kemudian guru meminta membuat kelompok praktik terdiri atas 4 siswa setiap kelompok yang dibentuk secara heterogen. Setelah selesai pembentukan kelompok praktik, seluruh siswa mempersiapkan pengolahan makanan Indonesia. Pada pertemuan pertama, siswa membuat nasi goreng Jawa dan pada pertemuan kedua siswa membuat mie goreng. Siswa bersama kelompoknya kemudian menuju ke laboratorium praktik. Siswa mempersiapkan bahan yang sudah dibawa dan mempersiapkan alat memasak. Setiap anggota dalam kelompok memiliki tugas masing-masing, sehingga pekerjaan dapat diselesaikan dengan tepat. Siswa bersama dengan kelompoknya kemudian membuat nasi goreng dan nasi goreng dalam kurun waktu 45 menit. Setelah selesai, wakil dari kelompok mengumpulkan hasil olahan kepada guru untuk dinilai[16]. Pada kegiatan akhir, siswa dengan guru menyimpulkan kegiatan praktik yang telah

dilaksanakan. Guru melakukan penilaian atau refleksi terhadap kegiatan praktik yang sudah dilaksanakan. Guru merencanakan tindak lanjut dan menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan doa dan salam penutup[4].

Pada akhir siklus I dilakukan pengambilan data tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah diajarkan untuk mengukur kemampuan siswa menceritakan pengalaman. Tes evaluasi berupa tes keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia dengan menggunakan lima penilaian. Berdasarkan hasil tes unjuk kerja, rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada pratindakan adalah 73,13% dengan kategori baik. Kategori cukup tersebut didukung dengan hasil tiap aspek yang menunjukkan kategori cukup. Aspek pemilihan bahan dengan persentase 65,63% dengan kategori baik. Aspek penggunaan peralatan dengan persentase 71,88% dengan kategori baik. Aspek proses pembuatan dengan persentase 76,69% dengan kategori baik. Aspek pemilihan alat saji dengan persentase 76,56% dengan kategori baik. Aspek penyajian dengan persentase 71,88% dengan kategori baik.

Hasil di atas didukung dengan hasil observasi. Berdasarkan hasil observasi guru, dapat dijelaskan bahwa terdapat satu aktivitas yang tidak dilakukan oleh guru, yaitu guru tidak menyimpulkan hasil belajar bersama-sama dengan siswa. Secara keseluruhan, guru sudah cukup baik dalam menerapkan metode *hands on cooking* dengan hampir melibatkan seluruh prosedur pembelajaran *hands on cooking* dalam kegiatan belajar keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia. Guru dan peneliti kemudian saling bekerjasama untuk meningkatkan kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada siklus II.

Berdasarkan hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I diperoleh nilai rata-rata persentase 60% dengan kategori cukup. Kategori tersebut didukung dengan hasil observasi tiap aspek. Siswa yang memperhatikan guru pada kategori cukup dengan persentase 46,15%. Siswa yang mengajukan pertanyaan pada kategori cukup dengan persentase 50%. Siswa yang menjawab pertanyaan pada kategori cukup dengan jumlah 15 siswa atau 57,69%. Siswa yang melakukan kerja sama dengan persentase 65,38% pada kategori aktif. Siswa yang mengambil giliran dengan kategori aktif dengan persentase 61,53%. Siswa yang memiliki tanggung jawab pada kategori aktif dengan persentase 65,38%. Siswa yang mampu mempraktikkan contoh dari guru dengan persentase 73,07% pada kategori aktif. Siswa yang memperhatikan teman yang presentasi dengan persentase 61,53%. Siswa yang menyelesaikan tugas pada kategori cukup dengan persentase 57,69%. Siswa yang menyimpulkan pada kategori aktif dengan persentase 61,53%. Dari hasil pengamatan guru dan peneliti diperoleh data berupa saran yaitu peneliti agar memperbanyak tugas dan latihan yang diberikan kepada siswa, membimbing siswa yang masih kesulitan belajar dan mengelola kelas agar lebih kondusif. Pada tahap ini guru dan peneliti telah menyusun perencanaan dengan baik, alat peraga yang digunakan cukup baik, dan penguasaan materi pelajaran sangat bagus. Perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi dapat dikatakan cukup baik, hanya saja kemampuan siswa perlu ditingkatkan sehingga lebih menguasai materi yang diberikan. Pengamatan juga diperkuat dengan mengambil foto beberapa kegiatan selama proses pembelajaran berlangsung. Refleksi dilakukan dengan tujuan untuk menyusun perbaikan pada siklus II. Berikut adalah hasil refleksi pada siklus I. Berdasarkan hasil observasi, pelaksanaan tindakan siklus I melalui metode *hands on cooking* sudah berjalan sesuai dengan prosedur yang telah direncanakan. Meskipun

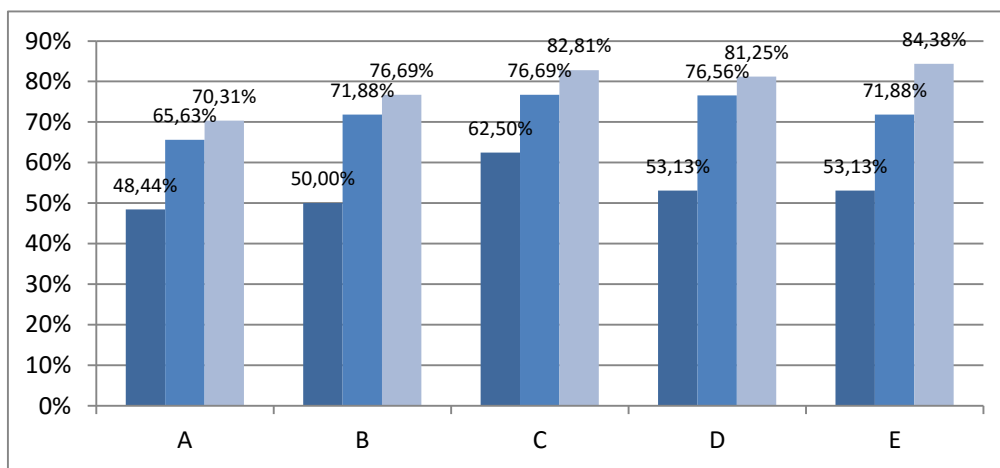


demikian, terdapat beberapa permasalahan yang ditemukan pada pembelajaran siklus I, sehingga masih perlu perbaikan pada siklus berikutnya, dalam tindakan siklus I ini hambatan-hambatan yang dialami siswa selama proses pembelajaran menceritakan pengalaman sebagai berikut. Hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I diperoleh nilai rata-rata persentase 60% dengan kategori cukup. Rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada siklus I adalah 73,13% dengan kategori cukup. Aktivitas belajar dalam kategori cukup karena belum terbiasa melakukan pembelajaran melalui metode *hands on cooking*. Siswa belum dapat melakukan kerja sama yang disampaikan pasangannya. Siswa belum dapat memberikan pendapat atau komentar terhadap cerita yang disampaikan oleh pasangannya. Siswa masih terlihat gugup dalam mempresentasikan hasil olahan yang telah dibuat oleh masing-masing kelompok. Siswa belum dapat memberikan pendapat atau saran terhadap hasil olahan dari kelompok lain yang sedang dipresentasikan.

Pada siklus II kegiatan pembelajaran hanya dilakukan 2 kali pertemuan. Deskripsi pelaksanaan pembelajaran keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia dengan menggunakan metode *hands on cooking*. Penelitian tindakan kelas siklus II pada pertemuan pertama dilaksanakan pada tanggal 19 Agustus 2015. Kegiatan pembelajaran dimulai pukul 09.20 WIB dan berlangsung selama 2 x 45 menit. Kegiatan pembelajaran pada pertemuan pertama terdiri dari kegiatan awal, inti, dan penutup. Kegiatan awal dilakukan dengan guru mengucapkan salam. Guru mengajak semua siswa berdoa menurut agama dan keyakinan masing-masing. Guru melakukan presensi. Guru kemudian melakukan apersepsi, yaitu guru melakukan apersepsi bersama siswa terkait dengan materi yang akan dipelajari. Guru memeriksa kesiapan fisik dan mental siswa untuk pelajaran mendengarkan. Guru menyampaikan materi yang akan dipelajari, yaitu membuat nasi goreng pada pertemuan pertama dan nasi goreng pada pertemuan kedua. Guru kemudian menyampaikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. Siswa mendengarkan dan memperhatikan penjelasan dari guru. Guru memotivasi siswa agar bersungguh-sungguh dalam mengikuti jalannya pembelajaran sehingga mendapatkan hasil yang maksimal. Pada kegiatan inti, guru menjelaskan hidangan utama yang berasal dari nasi, yaitu nasi goreng dan nasi goreng melalui metode *hands on cooking*. Langkah pertama adalah guru menjelaskan metode *hands on cooking*, bahan-bahan dan teknik pengolahan nasi goreng dan nasi goreng. Setelah selesai menjelaskan materinya, kemudian guru meminta membuat kelompok praktik terdiri atas 4 siswa setiap kelompok yang dibentuk secara heterogen. Setelah selesai pembentukan kelompok praktik, seluruh siswa mempersiapkan pengolahan makanan Indonesia. Pada pertemuan pertama, siswa membuat nasi goreng dan pada pertemuan kedua siswa membuat nasi goreng. Siswa bersama kelompoknya kemudian menuju ke laboratorium praktik. Siswa mempersiapkan bahan yang sudah dibawa dan mempersiapkan alat memasak. Setiap anggota dalam kelompok memiliki tugas masing-masing, sehingga pekerjaan dapat diselesaikan dengan tepat. Siswa bersama dengan kelompoknya kemudian membuat nasi goreng dan nasi goreng dalam kurun waktu 45 menit. Setelah selesai, wakil dari kelompok mengumpulkan hasil olahan kepada guru untuk dinilai. Pada kegiatan akhir, siswa dengan guru menyimpulkan kegiatan praktik yang telah dilaksanakan. Guru melakukan penilaian atau refleksi terhadap kegiatan praktik yang sudah dilaksanakan. Guru merencanakan tindak lanjut dan menyampaikan rencana pembelajaran pada pertemuan berikutnya. Guru menutup pembelajaran dengan doa dan salam penutup.

Pada akhir siklus II dilakukan pengambilan data tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah diajarkan untuk mengukur kemampuan siswa mengolah makanan Indonesia. Tes evaluasi berupa tes keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia dengan menggunakan tujuh penilaian. Berdasarkan hasil tes unjuk kerja, rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada siklus II adalah 79,69% dengan kategori sangat baik. Kategori tersebut didukung dengan hasil tiap aspek yang menunjukkan kategori sangat baik. Aspek pemilihan bahan dengan persentase 70,31% dengan kategori baik. Aspek penggunaan peralatan dengan persentase 76,69% dengan kategori baik. Aspek proses pembuatan dengan persentase 82,81% dengan kategori sangat baik. Aspek pemilihan alat saji dengan persentase 81,25% kategori sangat baik. Aspek penyajian dengan persentase 84,38% kategori sangat baik. Berdasarkan hasil observasi guru di atas, dapat dijelaskan bahwa seluruh aktivitas yang dilakukan oleh guru. Secara keseluruhan, guru sudah baik dalam menerapkan metode *hands on cooking* dengan melibatkan seluruh prosedur pembelajaran *hands on cooking* dalam kegiatan belajar keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia. Berdasarkan hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I diperoleh nilai rata-rata persentase 83,34% dengan kategori sangat aktif. Kategori tersebut didukung dengan hasil observasi tiap aspek. Dapat dijelaskan bahwa 84,50% sangat aktif dalam memperhatikan guru; 88,46% sangat aktif mengajukan pertanyaan; 76,92% aktif menjawab pertanyaan; 87,50% sangat aktif melakukan kerja sama; 73,07% aktif mengambil giliran; 92,30% sangat aktif memiliki tanggung jawab; sangat aktif mampu mempraktikkan contoh dari guru dengan persentase 84,61%; 87,50% sangat aktif memperhatikan teman yang presentasi; 73,07% aktif menyelesaikan tugas; dan 87,50% sangat aktif menyimpulkan.

Peningkatan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia siswa dalam dapat dilihat dari hasil siswa sebelum dan sesudah dilakukan tindakan. Berikut ini disajikan diagram nilai pra tindakan, nilai tes akhir siklus I dan nilai tes akhir siklus II. Data yang diperoleh dari tabel di atas dapat dilihat pada gambar 3.

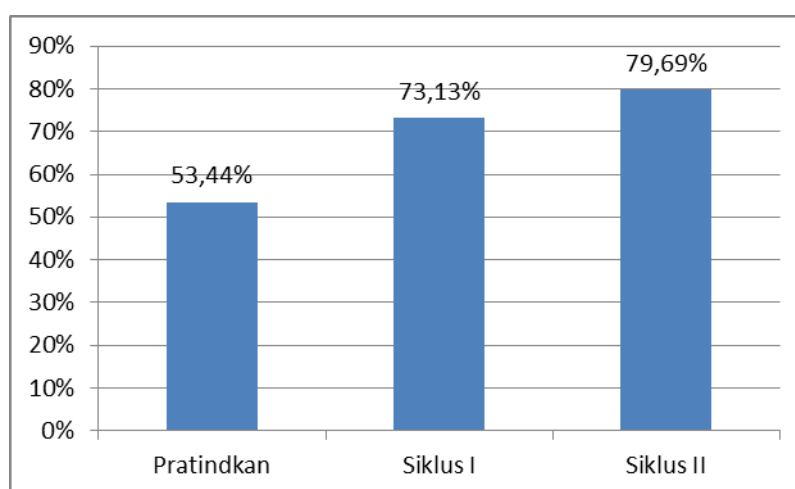


Gambar 3. Diagram Perbandingan Keterampilan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia Siswa antara Pra Tindakan, Siklus I, dan Siklus II

Keterangan:

- A Pemilihan bahan
- B Penggunaan peralatan
- C Proses pembuatan
- D Pemilihan alat saji
- E Penyajian

Rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada pra tindakan adalah 53,44% dengan kategori cukup, meningkat pada siklus I menjadi 73,13% dengan kategori baik dan meningkat pada siklus II menjadi 79,69% pada kategor sangat baik. Peningkatan kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada pra tindakan, siklus I, dan siklus II dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Peningkatan Kemampuan Keterampilan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia pada Pra Tindakan, Siklus I, dan Siklus II

Berdasarkan hasil pengamatan, refleksi pada siklus II adalah sebagai berikut. Aktivitas belajar siswa pada siklus II tergolong sangat aktif dengan nilai rata-rata persentase 83,34%. Rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada siklus II adalah 79,69% dengan kategori sangat baik. Aktivitas belajar dalam kategori sangat baik karena siswa sudah terbiasa melakukan pembelajaran melalui metode *hands on cooking*. Siswa sudah dapat melakukan kerja sama dengan baik dalam kelompok belajarnya. Siswa dapat memberikan pendapat atau komentar terhadap cerita yang disampaikan oleh pasangannya. Siswa berani dalam mempresentasikan hasil olahan yang telah dibuat oleh masing-masing kelompok. Siswa dapat memberikan pendapat atau saran terhadap hasil olahan dari kelompok lain yang sedang dipresentasikan. Berdasarkan uraian di atas, dapat dijelaskan bahwa metode *hands on cooking* dapat meningkatkan aktivitas belajar dan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia. Berdasarkan hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I diperoleh nilai rata-rata persentase 60% dengan kategori cukup dan hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I diperoleh nilai rata-rata persentase 83,34% dengan kategori sangat aktif. Secara umum, berdasarkan pedoman observasi partisipasi siswa mengalami peningkatan yang sangat signifikan setelah diterapkan metode *hands on cooking* dalam proses pembelajaran keterampilan pengolahan makanan Indonesia.

Peningkatan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia siswa dalam dapat dilihat dari hasil siswa sebelum dan sesudah dilakukan tindakan[17]. Rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada pratindakan adalah 53,44% dengan kategori cukup, meningkat pada siklus I menjadi 73,13% dengan kategori baik dan meningkat pada siklus II menjadi 79,69% pada kategori sangat baik. Berdasar hasil siklus II untuk menyempurnakan hasil upaya untuk meningkatkan pencapaian hasil maka dari guru pengampu pelajaran memantau, dan mendampingi siswa dengan cara dapat berkonsultasi atau mengulang mata pelajaran tersebut, sehingga akan mendapatkan hasil yang sesuai[18].

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil analisis dapat disimpulkan penerapan metode *hands on cooking* dapat meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta Tahun Ajaran 2016/2017. Peningkatan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia dapat dilihat dari nilai rata-rata. Rata-rata kemampuan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia pada pratindakan sebesar 53,44% dengan kategori cukup, meningkat pada siklus I menjadi 73,13% dengan kategori baik dan meningkat pada siklus II menjadi 79,69% pada kategori sangat baik. Dengan demikian, metode *hands on cooking* efektif meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia.

Saran untuk sekolah, guru, siswa, dan peneliti sebagai berikut: sebaiknya sekolah memberikan kebijakan kepada guru dalam mengajar keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia dengan menggunakan berbagai metode pembelajaran, sehingga pembelajaran praktik dapat berjalan dengan baik. Guru hendaknya menciptakan pembelajaran yang menyenangkan dan bahkan mengasyikkan bagi siswa, sehingga siswa dapat belajar dengan nyaman tanpa adanya tekanan yang berlebihan dan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan kebutuhan pembelajaran dikelas dan sesuai dengan karakteristik siswa. dan bagi siswa sebaiknya kuantitas dan kualitas belajar perlu ditingkatkan dan tentu saja keyakinan siswa akan kemampuan diri sendiri untuk dapat menguasai materi merupakan hal yang sangat penting

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Mengucapkan terima kasih kepada: 1) Kaprodi PVKK FKIP UST Yogyakarta, 2) Kepala Sekolah SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta dan semua guru SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta serta 3) Semua pihak yang telah membantu.

---

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Departemen Pendidikan Nasional, *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor Tahun 2010 Tentang Pengelolaan Dan Penyelenggaraan Pendidikan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional, 2010.
- [2] A. S. Sari and S. Mariah, "The Effectiveness of Sea-Based Blended Learning eBook on The Subject of Cookies and Candies," in *International Conference of Social Science*, 2019, p. 16, doi: 10.4108/eai.21-9-2018.2281185.
- [3] Nana Sudjana, *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosada Karya, 2004.

- [4] Sangidu, *Metode Penelitian Sastra, Pendekatan Teori, Metode, dan Kiat*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada, 2004.
- [5] Akhmad Sudrajat, *Pengertian Pendekatan, Strategi, Metode Teknik dan Model Pembelajaran*. Bandung: Sinar Baru Agensindo, 2009.
- [6] David L. Haury & Peter Rillero, *Perspectives of Hands On Science Teaching. Columbus: The ERIC Clearinghouse for Science, Mathematics, and Environmental Education*, 1994.
- [7] Sanjaya W, *Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Kencana Prenada Media Grup, 2006.
- [8] Syaiful Bahri Djamarah, *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
- [9] Roestiyah, *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta, 2012.
- [10] Syaiful Sagala, *Supervisi Pembelajaran Dalam Profesi Pendidikan*. Jakarta: Alfabeta, 2010.
- [11] Rina Setyaningsih dan Sri Wahyu, "Peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan standard operating procedure (SOP)," *Taman Vokasi*, vol. 8 No 1, 2020, doi: 10.30738/jtv.v8i1.7315.
- [12] Sri Wahyu Andayani dan Rina Setyaningsih, "Efektivitas Penggunaan Standar Operasional Prosedur Hiegiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan," *Sci. tech*, vol. 7, 2021.
- [13] Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta, 2010.
- [14] Esti Supraptiningsih, "Upaya Guru Meningkatkan Kualitas Pembelajaran Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Dengan Metode Praktik di Sekolah Menengah Pertama Negeri 5 Panggang Gunung Kidul Yogyakarta," *Ilm. Pendidik. Kesejaht. Kel.*, vol. 1, 2015.
- [15] Herlina Marita Budiarti, "Penerapan Kedisiplinan Kerja Siswa IX Dalam Kegiatan Praktik Mata Pelajaran Tata Hidang di Sekolah Menengah Kejuruan," *Ilm. Pendidik. Kesejaht. Kel.*, vol. 5, 2019.
- [16] Prihastuti Ekawatiningsih, *Restoran Jilid 3 untuk SMK*. Klaten: Departemen Pendidikan Nasional, 2008.
- [17] Pailazuddin dan Ermalinda, *Penelitian Tindakan Kelas*. Bandung: Alfabeta, 2014.
- [18] Asep Jihad dan Abdul Haris, *Evaluasi Pembelajaran*. Jakarta: Multi Press, 2009.