

**PEMANFAATAN SUMBER BELAJAR INTERNET
UNTUK MENINGKATKAN KREATIVITAS PENYAJIAN
PADA MATA KULIAH PENGOLAHAN MAKANAN ORIENTAL**

Titin Hera Widi Handayani, Ichda Chayati
(Dosen Jurdiknik Boga dan Busana)

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan mengetahui: (1) pemanfaatan sumber belajar internet mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental, (2) pengaruhnya terhadap prestasi (nilai penyajian) mahasiswa, dan (3) pendapat mahasiswa terhadap pembelajaran tersebut.

*Penelitian ini termasuk penelitian tindakan kelas. Subyek penelitian ini adalah mahasiswa semester 3 Program Studi Teknik Boga (D3) sebanyak 26 orang, yang mengambil Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental. Penelitian dilakukan di Laboratorium Boga Jurusan PTBB pada tahun 2006. Teknik pengumpulan data dengan observasi, angket, dan dokumentasi. Model disain yang digunakan adalah model Kemmis & Mc Taggart meliputi tiga langkah yaitu *planning, acting and observing*, dan *reflecting* dengan tiga siklus perlakuan. Data dianalisis dengan deskriptif kuantitatif.*

*Hasil penelitian disimpulkan bahwa: (1) pemanfaatan sumber belajar internet pada mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental memerlukan tiga siklus dengan perlakuan pada siklus ketiga adalah *searching, mancetak hasil/ print*, dan *mengkaji kulineri*, (2) sumber belajar internet dapat meningkatkan nilai penyajian mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental dari nilai 2,5 (*cukup sesuai – sesuai*) menjadi 3,35 (*sesuai – sangat sesuai*), (3) mahasiswa berpendapat bahwa sumber belajar internet pada mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental dapat lebih menambah wawasan tentang penyajian makanan oriental dan dapat membuat mahasiswa lebih kreatif serta lebih memahami kulineri makanan oriental.*

Kata kunci: sumber belajar, internet, Pengolahan Makanan Oriental

Pendahuluan

Undang-undang Sistem Pendidikan Nasional Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, pasal 1 ayat 1 menyebutkan bahwa pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa, dan negara. Berdasarkan hal tersebut tampak bahwa yang akan ditumbuhkembangkan adalah potensi dari mahasiswa, karena mahasiswa merupakan sumber daya manusia yang sangat penting peranannya bagi perkembangan dan pertumbuhan suatu bangsa dan negara. Oleh karena itu, peningkatan kualitas pendidikan nasional perlu terus diupayakan dengan berbagai program yang tepat.

Permasalahan di atas pada umumnya banyak dihadapi oleh lembaga pendidikan teknologi dan kejuruan karena teknologi sebagai obyek yang dipelajari merupakan suatu bidang yang dinamis (selalu berkembang) dan sebagian mempunyai cakupan global. Program pendidikan teknologi dan kejuruan D3 Teknik Boga FT UNY juga menghadapi masalah kesenjangan seperti di atas. Beberapa mata kuliah yang diajarkan termasuk ke dalam bidang teknologi dan mempunyai ruang lingkup global, diantaranya Pengolahan Makanan

Oriental. Mata kuliah ini mempelajari teknik pengolahan dan penyajian makanan serta kuliner negara-negara Asia dan Timur Tengah. Kurikulum mata kuliah ini disusun dalam 3 SKS praktik, dimana seluruh pokok bahasan yang diberikan dalam bentuk tatap muka selama satu semester merupakan kegiatan praktikum. Padahal untuk memenuhi tuntutan mata kuliah tersebut dalam memahami kuliner makanan oriental tidak cukup diperoleh hanya melalui kegiatan praktik saja.

Konkrit masalah kesenjangan ini muncul ketika beberapa lulusan diterima bekerja di industri restoran atau hotel yang menyajikan masakan oriental. Sebagaimana menurut pengakuan beberapa alumni yang saat ini bekerja di restoran dan hotel bertaraf internasional, ternyata kemampuan akademis maupun *skill* yang mereka miliki masih belum cukup untuk melaksanakan *job description*. Masih banyak hal-hal baru terutama menyangkut beberapa teknik olah, resep masakan, dan kuliner yang selama ini belum mereka peroleh di bangku kuliah sehingga mereka masih harus memperkaya ilmu pengetahuan dengan menggalinya dari sumber-sumber di luar akademik misalnya dengan mengikuti kursus, membaca buku dan artikel-artikel di media masa, serta pemanfaatan internet. Dari sini tampak bahwa meskipun lulusan sudah dibekali dengan ilmu dan keterampilan dari kampus, pada akhirnya mereka

masih tetap dituntut untuk belajar secara mandiri setelah memasuki dunia kerja.

Berkaitan dengan penggalian pengetahuan di luar akademik sebenarnya bisa dilakukan sejak lulusan masih mengikuti perkuliahan. Ada beberapa hal yang menyebabkan hal ini tidak dilakukan mahasiswa. Pertama, kurangnya motivasi dan kesadaran dari pendidik, sehingga mahasiswa tidak melihat pentingnya penggalian pengetahuan dan informasi di luar akademik. Kedua, baik pendidik maupun mahasiswa kurang dapat melihat manfaat ataupun pengaruh dari pembelajaran di luar akademik bagi pengayaan materi kuliah.

Penggalian pengetahuan di luar akademik salah satunya dapat dilakukan dengan pemanfaatan internet. Penggunaan internet untuk keperluan pendidikan yang semakin meluas terutama di negara-negara maju, merupakan fakta yang menunjukkan bahwa dengan media ini memang dimungkinkan diselenggarakannya proses pembelajaran yang lebih efektif. Hal itu terjadi karena dengan sifat dan karakteristik internet yang cukup khas, sehingga diharapkan bisa digunakan sebagai sumber pembelajaran sebagaimana sumber lain telah dipergunakan sebelumnya seperti radio, televisi, CD-ROM Interaktif dan lain-lain.

Hasil praktikum mahasiswa ditentukan oleh nilai persiapan, proses, dan hasil akhir. Dalam nilai hasil akhir ditentukan oleh rasa makanan, ketepatan resep dan penyajian yang terdiri dari unsur

penampilan, penambahan *garnish*, ketepatan porsi, dan ketepatan alat saji. Namun selama ini dalam kegiatan praktikum dalam mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental, penyajian hasil praktik mahasiswa cenderung apa adanya dan menunggu contoh dari dosen pengampu. Hal ini menunjukkan bahwa wawasan dan kreativitas mahasiswa dalam hal variasi penyajian masih kurang.

Internet dapat dimanfaatkan oleh mahasiswa dalam pembelajaran mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental untuk menambah wawasan dan merangsang munculnya ide dalam penyajian hasil praktikum. Gambar masakan yang ada dalam sebuah situs kuliner dapat diadopsi oleh mahasiswa untuk meningkatkan kreativitas dalam penyajian hasil praktik mereka. Sehingga apabila mahasiswa sering melihat serta memanfaatkan media tersebut, akan semakin luas wawasan dan perolehan ide dalam penyajian yang dapat diterapkan dalam praktikum. Hal ini didukung oleh hasil penelitian yang dilakukan Amat Jaedun (2009) bahwa penerapan model pembelajaran tutor teman sejawat berbasis internet terbukti efektif dalam meningkatkan aktivitas belajar mahasiswa.

Berdasarkan uraian di atas dapat dikatakan bahwa dalam upaya peningkatan kualitas pembelajaran untuk meningkatkan prestasi mahasiswa dibutuhkan adanya penggalian pengetahuan dan wawasan di luar kampus. Untuk itu perlu dilakukan penelitian yang akan memberikan jawaban apakah suatu pembelajaran di luar

akademik mempunyai pengaruh terhadap pengayaan materi kuliah. Metode pembelajaran di luar akademik yang akan diteliti di sini adalah dengan sumber belajar internet.

Berdasar data saat ini (2005) memperlihatkan bahwa pemanfaatan *internet* di Indonesia hanyalah berkisar sekitar 3,6 % dari 100 orang penduduk di Indonesia (www.google.com/public). Kembali kenyataan ini menggambarkan bahwa jangkauan teknologi *internet* yang ada masih sangat terbatas, baik menurut jumlah pemakai maupun menurut lokasi.

Mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental merupakan mata kuliah praktik yang mempunyai SKS praktik sebanyak 3 SKS. Mata kuliah praktik atau yang sering disebut praktikum merupakan strategi pembelajaran atau bentuk pengajaran yang digunakan untuk membelajarkan secara bersama-sama kemampuan psikomotorik (ketrampilan), pengertian (pengetahuan), dan afektif (sikap) menggunakan sarana laboratorium (Zainuddin,2005). Dalam mata kuliah ini mahasiswa dituntut untuk dapat mengolah dan menyajikan makanan Asia dan Timur Tengah yang terdiri dari makanan pembuka, makanan pokok, dan makanan penutup (Silabi Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental). Tujuan dari mata kuliah ini yaitu mahasiswa setelah mengikutinya dapat memahami kuliner Asia dan Timur Tengah, terampil dalam pengolahan dan penyajian masakan-masakan Cina, Jepang, Korea, Philipina, India dan Pakistan,

Singapura dan Malaysia, serta Arab. Kuliner yang harus dipahami dalam hal ini selain jenis makanan juga budaya negara asal kuliner tersebut. Selain itu wajib dipelajari pula bagaimana teknik-teknik yang dipergunakan dalam mengolah makanan, bahan-bahan makanan khas, bumbu-bumbu yang spesifik, alat-alat masak dan hidangan yang diperlukan, serta ciri khas cita rasa masakan masing-masing negara yang termasuk oriental. Cara penyajian makanan juga tidak kalah penting untuk dipelajari karena dapat menjadi sumber inspirasi pengembangan kreativitas kegiatan praktikum.

Mahasiswa Prodi Teknik Boga jenjang D3 pada Juridknik Teknik Boga dan Busana merupakan mahasiswa yang dipersiapkan untuk mengisi pekerjaan pada bidang boga, terutama yang berkaitan dengan jabatan-jabatan praktis seperti manager, supervisor, maupun juru masak. Dalam praktiknya jabatan-jabatan tersebut membutuhkan beberapa kompetensi non kependidikan seperti yang tercantum dalam Kurikulum 2002 Fakultas Teknik (2004), yaitu: (a) kemampuan dalam bidang perancangan, produksi dan pelayanan yang mencakup; menu, resep, bahan, peralatan dan pengembangannya untuk berbagai institusi boga, (b) kemampuan teknis dalam memproduksi berbagai jenis makanan dan minuman yang meliputi berbagai hidangan Indonesia dan asing (oriental dan kontinental), serta awetan, (c) kemampuan menganalisis dan mengembangkan berbagai produk makanan sesuai dengan tuntutan

masyarakat layanan, (d) kemampuan melaksanakan prosedur pelayanan sesuai jenis pelayanan dengan memperhatikan standar pelayanan untuk berbagai institusi boga, (e) kemampuan mengkoordinasikan berbagai kegiatan produksi dan pelayanan di berbagai institusi boga dengan memperhatikan: manusia, materi, dana, mesin, metode, pasar, dan waktu. Mahasiswa D3 Teknik Boga Jurusan PTBB tersebut berasal dari berbagai latar belakang yang berbeda, baik latar belakang sekolah, asal daerah, maupun tingkat pengetahuan dan keterampilan bidang boga.

Menurut Siahaan (2002) setidaknya ada 3 (tiga) fungsi pembelajaran elektronik terhadap kegiatan pembelajaran di dalam kelas (*classroom instruction*), yaitu sebagai suplemen yang sifatnya pilihan/opsional yaitu apabila mahasiswa mempunyai kebebasan memilih, apakah akan memanfaatkan sumber pembelajaran elektronik atau tidak. Dalam hal ini, tidak ada kewajiban/keharusan bagi mahasiswa untuk mengakses sumber pembelajaran elektronik. Sekalipun sifatnya opsional, mahasiswa yang memanfaatkannya tentu akan memiliki tambahan pengetahuan atau wawasan, pelengkap (komplemen) yaitu apabila sumber pembelajaran elektronik diprogramkan untuk melengkapi sumber pembelajaran yang diterima mahasiswa di dalam kelas (Lewis, 2002). Sebagai komplemen berarti sumber pembelajaran elektronik diprogramkan untuk menjadi sumber *reinforcement* (pengayaan) atau remedial bagi mahasiswa di dalam

mengikuti kegiatan pembelajaran konvensional, dan substitusi (pengganti) fungsi ini di negara-negara maju telah diterapkan pada beberapa perguruan tinggi, dimana metode pembelajaran dengan sumber belajar internet misalnya diantaranya berbentuk *e-learning* menjadi salah satu alternatif pengganti model kegiatan perkuliahan kepada mahasiswa dengan tujuan agar mahasiswa dapat secara fleksibel mengelola kegiatan perkuliahannya sesuai dengan waktu dan aktivitas lain sehari-hari mahasiswa.

Berdasarkan paparan di atas, maka rumusan masalah ditetapkan sebagai berikut: (1) bagaimana pemanfaatan sumber belajar internet yang efektif untuk meningkatkan prestasi (penyajian makanan) mahasiswa?, (2) adakah pengaruh pemanfaatan sumber belajar internet terhadap prestasi (penyajian makanan)?, serta (3) bagaimana pendapat mahasiswa terhadap pemanfaatan sumber belajar internet dalam mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental pada mahasiswa D3 Teknik Boga FT UNY?

Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan Penelitian Tindakan Kelas. Disain yang digunakan adalah model Kemmis & Mc Taggart yang meliputi empat langkah yaitu *planning, acting and observing*, dan *reflecting* (Muhyadi, 2001). Tiga langkah tersebut yaitu pertama, perencanaan Tindakan: penelitian tindakan ini dilakukan tiga siklus untuk tiga

materi kuliah, masing-masing 1 tatap muka dan satu kali *browsing* internet. Materi kuliah meliputi golongan kuliner wilayah di dunia bagian timur (oriental) dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Penggolongan wilayah masakan negara oriental

Tatap Muka	Negara	Keterangan
1	China	Siklus I
2	Jepang	Siklus II
3	Korea	Siklus III

Kedua yaitu pelaksanaan tindakan dan observasi yang dilakukan adalah (a) dosen melakukan inventarisasi situs-situs kuliner oriental yang akan direkomendasikan pada mahasiswa sebagai subyek penelitian untuk dieksplorasi, (b) pemberian informasi singkat mengenai penggunaan internet, yang meliputi *searching*, *browsing*, *downloading* hingga *printing* yang hasilnya akan dikoleksi untuk dipelajari oleh mahasiswa, (c) pelaksanaan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet dengan memberikan kesempatan dan waktu kepada mahasiswa untuk mengeksplorasi informasi dan pengetahuan melalui internet, (d) pemberian kesempatan kepada mahasiswa untuk mempelajari apa yang telah diperoleh dari aktivitas pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet. Ketiga yaitu refleksi atau evaluasi dilakukan dengan pengolahan data dan kesimpulan hasil, serta mempertimbangkan komponen penampilan produk selama praktikum. Keberhasilan tiap

siklus didasarkan pada kriteria nilai rerata kelas minimal 3,0 atau B. Apabila nilai rerata kelas pada siklus belum mencapai nilai minimal tersebut maka dilakukan perlakuan atau siklus selanjutnya.

Subyek penelitian ini adalah seluruh mahasiswa semester 3 Program Studi Teknik Boga (D3) sebanyak 26 orang, yang mengambil mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental. Obyek penelitian adalah kreativitas penyajian hasil praktikum mahasiswa dan pendapat mahasiswa untuk seluruh komponen proses pembelajaran. Dari keseluruhan subyek diasumsikan sudah dapat mengoperasikan internet dan sudah menempuh mata kuliah komputer. Penelitian dilakukan di Laboratorium Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik UNY pada tahun 2006.

Teknik pengumpulan data yang dipakai dalam penelitian ini adalah dengan observasi, angket, dan dokumentasi. Angket/kuesioner digunakan untuk mengetahui pendapat mahasiswa terhadap pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet, observasi digunakan untuk mengetahui hasil praktek mahasiswa. Sedangkan dokumentasi digunakan untuk mengetahui nilai penyajian mahasiswa (yang didasarkan pada penampilan, ketepatan porsi, garnish, ketepatan alat saji) dan hasil printing gambar makanan dari internet.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini meliputi instrumen berupa dokumen nilai dan gambar hasil belajar praktik,

angket, dan lembar observasi. Data yang diperoleh dianalisis dengan statistika deskriptif kuantitatif. Data yang diperoleh berupa: nilai penyajian dalam bentuk huruf berikut ini:

Tabel 2. Konversi nilai

Kriteria	Huruf	Angka
Sangat baik	A	4
Baik	B	3
Cukup baik	C	2
Kurang baik	D	1
Sangat kurang	E	0

Hasil nilai berupa angka tiap siklus kemudian dihitung reratanya. Hasil rerata perlakuan siklus I dibandingkan dengan rerata perlakuan siklus III. Sehingga diperoleh tingkat peningkatan dari siklus I ke siklus III. Nilai angket diperoleh dari perlakuan siklus III, setelah mahasiswa mendapat materi Pengolahan Makanan Oriental dari dosen dan melakukan praktikum serta melaksanakan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet untuk pengayaan materi. Data pendapat mahasiswa tentang pemanfaatan sumber belajar internet dalam skala likert dianalisis dengan statistika deskriptif kuantitatif.

Hasil dan Pembahasan

1. Deskripsi Penelitian Tindakan

- a. Siklus I (perlakuan I): menentukan jenis perlakuan yaitu mahasiswa diberi tugas untuk mendownload internet dengan

materi masakan China. Tugas mahasiswa adalah melihat gambar-gambar masakan China tanpa mencetak hasil *download*. Mahasiswa *download* materi masakan China, kemudian praktik masakan China. Hasil praktik mahasiswa menunjukkan nilai penyajian/ penampilan mempunyai rata-rata 2,50. Nilai tersebut belum mencapai kriteria yang diharapkan (3,0 atau B), maka diperlukan perlakuan untuk meningkatkan nilai penyajian dengan *searching* dan mencetak hasilnya pada materi praktik kedua (siklus II).

- b. Siklus II (perlakuan II): menentukan jenis perlakuan yaitu mahasiswa ditugasi untuk *download* internet dengan materi masakan Jepang. Tugas mahasiswa adalah melihat gambar-gambar masakan Jepang dan mencetak (*print*) hasil *download*. Mahasiswa *download* materi masakan Jepang dan mencetak hasilnya, kemudian praktik masakan Jepang. Hasil praktik mahasiswa menunjukkan nilai penyajian/ penampilan mempunyai rata-rata 2,88. Nilai tersebut belum mencapai kriteria yang diharapkan (3,0 atau B), maka diperlukan perlakuan untuk meningkatkan nilai penyajian dengan *searching* dan mencetak hasilnya serta mengkaji kulineri masakan oriental pada materi praktik ketiga (siklus III).
- c. Siklus III (perlakuan III): menentukan jenis perlakuan yaitu mahasiswa ditugasi untuk *download* internet dengan materi

masakan Korea. Tugas mahasiswa adalah melihat gambar-gambar masakan Korea dan mencetak (*print*) hasil *download* serta mencari kajian kulineri tentang masakan Korea. Mahasiswa *download* materi masakan Korea dan mencetak hasilnya, dan menambah dengan kajian kulinarinya kemudian mempraktikkan masakan Korea. Hasil praktik mahasiswa menunjukkan nilai penyajian/ penampilan mempunyai rata-rata 3,35. Nilai tersebut sudah mencapai kriteria yang diharapkan (3,0 atau B), sehingga perlakuan dianggap sudah cukup.

Dari hasil praktik pada perlakuan siklus I (*searching*) diperoleh nilai penyajian rendah yaitu 2,50. Nilai tersebut belum mencapai kriteria yang diharapkan (3,0 atau B), maka diperlukan perlakuan untuk meningkatkan nilai penyajian dengan *searching* dan mencetak hasilnya pada materi praktik kedua (siklus II). Dari hasil yang diperoleh pada praktik kedua yaitu 2,88. Nilai ini juga belum mencapai kriteria yang diharapkan (3,0 atau B), maka diperlukan perlakuan selanjutnya untuk meningkatkan nilai dengan *searching*, mencetak hasil/ print dan kajian kulinary oriental (siklus III). Ternyata pada praktik ketiga nilai penyajian mahasiswa mengalami kenaikan. Dari hasil praktik ketiga diperoleh kenaikan nilai menjadi 3,35, sehingga perlakuan tiga siklus

dianggap sudah cukup karena sudah mencapai kriteria yang diharapkan (3,0 atau B).

Dari hasil penelitian diketahui bahwa rata-rata nilai penyajian praktik masakan oriental mahasiswa pada perlakuan I (siklus I) yaitu 2,50 (antara nilai C dan B), siklus II yaitu 2,88 (antara nilai C dan B, lebih mendekati nilai B), sedangkan pada siklus III adalah 3,35 (antara nilai B dan A). Rendahnya nilai penyajian mahasiswa pada perlakuan I (praktik masakan China) kemungkinan disebabkan karena merupakan praktik pertama, sehingga mahasiswa masih dalam proses adaptasi dan belum ada perlakuan.

Dengan menggunakan pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet dari siklus I (praktik masakan China) ke siklus II (praktik masakan Jepang) nilai mahasiswa meningkat 0,38. Peningkatan ini disebabkan karena adanya perlakuan pada siklus I (*searching*) dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa. Selain itu pada praktik pertama telah dilakukan evaluasi tentang penyajian dan masukan untuk perbaikan, sehingga mahasiswa memiliki wawasan dan pengetahuan tentang penyajian masakan China yang lebih baik.

Sedangkan dari siklus II (praktik masakan Jepang) ke siklus III (praktik masakan Korea) meningkat 0,47. Peningkatan

ini disebabkan karena adanya perlakuan *searching*, mencetak hasilnya (*print*) dan mengkaji kuliner masakan Korea. Selain itu kemungkinan disebabkan juga karena karakteristik penyajian masakan Korea hampir mendekati penyajian masakan Jepang yang sudah dipraktikkan pada praktik ke 3, sehingga mahasiswa sudah mempunyai gambaran dalam penyajian.

2. Hasil Tiap Mahasiswa

Setelah mengikuti pembelajaran dengan pemanfaatan sumber belajar internet pada mata kuliah Pengolahan Masakan Oriental, dapat diketahui rata-rata nilai penyajian mahasiswa untuk satu kelas yang ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata Nilai Penyajian Tiap Siklus

Siklus	Rata-rata Nilai Penyajian
Siklus I	2,50
Siklus II	2,88
Siklus III	3,35

Untuk mengetahui prestasi (penampilan/ penyajian) mahasiswa setelah pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet, maka dibuat rangkuman hasil praktik mahasiswa (penampilan/ penyajian) sebelum perlakuan dan setelah siklus III yang ditunjukkan pada Tabel 4 .

Tabel 4. Distribusi frekuensi nilai penyajian Pengolahan Makanan Oriental

Nilai	Distribusi F pada siklus	
	I	III
4	2	12
3	13	11
2	7	3
1	4	0

Ket : nilai 4= sangat sesuai
 nilai 3= sesuai

Nilai 2 = cukup sesuai
 Nilai 1 = tidak sesuai

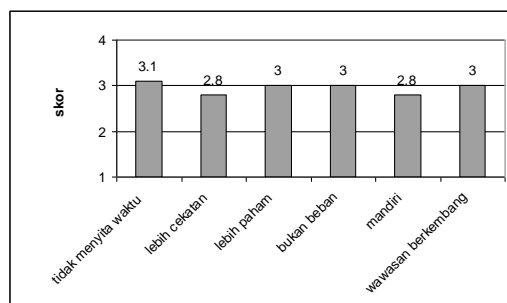
Dari Tabel 4 dapat diketahui bahwa total nilai dari ke-26 mahasiswa untuk penyajian makanan oriental adalah 65 pada siklus I, sedangkan pada siklus III nilai totalnya adalah 87. Jika dibuat rerata, maka rerata nilai penyajian makanan oriental adalah 2,25 (antara cukup sesuai – sesuai) pada siklus I dan 3,35 (antara sesuai –sangat sesuai) pada siklus III. Hal ini menunjukkan terjadinya peningkatan nilai setelah dilakukan perlakuan PTK selama 3 siklus. Peningkatan nilai terjadi karena mahasiswa telah mempelajari cara penyajian melalui gambar yang diunduh dari internet, sementara di dalam *jobsheet* cara penyajian tidak ditampilkan. Dengan terlebih dahulu mempelajari cara penyajian dari gambar di internet, mahasiswa selanjutnya menerapkan dan mengembangkan pada saat praktik. Hal ini dapat terjadi karena mahasiswa setelah *searching* dan menemukannya, selanjutnya wajib untuk mengunduh (*downloading*), mencetak (*printing*), dan selanjutnya mengkaji kuliner dari apa yang telah didapat. Pada

saat mahasiswa tidak mencetak dan tidak mengkaji kuliner (siklus II), peningkatan nilai yang didapat tidak sebanyak itu. Hal ini menunjukkan bahwa pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet pada mata kuliah pengolahan masakan oriental dapat meningkatkan nilai penyajian mahasiswa.

3. Pendapat Mahasiswa terhadap Komponen Pembelajaran

a. Tugas Kelompok

Pendapat mahasiswa terhadap proses pembelajaran dengan tugas kelompok dapat dilihat pada Gambar 1.



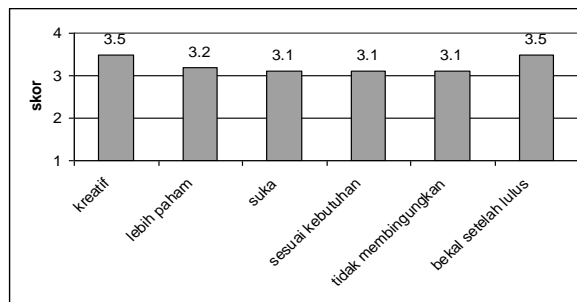
Gambar 1. Pendapat mahasiswa terhadap proses pembelajaran dengan tugas kelompok (Ket : 1 = sangat tidak setuju; 2 = tidak setuju; 3 = setuju; 4 = sangat setuju)

Dari gambar 1 terlihat bahwa secara umum mahasiswa mempunyai pendapat yang positif terhadap tugas kelompok. Terlihat bahwa secara umum mahasiswa mempunyai pendapat yang positif terhadap tugas kelompok. Mahasiswa menyetujui

bahwa tugas kelompok tidak menyita waktu, membuat lebih paham, bukan merupakan beban, dan bisa membuat wawasan lebih berkembang. Meskipun secara umum mahasiswa setuju bahwa tugas kelompok membuat lebih cekatan dan membuat mandiri, namun ada beberapa mahasiswa yang tidak menyetujuinya sehingga skornya di bawah 3 (yaitu 2,8).

b. Materi Praktek

Pendapat mahasiswa terhadap proses pembelajaran dari sisi materi praktek dapat dilihat pada Gambar 2.



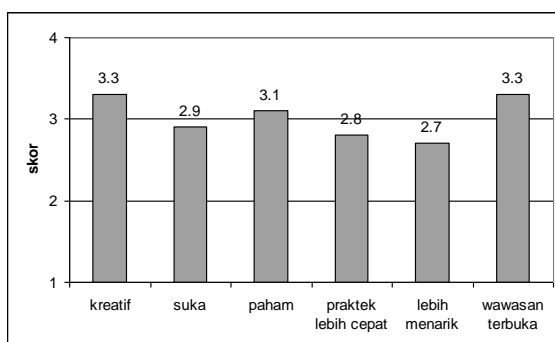
Gambar 2. Pendapat mahasiswa terhadap materi praktek TP Oriental (Ket : 1 = sangat tidak setuju; 2 = tidak setuju; 3 = setuju; 4 = sangat setuju)

Dari Gambar 2 terlihat bahwa mahasiswa menyetujui materi yang diberikan pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental bisa membuat mahasiswa kreatif, lebih paham, suka, sesuai dengan kebutuhan, tidak membingungkan, dan bisa menjadi bekal setelah lulus kuliah. Mahasiswa memberi skor

tinggi pada pendapat materi yang diberikan bisa membuat mahasiswa kreatif dan bisa menjadi bekal setelah lulus ujian (dengan skor 3,5).

c. Metode Pembelajaran Berbasis Internet

Pendapat mahasiswa terhadap metode pembelajaran berbasis internet dapat dilihat pada Gambar 3.



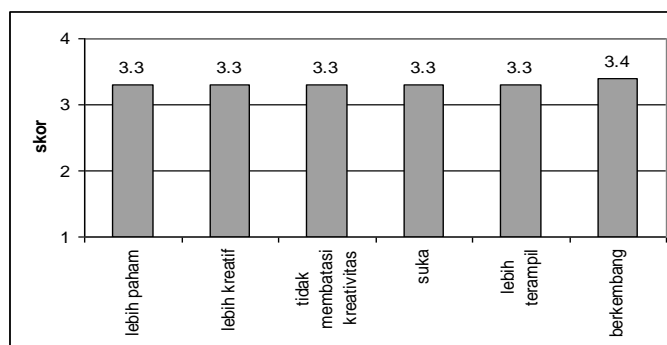
Gambar 3. Pendapat mahasiswa terhadap metode pembelajaran berbasis internet (Ket: 1 = sangat tidak setuju; 2 = tidak setuju; 3 = setuju; 4 = sangat setuju).

Dari Gambar 3 terlihat bahwa secara umum mahasiswa menyukai pembelajaran berbasis internet, menyetujui bahwa metode ini membuat mahasiswa kreatif, paham, praktek lebih cepat, lebih menarik, dan membuat wawasan terbuka. Namun ada juga mahasiswa yang tidak setuju metode ini membuat

mahasiswa praktek lebih cepat dan lebih menarik, terbukti dengan skor masing-masing 2,8 dan 2,7.

d. Praktek Pengolahan Masakan Oriental

Pendapat mahasiswa terhadap praktek masakan oriental dapat dilihat pada Gambar 4.

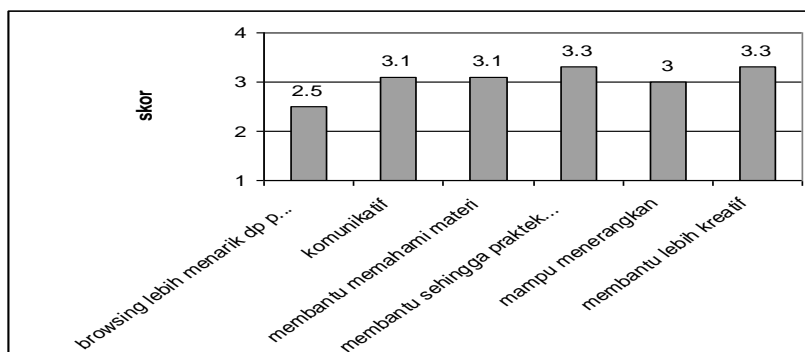


Gambar 4. Pendapat mahasiswa terhadap praktek masakan oriental (Ket : 1 = sangat tidak setuju; 2 = tidak setuju; 3 = setuju; 4 = sangat setuju).

Dari Gambar 4 terlihat secara umum mahasiswa menyetujui bahwa mata praktek masakan oriental ini membuat mahasiswa lebih paham, lebih kreatif, tidak menghambat kreativitas, suka, lebih terampil, dan berkembang. Skor secara keseluruhan antara 3,3 dan 3,4.

e. Peran Dosen

Pendapat mahasiswa terhadap peran dosen dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Pendapat mahasiswa terhadap peran dosen dalam mata praktek masakan oriental (Ket : 1 = sangat tidak setuju; 2 = tidak setuju; 3 = setuju; 4 = sangat setuju)

Dari Gambar 5 terlihat bahwa secara umum mahasiswa menyetujui dosen komunikatif, membantu mahasiswa untuk memahami materi, membantu mahasiswa bisa praktik lebih baik, mampu menerangkan dengan baik, dan membantu mahasiswa lebih kreatif. Namun mahasiswa yang berpendapat bahwa *browsing* lebih menarik daripada penjelasan dosen sama banyak dengan mahasiswa yang berpendapat bahwa penjelasan dosen lebih menarik daripada *browsing*, hal ini terlihat dari skor 2,5.

Simpulan

Berdasarkan deskripsi hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet yang efektif pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental memerlukan aktifitas dengan perlakuan pada siklus ketiga adalah *searching*, mencetak hasil/ *print*, dan mengkaji *kulinary*.
2. Pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet dapat meningkatkan nilai penyajian mahasiswa pada mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental dari nilai 2,5 (cukup sesuai – sesuai) menjadi 3,35 (sesuai – sangat sesuai).
3. Mahasiswa berpendapat bahwa pembelajaran dengan memanfaatkan sumber belajar internet pada mata kuliah Pengolahan Makanan Oriental dapat lebih menambah wawasan tentang penyajian masakan oriental, membuat mahasiswa lebih kreatif dalam penyajian makanan oriental, dan lebih memahami *kulinary* masakan oriental sehingga mampu meningkatkan prestasi.

Daftar Pustaka

Amat Jaedun. (2009). Penerapan Model Tutor Teman Sejawat Berbasis Internet untuk Meningkatkan Aktivitas Belajar Mahasiswa dalam Mata Kuliah Fisika. *Jurnal JPTK*. Yogyakarta: FT UNY.

Pemanfaatan Sumber Belajar Internet untuk Meningkatkan Kreativitas Penyajian pada Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental (Titin Hera WH & Ichda Ch)

Anonim. (2004). *Kurikulum 2002 Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta*. Yogyakarta: Fakultas Teknik.

Anonim. (2004). *Silabi Mata Kuliah Pengolahan Makanan Oriental Prodi Teknik Boga FT UNY*.

Hardjito. (2003). *Internet untuk Pembelajaran*. Diambil tanggal 2 September 2004 dari www.pustekkm.go.id/teknodik/t10/10-3.htm.

Lewis, Diane E. (2002). *A Departure from Training by the Book, More Companies Seeing Benefits of E-learning*, The Boston Globe, Globe Staff, diambil tanggal 2 September 2004 dari <http://bostonworks.boston.com/globe/articles/052602/elearn.html>

Muhyadi, (2001). *Research Setting dalam Pelaksanaan Action Research/ Classroom Action Research*, Materi Pelatihan Action Research, Lembaga Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta.

Richard, M. (2001). *Suplemen Berita Penelitian ITB*. Diambil tanggal 2 September 2004 dari www.pustekkm.go.id/teknodik/t10/10-3.htm.

Siahaan, Sudirman. (2002). *Studi Penjajagan tentang Kemungkinan Pemanfaatan Internet untuk Pembelajaran di SLTA di Wilayah Jakarta dan Sekitarnya* dalam *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, Tahun Ke-8, No. 039, November 2002. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan-Departemen Pendidikan Nasional.

Zainuddin, M. (2005). *PEKERTI Mengajar di Perguruan Tinggi, Buku 1.13 Praktikum*. Jakarta: Depdiknas.