PENGEMBANGAN PEMBELAJARAN PATISERI DENGAN MENGGUNAKAN MULTI MEDIA BAGI MAHASISWA PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

Sri Palupi, Siti Hamidah, Sutriyati Purwanti

Staf Pengajar Jurusan PTBB FT-UNY

ABSTRAK

Tujuan penelitian adalah mengetahui rancangan model pembelajaran Patiseri berbasis MMP, mengetahui respon mahasiswa Pendidikan Teknik Boga terhadap isi MMP. Selama ini pembelajaran patiseri masih berpusat pada dosen, terkesan tradisional kurang memberi peluang bagi tumbuh kembangnya potensi mahasiswa. Kasalahan kerja cukup tinggi, sehingga produk tidak maksimal. Demikian halnya penguasaan konsep dasar ataupun teknik dasar terkesan kurang kuat, keadaan ini memunculkan rendahnya rasa percaya diri.

Penelitian MMP menggunakan pendekatan *Research and Development* disingkat dengan R & D. Sehubungan dengan hal tersebut maka langkah-langkah penelitian sebagai berikut: Preliminary investigation, Design atau rancangan model, Realization, Test atau uji coba, Implementation atau penerapan model. Penelitian MMP menggunakan pendekatan *Research and Development* disingkat dengan R & D. Sehubungan dengan hal tersebut maka langkah-langkah penelitian sebagai berikut: Preliminary investigation, Design atau rancangan model, Realization, Test atau uji coba, Implementation atau penerapan model.

Hasil penelitian adalah Model pembelajaran patiseri berbasis MMP, langkah/tahapan: Rancangan Model Pembelajaran dengan ,Tahapan implementasi pembelajaran berbasis MMP, Evaluasi Pembelajaran. Model Pembelajaran Secara Utuh, dengan tahapan mulai dari perancangan, implementasi dan evaluasi. Tahap perancangan pembelajaran membuat RPP berbasis MMP serta membuat MMP dan perangkat evalusi baik cognitif, psychomotor dan sikap kerja. Tahap implementasi, penggunaan MMP lebih ditekankan pada saat pembelajarn teori sebagai upaya membentuk pemahaman awal yang lebih baik. Pada saat pembelajaran teori dapat diikuti dengan diskusi dan refleksi penguasaan teori. Mahasiswa harus yakin dengan apa yang dikuasai. Pada saat pembelajaran praktik MMP dapat digunakan untuk merevieuw ulang pemahaman mereka tentang materi. Tahap evaluasi, Respon mahasiswa Pendidikan Teknik Boga terhadap isi MMP. Respon mahasiswa Pendidikan Teknik Boga terhadap Perangkat Pembelajaran Multi Media Patiseri atau MMP yaitu baik dan dapat merima. Hal ini tergambar dari angket yang kita berikan pada mahasiswa setelah mereka melihat tayangan MMP, yaitu dari: (1) aspek keruntutan penyajian MMP 15 (100%) menyatakan runtut, (2) aspek kejelasan (gambar, langkah, teknik olah, bahan, alat dan materi), 85 % responden menyatakan MMP memperjelas, (3) aspek kebermaknaan (pemahaman) 84,44% responden menyatakan bermakna (lebih memahami), dan (4) kemudahan (memudahkan pada saat praktik dan mengoperasikan/menggunakan media MMP) 93,33% responden menyatakan memudahkan, baik pada saat praktik maupun penggunaan/pengoperasian MMP tersebut.

PENDAHULUAN

Pembelajaran mata kuliah patiseri bagi mahasiswa Pendidikan Teknik Boga (PTB) memiliki fungsi untuk membekali kemampuan mahasiswa dalam membuat produk kue dan roti yang layak jual. Mahasiswa harus memiliki pemahaman yang kuat mulai dari bahan, peralatan, reaksi pembakaran terhadap produk, produk, dan sikap bekerja yang menjamin mutu dengan menerapkan prinsip sanitasi dan hygiene. Mahasiswa harus menguasai dasar yang benar dan kuat, serta cara-cara kerja yang memenuhi standar mutu. Hal ini penting ditekankan mengingat pembelajaran patiseri menekankan penguasaan teknik dasar sebagai basic pengembangan produk pada matakuliah lanjutan.

Selama ini pembelajaran patiseri masih berpusat pada dosen, terkesan tradisional kurang memberi peluang bagi tumbuh kembangnya potensi mahasiswa. Kasalahan kerja cukup tinggi, sehingga produk tidak maksimal. Demikian halnya penguasaan konsep dasar ataupun teknik dasar terkesan kurang kuat, keadaan ini memunculkan rendahnya rasa percaya diri.

Melalui pengembangan MMP berupa perpaduan antara media satu dimensi berupa power point dan gambar, serta dua dimensi berupa video yang dipadukan menjadi satu bagian akan memudahkan mahasiswa memperoleh pemahaman yang holistik tentang materi Patiseri baik secara kognitif, afektif dan phsychomotor. Harapannya pengembangan model pembelajaran berbasis multi media patiseri (MMP) ini akan meningkatkan rasa percaya diri keinginan untuk terus belajar dan semakin profesional.

PEMBAHASAN

Rumusan Masalah.

Sehubungan dengan permasalahan pembelajaran patiseri seperti tersebut di atas maka rumusan masalah sebagai berikut:

- 1. Bagaimana rancangan model pembelajaran Patiseri berbasis MMP?
- 2. Bagaimana respon mahasiswa Pendidikan Teknik Boga terhadap isi MMP?

Kajian teori

1. Materi Patiseri

Piseri merupakan ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai - kue baik tradisional ataupun modem.

Selain itu diperlukan pemahaman yang kuat tentang antisipasi kegagalan dan menemukan penyebab kegagalan. Mahasiswa harus dapat melakukan kegiatan analisis mulai dari penentuan bahan dilihat dan jenis dan komposisinya, penentuan metode membuat adonan apakah teknik mixing, blending, serta penggunaan peralatan baik besar dan kecil. Kemampuan mengamati perubahan warna dan bau agar dapat melakukan penyesuaian suhu.

2. Pembelajaran Praktik.

Mata kuliah Patiseri merupakan mata kuliah Praktik, dengan perbandingan tatap 10 Praktik dan 5 teori. Jumlah jam tatap muka Praktik yang lebih besar ini memungkinkan penguasaan materi Praktik secara lebih baik dan tuntas. Pembelajaran Praktik adalah menumbuhkan habit kerja, mengerjakan tugas Praktik secara otomatis.

3. Media Pembelajaran Berbasis Multi Media

Menurut Association of and Communication Technology (AECT) di Amerika membatasi media sebagai segala bentuk dan saluran yang digunakan orang untuk menyalurkan pesan/informasi (Arief S. Sadiman dkk, 1986:6).

Salah satu kriteria yang sebaiknya digunakan dalam pemilihan media adalah dukungan terhadap isi bahan pelajaran dan kemudahan memperolehnya.

4. Kebermaknaan Model Pembelajaran Patiseri Berbasis Multi Media di Era Abad 21.

Di era abad 21 ini semakin harus dikembangkan kemandirian belajar. Hal ini terlihat pada gambar di bawah ini bahwa pembelajaran abad 21 bertumpu pada empat hal: *knowledge work, thinking tool, learning research, digital lifestyle*. Karenanya Pembelajaran Patiseri yang selama ini terkesan tradisionil harus mulai didorong untuk menggunakan MMP.

Model pembelajarn patiseri berbasis MMP ini dikembangkan tetap mengacu pada perkembangan pasar. Hal ini dimaksudkan bahwa pembelajaran tidak lepas dari kontek. Mahasiswa didorong untuk terbiasa dengan pengamatan, observasi, survey pasar atau pembelajaran berbasis *learning* research yang menjadi ciri pembelajarn di abad 21.

Metode Penelitian

Tempat Penelitian ini dilaksanaan di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana (PTBB) Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Penelitain ini diterapkan pada matakuliah Patiseri dan berlangsung mulai Bulan Juni-Juli 2012.

Penelitian MMP menggunakan pendekatan *Research and Development* disingkat dengan R & D. Sehubungan dengan hal tersebut maka langkah-langkah penelitian sebagai berikut: Preliminary investigation, Design atau rancangan model, Realization, Test atau uji coba, Implementation atau penerapan model.

Model pembelajaran patiseri berbasis MMP merupakan model yang menggambarkan pertautan antara komponenen RPP, MMP dan pembelajaran baik teori dan praktek. RPP berbasis MMP merupakan rancangan model yang mempertautkan antara MMP dan RPP yang telah ada. MMP merupakan kelengkapan pembelajaran yang digunakan sebagai acuan pembelajaran, karenanya harus dilekatkan didalam RPP dan terintegrasi saat pembelajaran. ketiga komponen tersebut digunakan secara bersama-sama untuk membentuk kebiasaan kerja mahasiswa yang baik dan benar

Penelitian MMP menggunakan pendekatan *Research and Development* disingkat dengan R & D. Sehubungan dengan hal tersebut maka langkah-langkah penelitian sebagai berikut: Preliminary investigation, Design atau rancangan model, Realization, Test atau uji coba, Implementation atau penerapan model.

Penelitian ini dimaksudkan untuk mengukur rancangan model dan perangkat pembelajaran MMP penyerta model. Data yang dikumpulkan berupa data kualititatif dan kuantitatif. Data kualitatif mendeskripsikan aktivitas pengembangan model MMP setiap langkah serta peristiwa atau kejadian selama pembelajaran.

Data diskriptif berupa angka yang menjelaskan kategori. Data deskriptif ini menjelaskan respon model berbasis MMP terutama perangkat pembelajarannya dari sisi kemudahan, kejelasan dan kebermaknaan.

Instrumen pengumpulan data dengan menggunakan angket respon yang mengukur isi MMP berdasarkan komponen yang ditetapkan.

Data dianalisis secara diskriptif kualitatif untuk menganalisis perangkat MMP dalam mekanisme pembelajaan. Sementara data kuantitatif mendiskripsikan respon berdasarkan ketentuan yang ditetapkan.

Hasil Dan Pembahasan

Pembelajaran Patiseri berbasis MMP dikembangkan berdasarkan kajian analisis kualitatif yang telah dilakukan pada tahap penelitian. Pembelajaran Patiseri yang dimaksud adalah prosedur yang sistematis dalam mengorganisasikan pengalaman belajar berbasis praktik untuk mencapai target pembelajaran yaitu penguasaan produk cake. Pengembangan pembelajaran meliputi tiga komponen yaitu rancangan pembelajaran, implementasi dan evaluasi.

ı. Pengembangan Rancangan Model Pembelajaran Patiseri Berbasis MMP

a. Rancangan Model Pembelajaran

Rancangan pembelajaran menunjukkan langkah-langkah yang dilakukan dosen untuk mengajarkan Patiseri berbasis MMP. Berikut ini tahap rancangan yang harus dilakukan dosen:

Penetapan target pembelajaran cake, Penentuan strategi pembelajaran patiseri berbasis MMP, Penetapan dukungan sumber belajar, Evaluasi, Membuat RPP berbasis MMP

b. Pengembangan MMP.

MMP merupakan media pembelajaran yang menggabungkan antara power point dan you tube dengan rincian sebagai berikut:

- 1) Komponen pertama merupakan uraian konsep-konsep cake yang tertata dalam power point meliputi: a) cake berdasarkan klasifikasi, b) bahan utama, pendukung dan pengembang, c) alat pembuatan adoana dan pembentuk, d) teknik membuat adonan dan make-up.
- 2) komponen kedua merupakan prosedur kerja setiap tehnik tersaji dalam youtube. Ini meliputi semua teknik olah: a) low fat cake meliputi: angel food cake, chiffon cake, sponge cake. b) high fat cake meliputi: sugar butter, blended cake, flour butter cake.
- 3) Penggabungan kedua komponen menggunakan dasar urutan kerja, urutan meteri dan berbasis kompetensi baik kognitif, psychomotor dan sikap kerja.

2. Implementasi Model Pembelajaran Patiseri Berbasis MMP.

Implementasi pembelajaran patiseri berbasis MMP merupakan kegiatan pembelajaran untuk membentuk kebiasaan kerja praktik. Karenanya kegiatan

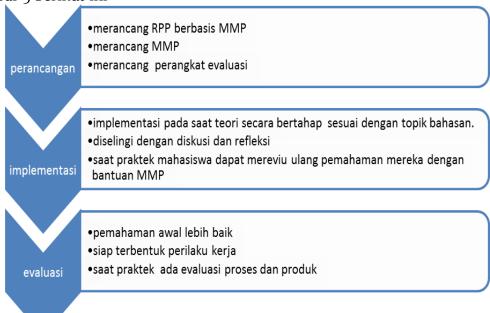
pembelajaran adalah untuk menggerakkan mahasiswa saat praktik baik secara kognitif, psykhomotor dan sikap kerja.

3. Evaluasi Pembelajaran.

Evaluasi pembelajaran dilakukan oleh dosen untuk mengetahui kemampuan kognitif, psykhomotor maupun sikap kerja. Ada beberapa langkah yang dilakukan dosen untuk mengevaluasi penguasaan tersebut, 1) monitoring, 2) berkelanjutan, 3) refleksi. Tahapan evaluasi pembelajaran berbasis MMP: Monitoring, Berkelanjutan, Refleksi

4. Gambaran Model Pembelajaran Secara Utuh

Secara lengkap model pembelajaran patiseri berbasis MMP tersaji pada Gambar 5 berikut ini



Gambar 1. Model pembelajaran Patiseri berbasis MMP

1. Uji Coba perangkat pembelajaran.

Uji coba dilakukan pada beberapa mahasiswa yang ditunjuk yaitu sejumlah 15 mahasiswa atau diujikan pada kelompok kecil. Mereka diminta untuk melihat dan mencatat hal-hal yang terkait dengan: keruntutan, kejelasan kebermaknaan dan kemudahan penggunaan MMP menurut persepsi mahasiswa Hasil uji coba MMP tersaji berikut ini:

Tabel 1. Uji Coba Perangkat Pembelajaran Multi Media Patiseri atau MMP dari aspek Keruntutan (N=15)

Pernyataan	Ya (%)	Tidak (%)
Alur penyajian MMP runtut	100	-
	100%	-

Berdasarkan tabel di atas, menurut persepsi mahasiswa Multi Media Pembelajaran (MMP) dengan sub topik *Cake* dari 15 responden semuanya menyatakan penyajiannya MMP runtut.

Tabel 2. Uji Coba Perangkat Pembelajaran Multi Media Patiseri atau MMP dari aspek Kejelasan (N=15)

Pernyataan		Tidak
	(%)	(%)
Gambar untuk setiap langkah dan teknik olah jelas		20
Gambar bahan yang ditampilkan terlihat jelas macam		13,33
dan fungsinya		
Gambar alat yang ditampilkan terlihat jelas macam dan		13,33
fungsinya		
Media pembelajaran MMP ini penting untuk	86,67	13,33
memperjelas memahami materi		
Re ra ta (X)	85	15

Tabel 3. Hasil Uji Coba Perangkat Pembelajaran Multi Media Patiseri atau MMP dari aspek Kebermaknaan (N=15)

Pernyataan	Ya (%)	Tida k (%)
MMP ini lebih memudahkan dalam memahami konsep dasar cake	80	20
Penyampaian materi dalam MMP ini mudah dipahami	93,33	6,67
Secara keseluruhan MMP ini jelas dan mudah dipahami	8o	20
Rerata (X)	84,44	15,56

Tabel 4. Uji Coba Perangkat Pembelajaran Multi Media Patiseri atau MMP dari aspek Kemudahan (N=15)

Pernyataan	Ya (%)	Tida k (%)
Setelah melihat MMP ini memudahkan dalam praktik membuat cake	93,33	6,67
Model pembelajaran menggunakan MMP ini secara teknis mudah dioperasionalkan		6,67
Rerata (X)	93,33	6,67

Tabel 5. Rangkuman Uji Coba Perangkat Pembelajaran Multi Media Patiseri atau MMP

No.	Aspek	Ya	Tidak
		%	%
1.	Keruntutan	100	-
2.	Kejelasan	85	15
3.	Kebernaknaan	84,44	15,64
4.	Kemudahan	93,33	6,67

2. Uji Coba Rancangan Model Pembelajaran Patiseri Berbasis MMP pada Kelas Terbatas

Model pembelajaran patiseri berbasis MMP telah diuji cobakan secara terbatas pada kelas terpilih yaitu kelas Patiseri semester III Prodi Pendidkan teknik Boga. Mahasiswa peserta 15 orang atau kelompok kecil. Secara umum uji model menunjukkan bahwa model telah dapat dilaksanakan dan bermakna bagi peningkatan pemahaman awal. Dosen telah dapat melakukan hal-hal sebagai berikut:

- a. Menggunakan RPP berbasis MMP sebagai pedoman pembelajaran.
- b. menfasilitasi pembelajaran berbasis MMP. Mahasiswa belajar tentang Cake secara bertahap:
 - 1) Diawali dengan paparan konsep cake, klasifikasi cake dan peralatan cake melalui MMP.
 - 2) Tahap berikut: klasifikasi cake serta teknik dasar pembuatan adonan high fat dan low fat.
 - 3) Setiap akhir pembelajaran teori mahasiswa melakukan refleksi diri untuk mengetahui peningkatan pemahaman mereka.
 - 4) Sebelum praktik mahasiswa mempelajari job sheet dengan mengaitkan materi yang telah dipelajari sebelumnya.
 - 5) Saat praktik dosen melakukan bimbingan kerja secara berkelanjutan, untuk meneguhkan penguasaan materi,
 - 6) Saat mahasiswa mengalami kesulitan, dosen menngunakan MMP sebagai bahan revieu
 - 7) Melakukan evaluasi proses untuk membentuk kebiasaan kerja.

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Model pembelajaran patiseri berbasis MMP, dengan langkah/tahapan:

- a. Pengamatan Pembelajaran Patiseri Di STP
- b. FGD dengan Praktisi dan Tenaga Ahli.

Hasil Pengembangan

a. Rancangan Model Pembelajaran , tahap rancangan yang harus dilakukan dosen: (1) Penetapan target pembelajaran cake, (2) Penentuan strategi pembelajaran patiseri berbasis MMP, (3) Penetapan dukungan sumber belajar, (4) Evaluasi dan (5) Membuat RPP berbasis MMP. Pengembangan MMP, MMP merupakan media pembelajaran yang menggabungkan antara power point dan youtube.

- b. Tahapan implementasi pembelajaran berbasis MMP: (1) Menfasilitasi pembelajaran, (2) Memberikan bimbingan, (3) Menerapkan evaluasi proses dan produk, (4)
- c. Evaluasi Pembelajaran. Tahapan evaluasi pembelajaran berbasis MMP: (1) Monitoring, (2) Berkelanjutan, (3) Refleksi.

Gambaran Model Pembelajaran Secara Utuh, dengan tahapan mulai dari perancangan, implementasi dan evaluasi.

- a. Tahap perancangan pembelajaran dosen harus membuat RPP berbasis MMP serta membuat MMP dan perangkat evalusi baik *cognitif*, *psychomotor* dan sikap kerja.
- b. Tahap implementasi, penggunaan MMP lebih ditekankan pada saat pembelajarn teori sebagai upaya membentuk pemahaman awal yang lebih baik. Pada saat pembelajaran teori dapat diikuti dengan diskusi dan refleksi penguasaan teori. Mahasiswa harus yakin dengan apa yang dikuasai.
- c. Pada saat pembelajaran praktik MMP dapat digunakan untuk *merevieuw* ulang pemahaman mereka tentang materi.
- d. Tahap evaluasi, diawal terlihat mahasiswa lebih faham dengan apa yang akan dikerjakan, tidak ragu-ragu. lebih siap sehingga mengurangi kesalahan kerja.

2. Respon mahasiswa Pendidikan Teknik Boga terhadap isi MMP.

Respon mahasiswa Pendidikan Teknik Boga terhadap Perangkat Pembelajaran Multi Media Patiseri atau MMP yaitu baik dan dapat menerima. Hal ini tergambar dari angket yang kita berikan pada mahasiswa setelah mereka melihat tayangan MMP, yaitu dari: (1) aspek keruntutan penyajian MMP 15 (100%) menyatakan runtut, (2) aspek kejelasan (gambar, langkah, teknik olah, bahan, alat dan materi), 85 % responden menyatakan MMP memperjelas, (3) aspek kebermaknaan (pemahaman) 84,44% responden menyatakan bermakna (lebih memahami), dan (4) kemudahan (memudahkan pada saat praktik dan mengoperasikan/menggunakan media MMP) 93,33% responden menyatakan memudahkan, baik pada saat praktik maupun penggunaan/pengoperasian MMP tersebut.

SARAN

Diharapkan penelitian ini dapat memacu dosen-dosen lain terutama pada mata kuliah praktek untuk mempersiapkan media yang lebih komunikatif sehingga pembelajaran lebih menarik dan mahasiswa lebih jelas.

DAFTAR PUSTAKA

http://sclthailand.org/2012/01/teaching-for-klerstanding-article-1/31Januari2012)

Hamidah, Siti. 2011, "Efektivitas Pembelajaran Soft Skills Terintegrasi pada Siswa SMK Boga". *Penelitian*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

- Parjono dkk. 2007. Panduan Penelitian Tindakan Kelas, Seri Metodologi Penelitian Yogyakarta. Lembaga Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta.
- AriefS. Sadiman, R. Rahardjo, Anung Haryono, Rahardjito, 1986, *Media Pendidikan*, Jakarta:PT Raja Grafindo Persada.

Azhar Arsyad, 1997, Media Pembelajaran, Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.