

# ANALISIS PENGGUNAAN *JOB SHEET* PADA MATA KULIAH PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI TENGAH PANDEMI COVID 19

**Rina Setyaningsih<sup>1</sup>, Enggar Kartikasari<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa  
Jln.Batikan UH3/1043 Tahunan, Umbulharjo, Yogyakarta-55167.Telp.(0274)562265.Fax 547042  
Email: [rina.setyaningsih1202@gmail.com](mailto:rina.setyaningsih1202@gmail.com)<sup>1</sup>, [enggar.kartikasari03@gmail.com](mailto:enggar.kartikasari03@gmail.com)<sup>2</sup>

## **Abstrak**

*Jobsheet* merupakan panduan prosedur kerja praktik berbentuk lembaran-lembaran yang digunakan untuk mempermudah dalam melatih ketrampilan dan kemampuan mahasiswa pada saat praktikum. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran penggunaan *jobsheet* pada kegiatan persiapan, pelaksanaan, penyajian dan evaluasi praktikum Mata Kuliah Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan di tengah menghadapi kondisi pandemi covid 19. Populasi penelitian sebanyak 39 mahasiswa dengan teknik *total sampling*. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, dokumentasi dan kuesioner secara *online* melalui *google form* dikarenakan perkuliahan dilaksanakan secara daring. Analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan menghitung mean, median, modus, dan standart deviasi.

Hasil penelitian menunjukkan penggunaan *jobsheet* pada kegiatan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi praktikum Mata Kuliah Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan di tengah pandemi covid 19 secara keseluruhan termasuk tinggi, sedangkan pada masing-masing indikator: persiapan sebesar 46,15% (tinggi), pelaksanaan sebesar 43,59% (tinggi), penyajian sebesar 35,9% (sedang), evaluasi sebesar 61,5% (sedang), artinya Mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta mampu mengaplikasikan penggunaan *jobsheet* pada praktikum pengolahan makanan dengan baik dan tepat, sehingga penggunaan *jobsheet* dalam pembelajaran praktikum sangat penting dan dibutuhkan oleh mahasiswa guna mempelajari dan memahami materi yang disampaikan oleh Dosen.

**Kata Kunci:** Analisis, *Jobsheet*, Pengolahan Makanan.

## Pendahuluan

Pendidikan menjadi salah satu investasi bangsa terutama bagi negara yang sedang berkembang. Kebutuhan yang tinggi terhadap kualitas sumber daya manusia yang bermutu menunjukkan bahwa pendidikan memiliki peranan yang sangat besar dan memerlukan strategi dalam pembangunan peradaban bangsa dan negara. Prodi PVKK khususnya bidang keahlian Tata Boga hadir untuk menciptakan sebuah investasi pada bangsa yang siap untuk menciptakan sumber daya manusia berkualitas sesuai dengan bidangnya baik menjadi guru maupun juru. Kualitas sumberdaya manusia akan mempengaruhi kemajuan suatu bangsa. Pembelajaran di perguruan tinggi lebih memfokuskan pada mahasiswa atau sering disebut dengan *student centered learning*. Mahasiswa adalah orang dewasa yang sudah mampu berpikir kritis, dan dapat membedakan mana yang baik dan tidak baik bagi mereka. Di samping itu, mahasiswa juga dapat menggunakan pikiran mereka dalam pembelajaran tanpa harus dipaksa. Dosen menggunakan strategi yang bervariasi dalam menyampaikan materi yaitu melibatkan mahasiswa secara kreatif dan aktif para proses pembelajaran. Hal ini dilakukan agar mahasiswa mempunyai jiwa kemandirian dalam pembelajaran dan untuk menumbuhkan daya kreativitas mahasiswa. Oleh karena itu, Dosen perlu membuat rancangan untuk setiap pertemuan dalam menyampaikan materi perkuliahan, khususnya di tengah pandemik covid 19 yang sekarang kita alami.

Situasi ini membawa dampak pada proses pembelajaran yang dilakukan secara *online/daring*. Pendidikan Tata Boga sebagai salah satu bidang keahlian di Prodi PVKK mengemban tugas mendidik mahasiswa agar memiliki keterampilan di bidang pengajaran. Keterampilan tersebut diperoleh melalui kegiatan praktik di laboratorium yang memerlukan media penuntun, salah satunya adalah *Jobsheet* terutama di tengah *pandemic*

*covid 19* saat ini. *Output* yang diharapkan mahasiswa harus dapat melaksanakan praktikum secara tepat dan benar serta mandiri, khususnya pada mata kuliah manajemen teknologi pengolahan makanan yang merupakan mata kuliah prasyarat wajib lulus. Setiap mahasiswa harus mempunyai acuan/pedoman dalam melakukan kegiatan praktik agar dapat berjalan dengan lancar. Idealnya pada kegiatan praktikum ada tiga langkah yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi [1]. Pada kegiatan praktikum berlangsung mahasiswa diberikan *jobsheet* oleh pengampu mata kuliah, baik untuk individu maupun kelompok guna membantu mahasiswa selama praktikum berlangsung. Penggunaan *jobsheet* pada kegiatan persiapan (*mise en plase*) : diri, alat dan bahan, pada kegiatan pelaksanaan: mengolah produk sesuai dengan langkah-langkah kerja yang terdapat di dalam *jobsheet* dan menyajikan serta mempresentasikan hasil produk dengan penuh tanggung jawab [2]. *Jobsheet* adalah panduan prosedur kerja praktik berbentuk lembaran-lembaran yang digunakan untuk mempermudah dalam melatih ketrampilan dan kemampuan mahasiswa pada saat praktikum[3]

Kenyataannya, *jobsheet* belum digunakan secara optimal oleh mahasiswa, sehingga pada saat praktikum mahasiswa banyak melakukan kesalahan dalam langkah-langkah pembuatan dan selalu bertanya pada dosen pengampu. Hal tersebut menyebabkan kondisi pembelajaran tidak efektif dan ada beberapa mahasiswa yang mengulang/belum tuntas dalam penguasaan kompetensi mata kuliah manajemen teknologi pengolahan makanan. Terkait dengan kondisi tersebut, menunjukkan bahwa mahasiswa belum memahami gambaran umum tentang penggunaan *jobsheet* dan prmanfaatannya serta *jobsheet* mempengaruhi tingkat keberhasilan dan kegagalan produk terutama pada praktikum dengan pembelajaran *daring/online*. Hal tersebut didukung oleh

hasil penelitian yang menyatakan bahwa *jobsheet* pada mata kuliah instalasi listrik yang digunakan mahasiswa praktikum di laboratorium pendidikan teknik elektro fakultas teknik Universitas Negeri Makassar dapat dinyatakan telah efektif[4].

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana manfaat penggunaan *Jobsheet* Pada Mata Kuliah Praktikum Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan pada Mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta?”. Tujuan Penelitian ini untuk memperoleh gambaran manfaat penggunaan *jobsheet* pada pembelajaran praktikum mata kuliah Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan tahap persiapan, pelaksanaan dan evaluasi mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta.

## Metode

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif, dengan pendekatan deskriptif[5]. Penelitian ini dilaksanakan pada mahasiswa di Prodi PKVK FKIP UST Yogyakarta. Subyek dalam penelitian ini mahasiswa Prodi PVKK yang menempuh mata kuliah Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan di semester dua. Obyek penelitiannya adalah Penggunaan *jobsheet* pada persiapan, pelaksanaan, penyajian dan evaluasi. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Tahun Akademik 2020/2021 yang menempuh mata kuliah Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan berjumlah 39 responden. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan dengan teknik *total sampling* artinya bahwa semua anggota populasi dijadikan sebagai sampel dalam penelitian. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, dokumentasi dan kuesioner secara *online* melalui *google form* dikarenakan perkuliahan dilaksanakan secara daring. Analisis data yang digunakan adalah

deskriptif kuantitatif dengan menghitung mean, median, modus, dan standar deviasi.

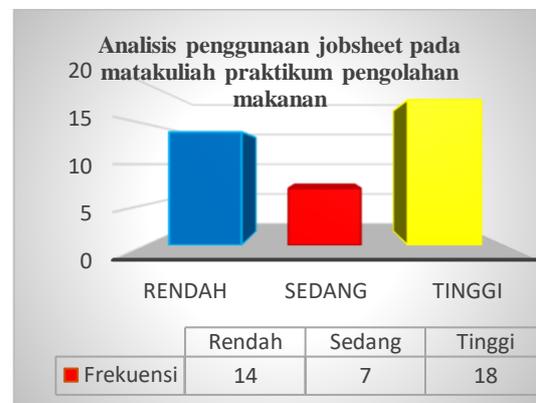
## Hasil dan Pembahasan

Tabel 1. Kategori skor analisis penggunaan *Jobsheet* pengolahan makanan

Kategori	Interval	Frekuensi	Prosentase (%)
Tinggi	71-79	18	46,15
Sedang	63-70	7	17,95
Rendah	54-62	14	35,90
<b>Total</b>		<b>39</b>	<b>100%</b>

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 1 dari 39 responden diperoleh hasil kategori tinggi (46,15%), kategori sedang (17,95%), dan kategori rendah (35,90%). Data tersebut menunjukkan analisis menggunakan *jobsheet* dalam katagori tinggi. Untuk lebih jelas lagi maka dapat digambarkan pada histogram seperti yang disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Histogram analisis penggunaan *jobsheet* manajemen pengolahan makanan.

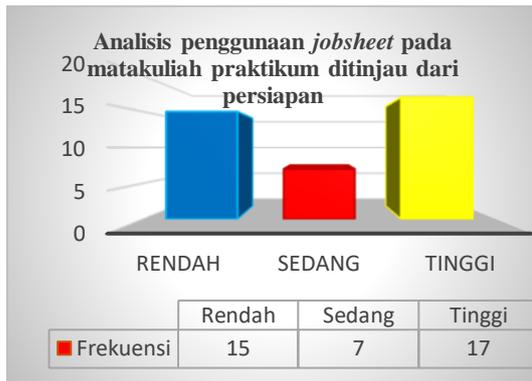
Penggunaan *jobsheet* pada masing-masing indikator.

Tabel 2. Kategori Skor penggunaan *jobsheet* pada indikator persiapan.

Katagori	Interval	Frekuensi	Prosentase (%)
Tinggi	19 – 20	17	43,59
Sedang	17 – 18	7	17,95
Rendah	15 – 16	15	38,46
<b>Total</b>		<b>39</b>	<b>100%</b>

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 2 dari 39 responden diperoleh hasil kategori tinggi (43,59%), kategori sedang (17,95%), dan kategori rendah (38,46%). Data tersebut menunjukkan analisis penggunaan *jobsheet* dalam katagori tinggi. Untuk lebih jelas lagi maka dapat digambarkan histogram seperti yang disajikan pada gambar 2.



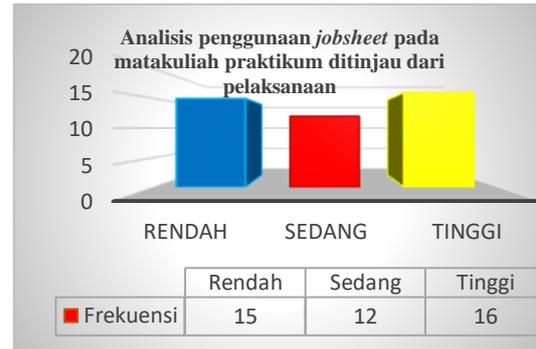
Gambar 2. Histogram penggunaan *jobsheet* indikator persiapan.

Tabel 3. Kategori Skor penggunaan *jobsheet* pada indikator pelaksanaan.

Kategori	Interval	Frekuensi	Prosentase (%)
Tinggi	18 – 20	16	41,06
Sedang	16– 18	12	30,78
Rendah	13 – 15	15	38,46
<b>Total</b>		<b>39</b>	<b>100%</b>

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 3 dari 39 responden diperoleh hasil kategori tinggi (41,06%), kategori sedang (30,78%), dan kategori rendah (38,46%). Data tersebut menunjukkan analisis menggunakan *jobsheet* dalam katagori tinggi. Untuk lebih jelas lagi maka dapat digambarkan histogram seperti yang disajikan pada gambar 3.



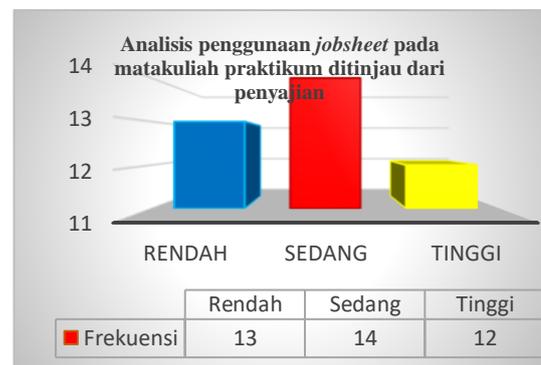
Gambar 3. Histogram penggunaan *jobsheet* indikator pelaksanaan.

Tabel 4. Kategori Skor penggunaan *jobsheet* pada indikator penyajian.

Kategori	Interval	Frekuensi	Prosentase (%)
Tinggi	18 – 20	12	30,8%
Sedang	16– 18	14	35,9%
Rendah	14 – 16	13	33,4%
<b>Total</b>		<b>39</b>	<b>100%</b>

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4 dari 39 responden diperoleh hasil kategori tinggi (30,8%), kategori sedang (35,9%), dan kategori rendah (33,4%). Data tersebut menunjukkan analisis menggunakan *jobsheet* dalam katagori sedang. Untuk lebih jelas lagi maka dapat digambarkan histogram seperti yang disajikan pada gambar 4.



Gambar 4. Histogram penggunaan *jobsheet* indikator penyajian

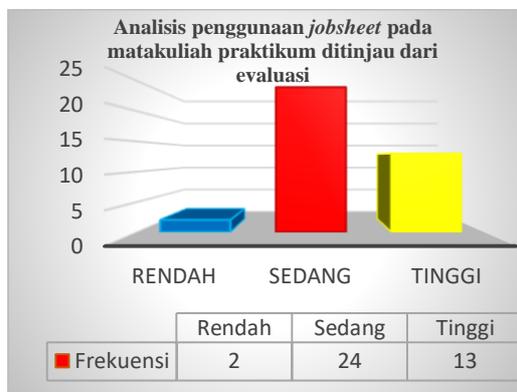
Tabel 5. Kategori Skor penggunaan *jobsheet* pada indikator evaluasi.

Kategori	Interval	Frekuensi	Prosentase (%)
Tinggi	18 – 20	13	33,4%

Sedang	15– 17	24	61,5%
Rendah	12 – 14	2	5,1%
<b>Total</b>		<b>39</b>	<b>100%</b>

Sumber : Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 5 dari 39 responden diperoleh hasil kategori tinggi (33,4%), kategori sedang (61,5%), dan kategori rendah (5,1%). Data tersebut menunjukkan analisis penggunaan *jobsheet* dalam katagori sedang. Untuk lebih jelas lagi maka dapat digambarkan histogram seperti yang disajikan pada gambar 5.



Gambar 5. Histogram penggunaan *jobsheet* indikator evaluasi

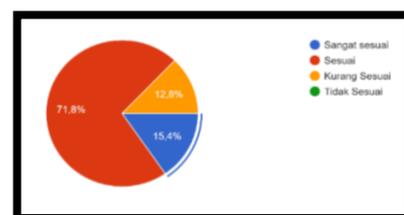
## Pembahasan

### Analisis penggunaan *jobsheet* pada mata kuliah praktikum pengolahan makanan di tengah pandemic covid 19 Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta secara keseluruhan.

Secara keseluruhan, analisis penggunaan *jobsheet* pada mata kuliah praktikum Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan di tengah *pandemic* covid 19 Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta termasuk dalam katagori tinggi. Artinya mahasiswa mampu mengaplikasikan penggunaan *jobsheet* praktikum pengolahan makanan dengan baik dan tepat, khususnya di tengah *pandemic* covid 19 saat ini. Hal tersebut dapat dilihat dari tahapan-tahapan yang dilakukan dengan sistematis dan praktikum berjalan lancar mulai dari tahap persiapan, pengolahan,

penyajian dan evaluasi sesuai dengan ketentuan yang ada di dalam *jobsheet*.

Adanya *jobsheet* dapat mempermudah dalam melatih ketrampilan dan kemampuan mahasiswa pada saat praktikum, sehingga akan meminimalisir kesalahan pada waktu pelaksanaan praktikum pengolahan makanan. Pendapat tersebut sejalan dengan hasil penelitian yang menyatakan bahwa implementasi *jobsheet* sebagai panduan praktik [4]. *Jobsheet* sangat dibutuhkan dalam praktikum pengolahan makanan, hal tersebut juga diperkuat dengan hasil *survey* melalui *google form* yang menunjukkan bahwa 71,8% mahasiswa yang menempuh mata kuliah Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan sangat setuju dan menganggap penting adanya *jobsheet*, karena sangat membatu mahasiswa dalam melaksanakan praktikum, terutama di masa *pandemic* covid saat ini. Penggunaan *jobsheet* dapat meminimalisir tingkat kesalahan yang dialami mahasiswa selama praktikum. Jadi penggunaan *jobsheet* pengolahan makanan sesuai digunakan dalam pembelajaran praktikum pada mahasiswa bidang keahlian tata boga terutama di tengah *pandemic* covid 19 yang dilakukan secara daring. Oleh karena itu penggunaan *jobsheet* sangat efektif digunakan dalam pembelajaran praktikum [6]. Diagram respons mahasiswa terkait analisis penggunaan *jobsheet* dalam praktikum pengolahan makanan pada mahasiswa PVKK bidang keahlian Tata Boga dapat dilihat pada gambar 4.6 berikut ini:



Gambar 4.6. Diagram respon mahasiswa Tata Boga terhadap kesesuaian penggunaan *jobsheet* di tengah *pandemic* covid 19

**Analisis penggunaan *jobsheet* pada mata kuliah praktikum pengolahan makanan di tengah *pandemic covid 19* Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta di masing-masing indikator.**

Analisis penggunaan *jobsheet* pada indikator *persiapan*. Analisis penggunaan *jobsheet* pada mata kuliah praktikum pengolahan makanan pada indikator persiapan termasuk dalam katagori tinggi. Artinya mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta mampu menggunakan dan melaksanakan *jobsheet* pada mata kuliah praktikum pengolahan makanan dengan benar dan tepat. Hal tersebut ditunjukkan dari proses persiapan yang benar dan sesuai dengan prosedur. Mahasiswa melaksanakan tahapan persiapan/ *mise en place* meliputi persiapan diri, persiapan alat dan persiapan bahan sebelum melaksanakan praktikum di tengah *pandemic covid 19*. *Jobsheet* sangat membantu mahasiswa baik secara individu maupun berkelompok dalam melaksanakan praktikum pengolahan makanan secara daring/*online*. Dimana mahasiswa tetap menggunakan dan mematuhi prosedur yang ada di dalam persiapan diri menggunakan praktikum lengkap, mahasiswa melakukan persiapan bahan dengan melaksanakan tahapan penanganan dan penataan yang benar serta menyiapkan peralatan yang akan digunakan untuk proses pengolahan makanan. Semua itu dilakukan dengan baik, sehingga akan menghasilkan makanan yang bermutu, berkualitas dan bergizi. *Hygiene* dan sanitasi juga diterapkan pada praktikum pengolahan makanan.

Analisis penggunaan *jobsheet* pada indikator *pelaksanaan* mata kuliah praktikum Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan termasuk dalam katagori tinggi. Artinya mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta bidang keahlian Tata Boga mampu memahami dan mengaplikasikan penggunaan *jobsheet* dengan baik dan tepat saat melaksanakan praktikum pengolahan makanan di tengah *pandemic covid 19* yang dilaksanakan secara daring. Hal tersebut

dapat dilihat dari sikap mahasiswa pada waktu melakukan tahapan pelaksanaan: Mahasiswa melaksanakan proses pengolahan dengan benar sesuai dengan langkah-langkah yang ada di dalam *jobsheet*; mahasiswa mampu menggunakan dan mengolah makanan dengan teknik yang benar, sehingga hasil praktikum pengolahan makanan sesuai dengan kriteria hasil yang baik dan tepat waktu dalam proses pelaksanaan pengolahan.

Analisis penggunaan *jobsheet* pada indikator *penyajian* termasuk dalam katagori sedang. Artinya mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta bidang keahlian tata boga sedang/ cukup dalam mengaplikasikan penggunaan *jobsheet*. Hal tersebut dilihat dari masih adanya mahasiswa yang menggunakan peralatan yang tidak sesuai dan tidak melakukan *food plating* dengan benar dan tepat serta tidak sesuai dengan prosedur yang ada di *jobsheet*. Hal tersebut dikarenakan keterbatasan peralatan yang ada di kos atau di rumah masing-masing serta sarpras yang kurang memadai dalam proses penyajian, sehingga mahasiswa menggunakan peralatan apa adanya. Sebagian mahasiswa juga melakukan *food plating* dengan sederhana, dikarenakan banyak mahasiswa yang berada di zona merah, sehingga bahan yang digunakan untuk *food plating* juga terbatas dan kurang sesuai. Hal tersebut dilihat dari dokumentasi hasil praktikum mahasiswa Prodi PVKK keahlian Tata Boga.

Analisis penggunaan *jobsheet* pada indikator *evaluasi* termasuk dalam katagori sedang/ cukup. Artinya mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta bidang keahlian tata boga cukup memahami penggunaan *jobsheet* pengolahan makanan terkait evaluasi. Tahapan proses evaluasi yang dinilai dari rasa, warna, tekstur, penyajian dan penerapan dari K3 dalam pengolahan makanan. Mahasiswa cukup memperhatikan proses evaluasi yang dosen pengampu lakukan melalui pembelajaran daring di tengah *pandemic covid 19* yaitu

dengan melihat hasil praktikum mahasiswa dan beberapa penilaian dari panelis terkait hasil produk. Selain pada hasil produk, pengampu juga melakukan tahapan evaluasi dari tahap persiapan, proses pengolahan, penyajian sampai dengan presentasi mahasiswa melalui video, dokumentasi maupun PPT. *Jobsheet* sangat membantu mahasiswa agar capaian pembelajaran tetap tercapai di tengah pandemi saat ini. Hal tersebut sejalan dengan pernyataan *jobsheet* untuk pemandu atau pegangan peserta dalam mempelajari dan menguasai salah satu kompetensi yang diajarkan oleh pendidikan [7] dan mahasiswa/peserta didik tidak bingung dengan apa yang mereka akan lakukan karena di dalam *jobsheet* sudah ada prosedur atau *step by step* secara urut[8]. Proses belajar mengajar dengan metode praktik berarti peserta didik diberi kesempatan untuk mengalami sendiri, mengikuti proses mengamati suatu objek, menganalisis, membuktikan, dan menarik kesimpulan sendiri tentang suatu objek, keadaan atau proses sesuatu[9].

## Simpulan

Hasil penelitian diperoleh data mengenai analisis penggunaan *jobsheet* praktikum mata kuliah Manajemen Teknologi Pengolahan Makanan pada mahasiswa Prodi PVKK FKIP UST Yogyakarta termasuk dalam kategori tinggi. Artinya mahasiswa mampu mengaplikasikan penggunaan *jobsheet* praktikum pengolahan makanan dengan baik dan tepat. Selain itu penggunaan *jobsheet* dalam pembelajaran praktikum sangat penting dan dibutuhkan mahasiswa di tengah *pandemic covid 19* saat ini. Hasil analisis penggunaan *jobsheet* masing-masing indikator/aspek antara lain: ditinjau dari persiapan termasuk dalam kategori tinggi, artinya mahasiswa mampu melaksanakan praktikum pada tahap persiapan/*mise en place* dengan benar dan sesuai prosedur meliputi persiapan diri, alat dan bahan walaupun di tengah *pandemic*

*covid 19*. Pelaksanaan termasuk dalam kategori tinggi, artinya mahasiswa mampu melaksanakan praktikum dengan tahapan yang sistematis, benar dan tepat dalam penggunaan *jobsheet* di tengah *pandemic covid 19*. Hal tersebut dapat dilihat dari sikap dan hasil praktikum mahasiswa.

Penyajian termasuk dalam kategori sedang, Artinya mahasiswa cukup dalam mengaplikasikan penggunaan *jobsheet*. Mahasiswa tetap melaksanakan penyajian makanan dengan prosedur, namun di tengah *pandemic covid 19* saat ini pembelajaran praktikum kurang maksimal karena keterbatasan alat dan bahan untuk melaksanakan *food plating*, khususnya bagi mahasiswa yang berada pada zona merah.

Evaluasi termasuk dalam kategori sedang. Artinya mahasiswa cukup memahami penggunaan *jobsheet* pengolahan makanan terkait evaluasi. Hal tersebut dapat dilihat dari pemahaman mahasiswa terkait penilaian dari praktikum pengolahan makanan yang dilihat dari proses dan hasil produk melalui presentasi dan video praktikum.

## Daftar Pustaka

- [1] R. Sharpe, "Secondary School Students Attitudes to Practical Work in School Science.," University of York, 2012.
- [2] I. B. K. Krisnanda W, N. M. Suriani, and C. I. R. Marsiti, "PENGEMBANGAN JOBSHEET DENGAN PENDEKATAN SAINTIFIK PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA," *J. BOSAPARIS Pendidik. Kesejaht. Kel.*, 2019, doi: 10.23887/jjpkk.v10i3.22145.
- [3] Y. R. Anggarta, "PENGEMBANGAN JOBSHEET SEBAGAI SUMBER BELAJAR

PRAKTIK TEKNIK  
PENGUKURAN KELAS X  
TEKNIK PERMESINAN DI SMK  
MUHAMMADIYAH 1 SALAM,”  
2016.

- [4] Muh Ridwan, “Penggunaan Jobsheet Pada Matakuliah Praktikum Instalasi Listrik.” Universitas Negeri Makasar, 2018.
- [5] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D.* Bandung: alfabeta, 2006.
- [6] M. Yahya, “Efektivitas Penggunaan Job Sheet Pada Pembelajaran Praktik Jurusan Pendidikan Teknik Otomotif Ft Unm,” *J. Pendidik. Teknol. dan Kejuru.*, 2014.
- [7] Sukardi, *Metode Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya.* Jakarta: Bumi Aksara, 2013.
- [8] M. dan A. M. Thobroni, *Belajar dan Pembelajaran Pengembangan Wacana dan Praktik Pembelajaran dalam Pembangunan Nasional.* Yogyakarta: Ar-Ruzz Media, 2011.
- [9] S. Sagala, *Konsep dan Makna Pembelajaran.* Bandung: Alfabeta, 2011.

