

PENINGKATAN PEMBELAJARAN PEMBUATAN ROTI MANIS MELALUI INDEPENDENT STUDY PADA MAHASISWA TATA BOGA DI UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

Nurlaila¹, Yati Setiati², Metty Muharyati³

Abstrak : Peserta didik seringkali mengalami kesulitan belajar, oleh karena itu perlu adanya suatu strategi belajar mengajar yang dapat memecahkan permasalahan tersebut. Untuk mencapai tujuan pembelajaran yang menghasilkan peserta didik yang memiliki pemahaman dan penguasaan yang baik maka dibutuhkan metode pembelajaran yang kondusif bagi proses belajar mengajar. Salah satu metode pengajaran yang digunakan sebagai sumber utama dalam menyampaikan ilmu dan pengetahuan kepada mahasiswa adalah Independent Study. Metode yang digunakan Independent Study, dengan melakukan pra observasi, siklus I, II, dan III yang dilaksanakan sebanyak 9 kali pertemuan. Hasil belajar siklus pertama: Nilai rata-rata teori roti (bahan, alat, jenis dan teknik pengolahan roti) 76,1. Hasil belajar pada siklus kedua, pada hasil produk roti manis yang mereka adalah 82,6 dan hasil belajar bakery pada siklus ketiga adalah 91,8. Dari hasil refleksi pada siklus pertama, kedua, dan ketiga, pendekatan pembelajaran melibatkan mahasiswa melalui mencari sendiri gaya belajar mereka sehingga dapat tumbul ide-ide yang menjadikan mahasiswa lebih kreatif. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan prestasi belajar mulai dari siklus I nilai rata-rata yaitu 76,1; siklus II nilai rata-rata yaitu 82,6 ; siklus III nilai rata-rata yaitu 91,8.

Kata Kunci: Pembelajaran, Roti manis, Independent Study

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Pada dasarnya pendidikan berfungsi apabila kemampuan, nilai, sikap dan perilaku yang sesuai dengan tuntunan masyarakat, sehingga sumber daya manusia yang mandiri, adaptable memiliki life skills yang memadai, serta memiliki visi dan wawasan global sangat penting dalam menghadapi ancaman peluang tersebut.

Pelaksanaan kegiatan belajar mengajar merupakan suatu usaha untuk mempengaruhi terjadinya proses belajar. Lazimnya keberhasilan belajar dinyatakan dari adanya perubahan tingkah laku, seorang pengajar harus mempersiapkan materi yang akan diberikan ke peserta didiknya dengan baik. Kejelasan materi yang diterima, apabila seorang pengajar dalam menyampaikan materi pengajaran menggunakan tingkat pengalaman yang bervariasi. Tingkat pengalaman yang dapat

diberikan kepada peserta didik dibedakan menjadi tiga tingkatan, yaitu : Pengalaman nyata, Pengganti pengalaman nyata, Pengalaman verbal yaitu pengalaman dengan kata-kata belakang. Metode pengajaran yang digunakan dosen sebagai sumber utama dalam menyampaikan ilmu dan pengetahuan kepada mahasiswa adalah Independent Study yang merupakan pengajaran individual yaitu suatu upaya untuk memberikan kesempatan kepada peserta didik agar dapat belajar sesuai dengan kemampuan, kebutuhan, kecepatan dan caranya sendiri. (Sudjana, Nana, 1989: 116)

Dengan menggunakan pembelajaran ini mahasiswa diharapkan mampu membangun pemahaman tentang pengetahuan dan keterampilan di bidang Bakery (roti) melalui cara meningkatkan kemampuan berkreasi dan berinovasi yang membentuk kompetensi diri. Salah satu upaya yang ditawarkan untuk mencapai tujuan yang tersebut di atas adalah dengan melakukan penelitian tindakan kelas (classroom action research) dengan menerapkan Independent Study.

Tujuan dari penelitian ini adalah agar peserta didik (mahasiswa) dapat belajar secara optimal

¹⁾ ²⁾ ³⁾ Dosen Tata Boga IKK FT UNJ

serta bisa mencapai tingkat penguasaan bahan ajar yang dipelajarinya

Metode

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode pengajaran Independent Stud, agar mahasiswa dapat menemukan inovasi baru dalam membuat produk Pastry Bakery. Dalam Pelaksanaan penelitian ini melalui pra observasi, siklus I, II, dan III yang dilaksanakan sebanyak 9 kali pertemuan. Subyek penelitian ini adalah dosen mata kuliah Pastry bakery dan mahasiswa Strata 1 program studi Pendidikan Tata Boga Jurusan IKK angkatan 2006 yang mengikuti mata kuliah Pastry bakery semester III tahun akademik 2006/2007 pada jurusan IKK FT Universitas Negeri Jakarta. Jumlah mahasiswa sebanyak 25 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini dilaksanakan melalui 3 siklus yaitu pada siklus I dengan materi bahan, alat jenis roti dan teknik pengolahan roti, siklus II teori roti manis dan perhitungan formula roti manis, siklus III praktikum roti manis dengan inovasi.

Hasil pretest adalah mahasiswa yang mengetahui jenis-jenis roti 14.8%, bahan –bahan utama pengolahan roti 29.6%, alat-alat pengolahan roti 11.1%, dan metode pengolahan roti 33.3%. Setelah pemberian materi dilakukan post test dengan hasil 77.8% mengatakan dosen menyampaikan materinya menarik, sedangkan 22.2% mengatakan kurang menarik. Sedangkan mengenai kepuasan terhadap system nilai yang diberikan dosen kepada hasil belajar, ada 62,9% mahasiswa mengatakan memuaskan.

Hasil Belajar Siklus Pertama (bahan, alat, jenis, dan teknik pengolahan roti)

Menunjukkan 8 mahasiswa mendapatkan nilai 80-100 dan 19 mahasiswa nilai 70-79 berarti hasil belajar cukup memuaskan karena sudah masuk pada standar keberhasilan ini dipengaruhi terdapatnya pengalaman mahasiswa dalam pengolahan roti. Nilai rata-rata teori roti mahasiswa pada siklus I adalah 76,1.

Hasil Belajar Siklus Kedua (adalah teori roti manis dan perhitungan formula pengolahan roti manis)

Menunjukkan sebanyak 24 orang mahasiswa (88.9%) mendapatkan nilai sempurna pada tugas membuat formula roti manis. Nilai rata-rata mahasiswa pada siklus kedua adalah 82.6.

Hasil Belajar Siklus Ketiga (praktikum roti manis)

Menunjukkan 100% mahasiswa yang memperoleh nilai A (80-100). Nilai rata-rata mahasiswa pada siklus kedua adalah 91,8

Berdasarkan hasil penelitian didapat hasil pretest sebelum siklus I adalah mahasiswa yang mengetahui jenis-jenis roti 14.8%, bahan –bahan utama pengolahan roti 29.6%, alat-alat pengolahan roti 11.1%, dan metode pengolahan roti 33.3%. Materi diberikan setelah pretest dengan metode ceramah dan diskusi serta didukung dengan media audio visual (video demonstrasi pengolahan roti), mendapatkan hasil sebanyak 66.7% mahasiswa mempunyai kesan terhadap cara penyampaian materi dosen pengampu sudah jelas. Sedangkan 25.9% mahasiswa mengatakan kurang jelas dan 7.4% mahasiswa mengatakan tidak jelas.

Setelah materi pada pertemuan pertama diberikan. Kemudian mahasiswa diberikan kembali post test untuk mengetahui apakah ada peningkatan pengetahuan mahasiswa. Sebanyak 66.7% mahasiswa mempunyai kesan terhadap cara penyampaian materi dosen pengampu sudah jelas. Sedangkan 25.9% mahasiswa mengatakan kurang jelas dan 7.4% mahasiswa mengatakan tidak jelas.

Pada siklus pertama mengenai bahan, alat, jenis, dan teknik pengolahan roti manis dengan hasil 8 mahasiswa mendapatkan nilai 80-100 tetapi sebagian besar mendapatkan nilai 70-79 sebanyak 19 mahasiswa (70.4%). Nilai rata-rata teori roti (bahan, alat, jenis, dan teknik pengolahan roti) mahasiswa pada siklus I adalah 76,1.

Pada siklus kedua teori roti manis dan perhitungan formula pengolahan roti manis dengan hasil :sebanyak 24 orang mahasiswa (88.9%) mendapatkan nilai sempurna pada tugas membuat formula roti manis. Nilai rata-rata mahasiswa pada siklus kedua adalah 82.6.

Sedangkan pada siklus ketiga mengenai praktikum roti manis, diperoleh 100% mahasiswa yang memperoleh nilai A (80-100). Nilai rata-rata mahasiswa pada siklus kedua adalah 91,8 sangat lebih baik dari pada nilai pada siklus kedua.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesulitan yang dihadapi mahasiswa dalam mengikuti mata kuliah Bakery yang menjadi mata kuliah keahlian program studi Tata Boga menunjukkan kemajuan yang cukup signifikan dengan menggunakan model pembelajaran Independent Study. Pendekatan pembelajaran praktek rill dapat dilakukan dalam 5 (lima) cara penyajian Independent Study, sehingga dapat tumbul ide-ide yang menjadikan mahasiswa lebih kreatif. Hal ini dibuktikan dengan peningkatan prestasi belajar mulai dari siklus I nilai rata-rata yaitu 76,1; siklus II nilai rata-rata yaitu 82,6 ; siklus III nilai rata-rata yaitu 91,8.

Pengalaman mahasiswa survey ke industri bakery memberikan kontribusi yang sangat positif pada peningkatan kreatifitas. Mahasiswa mendapatkan pengalaman dan informasi sehingga mereka dapat mengaplikasikan langsung pada saat praktikum. Membuat labsheet pada saat praktikum merupakan disiplin pada saat praktikum sehingga mahasiswa mengetahui apa yang masih kurang dari dirinya. Sesi refleksi yang mengevaluasi hasil pembelajaran mahasiswa untuk lebih aktif dan kolaboratif melakukan eksperimen dan membahas konsep-konsep bakery secara bertahap. Hal ini berdampak pada mahasiswa dalam hal menyelesaikan suatu permasalahan secara sistematis dan perencanaan bertahap.

Hasil kuesioner yang disebabkan pada mahasiswa pada akhir siklus menunjukkan :

- a. Semakin jelas tujuan pembelajaran
- b. Isi materi mudah diikuti dan mahasiswa lebih menarik mengikutinya

- c. Peningkatan pembelajaran sangat berkembang pesat
- d. Kreatifitas mahasiswa semakin meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Amir Hamzah Sukiman, 1981. Media Audio Visual, Untuk gajaran Penerangan dan Penyuluhan, PT. Gramedia, Jakarta.
- Anita E. 1996. Woolfok, Educattional Psychology, Needham : Allyn & Bacon. Barbara Clark, Growing Up Gifted, Ohio : Prentice Hall.
- DepDikBud, 1990, Kamus Besar Bahasa Indonesia, Balai Pustaka, Jakarta.
- Em Zul Fajri, Kamus Lengkap Bahasa Indonesia , Difa Publisher James Drever, Jakarta
- Kamus Psikologi, 1989, Bina Aksara, Jakarta.
- Manfred Lange & Bogasari Baking Center. 2006, Roti Teori dan Resep Internasional. PT. Gaya Favorit Perss, Jakarta.
- Munandar, S. C. utami, 1992, Mengembangkan Bakat dan Kreativitas Anak Sekolah, PT Gramedia Sarana Indo, Jakarta
- Nasution, 1999, Teknologi Pendidika, Bumi Aksara, Jakarta
- N.K, Roestiyah, 1994, Masalah Pengajaran Sebagai Suatu Sistem, Rineka Cipta, Jakarta
- Norman A. Sprinthal and Richard C. Sprinthall, 1990, Educational Pshychology, a Development Approach, Mc Graw – Hill, Singapore
- Oemar Hamalik, 2001, Kurikulum dan Pembelajaran, Bumi Aksara, Jakarta
- Robert P. Vecchio, 1995, Organizational Behaviour, The Dryden Press, Orlando
- Soerjono Soekamto, 1985, Kamus Sosiologi, Rajawali, Jakarta
- Sudjana, Nana. 1989, Teknologi Pengajaran. Sinar Baru, Bandung
- Universitas Negeri Jakarta. 2003, Pedoman Akademik 2003/2004 Fakultas Teknik Kampus UNJ, Jakarta