

PENINGKATAN PENGETAHUAN KETERAMPILAN SISWA DALAM PENGOLAHAN MAKANAN KHAS DAERAH TERMODIFIKASI MELALUI METODE PENDAMPINGAN PENEMUAN TERBIMBING (PPT)

Jaenuri

Sekolah Menengah Atas Negeri (SMAN) 1 Gresik
Email: j4en74@gmail.com

ABSTRACT

The purpose of Classroom Action Research (PTK) is to find out the learning process using the Pendampingan Penemuan Terbimbing (PPT) method and whether PPT can improve the quality of learning knowledge of regional food processing modified by students in class XII MIPA 6 SMAN 1 Gresik. Crafts and Entrepreneurship are subjects that produce students' abilities, creativity and skills. The results of processing regional specialties that are modified by students are directed to use ingredients from around the place where they live. The main ingredients use vegetable and animal ingredients. The PTK model used in research was the Kemmis-McTaggart model. This model is carried out through four steps, namely planning, acting, observing, and reflecting. The number of cycles can be more than two depending on the research design. The initial results of the study showed that there were 36 students who achieved mastery learning only 61%, while those who had not completed it reached 39%. At the end of the study with PTT, 99% completeness was obtained. The Guided Discovery Assistance Method is something new for students. At the start when there is interest among fellow students in his age group. Students feel comfortable in learning, then good learning results will be obtained. Most learning activities are student-centered. With effective interaction, it is possible for all group members to master the material at an equal level.

Tujuan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) untuk mengetahui proses pembelajaran dengan menggunakan metode Pendampingan Penemuan Terbimbing (PPT) dan apakah PPT dapat meningkatkan kualitas pembelajaran pengetahuan pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi peserta didik kelas XII MIPA 6 SMAN 1 Gresik. Prakarya dan Kewirausahaan merupakan mata pelajaran yang menghasilkan kemampuan, kreativitas dan ketrampilan peserta didik. Hasil pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi peserta didik diarahkan menggunakan bahan-bahan dari sekitar tempat tinggal. Bahan utamanya menggunakan bahan nabati dan hewani. Model PTK yang digunakan saat penelitian dengan model Kemmis-McTaggart. Model ini dilakukan melalui empat langkah yaitu perencanaan (planning), tindakan (acting), pengamatan (observing), dan refleksi. Jumlah siklus dapat lebih dari dua tergantung pada rancangan penelitian. Hasil awal penelitian didapatkan jumlah 36 siswa tampak bahwa yang mencapai ketuntasan belajar hanya 61 %, sedangkan yang belum tuntas mencapai 39%. Pada akhir penelitian dengan PTT didapatkan ketuntasan 99%. Metode Pendampingan Penemuan Terbimbing menjadi hal baru bagi siswa. Di mulai saat ada ketertarikan antar sesama siswa dalam kelompok sensianya. Siswa terasa nyaman dalam belajar, maka akan diperoleh hasil belajar yang baik. Sebagian besar aktivitas pembelajaran berpusat pada siswa. Dengan interaksi yang efektif dimungkinkan semua anggota kelompok dapat menguasai materi pada tingkat setara.

Keywords: Pendampingan Penemuan Terbimbing, Processing of Modified Regional Typical Foods, Kemmis-McTaggart Model.

PENDAHULUAN

Seiring perkembangan dalam sistem pendidikan hal yang sangat penting dan menjadi pusat perhatian pemerintah Indonesia adalah kurikulum. Kurikulum acap kali mengalami perubahan dengan berbagai penyesuaian dalam rangka meningkatkan kualitas pendidikan. Sekolah dan guru sering mengalami kesulitan untuk menerjemahkan maksud dan tujuan kurikulum yang diberlakukan. Hal tersebut tentunya menyebabkan tujuan pendidikan tidak tercapai secara optimal. Banyak perubahan yang dilakukan oleh guru dan sekolah, antara lain sudut pandang terhadap proses pembelajaran sesuai kurikulum. Kurikulum 2013 mengisyaratkan guru untuk lebih kreatif dan inovatif dalam pembelajaran.

Pelaksanaan pembelajaran kurikulum 2013 menyajikan mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan. Dalam pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan diharapkan adanya suatu metode yang dapat meningkatkan keterampilan peserta didik. Proses pembelajaran dilaksanakan untuk memperoleh konsep-konsep prakarya dengan menerapkan prinsip sains dan menghasilkan suatu yang dikemas dalam pembelajaran teori dan praktik. Karya peserta didik akan menjadikan sebuah solusi atas permasalahan berkaitan dengan kehidupan manusia.¹

Dalam pembelajaran kelas memiliki guru peranan penting dalam meningkatkan kualitas belajar peserta didik. Guru selalu dituntut untuk meningkatkan kualitas dan mengembangkan pembelajaran terlebih dalam mempersiapkan perencanaan proses belajar mengajar. Terkait kondisi belajar di kelas untuk mendapatkan peningkatan hasil belajar diperlukan adanya perubahan-perubahan dalam mengorganisasi kelas, pemilihan metode mengajar, strategi belajar, sikap dan karakter pengelolaan proses belajar mengajar. Peran guru sebagai pengelola proses belajar mengajar, bertindak sebagai fasilitator selalu berusaha membuat suasana proses belajar mengajar yang efektif dan dimungkinkan terjadi proses pembelajaran berjalan dengan baik. Dari hasil proses belajar mengajar yang baik akan meningkatkan kemampuan peserta didik untuk menyimak, mengikuti pelajaran dan menguasai tujuan pembelajaran.

Permasalahan yang muncul pada pembelajaran Prakarya aspek pengolahan makanan adalah hasil karya peserta didik pasca mengikuti pembelajaran terkesan monoton, dalam arti melakukan hal yang sama sebelumnya. Nampak dari pengamatan melalui penulisan proposal usulan usaha yang akan dilakukan. Sebelum melakukan pengolahan makanan proposal dipresentasikan di depan kelas. Berbagai usulan pengolahan makanan masih mengusung makanan belum mengandung unsur inovasi atau termodifikasi. Kesulitan dan

¹. Mulyani Sumantri, Johan Permana, H. 2001. *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung CV. Mulyana

menjadikan faktor penghambat peserta didik dalam pengolahan makanan olahan adalah mengeluarkan ide/gagasan kreatif ketika diberi tugas makanan olahan kreatif.

Pembelajaran pengolahan makanan menitikberatkan pada keterampilan maupun kecakapan mengolah bahan baku menjadi hasil olahan siap saji. Pembelajaran tetap menyampaikan dan tidak meninggalkan ilmu pengetahuan terkait fungsi dan manfaat bahan yang tepat dan pas untuk dijadikan hasil olahan inovatif. Untuk aktivitas pembelajaran hasil olahan perlu ditingkatkan melalui metode pendampingan penemuan terbimbing oleh guru maupun peserta didik, sehingga diharapkan kualitas penerapan belajar peserta didik dapat ditingkatkan.

Berdasarkan uraian di atas, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Peningkatan Pengetahuan Keterampilan Peserta Didik Pengolahan Makanan khas daerah termodifikasi Melalui Metode Pendampingan Penemuan Terbimbing (PPT) kelas XII MIPA 6 SMA Negeri 1 Gresik”.

METODE

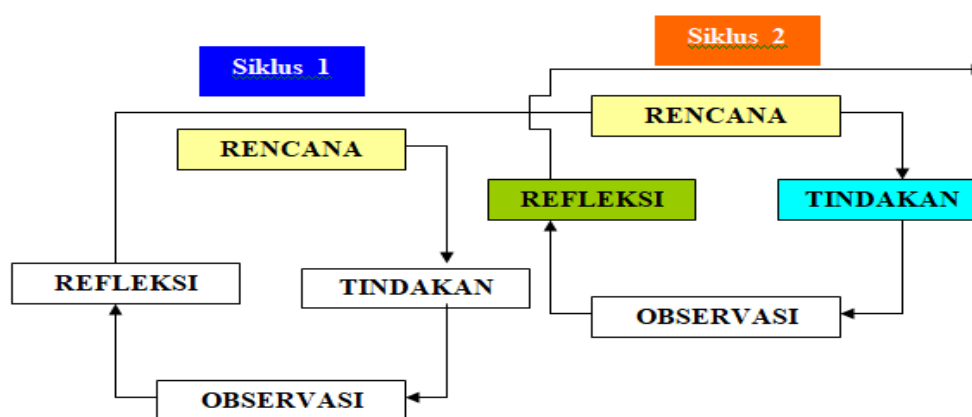
Jenis penelitian yang dilaksanakan adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK). Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan mendeskripsikan pengotimalkan kualitas hasil pengolahan makanan inovatif melalui metode penyajian permasalahan makanan termodifikasi melalui Pendampingan Penemuan Terbimbing (PPT). Dengan menggunakan PPT akan meningkatkan kualitas belajar, siswa akan lebih kreatif dan termotivasi menemukan hal-hal baru dalam pengolahan makanan. Penyajian data menggunakan analisis sistem prosentase. Penelitian dilakukan di SMA Negeri 1 Gresik kelas XII MIPA 6 dengan jumlah siswa 36 pada tahun pelajaran 2020-2021. Penelitian tindakan terbagi menjadi beberapa putaran atau siklus.

Penelitian tindakan kelas bukan sekedar untuk mengukur sebuah dampak dari sebuah tindakan (model, metode pembelajaran) terhadap hasil belajar yang dinyatakan dalam skor hasil test pada peserta didik melainkan bertujuan untuk melakukan perubahan pada tataran sosial dimana guru melaksanakan tugas. Ketika guru melakukan tindakan sebenarnya guru mengajar dan kebiasaan peserta didik belajar agar lebih sistemik, efektif dan efisien. Adapun skor hasil test hanya merupakan indikator dari perubahan yang telah terjadi (Asip Suryadi: 2018).²

² Asip Suryadi, Ika Berdiati. *Menggagas Penelitian Tindakan Kelas Bagi Guru*, (Bandung, Remaja Rosda Karya, 2018).

Hal ini memberi kemungkinan satu macam dan satu kali tindakan saja tidaklah cukup untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi, sehingga perlu dilengkapi dengan tindakan-tindakan lain pada putaran waktu (siklus) berikutnya. Kegiatan penelitian tindakan diakhiri sampai permasalahan yang dihadapi dapat diatasi bukan pada satuan kegiatan telah selesai dilakukan.

Kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan siswa dituntut untuk lebih aktif dalam kelas. Bersama siswa dan guru belajar untuk mencari dan menemukan hal baru dari soal pembelajaran yang disampaikan.³ Dengan bimbingan guru akan menghasilkan aktifitas dan hasil belajar sesuai yang diinginkan. Secara visual langkah penyusunan kerangka berpikir dapat digambarkan:



Gambar 1. Model Penelitian Tindakan Kemmis – Mc Taggart
Sumber: Endang M, 2014.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Langkah awal penelitian tindakan kelas (PTK), di mulai dengan melakukan observasi kelas. Pengumpulan data kondisi awal kelas yang akan diberi tindakan, yaitu kelas XII MIPA 6 dengan jumlah siswa sebanyak 36 SMA Negeri 1 Gresik tahun pelajaran 2020-2021. Hal ini dilakukan untuk memberikan gambaran kondisi awal dari kelas yang menjadi objek penelitian tindakan kelas. Langkah-langkah penelitian dimulai dengan perencanaan. Perencanaan awal dilakukan untuk mengetahui kondisi awal dari kelas XII MIPA 6 SMA Negeri 1 Gresik tahun pelajaran 2020-2021 dilaksanakan observasi langsung pada pengajaran dalam menguasai materi pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi. Observasi langsung pada pengajaran dilakukan guru untuk mengetahui strategi

³ Endang Mulyaningsih, *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*, (Bandung, Alfabeta, 2014).

pembelajaran yang tepat digunakan oleh guru pengajar saat menyampaikan materi makanan khas daerah. Saat pembelajaran berlangsung guru menyiapkan alat tes yang akan digunakan sebagai alat untuk mengukur kemampuan penguasaan awal materi pengolahan makanan khas daerah.

Pelaksanaan penelitian untuk mengukur kemampuan awal siswa dilaksanakan pada bulan Agustus 2020. Diawali pengajaran materi pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi kelas XII MIPA 6 tahun pelajaran 2020-2021 dengan menggunakan metode ceramah. Pada pembelajaran sekaligus dilakukan pengamatan kejadian-kejadian yang terjadi secara rinci pada saat guru memaparkan materi makanan khas daerah yang termodifikasi.

Dalam menyampaikan materi makanan khas daerah yang termodifikasi membutuhkan waktu 1 jam pelajaran. Pada 15 menit berikutnya pemberian contoh model makanan khas daerah. Langkah selanjutnya memberikan posttest dengan menggunakan soal yang telah dirancang sebelumnya. Pada pelaksanaan pengajar berkerjasama dengan siswa dalam mengawasi mengerjakan soal. Diharapkan mendapat keakuratan dari hasil pengawasan dapat dipertanggungjawabkan. Pada pelaksanaan posttest diberikan selama 30 menit dalam mengerjakan soal.

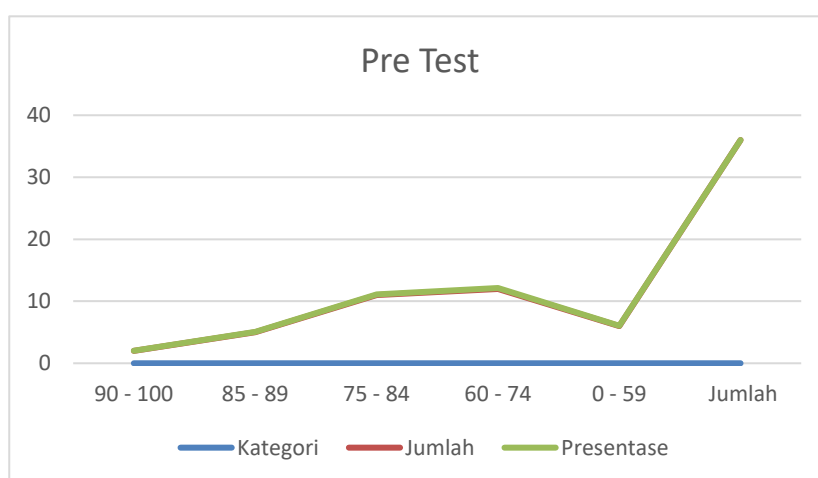
Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, didapatkan bahwa pengajar menggunakan metode lama yaitu ceramah. Pengajar melakukan kegiatan pembelajaran masih berpusat pada guru pada materi pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi. Pada pembelajaran berlangsung terlihat siswa asyik dengan kegiatannya sendiri yang tidak ada kaitannya dengan materi dalam pembelajaran langsung. Peserta didik belum berfokus pada materi pengolahan makanan khas termodifikasi.

Hasil pengerjaan peserta didik pada alat tes yang telah dirancang oleh guru setelah diadakan koreksi maka didapatkan hasil kurang memuaskan. Hasil penilaian didasarkan pada range A antara 90 – 100, B antara 80 – 89, C antara 75 – 79, D antara 64 -74 dan E antara 0 – 65.

Tabel 1. Hasil Pra Tindakan Kelas

RANGE	Kategori	Jumlah	Presentase
90 - 100	A	1	3%
80 - 89	B	9	25%
75 - 79	C	12	33%
64 - 74	D	9	25%
0 - 65	E	5	14%
Jumlah		36	100%

Dari tabel 1 hasil saat test awal dari 36 siswa yang ada di kelas tersebut didapatkan hasil sebagai berikut: 1 siswa mendapatkan nilai antara 90 – 100 dengan kategori A dan tuntas sebesar 3%. 9 siswa mendapatkan nilai antara 80 – 89 dengan kategori B dan tuntas sebesar 25%. 12 siswa mendapatkan nilai antara 75 – 79 dengan kategori C dan tuntas sebesar 25%. 9 siswa mendapatkan nilai antara 64 – 74 dengan kategori D dan belum tuntas sebesar 25%. 5 siswa mendapatkan nilai di bawah 65 dengan kategori E dan belum tuntas sebesar 6%. Dari paparan hasil nilai didapatkan siswa maka tampak bahwa yang mencapai ketuntasan belajar hanya 61 %, sedangkan yang belum tuntas mencapai 39%. Secara blok diagram dapat di peroleh hasil sebagai berikut:



Pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi dimaksudkan adalah Nasi Krawu. Nasi krawu merupakan makanan khas berasal dari Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Masakan ini terdiri dari potongan daging-daging sapi yang di suwir-suwir dan sudah dibumbui. Di tambah sambal terasi dan serundeng serta lauk pauk lainnya. Dalam penyajiannya biasanya dilengkapi dengan jeroan sapi seperti usus, paru dan otak. Ada 2 jenis serundeng yang disajikan yaitu serundeng merah bercita rasa pedas dan serundeng kuning bercita rasa gurih.

Bertolak dari kondisi awal tersebut maka peneliti merencanakan tindakan penelitian dengan menerapkan strategi pembelajaran aktif pada pembelajaran materi makanan khas daerah yang termodifikasi di kelas XII MIPA 6 dengan memperlakukan pembelajaran aktif melalui pendampingan penemuan terbimbing. Observasi hasil penilain yang didapatkan siswa belum merasa memuaskan pada hasilnya. Hal ini menyebabkan dilakukan penelitian dengan metode pendampingan penemuan terbimbing.

Siklus I

Penelitian pada siklus I pengajar merencanakan tindakan yang meliputi: a) Membuat silabus materi pembelajaran pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi. b) membuat rancangan program pengajaran diperuntukkan untuk pengajaran pada kelompok besar. Rancangan program dibuat digunakan untuk pengajaran dengan rincian (1) apersepsi (2) Kegiatan inti berisi pengerjaan lembar kerja dan mengaktifkan siswa dengan metode tanya jawab (3) Penutup (4) evaluasi Membuat lembar kerja siswa yang digunakan untuk mengaktifkan siswa dalam belajar dengan penyusunan tahap demi tahap yang membawa siswa dalam penemuan masalah atau penyelesaian suatu masalah. c) membuat alat evaluasi digunakan untuk mendapatkan data kemampuan siswa setelah mendapatkan tindakan dengan menggunakan strategi pembelajaran aktif diperuntukkan kelompok besar. d) membuat solusi dan langkah untuk disampaikan pada siswa berkaitan kelemahan siswa dalam menyelesaikan masalah yang telah di ujikan.

Pelaksanaan tindakan pada siklus I dilaksanakan pada September 2020. Kegiatan ini disesuaikan dengan perencanaan yang telah disiapkan. Dimulai dengan penjelasan pada siswa tentang kegiatan yang harus dilakukan oleh siswa dalam mengikuti pembelajaran. Berdasarkan hasil informasi yang didapatkan saat observasi pengajaran, pengajar menyampaikan kelemahan dan kekurangan siswa dalam menyelesaikan materi pengolahan makanan khas daerah yang diujikan dengan menggunakan metode tanya jawab.

Kegiatan berikutnya membagikan lembar kerja yang telah dirancang untuk diselesaikan siswa secara keseluruhan. Saat siswa menyelesaikan guru mengamati cara kerja siswa serta membantu siswa yang mengalami masalah dalam menyelesaikan lembar kerja. Pada saat pelaksanaan menyelesaikan lembar kerja siswa tampak beberapa siswa saling komunikasi dengan teman terdekatnya tentang cara penyelesaian dari lembar kerja. Guru menuliskan hambatan-hambatan yang terjadi pada saat siswa mengerjakan lembar kerja tersebut, selain itu guru mencatat siswa aktif dan mampu dalam menyelesaikan masalah yang diberikan. Pengajar menyarankan pada siswa yang telah mampu memecahkan masalah untuk dijelaskan pada teman lainnya cara memecahkan masalah tersebut. Pada akhir pengajaran terakhir dari pembelajaran pengajar memberikan post test yang harus diselesaikan oleh seluruh siswa secara individual.

Setelah lembar kerja dibagikan pada siswa untuk mengarahkan menemukan suatu masalah pengolahan makanan termodifikasi, tampak siswa sangat antusias dalam mengerjakan lembar kerja tersebut. Saat mengerjakan lembar kerja yang dibagikan ini tak terlihat adanya siswa bermain-main ataupun asyik mengerjakan pekerjaan lain, semuanya

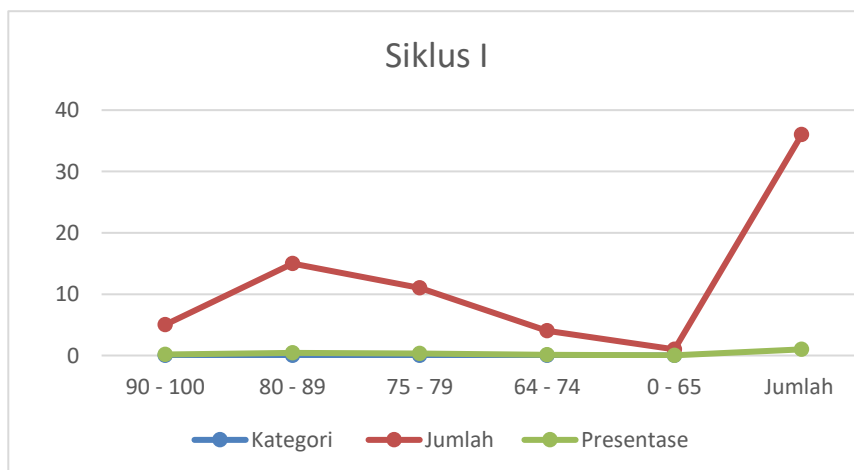
asyik dan fokus dalam mengerjakan lembar kerja. Pada pelaksanaan pengerjaan lembar kerja tersebut tampak adanya siswa mengalami hambatan dalam menyelesaikan bertanya pada teman terdekatnya. Namun ada pula siswa yang mengalami hambatan dalam mengerjakan lembar kerja tersebut langsung bertanya kepada guru pengajar.

Pada pengerjaan lembar kerja ditemukan siswa yang belum memahami konsep modifikasi makanan.

Tabel 2. Hasil Tindakan Kelas Siklus 1

RANGE	Kategori	Jumlah	Presentase
90 - 100	A	5	14%
80 - 89	B	15	42%
75 - 79	C	11	31%
64 - 74	D	4	11%
0 - 65	E	1	3%
Jumlah		36	100%

Pada post test siklus 1 dari 36 siswa di kelas mendapatkan hasil sebagai berikut: kategori A dan tuntas sebanyak 5 siswa dengan persentase sebesar 14%, kategori B dan tuntas sebanyak 15 siswa dengan persentase sebesar 42%, kategori C dan tuntas sebanyak 11 siswa dengan persentase sebesar 31%, kategori D dan belum tuntas sebanyak 4 siswa dengan persentase sebesar 11%, kategori E dan belum tuntas sebanyak 1 siswa dengan persentase sebesar 3%. Dari paparan hasil nilai didapatkan siswa maka tampak bahwa ketuntasan belum maksimal, perlu dilakukan pendampingan bagi siswa belum tuntas untuk mendapatkan hasil ketuntasan maksimal. Secara blok diagram dapat di peroleh hasil sebagai berikut:



Dengan melihat titik lemah yang terjadi pada sebagian kecil siswa berkenaan pengolahan makanan tradisional. Perlu diadakan tindakan penjelasan mendasar pada siswa yang mengalami hambatan dengan memaksimalkan pola pendampingan terbimbing makanan khas daerah termodifikasi. Siswa yang memiliki kemampuan lebih dan sudah tuntas diwajibkan membantu menyampaikan materi dan mendampingi teman-temannya. Sehingga diperlukan membentuk kelompok-kelompok kecil yang terdiri dari 4 siswa melakukan kolaborasi dalam belajar. Siswa yang sudah tuntas menjadi pemimpin dalam kelompok dan memiliki tugas menyampaikan materi yang dikuasainya. Diperlukan catatan-catatan dasar bagi siswa sering salah dalam mengartikan memahani keterampilan mengolah makanan khas daerah untuk ditindak lanjuti pada tindakan berikutnya.

Siklus II

Pada perencanaan siklus II pengajar merencanakan tindakan sebagai berikut: a) membuat kelompok kecil yang terdiri dari 4 anak dan masing-masing kelompok dipimpin oleh anak yang dipilih dari anak yang punya kemampuan lebih dan mampu memimpin; b) Membuat rancangan pembelajaran materi pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi untuk kelompok kecil; c) Membuat 2 lembar kerja yang dipergunakan untuk diskusi kelompok; d) Merencanakan instrumen yang berupa soal tes yang digunakan untuk mengukur kemampuan siswa.

Seperti yang telah direncanakan maka peneliti melaksanakan tindakan siklus II pada bulan September 2020 dengan materi bahasan makanan khas daerah yang termodifikasi, pada tindakan di siklus II ini diawali penjelasan kepada siswa tentang prosedur yang akan dilaksanakan pada pembelajaran untuk kelompok kecil. Guru membagi kelompok yang terdiri dari 4 siswa dan menentukan ketua dari masing – masing kelompok tersebut, selanjutnya siswa berkumpul menurut kelompok masing – masing. Setelah siswa telah berkumpul dengan kelompoknya maka guru membagikan lembar kerja siswa untuk didiskusikan bersama dari masing-masing kelompok. Pada saat siswa mulai berdiskusi guru untuk menuliskan kesalahan yang dilakukan kelompok untuk didampingi sampai menemukan makanan yang termodifikasi.

Setelah waktu yang ditentukan pada lembar kerja habis maka guru meminta perwakilan kelompok untuk mempresentasikan hasil kerjanya dan kelompok lain diminta menanggapi apa yang telah dipresentasikan. Dalam kesempatan ini guru memandu jalannya diskusi dan bersama siswa merumuskan jawaban yang sesuai kondisi. Pada bulan September 2020 siswa diberikan evaluasi tentang penguasaan materi pengolahan makanan yang termodifikasi dalam waktu 1 jam pelajaran.

Pada pelaksanaan siklus II ini tampak sekali bahwa siswa sangat antusias dalam mengerjakan tugas kelompok, semua siswa terlihat aktif bersama kelompoknya dalam menyelesaikan lembar kerja yang diberikan. Pada saat diskusi pembahasan materi yang diberikan satu kelompok untuk ditanggapi oleh kelompok lain, kadang terlihat perbedaan pola berfikir dari masing-masing individu dalam menyampaikan ide pemecahan masalah yang diberikan.

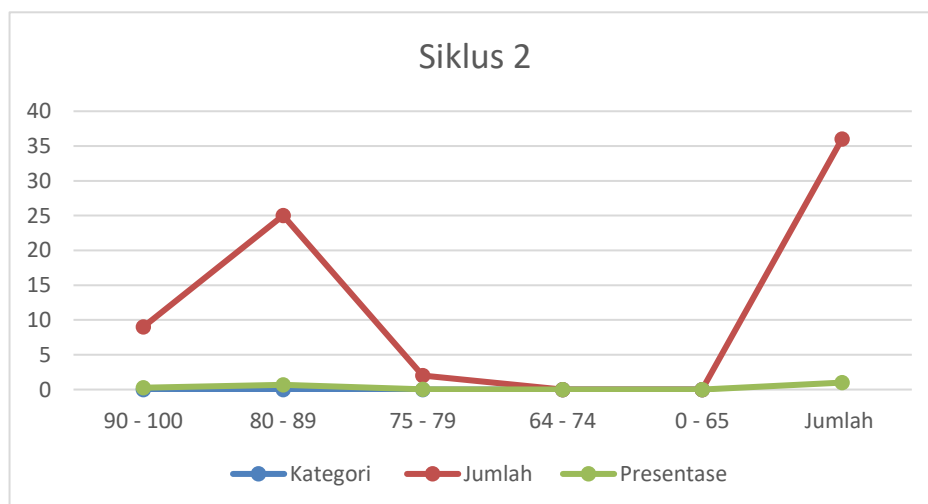
Pada akhir pembelajaran dilaksanakan evaluasi dan didapatkan hasil sesuai dengan indikator pencapaian yang diharapkan.

Tabel 3. Hasil Tindakan Kelas Siklus 2

RANGE	Kategori	Jumlah	Presentase
90 - 100	A	9	25%
80 - 89	B	25	69%
75 - 79	C	2	6%
64 - 74	D	0	0%
0 - 65	E	0	0%
Jumlah		36	100%

Hasil dari 36 siswa mendapatkan hasil sebagai berikut: kategori A dan tuntas sebanyak 9 siswa dengan persentase sebesar 25%, kategori B dan tuntas sebanyak 25 siswa dengan persentase sebesar 69%, kategori C dan tuntas sebanyak 2 siswa dengan persentase sebesar 6%, kategori D, kategori E dan belum tuntas sudah tidak ada 0%. Dari paparan hasil nilai didapatkan siswa maka tampak bahwa ketuntasan sudah maksimal dan mendapatkan hasil maksimal.

Secara blok diagram dapat di peroleh hasil sebagai berikut:



Dari hasil evaluasi selama dalam pembelajaran pada saat jam pelajaran 36 siswa telah mampu mendapatkan nilai di atas batas ketuntasan minimal. Namun masih terdapat siswa mendapatkan nilai standart dikarenakan faktor kurang ketelitian siswa dalam bekerja. Masalah skill dan kecermatan dalam mengambil langkah pengerjaan masih perlu ditingkatkan agar penguasaan materi pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi dapat lebih baik. Keaktifan dari siswa secara keseluruhan telah sesuai yang diharapkan oleh peneliti karena dalam mengerjakan lembar kerja secara kelompok ini 99 % telah aktif.

Setelah melakukan pengamatan, mempresentasikan dan penelitian tindakan kelas dengan metode Pendampingan Penemuan Terbimbing hasil pengolahan makanan khas daerah yang dimodifikasi sangat bervariasi. Siswa menyajikan makanan olahan dalam bentuk beraneka macam. Memunculkan istilah baru KRABOL (KRAwu BOLu) merupakan jajanan yang memodifikasi nasi krawu dalam bentuk kue berupa bolu. ONIWU (ONIGiri kraWU) adalah pengolahan nasi krawu dipadukan dengan makanan khas Jepang dan dikemas dalam bentuk ramping. Dari seluruh hasil olahan makanan khas yang dimodifikasi nasi krawu tidak meninggalkan kekhasan nasi krawu itu sendiri.

PENUTUP

Kesimpulan

Dari hasil penelitian tindakan kelas kelas XII MIPA 6 SMAN 1 Gresik dapat ditarik kesimpulan bahwa dengan menerapkan metode Pendampingan Penemuan Terbimbing (PPT) mampu meningkatkan kualitas pembelajaran pengetahuan pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi peserta didik SMAN 1 Gresik kelas XII MIPA 6. Dan dengan menerapkan pembelajaran Pendampingan Penemuan Terbimbing (PPT) dapat meningkatkan motivasi siswa dalam mengembangkan pengetahuan dan kreativitas pengolahan makanan khas daerah yang termodifikasi peserta didik SMAN 1 Gresik kelas XII MIPA 6

Saran

Setelah mengadakan penelitian tindakan kelas pada siswa kelas XII MIPA 6, maka disarankan pada guru dalam mengajar perlu memperhatikan paradigma baru sehingga dalam mengajar tidak monoton. Guru merancang pembelajaran menggunakan strategi yang tepat sesuai dengan kondisi siswa. Guru dalam mengajar selalu bertindak sebagai fasilitator memiliki tujuan siswa dapat mengembangkan kemampuannya dengan baik. Mendorong guru lain untuk melakukan penelitian serupa. Memberikan peluang pada teman sebaya mengembangkan kemampuan dalam berliterasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Asip Suryadi, Ika Berdiati. 2018. *Menggagas Penelitian Tindakan Kelas Bagi Guru*. Bandung, Remaja Rosdakarya.
- Caecilia Maria Widy. 2017. *Penerapan Model Pembelajaran Guide Discovery Dengan Bantuan Media Kartu Pembelajaran Untuk Meningkatkan Aktivitas Dan Prestasi Belajar Kimia*. Surakarta. (On Line). Jurnal Pendidikan Empirisme. Akses 29 Januari 2019.
- Daniel Muijs dan David Reynolds 2008. *Effective Teaching Teori dan Aplikasi*. (Edisi ke-2) Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Gagne, Robert M and Leslie J. Briggs, 1978. *Principles of Instructional Design*. 2nd Ed, New York: Holt Rinehart and Winstons.
- Endang Mulyaningsih. 2014. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung, Alfabeta.
- Mulyani Sumantri, Johan Permana, H. 2001. *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung CV. Mulyana
- Nana Sudjana. 1996. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Tuti Sunardi, 2002. *Teori Dasar Kuliner: Teori Dasar Memasak Untuk Siswa, Peminat Dan Calon Profesional*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Ruseffendi. 2010. *Dasar-dasar Penelitian Pendidikan dan Bidang Non-Eksakta Lainnya*. Bandung. Tarsito.
- Suwarni, 2018. *Guru Berani Menulis Artikel Ilmiah*, (On Line), Lampung, Perahulitera. Akses 29 Januari 2019.
- Xendit Administrator. 12 Des 2019. *6 langkah yang perlu dilakukan untuk menemukan ide bisnis baru* (On Line) <https://www.xendit.co/id/blog/6-langkah-yang-perlu-dilakukan-untuk-menemukan-ide-bisnis-baru/>. Akses 29 Januari 2019.
- <https://traveling.bisnis.com/read/20180402/223/778949/kuliner-sensasi-nasi-krawu-otentik-dari-gresik>. Akses 11 Nop 2020.