

**PENGEMBANGAN MODUL PADA ELEMEN  
PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* BAGI SISWA  
KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 1 SERIRIT**



**OLEH:**

**NANA ERMIA**

**NIM. 1915081027**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2023**



**PENGEMBANGAN MODUL PADA ELEMEN  
PRODUK *PASTRY* DAN *BAKERY* BAGI SISWA  
KELAS XI TATA BOGA DI SMK NEGERI 1 SERIRIT**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada**

**Universitas Pendidikan Ganesha**

**Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam Menyelesaikan**

**Program Sarjana Pendidikan Vokasional Seni Kuliner**



**Oleh**

**Nana Ermia**

**NIM 1915081027**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI KULINER**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN**

**UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA**

**SINGARAJA**

**2023**

**SKRIPSI**  
**DIAJUKAN UNTUK MELENGKAPI TUGAS DAN**  
**MEMENUHI SYARAT – SYARAT UNTUK**  
**MENCAPAI GELAR SARJANA PENDIDIKAN**

**Menyetujui**

Pembimbing I,



Dr. Cokorda Astri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197103031997032001

Pembimbing II,



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197107111999032001

**Lembar Persetujuan Dosen Penguji Skripsi**

Skripsi oleh Nana Ermia  
telah dipertahankan di depan dewan penguji  
pada tanggal 17 Juli 2023

**Dewan Penguji**



Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par  
NIP. 197212072002122003

Ketua



Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197508012006042001

Anggota



Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197103031997032001

Anggota



Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd  
NIP. 197107111999032001

Anggota

**Lembar Persetujuan dan Pengesahan Panitia Ujian Skripsi**

Diterima oleh Panitia Ujian Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Guna memenuhi syarat-syarat untuk mencapai gelar sarjana pendidikan

Pada:


Hari : Selasa

Tanggal : 10 oktober 2023

**Mengetahui,**

Ketua Ujian

Sekretaris Ujian

  
Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.  
NIP. 197408012000032001Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd.  
NIP. 197309022002122001

**Mengesahkan**

**Wakil Rektor Bidang Akademik dan Kerjasama**

Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S.T., M.T.I  
NIP. 197502212003121001

## **KATA PERSEMBAHAN**

Alhamdulillah Puji Syukur kepada Allah SWT.

Karena atas Berkat dan Rahmat-Nya saya bisa menyelesaikan skripsi ini.

Saya persembahkan skripsi ini untuk:

### **Orang Tua dan Saudara Tercinta**

**Bapak Ibrahim, Ibu Zuriyati, Lina Handayani, Linda Oktarivani dan Saila Nazafarin, serta Keluarga Besar**

Yang telah membimbing dan mendidik penulis dengan penuh kasih sayang dan keikhlasan tanpa mengenal waktu demi kesuksesan dan kebahagiaan saya yang tidak akan pernah tergantikan. Selalu memberikan doa, support, semangat, motivasi dan dukungan dalam setiap langkah saya menempuh jenjang pendidikan.

### **Teman Dekat**

**Nasip, S.H**

Terima kasih atas doa, motivasi dan dukungannya selama ini sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini

### **Teman Seperjuanganku**

**Mahasiswa/i Pendidikan Vokasional Seni Kuliner angkatan 2019 dan My Sist**

Terima kasih atas bantuan, perjuangan, canda tawa, dan susah senang bersama

### **Almamater Tercinta**

**Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Jurusan Teknologi Industri, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Ganesha**

## **MOTTO**

**“IKHTIAR DAN TAWAKKAL”.**

(Nana Ermia)





## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengembangan Modul Pada Elemen Produk *Pastry* dan *Bakery* Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan di Universitas Pendidikan Ganesha.

Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. I Wayan Lasmawan, M.Pd., selaku Rektor Universitas Pendidikan Ganesha, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Prof. Dr. Gede Rasben Dantes, S.T., M.T.I selaku Wakil Rektor I Bidang Akademik dan Kerjasama Universitas Pendidikan Ganesha, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
3. Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si., selaku Wakil Dekan I Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja, atas fasilitas yang diberikan dalam penyusunan skripsi ini.
4. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, atas bimbingan serta arahan yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
5. Dr. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing I, atas bimbingan, arahan, serta saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.

6. Dr. Ni Wayan Sukerti, S.Pd., M.Pd., selaku Pembimbing II, atas bimbingan, arahan, dan saran yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. Ni Made Suriani, S.Pd., M.Par., selaku Penguji I, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
8. Dr. Ni Ketut Widiartini, S.Pd., M.Pd., selaku Penguji II, atas arahan dan saran yang diberikan dalam penulisan skripsi ini.
9. Staf dosen yang memberikan banyak dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
10. Guru SMK Negeri 1 Seririt Jurusan Kuliner yang banyak memberikan bantuan dan dukungan dalam penyusunan skripsi ini.
11. Kepada Ayah dan Ibu tercinta, Bapak Ibrahim dan Ibu Zuriyati, serta keluarga besar yang selalu memberikan semangat dan dorongan moral dalam menyelesaikan studi dan skripsi ini.
12. Rekan-rekan mahasiswa PVSK Angkatan 2019 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu, serta semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari penyajian skripsi ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan yang ada. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik maupun saran yang bersifat membangun. Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat dan berguna bagi kita semua khususnya dalam dunia pendidikan.

Singaraja, 17 Juli 2023



Nana Ermia

## DAFTAR ISI

	Halaman
COVER .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	iv
MOTTO .....	viii
PRAKATA .....	ix
ABSTRAK .....	xi
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL .....	xv
DAFTAR GAMBAR .....	xvii
DAFTAR BAGAN .....	xviii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	7
1.3 Pembatasan Masalah .....	8
1.4 Rumusan Masalah .....	8
1.5 Tujuan Penelitian .....	9
1.6 Manfaat Hasil Penelitian .....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	11
2.1 Kajian Teori .....	11
2.1.1 Penelitian Pengembangan .....	11
2.1.2 Definisi Modul .....	12
2.1.3 Fungsi Modul .....	14
2.1.4 Tujuan dan Manfaat Modul .....	14

2.1.5 Karakteristik Modul .....	16
2.1.6 Kriteria Modul yang Baik .....	18
2.1.7 Aspek-Aspek Penulisan dan Pengembangan Modul .....	20
2.1.8 Langkah-Langkah Penyusunan Modul .....	22
2.1.9 Keunggulan dan Keterbatasan Pembelajaran Dengan Modul.....	23
2.1.10 Mata Pelajaran Pada Elemen Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> .....	24
2.2 Kerangka Berpikir .....	27
2.3 Kajian Relevan .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>36</b>
3.1 Rancangan Penelitian .....	36
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan .....	37
3.2.1 Tahap <i>Analyze</i> (Analisis) .....	37
3.2.2 Tahap <i>Design</i> (Perencanaan) .....	38
3.2.3 Tahap <i>Development</i> (Pengembangan) .....	40
3.2.4 Tahap <i>Implementation</i> (Implementasi) .....	40
3.2.5 Tahap <i>Evaluation</i> (Evaluasi) .....	41
3.3 Subjek Penelitian.....	42
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian .....	42
3.5 Variabel Penelitian .....	42
3.6 Definisi Operasional Variabel .....	42
3.7 Metode Pengumpulan Data .....	43
3.8 Instrumen Pengumpulan Data .....	43
3.8.1 Hasil Uji Validitas Instrumen .....	49
3.9 Teknik Analisis Data .....	52

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	57
4.1 Deskripsi Data .....	57
4.2 Hasil Penelitian.....	57
4.2.1 Tahap <i>Analyze</i> (Analisis) .....	58
4.2.2 Tahap <i>Design</i> (Desain) .....	59
4.2.3 Tahap <i>Development</i> (Pengembangan) .....	61
4.2.4 Tahap <i>Implementation</i> (Implementasi) .....	66
4.2.5 Tahap <i>Evaluation</i> (Evaluasi) .....	76
4.2.6 Penilaian Kelayakan Modul Pada Elemen Produk <i>Pastry Bakery</i> ....	78
4.2.7 Responden.....	78
4.3 Pembahasan .....	78
4.3.1 Hasil Pengembangan Produk .....	79
4.3.2 Hasil Uji Kelayakan Berdasarkan Uji Coba Ahli .....	81
4.3.3 Hasil Respon Siswa.....	84
4.4 Implikasi .....	85
BAB V PENUTUP.....	86
5.1 Rangkuman.....	86
5.2 Kesimpulan.....	89
5.3 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA .....	92

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kriteria Modul yang Baik .....	19
Tabel 2.2 Format Analisis Kurikulum Merdeka .....	26
Tabel 3.1 Kerangka Modul .....	39
Tabel 3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	44
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Ahli Materi .....	45
Tabel 3.4 Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Materi .....	45
Tabel 3.5 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Modul Ahli Desain Pembelajaran ...	46
Tabel 3.6 Instrumen Kelayakan Modul Oleh Ahli Desain Pembelajaran .....	47
Tabel 3.7 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian Modul Untuk Siswa .....	47
Tabel 3.8 Instrumen Kelayakan Respon siswa Terhadap Modul.....	48
Tabel 3.9 Tabulasi Silang Perhitungan Validasi Isi Gregory.....	50
Tabel 3.10 Kriteria Validitas Isi Instrumen.....	51
Tabel 3.11 Hasil Uji Validitas Isi Pada Uji Kualitas Produk Oleh Ahli .....	51
Tabel 3.12 Skor Penilaian Kuantitatif .....	53
Tabel 3.13 Konversi Tingkat Pencapaian Skala 5 .....	56
Tabel 4.1 Perancangan Draf Modul .....	59
Tabel 4.2 Rekap Skor Penilaian Ahli Materi .....	68
Tabel 4.3 Rekap Skor Penilaian Ahli Desain Pembelajaran .....	71



## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1 Karakteristik Modul .....	18
Gambar 2.2 Kerangka Berfikir.....	27
Gambar 3.1 Konsep ADDIE .....	37
Gambar 4.1 Halaman Sampul Modul .....	61
Gambar 4.2 Halaman Pendahuluan.....	62
Gambar 4.3 Halaman Kegiatan Belajar .....	64
Gambar 4.4 Halaman Penutup .....	65
Gambar 4.5 Halaman Glosarium .....	65
Gambar 4.6 Halaman Sampul Belakang Modul .....	66
Gambar 4.7 Cover Sebelum Direvisi dan Sesudah Direvisi .....	73
Gambar 4.8 Cover Belakang Modul Sebelum Direvisi dan Sesudah Direvisi .....	73
Gambar 4.9 Gelas Air dan Susu Sebelum Direvisi dan Sesudah Direvisi .....	74
Gambar 4.10 Desain Bab Sebelum Direvisi dan Sesudah Direvisi .....	74
Gambar 4.11 Diagram persentase penilaian para ahli dan siswa .....	76

## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 01. Lembar Pedoman Wawancara .....	96
Lampiran 02. Capaian Pembelajaran .....	98
Lampiran 03. Alur Tujuan Pembelajaran.....	104
Lampiran 04. Surat Permohonan Pengambilan Data di Sekolah .....	106
Lampiran 05. Surat Balasan Permohonan Pengambilan Data di Sekolah .....	107
Lampiran 06. Penilaian Ahli Materi.....	108
Lampiran 07. Penilaian Ahli Instrumen.....	120
Lampiran 08. Penilaian Ahli Desain Pembelajaran .....	124
Lampiran 09. Angket Penilaian Responden.....	138
Lampiran 10. Rekapitulasi Penilaian Responden.....	144
Lampiran 11. Dokumentasi.....	147
Lampiran 12. Riwayat Hidup.....	148
Lampiran 13. Surat Pernyataan.....	149





## PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis yang berjudul “**Pengembangan Modul Pada Elemen Produk *Pastry* dan *Bakery* Bagi Siswa Kelas XI Tata Boga di SMK Negeri 1 Seririt**” beserta seluruh isinya adalah benar – benar karya sendiri dan saya tidak melakukan penjiplakan dan pengutipan dengan cara – cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya ini atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 17 Juli 2023



Nana Ermia