

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

Oleh

**Nana Ermia, NIM. 1915081027
Jurusan Teknologi Industri**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui langkah-langkah pengembangan modul pada elemen produk *pastry* dan *bakery* bagi siswa kelas XI tata boga di SMK Negeri 1 Seririt, (2) mengetahui kelayakan validasi modul pada elemen produk *pastry* dan *bakery* bagi siswa kelas XI tata boga di SMK Negeri 1 Seririt berdasarkan uji ahli materi dan ahli desain pembelajaran, (3) mengetahui respon siswa terhadap modul pada elemen produk *pastry* dan *bakery*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian dan pengembangan *Research and Development* dengan model pengembangan ADDIE yaitu *Analyze, Design, Development, Implementation, dan Evaluation*. Penelitian ini menggunakan lembar observasi dengan skala 5 yaitu sangat layak, layak, cukup, kurang dan sangat kurang. Subjek dari penelitian ini terdiri dari 1 orang ahli instrumen, 2 orang ahli materi, dan 2 orang ahli desain pembelajaran, dan 40 siswa kelas XI. Metode pengumpulan data yaitu observasi dan angket. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tahapan pengembangan modul pada elemen produk *pastry* dan *bakery* bagi siswa kelas XI tata boga di SMK Negeri 1 Seririt telah tervalidasi untuk digunakan sebagai modul dari 2 orang ahli materi dengan persentase sebesar 96,6% yang dikategorikan “sangat layak” dari segi materi sudah sesuai dan menarik, kualifikasi tingkat kelayakan oleh 2 orang ahli desain pembelajaran memperoleh persentase sebesar 97,6% yang dikategorikan “sangat layak” dari segi isi sesuai dengan desain pembelajaran dan hasil respon siswa sebanyak 40 orang terhadap modul diperoleh persentase sebanyak 98% dengan kategori “sangat layak” untuk digunakan sebagai modul pembelajaran baik dari segi kelayakan isi, penyajian materi, tahap pembelajaran dan model pembelajaran.

Kata Kunci : Modul, *Pastry* dan *Bakery*, ADDIE

**DEVELOPMENT OF A MODULE ON ELEMENTS OF PASTRY AND
BAKERY PRODUCTS FOR CLASS XI STUDENTS IN Culinary Arts at
SMK NEGERI 1 SERIRIT**

By

Nana Ermia, NIM. 1915081027

Department of Industrial Technology

ABSTRACT

This research aims to (1) determine the steps for developing modules on pastry and bakery product elements for class at SMK Negeri 1 Seririt based on material expert and learning design expert tests, (3) determine student responses to modules on pastry and bakery product elements. The method used in this research is the Research and Development research and development method with the ADDIE development model, namely Analyze, Design, Development, Implementation and Evaluation. This research uses an observation sheet with a scale of 5, namely very feasible, feasible, sufficient, poor and very poor. The subjects of this research consisted of 1 instrument expert, 2 material experts, and 2 learning design experts, and 40 class XI students. Data collection methods are observation and questionnaires. The results of the research show that the stages of module development on pastry and bakery product elements for class the material is appropriate and interesting, the qualification level of appropriateness by 2 learning design experts obtained a percentage of 97.6% which was categorized as "very appropriate" in terms of content in accordance with the learning design and the results of 40 students' responses to the module obtained a percentage of 98% with category "very suitable" for use as a learning module both in terms of suitability of content, presentation of material, learning stages and learning models.

Keywords: Module, Pastry and Bakery, ADDIE