

**DISERTASI**

**PENGARUH PEMBELAJARAN BERBASIS PROYEK  
BERLANDASKAN KONSEP *TRI PRAMANA*  
TERHADAP HASIL BELAJAR DAN KESIAPAN  
BERWIRAUSAHA KULINER SISWA SMK DENGAN  
MEMPERTIMBANGKAN EFIKASI DIRI**



**OLEH  
LUH MASDARINI  
NIM 2039011004**

**Disertasi ini Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan untuk  
Mendapatkan Gelar Doktor**

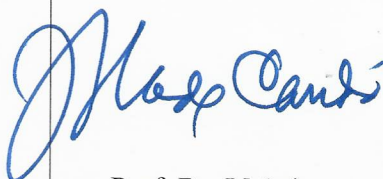
**PROGRAM STUDI ILMU PENDIDIKAN  
PASCA SARJANA  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA  
2024**

**PERSETUJUAN PROMOTOR/CO-PROMOTOR UNTUK UJIAN  
TERBUKA DISERTASI**

Promotor

Co-Promotor I

Co-Promotor II



Prof. Dr. I Made  
Candiasa, MI. Kom.  
NIP.196012311986011004  
2 Januari 2024

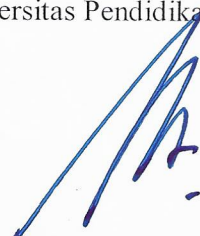


Prof. Dr. Ketut  
Agustini, S.Si.,M.Si  
NIP. 197408012000032001  
2 Januari 2024



Dr. I Gde Wawan  
Sudatha, S.Pd., ST., M.Pd.  
NIP.198202142008121004  
2 Januari 2024

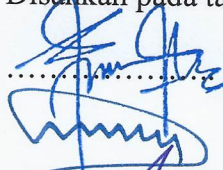

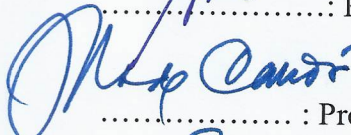

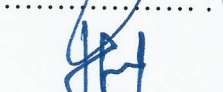
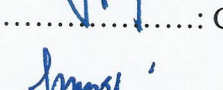
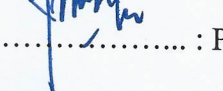

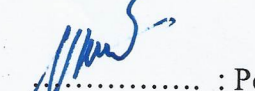

Mengetahui:  
Koordinator Program Studi Ilmu Pendidikan  
Pascasarjana  
Universitas Pendidikan Ganesha,



Prof. Dr. Putu Kerti Nitiasih, M.A  
NIP. 196206261986032002  
2 Januari 2024

## LEMBAR PENGESAHAN

Disertasi oleh Luh Masdarini dipertahankan di depan tim penguji dan di terima serta sah sebagai sebagian persyaratan untuk melaksanakan ujian terbuka guna memperoleh gelar Doktor Program Studi Ilmu Pendidikan Konsentrasi Teknologi Pembelajaran, Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha.  
Disahkan pada tanggal: 30 Januari 2024

	Oleh Tim Penguji
..... : Ketua	Prof. Dr. I Wayan Lesmawan, M.Pd. NIP. 196702211993031002
	Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd. NIP. 195910101986031001
..... : Sekretaris	
	Prof. Dr. Putu Kerti Nitiasih, M.A NIP. 196206261986032002
..... : Koorprodi	
	Prof. Dr. I Made Candiasa, MI. Kom. NIP. 196012311986011004
..... : Promotor	
	Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si.,M.Si NIP. 197408012000032001
..... : Co-Promotor I	
	Dr. I Gde Wawan Sudatha, S.Pd.,ST.,M.Pd NIP. 198202142008121004
..... : Co-Promotor II	
	Prof. Dr. Ni Nyoman Parwati, M.Pd. NIP. 196512291990032002
..... : Penguji Internal I	
	Dr. I Komang Sudarma, S.Pd., M.Pd. NIP. 197204202001121001
..... : Penguji Internal II	
	Dr. Dra. I Dewa Ayu Made Budhyani, M.Pd. NIP. 196501261992112001
..... : Penguji Internal III	
	Prof. Dr. I Made Tegeh, S.Pd., M.Pd. NIP. 197108152001121001
..... : Penguji Internal IV	

Mengesahkan  
Direktur Program Pascasarjana  
Universitas Pendidikan Ganesha  
  
Prof. Dr. I Nyoman Jampel, M.Pd.  
NIP. 195910101986031001

## LEMBAR PENRNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Disertasi yang saya susun sebagai syarat untuk memperoleh gelar Doktor dari Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha seluruhnya merupakan hasil karya saya sendiri.

Adapun bagian-bagain tertentu dalam penulisan Disertasi yang saya kutip dan hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah dan etika penulisan ilmiah.

Apabila dikemudian hari ditemukan seluruh atau sebagian Disertasi ini bukan hasil karya saya sendiri atau adanya plagiat dalam bagian-bagian tertentu, saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya sandang dan sanksi-sanksi lainnya sesuai dengan peraturan perundangan yang berlaku.

Singaraja, September 2023



Luh Masdarini



## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Ida Sang Hyang Widhi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan disertasi yang berjudul “Pengaruh Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep *Tri Pramana* Terhadap Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK dengan Mempertimbangkan Efikasi Diri” sesuai dengan harapan. Dalam penulisan disertasi ini penulis mendapat banyak arahan, bimbingan, serta motivasi dari berbagai pihak. Untuk itu dengan hati yang tulus penulis menyampaikan rasa terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. I Made Candiasa, MI., Com. selaku Promotor yang sudah mengarahkan dan membimbing dengan penuh kesabaran selama penyusunan laporan penelitian disertasi ini.
2. Prof. Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si. selaku Co-promotor I yang sudah mengarahkan, membimbing, dan memberikan semangat selama penyusunan laporan penelitian disertasi ini.
3. Dr. I Gde Wawan Sudatha, S.Pd, S.T., M.Pd. selaku Co-promotor II yang sudah mengarahkan, membimbing, dan memberikan semangat selama penyusunan laporan penelitian disertasi ini.
4. Pengelola konsentrasi Teknologi Pendidikan Program S3 Program Studi Ilmu Pendidikan Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha yang telah berkontribusi selama penyusunan laporan penelitian disertasi ini.

5. Ketua Program Studi S3 Ilmu Pendidikan, Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha yang selalu menginspirasi, memberikan semangat dan dukungan moral selama penyusunan laporan disertasi ini.
6. Direktur Program Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha, yang memberikan kesempatan kepada penulis untuk menjadi mahasiswa Program Studi Ilmu Pendidikan, Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha.
7. Rektor Universitas Pendidikan Ganesha, yang telah memberikan izin pada penulis untuk mengikuti Program Studi Ilmu Pendidikan, Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha.
8. Seluruh Pegawai Pasca Sarjana Universitas Pendidikan Ganesha yang membantu dalam kelancaran kelengkapan administrasi.
9. Keluarga yang selalu memberikan semangat dan dukungan.
10. Rekan-rekan Program Studi S3 Ilmu Pendidikan, Konsentrasi Teknologi Pendidikan Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha atas bantuan serta dukungan moril selama penyusunan laporan disertasi ini.

Semoga Ida Sang Hyang Widhi Wasa, Tuhan Yang Maha Esa membalas budi baik semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan disertasi ini. Penulis menyadari disertasi ini masih banyak kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk menyempurnakan laporan disertasi ini.

Singaraja, 29 Desember 2023

Penulis,

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
RINGKASAN .....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	vii
LEMBAR PENGESAHAN .....	viii
LEMBAR PERNYATAAN .....	ix
KATA PENGANTAR .....	x
DAFTAR ISI.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR GAMBAR .....	xix
DAFTAR LAMPIRAN .....	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	22
1.3 Pembatasan Masalah.....	23
1.4 Rumusan Masalah .....	24
1.5 Tujuan Penelitian .....	25
1.6 Signifikansi Penelitian.....	26
1.7 Penjelasan Istilah .....	28
1.8 <i>Novelty</i> .....	32
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	34
2.1 Pembelajaran Berbasis Proyek .....	34
2.1.1 Pengertian Pembelajaran Berbasis Proyek .....	34
2.1.2 Karakteristik Pembelajaran Berbasis Proyek.....	36
2.1.3 Prinsip-Prinsip Pembelajaran Berbasis Proyek .....	38
2.1.4 Keunggulan dan Kelemahan Pembelajaran Berbasis Proyek .....	41
2.1.5 Langkah-Langkah Pembelajaran Berbasis Proyek .....	44
2.1.6 Teori Belajar yang Mendukung Pembelajaran Berbasis Proyek.....	50
2.2 Konsep Kearifan Lokal .....	55
2.3 Konsep dan Karakteristik <i>Tri Pramana</i> dalam Pembelajaran Berbasis Proyek.....	57

2.3.1 Konsep <i>Tri Pramana</i> .....	57
2.3.2 Tahapan Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep <i>Tri Pramana</i> .....	63
2.4 Efikasi Diri ( <i>Self Efficacy</i> ) .....	66
2.4.1 Pengertian Efikasi Diri ( <i>Self Efficacy</i> ) .....	66
2.4.2 Fungsi Efikasi Diri ( <i>Self Efficacy</i> ) .....	67
2.4.3 Klasifikasi Efikasi Diri ( <i>Self Efficacy</i> ) .....	68
2.4.4 Sumber Efikasi Diri .....	70
2.4.5 Faktor -Faktor yang Mempengaruhi Efikasi Diri .....	73
2.4.6 Indikator Efikasi Diri ( <i>Self Efficacy</i> ) .....	75
2.5 Kesiapan Berwirausaha .....	78
2.5.1 Pengertian Kesiapan Berwirausaha .....	78
2.5.2 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kesiapan Berwirausaha .....	79
2.5.3 Indikator-Indikator Kesiapan Berwirausaha .....	80
2.6 Elemen (Mata Pelajaran) Proyek Kreatif dan Kewirausahaan .....	81
2.7 Hasil Belajar .....	86
2.7.1 Pengertian Hasil Belajar .....	86
2.7.2 Ranah Hasil Belajar .....	88
2.7.3 Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	93
2.8 Hasil Penelitian yang Relevan .....	95
2.9 Kerangka Berpikir .....	100
2.10 Hipotesis Penelitian .....	116
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>118</b>
3.1 Desain Penelitian .....	118
3.1.1 Rancangan Penelitian .....	118
3.1.2 Prosedur Penelitian .....	121
3.1.3 Rancangan Perlakuan .....	123
3.1.4 Deskripsi Perlakuan pada Kelompok Penelitian .....	123
3.2 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel .....	133
3.2.1 Variabel Penelitian .....	133
3.2.2 Definisi Operasional Variabel .....	134
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian .....	141
3.3.1 Populasi Penelitian .....	141



3.3.2 Sampel Penelitian .....	142
3.4 Metode Pengumpulan Data .....	144
3.5 Instrumen Penelitian.....	145
3.5.1 Instrumen Untuk Mengukur Hasil belajar .....	145
3.5.2 Instrumen Untuk Mengukur Kesiapan Berwirausaha Kuliner..	148
3.5.3 Instrumen Untuk Mengukur Efikasi Diri ( <i>Self Efficacy</i> ).....	150
3.6 Uji Coba Instrumen .....	153
3.6.1 Validitas Isi Instrumen .....	153
3.6.2 Konsistensi Internal Butir Instrumen .....	159
3.6.2.1 Konsistensi Internal Butir Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan .....	159
3.6.2.2 Konsistensi Internal Butir Kuesioner Kesiapan Berwirausaha.....	162
3.6.2.3 Konsistensi Internal Butir Kuesioner Efikasi Diri Siswa SMK.....	164
3.6.3 Reliabilitas Instrumen.....	165
3.6.4 Taraf Kesukaran Butir .....	166
3.6.5 Daya Beda Butir .....	169
3.6.6 Uji Efektivitas Pengecoh ( <i>Distractor</i> ).....	172
3.7 Teknik Analisis Data.....	172
3.7.1 Deskripsi Data .....	173
3.7.2 Uji Prasyarat Analisis .....	174
3.7.3 Uji Hipotesis.....	179
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>183</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	183
4.1.1 Deskripsi Umum Hasil Penelitian .....	183
4.1.1.1 Deskripsi Profil Pengetahuan Awal ( <i>Pre-test</i> ) Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner.....	184
4.1.1.2 Deskripsi Umum Hasil <i>Posttest</i> Variabel Hasil Belajar..	190
4.1.1.3 Deskripsi Umum <i>Pos-ttest</i> Variabel Kesiapan Berwirausaha Kuliner .....	195
4.1.2 Uji Prasyarat Analisis.....	201
4.1.2.1 Uji Prasyarat Analisis .....	201

4.1.3 Uji Hipotesis $H_1$ dan $H_2$ dengan <i>MANCOVA Treatment by Level</i> $2 \times 2$ .....	212
4.1.3.1 Uji Hipotesis Pertama.....	213
4.1.3.2 Uji Hipotesis Kedua .....	214
4.1.3.3 Uji Hipotesis Ketiga .....	221
4.1.3.4 Uji Hipotesis Keempat.....	223
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian .....	226
4.2.1 Perbedaan Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner antara Kelompok Siswa yang Mengikuti Pembelajaran Berbasis Proyek dengan Konsep <i>Tri Pramana</i> dan Kelompok Siswa yang Mengikuti Pembelajaran Berbasis Proyek tanpa Konsep <i>Tri Pramana</i> .....	226
4.2.2 Pengaruh Interaksi antara Model Pembelajaran dan Efikasi Diri terhadap Hasil Belajar dan Kesiapan Wirausaha Kuliner Siswa SMK. ....	242
4.2.3 Perbedaan Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner antara Kelompok Siswa yang Mengikuti Pembelajaran Berbasis Proyek dengan Konsep <i>Tri Pramana</i> dan Kelompok Siswa yang Mengikuti Pembelajaran Berbasis Proyek Tanpa Konsep <i>Tri Pramana</i> pada Siswa yang Memiliki Efikasi Diri Tinggi .....	252
4.2.4 Perbedaan Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner antara Kelompok Siswa yang Mengikuti Pembelajaran Berbasis Proyek dengan Konsep <i>Tri Pramana</i> dan Kelompok Siswa yang Mengikuti Pembelajaran Berbasis Proyek Tanpa Konsep <i>Tri Pramana</i> pada Siswa yang Memiliki Efikasi Diri Rendah .....	260
4.3 Implikasi .....	267
BAB V PENUTUP.....	270
5.1 Simpulan .....	270
5.2 Saran-saran.....	272
DAFTAR PUSTAKA .....	274

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Konsep <i>Tri Pramana</i> .....	61
Tabel 2.2	Indikator <i>Self Efficacy</i> .....	77
Tabel 2.3	KI dan KD Elemen ( Mata Pelajaran) Proyek Kreatif dan Kewirausahaan .....	84
Tabel 2.4	Dimensi Pengetahuan .....	89
Tabel 2.5	Dimensi Afektif .....	92
Tabel 3.1	Pola <i>Treatment by Level 2x2</i> .....	120
Tabel 3.2	Sintaks Model Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep <i>Tri Pramana</i> .....	124
Tabel 3.3	Sintaks Model Pembelajaran Berbasis Proyek Tanpa Konsep <i>Tri Pramana</i> .....	131
Tabel 3.4	Data SMK Negeri Bidang Keahlian Pariwisata, Program Keahlian Kuliner, Kompetensi Keahlian Tata Boga di Kabupaten Buleleng .	141
Tabel 3.5	Sampel Penelitian Berdasarkan Efikasi Diri .....	144
Tabel 3.6	Sampel Penelitian Kelompok Eksperimen dan Kelompok Kontrol ..	144
Tabel 3.7	Kisi-Kisi Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan .....	146
Tabel 3.8	Kisi-Kisi Instrumen Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK ...	149
Tabel 3.9	Kisi-Kisi Instrumen Efikasi Diri ( <i>Self Efficacy</i> ) Siswa SMK.....	151
Tabel 3.10	Kategori Hasil Perhitungan <i>CVR</i> .....	155
Tabel 3.11	Pakar ( <i>Expert Judges</i> ) Instrumen.....	156
Tabel 3.12	Hasil Analisis <i>CVR (Lawshe)</i> Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif & Kewirausahaan Berdasarkan Penilaian Pakar.....	157
Tabel 3.13	Hasil Analisis <i>CVR (Lawshe)</i> Instrumen Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK .....	158
Tabel 3.14	Hasil Analisis <i>CVR (Lawshe)</i> Instrumen Efikasi Diri Siswa SMK ...	159
Tabel 3.15	Hasil Analisis Konsistensi Internal Butir Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan .....	161
Tabel 3.16	Hasil Analisis Konsistensi Internal Butir Kuesioner Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK .....	163
Tabel 3.17	Hasil Analisis Konsistensi Internal Butir Kuesioner Efikasi Diri Siswa SMK .....	164
Tabel 3.18	Interpretasi Reliabilitas Instrumen.....	166

Tabel 3.19	Kreteria Indeks Kesukaran Butir .....	168
Tabel 3.20	Rekapitulasi Tingkat Kesukaran Butir Soal .....	168
Tabel 3.21	Kriteria Daya Pembeda Butir.....	170
Tabel 3.22	Rekapitulasi Analisis Daya Beda Butir Tes.....	170
Tabel 4.1	Ringkasan Hasil Analisis Persentase Pengetahuan Awal Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner untuk Kelompok Model Pembelajaran .....	185
Tabel 4.2	Distribusi Frekuensi dan Persentase Data Pengetahuan Awal Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner untuk Kelompok Efikasi Diri .....	186
Tabel 4.3	Nilai Rata-rata dan Standar Deviasi Data Pengetahuan Awal Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner .....	187
Tabel 4.4	Rekapitulasi Data Hasil Belajar.....	190
Tabel 4.5	Distribusi Frekuensi dan Persentase Berdasarkan Hasil Belajar untuk Kelompok Model Pembelajaran.....	192
Tabel 4.6	Distribusi Frekuensi dan Persentase Berdasarkan Hasil Belajar untuk Kelompok Efikasi Diri .....	193
Tabel 4.7	Nilai Rata-rata dan Standar Deviasi Data Hasil Belajar .....	193
Tabel 4.8	Rekapitulasi Data Kesiapan Berwirausaha Kuliner.....	195
Tabel 4.9	Distribusi Frekuensi dan Persentase Kesiapan Berwirausaha Kuliner untuk Kelompok Model Pembelajaran.....	197
Tabel 4.10	Distribusi Frekuensi dan Persentase Kesiapan Berwirausaha Kuliner untuk Kelompok Efikasi Diri .....	198
Tabel 4.11	Nilai Rata-rata dan Standar Deviasi Data Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK .....	199
Tabel 4.12	Hasil Uji Homogenitas Varians antar Kelompok Model Pembelajaran .....	202
Tabel 4.13	Hasil Uji Homogenitas Varians antar Kelompok Efikasi Diri.....	202
Tabel 4.14	Hasil Uji Homogenitas Varians antar Kelompok Interaksi Model Pembelajaran dengan Efikasi Diri.....	202
Tabel 4.15	Box's M Test untuk Pengujian Kesamaan Matriks Varians/Kovarians .....	203
Tabel 4.16	Ringkasan Hasil Analisis Uji Normalitas Univariat .....	204
Tabel 4.17	Interpretasi Uji Normalitas Multivariat.....	206
Tabel 4.18	Rekapitulasi Hasil Pengujian Linieritas .....	207
Tabel 4.19	Rekapitulasi Hasil Pengujian Keberartian Arah Regresi .....	209



Tabel 4.20 Hasil Uji Kesejajaran Garis.....	210
Tabel 4.21 Hasil Uji Multikolinieritas .....	211
Tabel 4.22 Hasil Analisis Multivariate Tests .....	212
Tabel 4.23 Hasil Multivariate Tests untuk Efikasi Diri Tinggi .....	221
Tabel 4.24 Hasil Multivariate Tests untuk Efikasi Diri Rendah.....	224



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Desain Penelitian Kuasi Eksperimental .....	119
Gambar 3.2 Hubungan Variabel-Variabel Penelitian .....	134
Gambar 4.1 Profil Pengetahuan Awal Hasil Belajar .....	189
Gambar 4.2 Profil Pengetahuan Awal Kesiapan Berwirausaha Kuliner .....	190
Gambar 4.3 Profil Hasil Belajar .....	195
Gambar 4.4 Profil Kesiapan Berwirausaha Kuliner .....	200
Gambar 4.5 Perbandingan Jarak <i>Mahalanobis</i> dengan <i>Chi-Square</i> .....	206
Gambar 4.6 Profil Interaksi Variabel MP vs ED dalam Pencapaian Hasil Belajar ... .....	216
Gambar 4.7 Profil Interaksi Variabel MP vs ED dalam Pencapaian Kesiapan Berwirausaha Kuliner .....	218



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1	ATP/Silabus Elemen/Mata Pelajaran Proyek Kreatif Kewirausahaan .....	288
Lampiran 1.2	Modul Ajar Proyek Kreatif dan Kewirausahaan dalam Pembelajaran Berbasis Proyek dengan Konsep <i>Tri Pramana</i> ...	292
Lampiran 1.3	Modul Ajar/RPP Proyek Kreatif dan Kewirausahaan dalam Pembelajaran Berbasis Proyek Tanpa Konsep <i>Tri Pramana</i> ....	311
Lampiran 2.1	Rekapan Hasil Uji Validasi Isi Instrumen Tes Pengetahuan, Kesiapan Berwirausaha Kuliner, dan Efikasi Diri Siswa SMK.	327
Lampiran 3.1	Hasil Uji Coba Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan .....	332
Lampiran 3.2	Hasil Uji Coba Instrumen Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK .....	335
Lampiran 3.3	Hasil Uji Coba Instrumen Efikasi Diri Siswa SMK.....	336
Lampiran 4.1	Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan yang Digunakan Dalam Penelitian.....	338
Lampiran 4.2	Instrumen Kuesioner Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK yang Digunakan dalam Penelitian.....	350
Lampiran 4.3	Instrumen Kuesioner Efikasi Diri Siswa SMK yang Digunakan dalam Penelitian .....	354
Lampiran 5.1	Pelaksanaan Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep <i>Tri Pramana</i> .....	359
Lampiran 5.2	Pelaksanaan Pembelajaran Berbasis Proyek Tanpa Konsep <i>Tri Pramana</i> .....	365
Lampiran 6.1	Daftar Nama Siswa SMK Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP) .....	370
Lampiran 6.2	Daftar Nama Siswa SMK Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj) .....	372
Lampiran 7.1	Data Efikasi Diri Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP) .....	375
Lampiran 7.2	Data Efikasi Diri Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj) .....	376
Lampiran 8.1	Penentuan Efikasi Diri Tinggi dan Efikasi Diri Rendah Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP) .....	378
Lampiran 8.2	Penentuan Efikasi Diri Tinggi dan Efikasi Diri Rendah Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj).....	381

Lampiran 9.1	Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP) dengan .....	385
Lampiran 9.2	Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP) dengan.....	386
Lampiran 9.3	Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj) dengan .....	387
Lampiran 9.4	Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj) dengan .....	388
Lampiran 10.1	Pengetahuan Awal Hasil Belajar.....	390
Lampiran 10.2	Pengetahuan Awal Kesiapan Berwirausaha Kuliner.....	392
Lampiran 11.1	Data Posttest Hasil Belajar.....	395
Lampiran 11.2	Data Posttest Kesiapan Berwirausaha Kuliner.....	397
Lampiran 12	Rangkuman Data Hasil Penelitian Input SPSS .....	400
Lampiran 13.1	Kategori Variabel Pengetahuan Awal Kesiapan Berwirausaha dan Variabel Kesiapan Berwirausaha .....	404
Lampiran 13.2	Kategori Variabel Pengetahuan Awal Hasil Belajar dan Variabel Hasil Belajar.....	405
Lampiran 14.	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil Analisis Deskriptif.	407
Lampiran 15.	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil Uji Homogenitas Varians .....	420
Lampiran 16.	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil Uji Homogenitas Matriks Varians-Kovarians .....	424
Lampiran 17.	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil Uji Normalitas Univariat.....	426
Lampiran 18	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil Uji Normalitas Multivariat.....	429
Lampiran 19.	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil Uji Linieritas Regresi dan Uji Keberartian Arah Regresi.....	431
Lampiran 20.	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil Uji Kesejajaran Garis Regresi.....	433
Lampiran 21.	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil Uji Multikolinieritas .....	435
Lampiran 22.	<i>Output IBM SPSS 24.0 for Windows</i> Hasil MANCOVA .....	437
Lampiran 23.	Resep Kue Kering Berbahan Lokal.....	441
Lampiran 24.1	Surat Pengambilan Data ke SMKN 2 Singaraja .....	444
Lampiran 24.2	Surat Permohonana Pengambilan Data di SMKN 1 Sukasada ..	445
Lampiran 24.3	Surat Keterangan Telah Mengambil Data di SMK N 1 Sukasada .....	446



Lampiran 24.4 Surat Keterangan Telah Mengambil Data di SMKN 2 Singaraja .....447  
Lampiran 25 Riwayat Hidup .....448

