



Lampiran 1.1 ATP/Silabus Elemen/Mata Pelajaran Proyek Kreatif Kewirausahaan

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN (ATP) PROYEK KREATIF DAN KEWIRAUSAHAAN FASE F/KELAS XI

Capaian Pembelajaran :

Pada akhir fase F, peserta didik mampu mengaktualisasikan kompetensi-kompetensi konsentrasi keahlian yang dipelajarinya dengan menghasilkan produk (barang dan atau layanan jasa) yang sesuai, inovatif, memiliki nilai ekonomis dan sesuai dengan kebutuhan pelanggan. Disisi lain, peserta didik juga mampu membangun usaha (berwirausaha) yang berkelanjutan dengan memanfaatkan peluang yang tersedia, baik usaha yang terkait dengan keahlian kejuruan maupun usaha-usaha lainnya yang lebih sesuai dengan perkembangan pasar. Jumlah jam pelajaran yang ditempuh dalam mewujudkan capaian pembelajaran adalah 225 jam Pelajaran (225 JP) .

Elemen/Unit Kompetensi	Capaian Akhir Fase per elemen	Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran	Jml Jam
1. Kegiatan Produksi	Pada akhir fase F, peserta didik mampu menyusun perencanaan produksi meliputi penetapan jenis dan jumlah produk, penerapan desain/rancangan produk, penyusunan proses kerja pembuatan <i>prototype</i> /contoh produk, dan menghitung biaya produksi.	1.1 Menganalisis konsep <i>prototype</i> dan kemasan produk barang/jasa	1.1 Menganalisis konsep <i>prototype</i> dan kemasan produk barang/jasa	15JP
		1.2 Menganalisis rencana kerja/gambar kerja untuk pembuatan <i>prototype</i> produk barang/jasa.	1.2 Menganalisis rencana kerja/gambar kerja untuk pembuatan <i>prototype</i> produk barang/jasa.	15JP
		1.3 Menganalisis desain dan biaya produksi <i>prototype</i> produk	1.3 Menganalisis desain dan biaya produksi <i>prototype</i> produk	10JP

Elemen/Unit Kompetensi	Capaian Akhir Fase per elemen	Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran	Jml Jam
	Peserta didik juga mampu menyusun rencana/ gambar kerja pembuatan <i>prototype</i> produk mampu menerapkan pembuatan <i>prototype</i> produk, mampu menentukan pengujian <i>prototype</i> produk, menganalisis perencanaan produksi masal, indikator keberhasilan tahapan produksi masal, mampu menerapkan proses produksi masal, serta mampu menerapkan metode perakitan produk barang/jasa.	barang/jasa	barang/jasa	
		1.4 Menerapkan pembuatan <i>prototype</i> produk barang/jasa	1.4 Menerapkan pembuatan <i>prototype</i> produk barang/jasa	20JP
		1.5 Menentukan pengujian atau evaluasi kesesuaian <i>prototype</i> produk	1.5 Menentukan pengujian atau evaluasi kesesuaian <i>prototype</i> produk	20JP
		1.6 Menganalisis perencanaan produksi masal	1.6 Menganalisis perencanaan produksi masal	15JP
		1.7 Menentukan indikator keberhasilan tahapan produksi masal	1.7 Menentukan indikator keberhasilan tahapan produksi masal	15JP
		1.8 Menerapkan proses produksi masal	1.8 Menerapkan proses produksi masal	20JP
		1.9 Menerapkan metode perakitan produk barang/jasa	1.9 Menerapkan metode perakitan produk barang	20JP
2. Kewirausahaan	Pada akhir fase F, peserta didik mampu membaca peluang usaha dengan mengidentifikasi potensi yang ada dilingkungan internal dan eksternal SMK, serta menetapkan	2.1 Membaca peluang usaha dengan mengidentifikasi potensi yang ada serta menetapkan jenis usaha.	2.1 Membaca peluang usaha dengan mengidentifikasi potensi yang ada serta menetapkan jenis usaha.	10JP
		2.2 Menyusun proposal usaha (business	2.2 Menyusun proposal usaha (business	20JP

Elemen/Unit Kompetensi	Capaian Akhir Fase per elemen	Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran	Jml Jam
	jenis usaha. Peserta didik juga mampu menyusun proposal usaha (business plan) yang meliputi perencanaan usaha, biaya produksi, break even point (BEP), dan return on investment (ROI). Peserta didik juga mampu memasarkan produknya dengan menentukan segmen pasar, menentukan harga produk, dan menentukan media yang digunakan untuk memasarka produk. Peserta didik mampu menerapkan prinsip Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI) dengan menjelaskan konsep HAKI serta mematuhi peraturan tentang HAKI, mampu menyusun laporan keuangan berupa	plan) yang meliputi perencanaan usaha, biaya produksi break even point (BEP), dan return on investment (ROI)	plan) yang meliputi perencanaan usaha, biaya produksi break even point (BEP), dan return	
		2.3 Memasarkan produknya dengan menentukan segmen pasar, menentukan harga produk, dan menentukan media yang digunakan untuk memasarka produk.	2.3 Memasarkan produk dengan menentukan segmen pasar, menentukan harga produk, dan menentukan media yang digunakan untuk memasarka produk.	20JP
		2.4 Menerapkan prinsip Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI) dengan menjelaskan konsep HAKI serta mematuhi peraturan tentang HAKI	2.4 Menerapkan prinsip Hak Atas Kekayaan Intelektual (HAKI) dengan menjelaskan konsep HAKI serta mematuhi peraturan tentang HAKI	10JP
		2.5 Menyusun laporan keuangan berupa	2.5 Menyusun laporan keuangan berupa	15JP

Elemen/Unit Kompetensi	Capaian Akhir Fase per elemen	Tujuan Pembelajaran	Alur Tujuan Pembelajaran	Jml Jam
	laporan neraca, laporan laba rugi, laporan perubahan modal dan laporan arus kas.	laporan neraca, laporan laba rugi, laporan perubahan modal, dan laporan arus kas.	laporan neraca, laporan laba rugi, laporan perubahan modal, dan laporan arus kas.	



Lampiran 1.2 Modul Ajar Proyek Kreatif dan Kewirausahaan dalam Pembelajaran Berbasis Proyek dengan Konsep Tri Pramana

MODUL AJAR
PROJEK KREATIF DAN KEWIRAUSAHAAN
KELAS XI / SEMESTER GENAP



Penyusun: Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

1. Identitas

Satuan Pendidikan	: SMK
Tahun	: 2023
Kelas/Fase	: XI/F
Program Keahlian	: Kuliner
Elemen	: Proyek Kreatif dan Kewirausahaan
Materi Pokok	: Pembuatan dan Pengujian Prototipe Produk Berbahan Lokal
Alokasi Waktu	: 4 kali Pertemuan

2. Kompetensi awal

Peserta didik mampu mendeskripsikan proses kerja pembuatan prototipe produk kue kering berbahan lokal, peserta didik mampu menentukan pengujian kesesuaian fungsi prototipe produk kue kering berbahan lokal, peserta didik mampu membuat prototipe produk kue kering berbahan lokal, peserta didik mampu menguji prototipe produk kue kering berbahan lokal.

3. Profil Pelajar Pancasila

- a. Beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa serta berakhlak mulia. Peserta didik diharapkan selalu membiasakan diri berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan pembelajaran.
- b. Mandiri.
Peserta didik dilatih untuk mandiri ketika membuat prototipe produk kue kering Berbahan lokal.
- c. Gotong Royong.
Peserta didik diharapkan dapat bekerja sama (berkolaborasi) dalam mengerjakan prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- d. Berkebhinekaan Global.
Peserta didik diharapkan cakap dalam berkomunikasi dan berinteraksi, serta saling menghargai sesama teman dalam proses pembelajaran maupun di luar pembelajaran.
- e. Bernalar Kritis.
Peserta didik diharapkan memiliki kecerdasan intelektual dalam menganalisis informasi atau gagasan yang ada sehingga mendapatkan pengetahuan yang luas dan berkualitas mengenai pembuatan prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- f. Kreatif.
Peserta didik diharapkan memiliki kreativitas dalam membuat desain

produk serta desain kemasan produk kue kering berbahan lokal

4. Sarana dan Prasarana

- Papan tulis dan kelengkapannya
- LCD Proyektor
- Laptop
- Internet
- ATK
- Media produk nyata (kue kering berbahan lokal)
- Media video tutorial

5. Target Peserta Didik

Peserta didik regular dengan tipikal umum yang tidak ada kesulitan dalam mencerna dan memahami materi ajar

6. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan *Project Based Learning* dengan konsep *Tri Pramana*.

7. Capaian Pembelajaran

- a. Peserta didik dapat mendeskripsikan proses kerja pembuatan prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- b. Peserta didik dapat menentukan pengujian kesesuaian fungsi prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- c. Peserta didik dapat membuat prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- d. Peserta didik dapat menguji prototipe produk kue kering berbahan lokal.

8. Tujuan Pembelajaran

- a. Peserta didik diharapkan mampu mendeskripsikan proses kerja pembuatan prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- b. Peserta didik diharapkan mampu menentukan pengujian kesesuaian fungsi prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- c. Peserta didik diharapkan mampu membuat prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- d. Peserta didik diharapkan mampu menguji prototipe produk kue kering berbahan lokal.

9. Pemahaman Bermakna

- Peserta didik terlatih mandiri dan selalu bekerjasama dengan tim dalam mengerjakan proyek
- Peserta didik mengembangkan kreatifitas dalam membuat desain kue kering berbahan lokal.

10. Kegiatan Pembelajaran

Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep *Tri Pramana*

Tahap Pembelajaran	Aktivitas Siswa	Aktivitas Guru	Waktu
PERTEMUAN XII			
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> Siswa menjawab salam dari guru Siswa menyatakan kehadiran Siswa berdoa bersama Siswa mencermati tujuan pembelajaran yang disampaikan guru 	<ol style="list-style-type: none"> Guru mengucapkan salam kepada semua siswa dan memperhatikan sekeliling kelas Guru melakukan presensi Guru mengarahkan ketua kelas memimpin doa Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 	20 menit
nti: Tahap 1: Penetapan/Pe mberian pertanyaan esensial (start with essential question)	Pratyaksa Pramana		
	<ol style="list-style-type: none"> Siswa mengamati obyek pembelajaran berupa produk nyata kue kering berbahan lokal. Siswa mengamati video pembelajaran pangan lokal dan pembuatan kue kering berbahan pangan lokal Siswa membentuk kelompok yang beranggotakan 4-5 orang. 	<ol style="list-style-type: none"> Guru meminta siswa mengamati obyek produk nyata kue kering berbahan lokal. Guru menyajikan video pembelajaran pangan lokal dan pembuatan kue kering berbahan lokal Guru mengarahkan siswa membentuk kelompok dengan anggota 4-5 orang 	185 menit

Anumana Pramana	
<p>Siswa bersama kelompoknya merumuskan pertanyaan atau permasalahan secara mandiri berdasarkan pengamatan terhadap obyek benda nyata kue kering berbahan lokal dan pengamatan video pembelajaran pangan lokal dan pembuatan kue kering berbahan lokal .</p>	<p>Guru mempersilakan kelompok siswa merumuskan permasalahan berdasarkan hasil pengamatan terhadap obyek benda nyata kue kering berbahan lokal dan pengamatan video pembelajaran. Dalam kegiatan ini guru memotivasi siswa dengan menanamkan unsur kearifan lokal “<i>puntul-puntulan tiuk len sai sangih pedas dadi mangan</i>” mengandung makna agar tetap semangat, kalau mau terus belajar dan berlatih akan memperoleh hasil sesuai yang diharapkan (optimal).</p>
Sabda Pramana	
<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa bersama kelompoknya membaca berbagai sumber referensi dan melakukan diskusi untuk mencari solusi atau memecahkan permasalahan yang telah dirumuskan. 2) Siswa bersama kelompoknya menyusun laporan hasil diskusi yang telah dilakukan 3) Siswa bersama kelompoknya mempresentasikan laporan hasil diskusinya. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru memfasilitasi diskusi kelompok siswa mengenai permasalahan yang telah dirumuskan. Dalam kegiatan ini guru memotivasi siswa dengan menanamkan unsur kearifan lokal “<i>siat-siat wayang pemuputne mepunduh digedogane</i>” mengandung makna bahwa berdebatan atau adu argumen wajar dilakukan untuk memperoleh solusi dari suatu permasalahan, namun setelah solusi sudah diperoleh perdebatan diakhiri dan kembali menjalin kebersamaan. 2) Guru meminta kelompok siswa menyusun laporan

		<p>hasil diskusinya. Dalam kegiatan ini guru memotivasi siswa dengan menanamkan unsur kearifan lokal “<i>yeh ngetel mekelo-mekelo bisa molongin</i>” mengandung makna agar tidak mudah menyerah atau putus asa, suatu pekerjaan apabila dilakukan dengan tekun akan memperoleh hasil sesuai yang diharapkan (optimal).</p> <p>3) Guru meminta kelompok siswa mempresentasikan laporan hasil diskusinya.</p>	
Tahap 2: Membuat Desain Proyek (Design Project)	Pratyaksa Pramana		
	<p>Kelompok siswa mengamati dan mengidentifikasi desain proyek kue kering berbahan lokal.</p>	<p>Guru meminta kelompok siswa mengamati dan mengidentifikasi desain proyek kue kering berbahan lokal.</p>	
	Anumana Pramana		
	<p>Kelompok siswa menganalisis dan melakukan interpretasi mengenai desain proyek kue kering berbahan lokal mulai dari rancangan bahan, alat dan biaya yang diperlukan, proses pengolahan, kriteria organoleptik, serta pengemasan kue kering berbahan lokal.</p>	<p>Guru meminta kelompok siswa menganalisis dan melakukan interpretasi mengenai desain proyek kue kering berbahan lokal mulai dari rancangan bahan, alat, dan biaya yang diperlukan, proses pengolahan, kriteria organoleptik, serta pengemasan kue kering berbahan lokal. Dalam kegiatan ini guru memotivasi siswa dengan menanamkan unsur kearifan lokal “<i>yeh ngetel mekelo-mekelo bisa molongin</i>” yang mengandung makna agar tidak mudah menyerah atau putus asa, suatu pekerjaan apabila dilakukan dengan tekun akan memperoleh hasil sesuai yang diharapkan</p>	

	(optimal).	
Sabda Pramana		
<p>1)Kelompok siswa membaca berbagai sumber referensi dan melakukan dikusi mengenai desain proyek kue kering berbahan lokal yang meliputi rancangan bahan, alat dan biaya yang diperlukan, proses pengolahan serta kriteria organoleptiknya.</p> <p>2)Kelompok siswa menyusun laporan desain proyek kue kering berbahan lokal yang meliputi rancangan bahan, alat, dan biaya yang diperlukan, proses pengolahan, riteria organoleptik, serta pengemasan kue kering berbahan lokal.</p> <p>3) Perwakilan kelompok mempresentasikan laporan desain proyek kue kering berbahan lokal yang meliputi rancangan bahan, alat, dan biaya yang diperlukan, proses pengolahan, kriteria organoleptik, serta pengemasn kue kering berbahan lokal.</p>	<p>1) Guru memfasilitasi kelompok siswa berdiskusi mengenai desain proyek kue kering berbahan lokal yang meliputi rancangan bahan, alat, dan biaya yang diperlukan, proses pengolahan, kriteria organoleptik serta pengemasan kue kering berbahan lokal. Dalam kegiatan ini guru memotivasi siswa dengan menanamkan unsur kearifaan lokal “<i>siat-siat wayang pemuputne mepunduh digedogane</i>” mengandung makna perdebatan atau adu argumen wajar dilakukan untuk memperoleh solusi dari suatu permasalahan, namun setelah solusi sudah diperoleh perdebatan diakhiri dan kembali menjalin kebersamaan.</p> <p>2) Guru meminta kelompok siswa menyusun laporan desain proyek kue kering berbahan lokal yang meliputi rancangan bahan, alat, dan biaya yang diperlukan, proses pengolahan serta kriteria organoleptiknya. Dalam kegiatan ini guru memotivasi siswa dengan menanamkan unsur kearifan lokal “<i>yeh ngetel mekelo-mekelo bisa molongin</i>” mengandung makna agar tidak mudah menyerah atau putus asa,</p>	

		<p>suatu pekerjaan apabila dilakukan dengan tekun akan memperoleh hasil sesuai yang diharapkan (optimal).</p> <p>3) Guru mempersilakan wakilkelompok siswa mempresentasikan laporan desain proyek kue kering berbahan lokal besertakriteria organoleptiknya .</p>	
Tahap 3: Menyusun jadwal (create schedule	Siswa bersama kelompoknya dengan didampingi guru menyepakati jadwal pengerjaan proyek selama 3x pertemuan.	Guru memfasilitasi siswa menyusun jadwal pengerjaan proyek	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1) Perwakilan kelompok siswa menyimpulkan pembelajaran 2) Siswa memperhatikan penjelasan guru terkait pembelajaran pertemuan berikutnya 3) Siswa melakukan doa bersama 4) Siswa membalas salam penutup dari guru 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru secara acak menunjuk salah satu kelompok siswa untuk menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan. 2) Guru menyampaikan informasi terkaitkegiatan belajaruntuk pertemuan berikutnya. 3) Guru mengarahkan ketua kelas untuk memimpin doa 4) Guru mengucapkan salamdan mengakhiri pembelajaran. 	
PERTEMUAN XIII			
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa menjawab salam dari guru 2) Siswa menyatakan kehadiran 3) Siswa berdoa bersama 4) Siswa mempersiapkan 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru mengucapkan salam kepada semua siswa dan memperhatikan sekeliling kelas 2) Guru melakukan presensi 3) Guru mengarahkanketua kelas memimpin doa 	20 menit

	kelengkapan pengerjaan lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kue kering.	4) Guru mengarahkan kelompok siswa untuk mempersiapkan pengerjaan lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kue kering.	
Inti:	<i>Pratyaksa Pramana</i>		
Tahap 4: Memantau siswa dan Kemajuan Proyek (Monitoring the Students and Progress of Project)	Siswa bersama dengan kelompoknya mengerjakan dan menyelesaikan lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kue kering sesuai dengan pedoman/panduan.	Guru memantau siswa mengerjakan lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kue kering dengan mengacu padapedoman/panduan	185 menit
	<i>Anumana Pramana</i>		
	Siswa bersamadengan kelompoknya menganalisis lembarkerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kue kering yang telah dibuat, apakah sudah sesuai pedoman atau tidak?	1) Guru Memantau kelompok siswa dalam menganalisis lembar kerja (<i>jobsheet</i>) yang dibuat. 2) Guru memotivasi siswa dengan menanamkan unsur kearifan lokal “ <i>yeh ngetel mekelo-mekelo bisa molongin</i> ” mengandung makna agar tidak mudah menyerah atau putus asa, suatu pekerjaan apabila dilakukan dengan tekun akan memperoleh hasil sesuai yang diharapkan (optimal).	
	<i>Sabda Pramana</i>		
	1) Siswa berdiskusi tentang kesulitan yang dialami selama pengerjaan dan penyelesaian lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kue kering.	1) Guru mengamati diskusi kelompok siswa dan memfasilitasi kesulitan yang dialami 2) Guru menanamkan nilai-nilai kearifan lokal “ <i>siat-siat wayange pamuputne mepunduh digedogane</i> “	
Penutup	1) Perwakilan kelompok siswa menyimpulkan pembelajaran 2) Siswa memperhatikan	1) Guru secara acak menunjuk salah satu kelompok siswa untuk menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan. 2) Guru menyampaikan	20 menit

	<p>penjelasan guru terkait pembelajaran pertemuan berikutnya</p> <p>3) Siswa melakukan doa bersama</p> <p>4) Siswa membalas salam penutup dari guru</p>	<p>kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya</p> <p>3) Guru mengarahkan ketua kelas untuk memimpin doa</p> <p>4) Guru mengucapkan salam dan mengakhiri pembelajaran.</p>	
PERTEMUAN XIV			
Pendahuluan	1) Siswa menjawab salam dari guru	1) Guru mengucapkan Salam kepada semua siswa dan memperhatikan sekeliling kelas	20
	2) Siswa menyatakan kehadiran	2) Guru melakukan presensi	menit
	3) Siswa berdoa bersama	3) Guru meminta ketua kelas memimpin doa	
	4) Siswa mempersiapkan semua kebutuhan dan kelengkapan praktik pembuatan kue kering berbahan pangan lokal	4) Guru mengarahkan siswa untuk mempersiapkan kebutuhan dan kelengkapan praktik pembuatan kue kering berbahan pangan lokal	
Inti:	Pratyaksa Pramana		
Tahap 4: Memantau siswa dan kemajuan proyek (monitoring the students and progress of project)	Siswa bersama dengan kelompoknya berkolaborasi mengerjakan proyek kue kering berbahan lokal mulai dari menyiapkan bahan dan alat, menimbang bahan, membuat adonan sampai proses pematangan dan pengemasan produk.	Guru memantau dan memfasilitasi siswa mengerjakan proyek kue kering berbahan lokal. Dalam kegiatan ini guru memotivasi siswa dengan menanamkan unsur kearifan lokal “ <i>apang sing gangasaran tindak kuangan daya</i> ” yang mengandung makna jangan hanya bertindak cepat tapi tidak menggunakan nalar, jadi melakukan suatu pekerjaan perlu adanya penalaran, ketelitian dan kecekatan, Selain itu guru juga menanamkan unsur kearifan lokal “ <i>yeh ngetel mekelo-mekelo bisa molongin</i> ” mengandung makna agar tidak mudah	185
			menit

		menyerah atau putus asa, suatu pekerjaan apabila dilakukan dengan tekun akan memperoleh hasil sesuai harapan (optimal). “ <i>jele melah gelahang bareng</i> ” mengandung makna apapun hasilnya, baik maupun buruk adalah menjadi milik bersama.	
	Anumana Pramana		
	Siswa bersama dengan kelompoknya menganalisis hasil organoleftik dari proyek (produk kue kering berbahan lokal) yang telah dibuat sesuai kriteria dari aspek warna, bentuk, aroma, tekstur dan rasa.	Guru Memantau siswa dalam mengerjakan proyek kue kering berbahan lokal	
	Sabda Pramana		
	1) Siswa berdiskusi tentang kelebihan dan kekurangan produk (kriteria kue kering berbahan lokal) yang dihasilkan sebagai dasar penjaminan mutu pangan /kue kering berkualitas. 2) Kelompok siswa mempresentasikan proyek akhir kue kering berbahan lokal	1) Guru memfasilitasi diskusi kelompok siswa. Dalam kegiatan ini guru menanamkan nilai kearifan lokal “ <i>siat-siat wayang pamuputne mepunduh digedogane</i> ” mengandung makna berdebat untuk menyelesaikan suatu masalah adalah wajar tetapi setelahnya kembali rukun. 2) Guru meminta siswa mempresentasikan proyeknya	
Inti: Tahap 5: Penilaian hasil <i>(assess the outcome)</i>	Pratyaksa Pramana		
	Kelompok siswa saling mengamati dan menilai proyek yang dihasilkan berdasarkan rubrik penilaian organoleptik yang ditentukan.	Guru mempersilakan masing-masing kelompok saling mengamati dan menilai proyek yang dihasilkan dengan mengacu pada rubrik penilaian organoleptik yang ditentukan. Dalam kegiatan ini guru menanamkan nilai kearifan	185

		lokal “ <i>de ngaden awak bise depang anake ngadanin</i> ”	
Anumana Pramana			
	Siswa bersama dengan kelompoknya menganalisis hasil pengamatan terhadap proyek kelompok lain	Guru mempersilakan dan memantau siswa dengan kelompoknya menganalisis hasil pengamatan terhadap proyek kelompok lain.	
Sabda Pramana			
	Perwakilan kelompok menyajikan hasil pengamatan terhadap proyek kelompok lain (kelebihan dan kekurangannya)	Guru meminta perwakilan kelompok menyajikan hasil pengamatan proyek kelompok lain	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1) Perwakilan kelompok siswa menyimpulkan pembelajaran 2) Siswa memperhatikan penjelasan guru terkait pembelajaran pertemuan berikutnya 3) Siswa melakukan doa bersama 4) Siswa membalas salampenutup dari guru. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru secara acak menunjuk salah satu kelompok siswa untuk menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan. 2) Guru menyampaikan kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya 3) Guru mengarahkan ketua kelas untuk memimpin doa 4) Guru mengucapkan salam penutup 	20 menit
PERTEMUAN XV			
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa menjawab salam dari guru 2) Siswa menyatakan kehadiran 3) Siswa berdoa bersama 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru mengucapkan salam kepada semua siswa dan memperhatikan sekeliling kelas 	20 menit
	<ol style="list-style-type: none"> 4) Siswa mengikuti kegiatan pembelajaran sesuai arahan guruyaitu evaluasi proyek 	<ol style="list-style-type: none"> 2) Guru melakukan presensi 3) Guru meminta ketuakelas memimpin doa 4) Guru melanjutkan kegiatan pembelajaran terkait evaluasi proyek 	

<p>Tahap 6 : Evaluasi pengalaman (<i>evaluation the experient</i>)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa secara individu maupun kelompok mengungkapkan perasaan dan menceritakan pengalamannya selama mengerjakan proyek 2) Kelompok melakukan diskusi secara terbuka yang difasilitasi oleh guru guna meningkatkan kinerja, sehingga pada akhirnya diperoleh temuan baru sebagai jawaban dari permasalahan yang diajukan di tahap pertama Pembelajaran 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk mengungkapkan perasaan dan pengalaman yang diperoleh selama mengerjakan proyek 2) Guru mengarahkan dan memfasilitasi siswa melakukan diskusi guna memperbaiki kinerja pelaksanaan pembelajaran sehingga pada akhirnya diperoleh temuan baru sebagai jawaban dari permasalahan yang dilontarkan di tahap awal pembelajaran. 	185 menit
<p>Penutup</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Perwakilan kelompok siswa menyimpulkan pembelajaran 2) Siswa memperhatikan penjelasan guru terkait pembelajaran pertemuan berikutnya 3) Siswa melakukan doa bersama 4) Siswa membalas salam penutup dari guru 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru secara acak menunjuk salah satu kelompok siswa untuk menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan. 2) Guru menyampaikan kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya 3) Guru mengarahkan ketua kelas untuk memimpin doa 4) Guru mengucapkan salam dan mengakhiri pembelajaran. 	20 menit

11. Assesmen

- a. Sikap Profil Pelajar Pancasila (observasi)
- b. Performa (presentasi, unjuk kerja)
- c. Tes obyektif pilihan ganda

12. Refleksi

a. Refleksi Guru

1. Apakah pembelajaran yang saya lakukan sudah sesuai dengan rencana yang saya buat?
2. Apakah materi yang saya buat sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran?
3. Apakah materi yang disampaikan telah mampu mengakomodir kemampuan siswa dalam memahami proses kerja pembuatan prototipe produk kue kering berbahan pangan lokal?.
4. Apakah seluruh kegiatan belajar telah mencerminkan profil pelajar pancasila sesuai dengan tujuan pembelajaran?

b. Refleksi Peserta Didik

1. Apakah anda bisa mengikuti pembelajaran dengan baik?
2. Apakah anda bisa memahami intruksi yang disampaikan oleh guru selama proses pembelajaran?
3. Sikap positif apa yang dapat anda peroleh dari proses belajar ini?
4. Apa yang akan anda lakukan untuk memperbaiki hasil belajar anda?

13. Pengayaan dan Remedial

- 1) Pengayaan adalah kegiatan pembelajaran yang diberikan kepada peserta didik dengan capaian tinggi agar mereka dapat mengembangkan potensinya secara maksimal.
- 2) Remedial diberikan kepada peserta didik yang membutuhkan bimbingan untuk memahami materi atau pembelajaran mengulang. Saat merancang kegiatan pengayaan perlu memperhatikan:
 - a. Pengayaan diberikan dalam bentuk materi yang lebih kompleks dan tambahan Latihan-latihan
 - b. Remedial diberikan dalam bentuk tugas yang belum dicapai oleh masing- masing peserta didik yang berbeda

LAMPIRAN
LEMBAR OBSERVASI
SIKAP DALAM PROSES PEMBELAJARAN

No	Nama Siswa	Aspek Perilaku yang Diamati				Keterangan
		Bekerja sama	Rasa ingin tahu	Disiplin	Peduli lingkungan	
1						
2						
3	...					

Catatan:

Kolom Aspek perilaku diisi dengan angka yang sesuai dengan kriteria berikut: 4 = sangat baik, 3 = baik, 2 = cukup, 1 = kurang

B. Instrumen Penilaian Kompetensi Pengetahuan

Jenis Instrumen: Tes Essay

Petunjuk: Jawablah Soal berikut dengan benar dan lengkap:

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan pengujian prototipe?
2. Jelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan prototipe?
3. Apa yang anda ketahui tentang pangan lokal ?
4. Bagaimana potensi pangan lokal sebagai produk kue?

Rubrik Penilaian:

No	Kegiatan/ deskripsi/ aspek yang dinilai	Skor				
		0	1	2	3	4
1	Jawaban benar, rasional dan lengkap					√
2	Jawaban benar, rasional namun kurang lengkap				√	
3	Jawaban benar, rasional namun tidak lengkap			√		
4	Jawaban kurang benar, kurang rasional dan tidak lengkap.		√			
5	Jawaban salah	√				

Pedoman penilaian (rubrik/ skor)

Penghitungan nilai akhir dalam skala 0 – 100 adalah sebagai berikut:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100$$

C. Penilaian Kompetensi Keterampilan

a. Instrumen Penilaian Proyek

LEMBAR PENILAIAN PROYEK

Mata Pelajaran : Projek Kreatif dan Kewirausahaan
 Nama Siswa :
 Nomor Absen :
 Kelas/ Kelompok :

No	Komponen/Sub komponenPenilaian	Pencapaian Kompetensi		
		Rentang Skor		
		55 – 70,9 C	71 – 84,9 B	85 - 100 A
1	2	4	5	6
I	Persiapan Kerja			
	a. Kelengkapan bahan dan alat			
	Skor Komponen :			
II	Proses Kerja			
	a. Sistematika			
	b. Cara Kerja			
	Skor Komponen :			
III	Hasil Kerja			

g. Kerapian			
h. Kreasi			
i. Kebersihan			
Skor Komponen			

KRITERIA PENILAIAN TES PRAKTIK/ PROYEK

Mata Pelajaran : Projek Kreatif dan Kewirausahaan
 Nama Siswa :
 Nomor Absen :
 Kelas/ Kelompok :

No.	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Indikator Skor	Skor
1	2	3	4
I.	Persiapan Kerja		
	e. Kelengkapan bahan dan alat	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan dengan lengkap, dan menyiapkan alat sesuai kebutuhan proyek	85 - 100
		Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan dengan lengkap, namun menyiapkan alat kurang sesuai kebutuhan	71 - 84,9
		Siswa menyiapkan bahan-bahan kurang lengkap, serta menyiapkan alat yang kurang sesuai kebutuhan	55 - 70,9
		Siswa tidak dapat menyiapkan bahan-bahan dan alat sesuai kebutuhan	< 55
II	Proses Kerja		
	a. Sistematika	Siswa bekerja dengan sangat sistematis	85 - 100
		Siswa bekerja dengan sistematis	71 - 84,9
		Siswa bekerja cukup sistematis	55 - 70,9
		Siswa bekerja tidak sistematis	< 55

	f. Cara Kerja	Siswa bekerja sangat efektif dan efisien	85 - 100
		Siswa bekerja dengan efektif dan efisien.	71 – 84,9
		Siswa bekerja cukup efektif dan efisien	55 – 70,9
		Siswa bekerja tidak efektif dan efisien	< 55
III			
	b. Kerapian	Siswa dapat membuat proyek dengan sangat rapi	85 - 100
		Siswa dapat membuat proyek dengan rapi	71 – 84,9
		Siswa dapat membuat proyek yang cukup rapi	55 – 70,9
		Siswa membuat proyek tidak rapi	< 55
	c. Kreasi	Siswa dapat membuat proyek dengan kreasi yang sangat tinggi baik dari unsur organoleptik maupun kemasan	85 - 100
		Siswa dapat membuat proyek dengan kreasi yang tinggi baik dari unsur organoleptik maupun kemasan	71 – 84,9
		Siswa dapat membuat proyek dengan kreasi yang cukup tinggi baik dari unsur organoleptik maupun kemasan	55 – 70,9
		Siswa dapat membuat proyek dengan kreasi yang rendah baik dari unsur organoleptik maupun kemasan	< 55
	d. Kebersihan	Siswa dapat membuat proyek yang sangat bersih	85 - 100
		Siswa dapat membuat proyek yang bersih	71 – 84,9
		Siswa dapat membuat proyek yang cukup bersih	55 – 70,9
		Siswa membuat proyek yang tidak bersih	< 55

D. Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar

- 1) Media : LCD projector, benda nyata (produk kue kering), video tutorial, Internet

- 2) Sumber Belajar : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Buku Projek dan Kewirausahaan Kelas XI

Singaraja, 10 Januari 2023

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

(.....)

(Putu Sri Eka Swanjaya, S.Pd., M.Pd)



Lampiran 1.3 Modul Ajar/RPP Proyek Kreatif dan Kewirausahaan dalam Pembelajaran Berbasis Proyek Tanpa Konsep *Tri Pramana*

MODUL AJAR
PROJEK KREATIF DAN KEWIRAUSAHAAN
KELAS XI / SEMESTER GENAP



Penyusun: Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

1. Identitas

Satuan Pendidikan	: SMK
Tahun	: 2023
Kelas/Fase	: XI/F
Program Keahlian	: Kuliner
Elemen	: Proyek Kreatif dan Kewirausahaan
Materi Pokok	: Pembuatan dan Pengujian Prototipe Produk Berbahan Lokal
Alokasi Waktu	: 4 kali Pertemuan

2. Kompetensi awal

Peserta didik mampu mendeskripsikan proses kerja pembuatan prototipe produk kue kering berbahan lokal, peserta didik mampu menentukan pengujian kesesuaian fungsi prototipe produk kue kering berbahan lokal, peserta didik mampu membuat prototipe produk kue kering berbahan lokal, peserta didik mampu menguji prototipe produk kue kering berbahan lokal.

3. Profil Pelajar Pancasila

- a. Beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa serta berakhlak mulia. Peserta didik diharapkan selalu membiasakan diri berdoa sebelum dan sesudah melakukan kegiatan pembelajaran.
- b. Mandiri.
Peserta didik dilatih untuk mandiri ketika membuat prototipe produk kue keringBerbahan lokal.
- c. Gotong Royong.
Peserta didik diharapkan dapat bekerja sama (berkolaborasi) dalam mengerjakanprototipe produk kue kering berbahan lokal.
- d. Berkebhinekaan Global.
Peserta didik diharapkan cakap dalam berkomunikasi dan berinteraksi, serta saling menghargai sesama teman dalam proses pembelajaran maupun di luar pembelajaran.
- e. Bernalar Kritis.
Peserta didik diharapkan memiliki kecerdasan intelektual dalam menganalisis informasi atau gagasan yang ada sehingga mendapatkan pengetahuan yang luas dan berkualitas mengenai pembuatan prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- f. Kreatif.
Peserta didik diharapkan memiliki kreativitas dalam membuat desain produk serta desain kemasan produk kue kering berbahan lokal

4. Sarana dan Prasarana

- Papan tulis dan kelengkapannya
- LCD Proyektor
- Laptop
- Internet
- ATK
- Media produk nyata (kue kering berbahan lokal)
- Media video tutorial

5. Target Peserta Didik

Peserta didik regular dengan tipikal umum yang tidak ada kesulitan dalam mencerna dan memahami materi ajar

6. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan *Project Based Learning*

7. Capaian Pembelajaran

- a. Peserta didik dapat mendeskripsikan proses kerja pembuatan prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- b. Peserta didik dapat menentukan pengujian kesesuaian fungsi prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- c. Peserta didik dapat membuat prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- d. Peserta didik dapat menguji prototipe produk kue kering berbahan lokal.

8. Tujuan Pembelajaran

- a. Peserta didik diharapkan mampu mendeskripsikan proses kerja pembuatan prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- b. Peserta didik diharapkan mampu menentukan pengujian kesesuaian fungsi prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- c. Peserta didik diharapkan mampu membuat prototipe produk kue kering berbahan lokal.
- d. Peserta didik diharapkan mampu menguji prototipe produk kue kering berbahan lokal.

9. Pemahaman Bermakna

- a. Peserta didik terlatih mandiri dan selalu bekerjasama dengan tim dalam mengerjakan proyek

- b. Peserta didik mengembangkan kreatifitas dalam membuat desain kue kering berbahan lokal.

14. Kegiatan Pembelajaran

Langkah-Langkah Kegiatan Pembelajaran Berbasis Proyek tanpa Konsep *Tri Pramana*

Tahap Pembelajaran	Aktivitas Siswa	Aktivitas Guru	Waktu
PERTEMUAN XII			
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa menjawab salam dari guru 2) Siswa menyatakan kehadiran 3) Siswa berdoa bersama 4) Siswa menyimak dengan seksama tujuan Pelajaran yang dijelaskan oleh guru 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru mengucapkan salam kepada semua siswa dan memperhatikan sekeliling kelas 2) Guru melakukan presensi 3) Guru mengarahkan ketua kelas memimpin doa 4) Guru Menyampaikan tujuan pembelajaran 	20 menit
Inti:	AKTIVITAS		
Tahap 1: Penetapan / Pemberian pertanyaan esensial (<i>start with essential question</i>)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa membentuk kelompok yang beranggotakan 4-5 orang. 2) Siswa bersama kelompoknya memperhatikan dan menyimak pertanyaan atau permasalahan yang dilontarkan oleh guru 3) Siswa bersama kelompoknya melakukan diskusi dan berbagi pengetahuan tentang potensi pangan lokal menjadi produk kue kering 4) Perwakilan kelompok siswa menyajikan hasil diskusinya 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru mengarahkan siswa membentuk kelompok dengan anggota 4-5 orang 2) Guru melontarkan pertanyaan pemantik atau permasalahan untuk menggali kemampuan siswa secara mendalam yaitu: 1. Apa yang anda ketahui tentang pangan lokal? 2. Pernahkan anda menikmati kue kering berbahan lokal? 3. Bagaimana proses pengolahan kue kering berbahan lokal dan 4. Bagaimana kriteria organoleptiknya? 3) Guru mengarahkan siswa melakukan diskusi dan berbagi pengetahuan 	185 menit

		tentang potensi pangan lokal menjadi produk kue kering	
		4) Guru mempersilakan perwakilan kelompok siswa menyajikan hasil diskusinya	
Tahap 2:	AKTIVITAS		
Membuat Desain Proyek (Design Project)	Siswa bersama kelompoknya berkolaborasi membuat perencanaan proyek berupa produk kue kering berbahan lokal, mulai dari rancangan bahan, alat dan biaya yang diperlukan, kriteria organoleptic, serta pengemasan kue kering dengan difasilitasi oleh guru.	Guru mengarahkan dan memfasilitasi siswa bersama kelompoknya membuat desain proyek yang berupa produk kue kering berbahan lokal mulai dari rancangan bahan, alat, dan biaya yang diperlukan, kriteria organoleptic, serta pengemasan kue kering.	
	AKTIVITAS		
Tahap 3:	Siswa bersama kelompoknya dengan didampingi guru menyepakati jadwal pengerjaan proyek selama 3 x pertemuan	Guru mengarahkan dan mendampingi siswa menyusun jadwal pengerjaan proyek	
Menyusun jadwal (Create Schedule)			
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1) Perwakilan kelompok siswa menyimpulkan pembelajaran 2) Siswa memperhatikan penjelasan guru terkait pembelajaran pertemuan berikutnya 3) Siswa melakukan doa bersama 4) Siswa membalas salam penutup dari guru 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru secara acak menunjuk salah satu kelompok siswa untuk menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan. 2) Guru menyampaikan informasi terkait kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya. 3) Guru mengarahkan ketua kelas untuk memimpin doa 4) Guru mengucapkan salam dan mengakhiri pembelajaran 	

PERTEMUAN XIII			
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa menjawab salam dari guru 2) Siswa menyatakan kehadiran 3) Siswa berdoa bersama 4) Siswa mempersiapkan kelengkapan pengerjaan lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kuekering. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru mengucapkan salam kepada semua siswa dan memperhatikan sekeliling kelas 2) Guru melakukan presensi 3) Guru mengarahkan ketua kelas memimpin doa 4) Guru mengarahkan kelompok siswa untuk mempersiapkan pengerjaan lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kuekering. 	20 menit
Inti: Tahap 4: Memantau Siswa dan Kemajuan Proyek <i>(Monitoring the Students and Progress of Project)</i>	AKTIVITAS		
	Siswa bersama dengan kelompoknya mengerjakan dan menyelesaikan lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kue kering sesuai dengan pedoman/panduan.	Guru Memantau siswa mengerjakan lembar kerja (<i>jobsheet</i>) pembuatan kue kering dengan mengacu pada pedoman/panduan	185 menit
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1) Perwakilan kelompok siswa menyimpulkan pembelajaran 2) Siswa memperhatikan penjelasan guru terkait pembelajaran pertemuan berikutnya 3) Siswa melakukan doa bersama 4) Siswa membalas salam penutup dari guru 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru secara acak menunjuk salah satu kelompok siswa untuk menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan. 2) Guru menyampaikan kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya 3) Guru mengarahkan ketua kelas untuk memimpin doa 4) Guru mengucapkan salam dan mengakhiri pembelajaran. 	20 menit

PERTEMUAN XIV			
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa menjawab salam dari guru 2) Siswa menyatakan kehadiran 3) Siswa berdoa bersama 4) Siswa mempersiapkan semua kebutuhan dan kelengkapan praktik pembuatan kue kering berbahan lokal 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru mengucapkan salam kepada semua siswa dan memperhatikan sekeliling kelas 2) Guru melakukan presensi 3) Guru meminta ketua kelas memimpin doa 4) Guru mengarahkan siswa untuk mempersiapkan kebutuhan dan kelengkapan praktik pembuatan kue kering berbahan lokal 	20 menit
Inti: Tahap 4: Memantau Siswa dan Kemajuan Proyek <i>(Monitoring the Students and Progress of Project)</i>	AKTIVITAS		
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa bersama dengan kelompoknya mengerjakan dan menyelesaikan proyek kue kering mulai dari menyiapkan bahan dan alat, menimbang bahan, membuat adonan sampai proses pematangan dan pengemasan produk. 2) Kelompok siswa menyempurnakan proyek sesuai saran guru. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru Memantau siswa mengerjakan proyek kue kering berbahan lokal. 2) Guru memfasilitasi kesulitan yang dialami siswa selama pengerjaan proyek kue kering berbahan lokal 	185 menit
Inti: Tahap 5: Penilaian hasil <i>(Assess the Outcome)</i>	AKTIVITAS		
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Kelompok siswa menyajikan hasil akhir proyek kue kering berbahan lokal 2) Kelompok siswa merespon pertanyaan, masukan atau saran dari kelompok lain yang difasilitasi oleh guru 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru mengarahkan kelompok siswa mempresentasikan hasil akhir proyek yang telah dibuat 2) Guru memfasilitasi kelompok siswa mengajukan pertanyaan, masukan atau saran terhadap hasil akhir proyek masing-masing kelompok. 3) Guru memberi penilaian terhadap hasil akhir proyek masing-masing kelompok siswa berdasarkan 	185

		rubrik penilaian organoleptik	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1) Perwakilan kelompok siswa menyimpulkan pembelajaran 2) Siswa memperhatikan penjelasan guru terkait pembelajaran pertemuan berikutnya 3) Siswa melakukan doa bersama 4) Siswa membalas salam penutup dari guru 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru secara acak menunjuk salah satu kelompok siswa untuk menyimpulkan pembelajaran yang telah dilakukan. 2) Guru menyampaikan kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya 3) Guru mengarahkan ketua kelas untuk memimpin doa 4) Guru mengucapkan salam dan mengakhiri pembelajaran. 	20 menit
PERTEMUAN XV			
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa menjawab salam dari guru 2) Siswa menyatakan kehadiran 3) Siswa berdoa bersama 4) Siswa mengikuti kegiatan pembelajaran sesuai arahan guru yaitu evaluasi proyek 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru mengucapkan salam kepada semua siswa dan memperhatikan sekeliling kelas 2) Guru melakukan presensi 3) Guru meminta ketua kelas memimpin doa 4) Guru melanjutkan kegiatan pembelajaran terkait evaluasi proyek 	20 menit
Tahap 6 : Evaluasi pengalaman (evaluation the experient)	<ol style="list-style-type: none"> 1) Siswa secara individu maupun kelompok mengungkapkan perasaan dan menceritakan pengalamannya selama mengerjakan proyek 2) Kelompok melakukan diskusi secara terbuka yang difasilitasi oleh guru dan memperbaiki laporan kinerjanya 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru memberi kesempatan kepada siswa untuk mengungkapkan perasaan dan pengalaman yang diperoleh selama mengerjakan proyek 2) Guru mengarahkan dan memfasilitasi siswa melakukan diskusi guna memperbaiki kinerja pelaksanaan 	185 menit

	sesuai masukan guna meningkatkan kinerja, sehingga pada akhirnya diperoleh temuan baru sebagai jawaban dari permasalahan yang diajukan ditahap pertama pembelajaran	pembelajaran sehingga pada akhirnya diperoleh temuan baru sebagai jawaban dari permasalahan yang dilontarkan ditahap awal pembelajaran.	
Penutup	<ol style="list-style-type: none"> 1) Perwakilan kelompok siswa menyimpulkan pembelajaran 2) Siswa memperhatikan penjelasan guru terkait pembelajaran pertemuan berikutnya 3) Siswa melakukan doabersama 4) Siswa membalas salam penutup dari guru 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Guru secara acak menunjuk salah satu kelompok siswa untuk menyimpulkan pembelajaran yang telahdilakukan. 2) Guru menyampaikan kegiatan belajar untuk pertemuanberikutnya 3) Guru mengarahkan ketuakelas untuk memimpin doa 4) Guru mengucapkan salam dan mengakhiri pembelajaran. 	20 menit

15. Assesmen

- a. Sikap Profil Pelajar Pancasila (observasi)
- b. Performa (presentasi, unjuk kerja)
- c. Tes obyektif pilihan ganda

16. Refleksi

a. Refleksi Guru

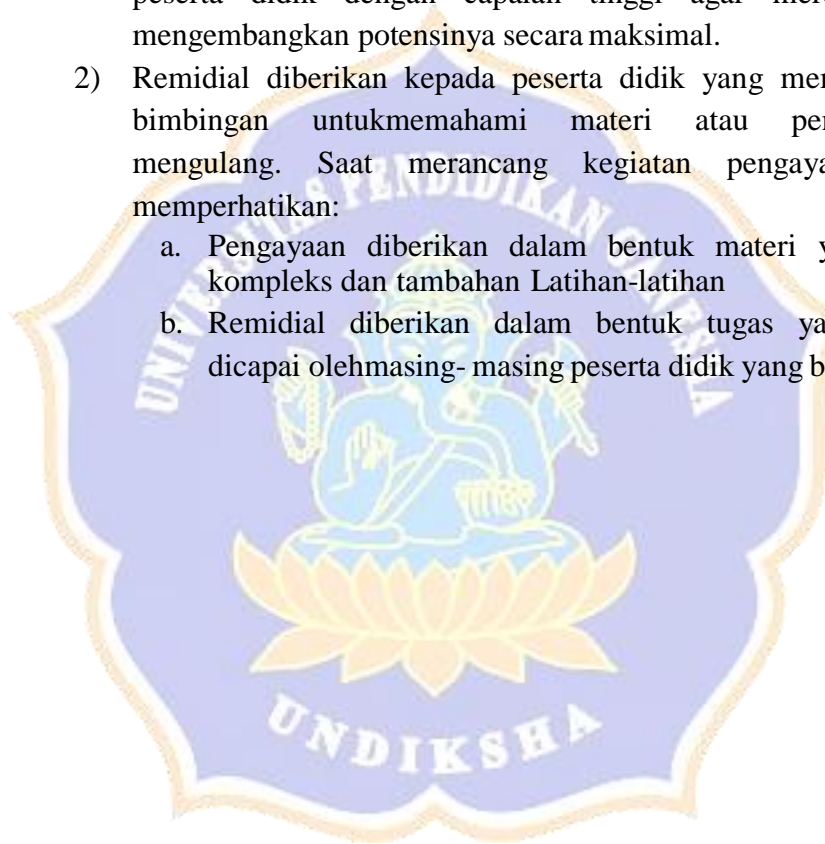
1. Apakah pembelajaran yang saya lakukan sudah sesuai dengan rencana yangsaya buat?
2. Apakah materi yang saya buat sudah sesuai dengan tujuan pembelajaran
3. Apakah materi yang sampaikan telah mampu mengakomodir kemampuan siswa dalam memahami proses kerja pembuatan prototipe produk kue kering berbahan pangan lokal?.
4. Apakah seluruh kegiatan belajar telah mencerminkan profil pelajar pancasila sesuai dengan tujuan pembelajaran?

b. Refleksi Peserta Didik

1. Apakah anda bisa mengikuti pembelajaran dengan baik?
2. Apakah anda bisa memahami intruksi yang disampaikan oleh guru selama proses pembelajaran?
3. Sikap positif apa yang dapat anda peroleh dari proses belajar ini?
4. Apa yang akan anda lakukan unuk memperbaiki hasil belajar anda?

17. Pengayaan dan Remedial

- 1) Pengayaan adalah kegiatan pembelajaran yang diberikan kepada peserta didik dengan capaian tinggi agar mereka dapat mengembangkan potensinya secara maksimal.
- 2) Remedial diberikan kepada peserta didik yang membutuhkan bimbingan untuk memahami materi atau pembelajaran mengulang. Saat merancang kegiatan pengayaan perlu memperhatikan:
 - a. Pengayaan diberikan dalam bentuk materi yang lebih kompleks dan tambahan Latihan-latihan
 - b. Remedial diberikan dalam bentuk tugas yang belum dicapai oleh masing- masing peserta didik yang berbeda



LAMPIRAN
LEMBAR OBSERVASI
SIKAP DALAM PROSES PEMBELAJARAN

No	Nama Siswa	Aspek Perilaku yang Diamati				Keterangan
		Bekerja sama	Rasa ingin tahu	Disiplin	Peduli lingkungan	
1						
2						
3	...					

Catatan:

Kolom Aspek perilaku diisi dengan angka yang sesuai dengan kriteria berikut.

4 = sangat baik

3 = baik

2 = cukup

1 = kurang

E. Instrumen Penilaian Kompetensi Pengetahuan

Jenis Instrumen: Tes Essay

Petunjuk: jawablah pertanyaan berikut dengan benar dan lengkap

1. Jelaskan apa yang dimaksud dengan pengujian prototipe?
2. Jelaskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan prototipe?
3. Apa yang anda ketahui tentang pangan lokal ?
4. Bagaimana potensi pangan lokal sebagai produk kue kering?
5. Bagaimana proses pengolahan kue kering dan kriterianya organoleptiknya?

Rubrik Penilaian:

No	Kegiatan/ deskripsi/ aspek yang dinilai	Skor				
		0	1	2	3	4
1	Jawaban benar, rasional dan lengkap					√
2	Jawaban benar, rasional namun kurang lengkap				√	
3	Jawaban benar, rasional namun tidak lengkap			√		
4	Jawaban kurang benar, kurang rasional dan tidak lengkap		√			
5	Jawaban salah	√				

Pedoman penilaian (rubrik/ skor)

Penghitungan nilai akhir dalam skala 0 – 100 adalah sebagai berikut:

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Skor Perolehan}}{\text{Skor Maksimum}} \times 100$$

F. Penilaian Kompetensi Keterampilan

b. Instrumen Penilaian Proyek

LEMBAR PENILAIAN PROYEK

Mata Pelajaran : Projek Kreatif dan Kewirausahaan

Nama Siswa :

Nomor Absen :

Kelas/ Kelompok :

No	Komponen/Sub komponen Penilaian	Pencapaian Kompetensi		
		Rentang Skor		
		55 – 70,9	71 – 84,9	85 - 100
		C	B	A
1	2	4	5	6

I	Persiapan Kerja			
	a. Kelengkapan bahan dan alat			
	Skor Komponen :			
II	Proses Kerja			
	a. Sistematika			
	b. Cara Kerja			
	Skor Komponen :			
III	Hasil Kerja			
	g. Kerapian			
	h. Kreasi			
	i. Kebersihan			
	Skor Komponen			

KRITERIA PENILAIAN TES PRAKTIK/ PROYEK

Mata Pelajaran : Projek Kreatif dan Kewirausahaan
 Nama Siswa :
 Nomor Absen :
 Kelas/ Kelompok :

No.	Komponen/Sub Komponen Penilaian	Indikator Skor	Skor
1	2	3	4
I.	Persiapan Kerja		
	e. Kelengkapan bahan dan alat	Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan dengan lengkap, dan menyiapkan alat sesuai kebutuhan proyek	85 - 100
		Siswa dapat menyiapkan bahan-bahan dengan lengkap, namun menyiapkan alat kurang sesuai kebutuhan	71 – 84,9
		Siswa menyiapkan bahan-bahan kurang lengkap, serta menyiapkan alat yang kurang sesuai kebutuhan	55 – 70,9

		Siswa tidak dapat menyiapkan bahan-bahan dan alat sesuai kebutuhan	< 55
II	Proses Kerja		
	a. Sistematika	Siswa bekerja dengan sangat sistematis	85 - 100
		Siswa bekerja dengan sistematis	71 – 84,9
		Siswa bekerja cukup sistematis	55 – 70,9
		Siswa bekerja tidak sistematis	< 55
	f. Cara Kerja	Siswa bekerja sangat efektif dan efisien	85 - 100
		Siswa bekerja dengan efektif dan efisien.	71 – 84,9
		Siswa bekerja cukup efektif dan efisien	55 – 70,9
		Siswa bekerja tidak efektif dan efisien	< 55
III			
	b. Kerapian	Siswa dapat membuat proyek dengan sangat rapi	85 - 100
		Siswa dapat membuat proyek dengan rapi	71 – 84,9
		Siswa dapat membuat proyek yang cukup rapi	55 – 70,9
		Siswa membuat proyek tidak rapi	< 55
	c. Kreasi	Siswa dapat membuat proyek dengan kreasi yang sangat tinggi baik dari unsur organoleptik maupun kemasan	85 - 100
		Siswa dapat membuat proyek dengan kreasi yang tinggi baik dari unsur organoleptik maupun kemasan	71 – 84,9
		Siswa dapat membuat proyek dengan kreasi yang cukup tinggi baik dari unsur organoleptik maupun kemasan	55 – 70,9
		Siswa dapat membuat proyek dengan kreasi yang rendah baik dari unsur organoleptik maupun kemasan	< 55
	d. Kebersihan	Siswa dapat membuat proyek yang sangat bersih	85 - 100

		Siswa dapat membuat proyek yang bersih	71 – 84,9
		Siswa dapat membuat proyek yang cukup bersih	55 – 70,9
		Siswa membuat proyek yang tidak bersih	< 55

G. Media, Alat, Bahan dan Sumber Belajar

- a. Media : LCD projector, benda nyata (produk kue kering), video tutorial, Internet
- b. Sumber Belajar : Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Buku Projek dan Kewirausahaan Kelas XI

Singaraja, 10 Januari 2023

Mengetahui,

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

(.....)

(I Komang Ardana, S.Pd., M.Si)





LAMPIRAN 2

REKAPAN HASIL UJI VALIDASI

ISI INSTRUMEN

Lampiran 2.1 Rekapitan Hasil Uji Validasi Isi Instrumen Tes Pengetahuan, Kesiapan Berwirausaha Kuliner, dan Efikasi Diri Siswa SMK

a. Hasil Analisis CVR Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif & Kewirausahaan

Butir Item	Validator							CVR	CVR Tabel	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7			
1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
2	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
3	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
4	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
5	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
6	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
7	1	0	0	1	0	1	1	0,1429	0,99	Cukup baik
8	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
9	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
10	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
11	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
12	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
13	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
14	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
15	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
16	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
17	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
18	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
19	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
20	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
21	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
22	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
23	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
24	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
25	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
26	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
27	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
28	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
29	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
30	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
31	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
32	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
33	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
34	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
35	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
36	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik

Butir Item	Validator							CVR	CVR Tabel	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7			
37	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
38	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
39	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
40	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
41	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
42	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
43	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
44	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
45	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
46	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
47	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
48	1	1	1	1	0	1	1	0,7143	0,99	Cukup baik
49	1	1	0	1	0	1	1	0,4286	0,99	Cukup baik
50	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
51	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
52	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
53	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
54	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
55	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
56	1	1	0	1	1	1	1	0,7143	0,99	Cukup baik
57	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
58	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
59	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
60	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik

b. Hasil Analisis CVR Instrumen Kesiapan Wirausaha Kuliner Siswa SMK

Butir Item	Validator							CVR	CVR Tabel	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7			
1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
2	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
3	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
4	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
5	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
6	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
7	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
8	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
9	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
10	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
11	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
12	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
13	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
14	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik

Butir Item	Validator							CVR	CVR Tabel	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7			
15	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
16	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
17	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
18	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
19	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
20	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
21	1	1	0	0	0	1	1	0,1429	0,99	Cukup baik
22	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
23	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
24	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
25	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
26	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
27	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
28	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
29	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
30	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
31	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
32	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
33	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
34	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
35	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
36	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
37	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
38	1	1	0	1	1	1	1	0,7143	0,99	Cukup baik
39	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
40	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
41	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
42	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
43	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
44	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
45	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik

c. Hasil Analisis CVR Instrumen Efikasi Diri Siswa SMK

Butir Item	Validator							CVR	CVR Tabel	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7			
1	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
2	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
3	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
4	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
5	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
6	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
7	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
8	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik

Butir Item	Validator							CVR	CVR Tabel	Kategori
	1	2	3	4	5	6	7			
9	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
10	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
11	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
12	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
13	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
14	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
15	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
16	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
17	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
18	1	1	0	1	1	1	1	0,71	0,99	Cukup baik
19	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
20	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
21	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
22	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
23	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
24	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
25	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
26	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
27	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
28	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
29	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
30	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
31	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
32	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
33	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
34	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
35	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
36	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
37	1	1	0	1	0	1	1	0,43	0,99	Cukup baik
38	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
39	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik
40	1	1	1	1	1	1	1	1	0,99	Baik



LAMPIRAN 3
HASIL UJI COBA INSTRUMEN

Lampiran 3.1 Hasil Uji Coba Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan

a. Hasil Uji Konsistensi Butir Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan

b. Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan

		N	%
Cases	Valid	70	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	70	100.0

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.952	53

c. Tingkat Kesukaran Butir Soal

d. Daya Beda Butir Soal

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	70	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	70	100.0

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
VAR00001	125.2429	665.578	.625	.950
VAR00002	125.4714	697.151	-.053	.953
VAR00003	125.2143	677.301	.491	.951
VAR00004	125.4143	659.782	.688	.950
VAR00005	125.4714	697.151	-.053	.953
VAR00006	125.2571	676.947	.394	.951
VAR00007	125.5857	659.261	.732	.950

VAR00008	125.4143	695.724	-.023	.953
VAR00009	125.5286	676.137	.383	.951
VAR00010	125.1857	680.095	.354	.951
VAR00011	125.1286	673.302	.514	.951
VAR00012	125.5857	659.261	.732	.950
VAR00013	125.4143	659.782	.688	.950
VAR00014	125.2571	676.947	.394	.951
VAR00015	125.5429	706.310	-.291	.954
VAR00016	125.2286	677.947	.476	.951
VAR00017	125.3857	661.313	.693	.950
VAR00018	125.4429	706.221	-.340	.953
VAR00019	125.2429	665.578	.625	.950
VAR00020	125.6000	659.896	.726	.950
VAR00021	125.5714	686.104	.188	.952
VAR00022	125.4714	697.151	-.053	.953
VAR00023	125.2286	677.222	.392	.951
VAR00024	125.5429	676.976	.355	.951
VAR00025	125.1571	687.468	.234	.952
VAR00026	125.5429	659.382	.734	.950
VAR00027	125.7429	692.368	.058	.953
VAR00028	125.3000	664.474	.637	.950
VAR00029	125.2000	678.684	.450	.951
VAR00030	125.1286	684.346	.260	.952
VAR00031	125.4286	662.538	.658	.950
VAR00032	125.2286	678.846	.363	.951
VAR00033	125.1714	701.101	-.195	.953
VAR00034	125.1286	673.940	.498	.951
VAR00035	125.5714	658.828	.734	.950
VAR00036	125.5571	660.366	.720	.950
VAR00037	125.5000	661.558	.733	.950
VAR00038	125.2429	665.578	.625	.950
VAR00039	125.2286	677.222	.392	.951
VAR00040	125.4143	661.087	.672	.950
VAR00041	125.5000	661.993	.738	.950
VAR00042	125.2714	675.331	.500	.951
VAR00043	125.4857	660.891	.728	.950
VAR00044	125.5286	661.673	.717	.950
VAR00045	125.3714	664.469	.633	.950
VAR00046	125.4571	665.585	.650	.950

VAR00047	125.3286	669.963	.660	.950
VAR00048	125.2286	666.295	.630	.950
VAR00049	125.5143	664.080	.697	.950
VAR00050	125.5286	661.180	.714	.950
VAR00051	125.4000	676.301	.410	.951
VAR00052	125.3000	683.083	.334	.951
VAR00053	125.5714	658.828	.734	.950



Lampiran 3.2 Hasil Uji Coba Instrumen Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK

- a. Hasil Uji Konsistensi Butir Instrumen Kesiapan Berwirausaha Kuliner
- b. Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Kesiapan Berwirausaha Kuliner

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	70	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	70	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.902	45



Lampiran 3.3 Hasil Uji Coba Instrumen Efikasi Diri Siswa SMK

a. Hasil Uji Konsistensi Butir Instrumen Efikasi Diri siswa SMK

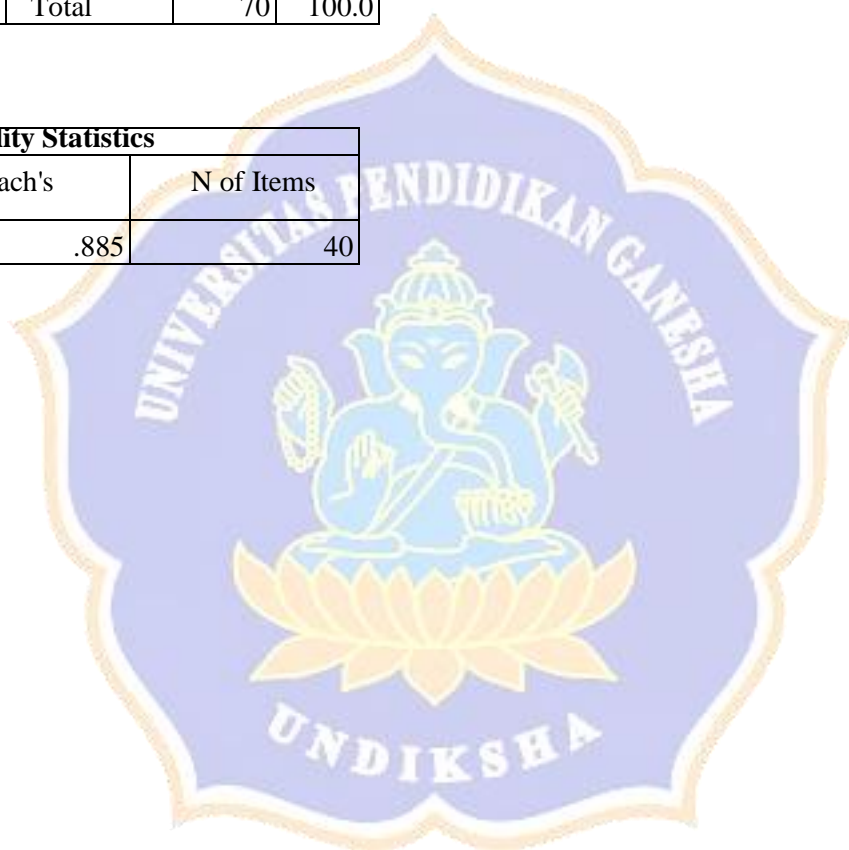
b. Hasil Uji Reliabilitas Instrumen Efikasi Diri Siswa SMK

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	70	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	70	100.0

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.885	40





LAMPIRAN 4
INSTRUMEN YANG DIGUNAKAN
DALAM PENELITIAN

Lampiran 4.1 Instrumen Tes Pengetahuan Proyek Kreatif dan Kewirausahaan yang Digunakan Dalam Penelitian

INSTRUMEN TES PENGETAHUAN ELEMEN PROYEK KREATIF DAN KEWIRAUSAHAAN



**PROGRAM STUDI ILMU PENDIDIKAN
PASCA SARJANA
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2023**

TES PENGETAHUAN

Program Keahlian	: Kuliner
Elemen/Mata Pelajaran	: Proyek Kreatif dan Kewirausahaan
Fase/Kelas	: F/XI
Semester	: Genap
Bentuk Soal	: Pilihan Ganda/Tes Obyektif diperluas

Petunjuk:

Pilihlah jawaban yang paling tepat dengan memberi tanda silang (X) pada huruf a, b, c, d, e pada lembar jawaban yang sudah tersedia.

Soal:

1. Prototipe dalam usaha jasa boga adalah.....
 - a. Formula dasar sebuah produk jasa boga
 - b. Model asli produk jasa boga yang akan dihasilkan
 - c. Perencanaan suatu hidangan yang disebut menu
 - d. Rancangan produk jasa bogayang telah diproduksi massal

Kegiatan membuat produk jasa boga duplikatAlasan memilih jawaban tersebut:

.....

2. Fungsi menu bagi juru masak adalah.....
 - a. Sumber informasi tentang bahan makanan yang dibutuhkan
 - b. Sumber informasi tentang menyiapkan peralatan hidang
 - c. Sumber informasi tentang produk yang akan ditawarkan
 - d. Sumber informasi tentang makanan yang dapat dipesan
 - e. Sumber informasi tentang penyajian makanan kepada tamu

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

3. Kualitas suatu produk jasa boga menjadi yang terbaik tidak terletak pada hasil akhir produk, melainkan pada saat.....
- Produk mulai berkembang
 - Sistem produk mulai bekerja
 - Rancangan produk gagal
 - Awal pembangunan produk
 - Akhir pembentukan produk

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

4. Kemasan makanan sebagai media pemasaran atau sarana promosi merupakan.....
- Syarat kemasan
 - Fungsi kemasan
 - Klasifikasi kemasan
 - Sistem kemasan
 - Pengertian kemasan

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

5. Perhatikan Gambar berikut.



Gambar 1



Gambar 2



Gambar 3

Gambar 1 di atas merupakan

- a. Kemasan Primer
- b. Kemasan Sekunder
- c. Kemasan Tersier
- d. Kemasan Kuartener
- e. Kemasan Disposable

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

6. Kaleng susu pada gambar berikut merupakan contoh kemasan



Gambar 4

- a. Disposable
- b. Multitrip
- c. Reguler
- d. Primer
- e. Semi disposable

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

7. Kemasan makanan yang secara sempurna tahan terhadap gas, udara atau uap air adalah kemasan....

- a. Tahan cahaya
- b. Tekanan suhu tinggi
- c. Hermatis
- d. Semi permanen
- e. Aluminium foil

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

8. Kemasan kardus yang digunakan sebagai tempat produk kue kering pada gambar berikut termasuk kemasan.....



- a. Primer
- b. Sekunder
- c. Kuartener
- d. Fleksibel
- e. Tersier

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

9. Kemasan yang paling aman digunakan pada produk jasa boga yaitu kemasan yang berbahan.....

- a. Logam
- b. Alami
- c. Kaleng
- d. Steropong
- e. Plastik

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

10. Untuk membangun citra sebuah produk pada masyarakat melalui nama atau merek (berupa simbol/desain) untuk tujuan marketing adalah pengertian dari.....

- a. Prototipe
- b. *Product development*
- c. *Promotion*
- d. *Branded*
- e. *Product imagine*

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

11. Fungsi jobsheet adalah sebagai berikut, **KECUALI**.....

- a. Pedoman bagi guru untuk mengarahkan aktivitas murid
- b. Pedoman bagi siswa dalam proses pembelajaran praktik
- c. Sebagai alat evaluasi pencapaian
- d. Sebagai panduan mengerjakan tugas-tugas
- e. Sebagai alat penguasaan hasil latihan

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

12. Penulisan *jobsheet* memuat hal-hal berikut, **KECUALI**.....

- a. Daftar bahan
- b. Daftar peralatan
- c. Langkah kerja
- d. Keselamatan kerja
- e. Kemasan

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

13. Petunjuk atau prosedur kerja dalam *jobsheet* mencakup beberapa tahap

KECUALI.....

- a. Persiapan
- b. Proses pengolahan
- c. Kemasan
- d. Pemorsian
- e. Penyajian

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

14. Berikut adalah beberapa hal yang harus diperhatikan dalam membuat *jobsheet*,

KECUALI..

- a. Memberikan gambaran nyata tentang substansi yang dipraktikkan
- b. Komponen *jobsheet* sesuai dengan aturan pembuatan *jobsheet*
- c. Dikembangkan sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan siswa
- d. Materi bersifat prosedural dan prinsip pengetahuan yang bersifat fakta
- e. Cakupan materi simpel

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

.....

15. Berikut merupakan bagian biaya produksi, **KECUALI.....**

- a. Biaya bahan baku
- b. Biaya tenaga kerja
- c. Biaya operasional
- d. Biaya penyusutan
- e. Biaya sekunder

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

.....

.....

16. Berikut merupakan unsur-unsur biaya produksi, **KECUALI**....

- a. Biaya eksplisit
- b. Biaya implisit
- c. Biaya overhead pabrik
- d. Biaya bahan baku
- e. Biaya tenaga kerja tidak langsung

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

.....

.....

17. Berikut ini merupakan jenis-jenis biaya produksi dilihat dari volume kegiatannya, yaitu....

- a. Biaya semi variabel
- b. Biaya tambahan
- c. Biaya tetap
- d. Biaya kebutuhan
- e. Biaya bahan baku

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

.....

18. Perhatikan pernyataan berikut

- 6) Biaya bahan makanan
- 7) Biaya pembersihan alat produksi
- 8) Biaya bahan bakar
- 9) Biaya penyusutan alat

10) Biaya tenaga kerja

Yang **BUKAN** termasuk biaya pokok produksi usaha jasa boga ditunjukkan pada nomor....

- a. 1
- b. 2
- c. 3
- d. 4
- e. 5

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

19. Berikut adalah langkah-langkah dalam menentukan titik impas, **KECUALI**....

- a. Menghitung semua biaya pokok produksi
- b. Menghitung jumlah produk yang dihasilkan
- c. Menentukan harga jual
- d. Membagi biaya pokok produksi dengan harga jual
- e. Menghitung laba kotor

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

20. Pak Rusli memiliki sebuah toko kue kering dengan Fixed Cost sebesar Rp 10.000.000. Variable Cost usahanya adalah sebesar Rp.500.000/kwintal, dengan harga jual Rp2.500.000/kwintal, hitung BEP Rupiahnya yaitu...

- a. Rp 12.700.000
- b. Rp 13.500.000
- c. Rp 12.500.000
- d. Rp 13.700.000
- e. Rp11.500.000

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....
 21. Kegiatan untuk menciptakan produk awal untuk uji coba produk sebelum diproduksi secara massal disebut dengan.....

- a. Produksi
- b. Penataan
- c. Produksi prototipe
- d. Perakitan produk
- e. Perencanaan produksi

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....
 22. Sebuah pabrik kue kering menggunakan alat serba otomatis dan membeli bahan yang memiliki kualitas sangat baik, akan tetapi karena minat konsumen yang kurang maka perusahaan tersebut mengalami kerugian. Ini disebabkan oleh pengelolaanyang tidak tepat.

- a. Sumber daya alam
- b. Sumber daya modal
- c. Sumber daya peralatan
- d. Sumber daya bahan
- e. Sumber daya waktu

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....
 23. Toko kue kering berbahan lokal milik Pak Aziz selalu ramai pembeli, kegiatan produksinya yang membuat terkenal adalah setiap 3 hari sekali toko kue tersebut mengeluarkan menu baru dengan proses uji coba membuat prototipe terlebih dahulu.



Berdasarkan jenis proses produksi prototipe termasuk ke dalam.....

- a. Proses produksi pendek
- b. Proses produksi panjang
- c. Proses produksi kontinu
- d. Proses produksi berselingan
- e. Proses produksi tak menentu

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....
.....

24. Hasil konsep produk yang dituangkan dalam bentuk gambar atau sketsa dengan rinci baik proses produksi dan produk untuk diterapkan dalam membuat model prototipe, disebut

- a. Gambar prototipe
- b. Denah
- c. Desain prototipe
- d. Hasil akhir prototipe
- e. Grafik kerja

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....
.....
.....

25. Suatu toko kue kering berbahan lokal dalam proses memproduksi prototipe mengambil langsung dari alam. Berdasarkan sifat proses produksi prototipe termasuk

- a. Proses ekstratif
- b. Proses analitik
- c. Proses sintetik
- d. Proses prototipe
- e. Proses produksi

Alasan memilih jawaban tersebut:

.....

.....

.....



Lampiran 4.2 Instrumen Kuesioner Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK yang Digunakan dalam Penelitian

**KUESIONER KESIAPAN BERWIRAUSAHA KULINERSISWA
SMK**



**PROGRAM STUDI ILMU PENDIDIKAN
PASCA SARJANA
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2023**

KUESIONER

KESIAPAN BERWIRUSAHA KULINER SISWA SMK

Nama :
 Fase/Kelas :
 Sekolah :
 Hari/Tanggal :

Petunjuk Pengisian :

1. Isilah data diri anda pada tempat yang telah disediakan.
2. Bacalah dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian jawablah dengan cara memberi tanda *checklist* (√) pada kotak jawaban yang sesuai.
3. Keterangan yang digunakan untuk menjawab pernyataan adalah SS (Sangat Setuju), S (Setuju), RR (Ragu-Ragu), TS (Tidak Setuju), STS (Sangat Tidak Setuju).
4. Tidak ada jawaban yang benar atau salah, tidak ada pengaruh terhadap penilaian yang di lakukan.
5. Terima kasih atas kesediaannya mengisi kuesioner ini dan selamat mengerjakan.

NO.	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
1.	Saya merasa percaya diri ketika berbicara di depan umum mempresentasikan produk kue kering yang dibuat.					
2.	Saya tidak yakin bisa mengumpulkan tugas perencanaan praktik kue kering tepat waktu					
3.	Saya senang ketika orang lain mau berbagi pengetahuan dan pengalaman membuat kue kering					

NO.	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
4.	Saya menyadari bahwa dengan berwirausaha saya bermanfaat bagi orang lain, salah satunya mengurangi jumlah pengangguran.					
5	Saya terbuka dalam pengelolaan anggaran usaha jasa boga					
6	Saya pantang menyerah walaupun harus berulang kali mencoba membuat produk makanan					
7.	Saya merasa putus asa karena selalu gagal membuat kue nastar					
8.	Memiliki pengetahuan kewirausahaan yang baik merupakan landasan untuk mendirikan suatu usaha jasa boga					
9.	Keterampilan manajemen usaha sangat diperlukan jika mendirikan suatu usaha jasa boga					
10.	Keberhasilan suatu usaha jasa boga tidak perlu didukung oleh sumber daya manusia terampil					
11.	Saya menggunakan bahan makanan yang berkualitas baik saat membuat produk kue kering untuk mendukung kelancaran usaha yang ditekuni.					
12.	Saya tidak perlu menimbang bahan yang diperlukan dalam resep ketika membuat produk kue kering					
13.	Saya menyediakan semua peralatan yang diperlukan sebelum memulai mengolah produk makanan					
14	Saya tidak perlu menerapkan higene sanitasi ketika mengolah produk makanan					
15.	Saya mengantisipasi resiko yang mungkin terjadi saat menjalankan suatu usaha jasa boga					
16	Saya tidak siap menanggung kerugian dalam wirausaha jasa boga					
17.	Saya melakukan manajemen usaha yang terbuka agar usaha tetap eksis					

NO.	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
18.	Saya berusaha mencari informasi tentang produk sejenis dalam wirausaha melalui sumber <i>online (media social)</i> maupun <i>offline (buku/koran)</i>					
19	Saya meyakini bahwa berwirausaha dapat melatih diri untuk bekerja keras					
20.	Saya berusaha menjalin kerja sama yang baik dengan rekan bisnis untuk kemajuan usaha yang dijalani					
21.	Saya siap menerima setiap masukan atau saran yang ditujukan terhadap usaha jasa boga yang saya jalani					
22	Saya membuat produk kue kering berbahan lokal yang memiliki keunikan tersendiri yang berbeda dengan peroduk perusahaan lain.					
23	Saya membuat desain kemasan produk kue kering berbahan lokal semenarik mungkin untuk menunjang pemasaran produk.					
24.	Kesuksesan usaha jasa boga tidak memerlukan adanya produk-produk inovatif.					
25.	Saya terus mencoba resep-resep baru tentang kue kering sebagai produk inovatif yang mempunyai keunggulan.					

Lampiran 4.3 Instrumen Kuesioner Efikasi Diri Siswa SMK yang Digunakan dalam Penelitian

KUESIONER EFIKASI DIRI SISWA SMK



**PROGRAM STUDI ILMU PENDIDIKAN
PASCA SARJANA
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
2023**

KUESIONER EFIKASI DIRI

Nama :
 Fase/Kelas :
 Sekolah :
 Hari/Tanggal :

Petunjuk Pengisian :

1. Isilah data diri anda pada tempat yang telah disediakan.
2. Bacalah dengan cermat setiap butir pernyataan, kemudian jawablah dengan cara memberi tanda *checklist* (√) pada kotak jawaban yang sesuai.
3. Keterangan yang digunakan untuk menjawab pernyataan adalah SS (sangat setuju), S (setuju), RR (ragu-ragu), TS (tidak setuju), STS (sangat tidak setuju).
4. Tidak ada jawaban yang benar atau salah, tidak ada pengaruh terhadap penilaian yang di lakukan.
5. Terima kasih atas kesediaannya mengisi kuesioner ini dan selamat mengerjakan.

NO	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
1.	Saya merasa yakin mendapatkan nilai yang baik setiap mengerjakan tugas-tugas proyek kreatif dan kewirausahaan jika rajin belajar					
2.	Saya tidak mampu menyelesaikan tugas membuat produk kue yang diberikan oleh guru					
3.	Saya mempelajari materi pelajaran prtotipe dan kemasan produk makanan lebih awal sebelum guru memberikannya di kelas.					
4.	Saya merasa tidak perlu belajar untuk memperoleh nilai yang baik					
5.	Saya yakin dapat memperoleh nilai bagus pada pelajaran proyek kreatif dan kewirausahaan jika belajar lebih giat.					

NO	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
6.	Saya bertanya pada teman yang lebih mengerti jika mendapat tugas yang tidak saya fahami					
7.	Saya malas mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru dan memilih bermain					
8.	Saya menganggap tugas yang sulit sebagai tantangan untuk meningkatkan kualitas diri					
9.	Saya merasa terbebani mengerjakan soal-soal dari pelajaran proyek kreatif dan kewirausahaan					
10.	Saya lebih tertarik menyelesaikan tugas pelajaran proyek kreatif dan kewirausahaan daripada bermain game					
11.	Saya memilih melakukan kegiatan lain daripada mengerjakan tugas walaupun waktu pengumpulan tugas sudah dekat					
12.	Saya lebih memilih membaca resep-resep kue kering daripada bermain tiktok					
13.	Daripada mengerjakan tugas lebih baik saya pergi bermain.					
14.	Saya yakin dengan belajar lebih giat bisa memperoleh prestasi yang gemilang					
15.	Saya merasa tidak penting mengikuti pelajaran tambahan atau pengayaan dari pelajaran proyek kreatif dan kewirausahaan yang diberikan oleh guru					
16.	Saya yakin keahlian membuat kue kering bisa menjadi bekal untuk membuka usaha toko kue.					
17.	Saya masih bisa berfikir dengan jernih meskipun menghadapi berbagai masalah.					
18.	Saya tetap bersemangat mengikuti pelajaran proyek kreatif dan kewirausahaan untuk meraih prestasi yang baik					
19.	Saya mudah menyerah jika kesulitan memahami materi pelajaran proyek kreatif dan kewirausahaan					
20.	Saya memandang kegagalan sebagai pelajaran untuk mencapai kesuksesan					
21.	Saya tidak senang berbaur dengan teman-teman saat mengerjakan tugas kelompok proyek kreatif dan kewirausahaan					

NO	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
22.	Saya meluangkan waktu dengan traveling untuk menemukan ide-ide kreatif.					
23.	Saya tidak senang menjalankan usaha jasa boga yang memerlukan tantangan					
24.	Saya melakukan diskusi dan kolaborasi dengan teman-teman ketika ada materi pelajaran yang sulit dipahami,					
25.	Saya senang bereksperimen untuk menemukan produk-produk inovatif tentang kue kering berbahan lokal.					





LAMPIRAN 5
DOKUMENTASI PELAKSANAAN
PEMBELAJARANN BERBASIS
PROYEK (PjBL)

Lampiran 5.1 Pelaksanaan Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep *Tri Pramana*



Gb. 01 Kegiatan Membuka Pelajaran (Guru Mengucapkan salam dan Menyampaikan Tujuan Pembelajaran)



Gb.02 Kegiatan Inti Fase 1 (*Pratyaksa Pramana*:Siswa Mengamati Benda Nyata Kue Kering & Video Pembelajaran)



Gb.03 Kegiatan Inti Fase 1(*Anumana Pramana*: Kelompok Siswa Merumuskan Pertanyaan Secara Mandiri Terkait Topik Pembelajaran)



Gb. 04 Kegiatan Inti Fase 1 (*Sabda Pramana* (Kelompok Siswa Berdiskusi dan Membuat Laporan Hasil Analisis Masalah yang Dirumuskan))



Gb. 05 Kegiatan Inti Fase 1 (*Sabda Pramana*: Kelompok Siswa Mempresentasikan Laporan Hasil Analisis Masalah)



Gb.06 Kegiatan Inti Fase 2 (*Pratyaksa Pramana*: Kelompok Siswa Mengamati dan Mengidentifikasi Desain Kue Kering Berbahan Local)



Gb. 07 Kegiatan Inti Fase 2 (*Anumna* Pramana: Kelompok Siswa Menganalisis Desain Kue Kering dan Menentukan Kriteria Organoleptiknya



Gb.08 Kegiatan Inti Fase 2 (*Sabda* Pramana: Kelompok Siswa Berdiskusi Mengenai Desain & Kriteria Organoleptik Kue Kering Berbahan Lokal Serta Mempresentasikan Laporan Hasil Desainnya



Gb. 09 Kegiatan Inti Fase 3 (Kelompok Siswa Bersama Guru Menyepakati Jadwal Penerjaan Proyek Kue Kering Berbahan Lokal



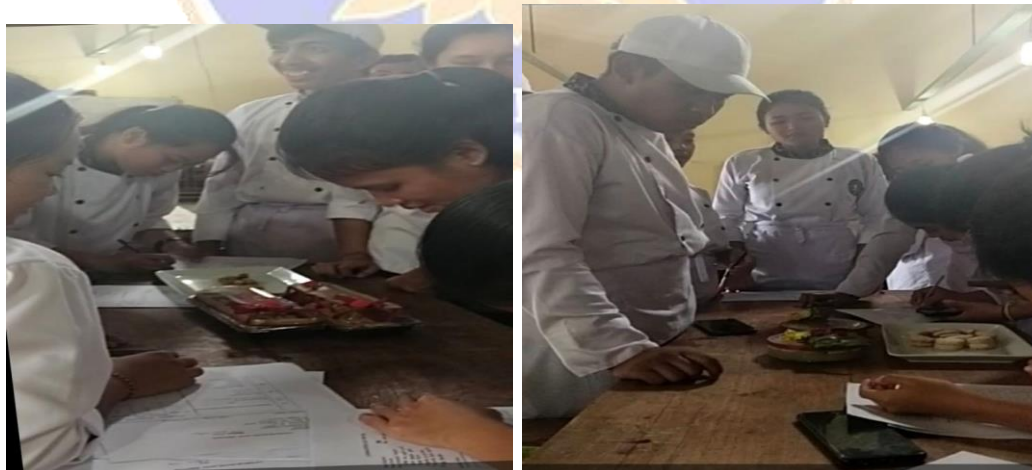
Gb. 10 Kegiatan Inti fase 4 (*Pratyaksa Pramana: Guru Memantau Siswa dan Kemajuan Proyek*)



Gb. 10 Kegiatan inti fase 4 (*Anumana Pramana*: Kelompok Siswa Menganalisis Hasil Organoleptik Kue Kering Berbahan Lokal)



Gb 11 Kegiatan inti fase 4 (*Sabda Pramana*/Kelompok siswa berdiskusi menyamakan persepsi mengenai kelebihan dan kekurangan proyek serta Pempresentasikan hasil proyeknya



Gb. 12 Kegiatan Inti fase 5 (*Pratyaksa Pramana, dan Anumana Pramana*: Kelompok Siswa Saling Megamati Hasil Proyek Kue Kering dan Menganalisis Kelebihan dan Kekurangan Proyek yang Diamati)



Gb. 13 Kegiatan Inti fase 5 (*Sabda* Pramana: Kelompok Siswa Berdiskusi dan Menyampaikan Hasil Penilaian Proyek Kue Kering Berbahan Lokal



Gb. 14 Kegiatan Inti Fase 6 (Kelompok Siswa Menyampaikan Pengalaman Belajarnya Selama Pengerjaan Proyek



Gb. 15 Kegiatan Menutup Pelajaran

Lampiran 5.2 Pelaksanaan Pembelajaran Berbasis Proyek Tanpa Konsep Tri Pramana



Gb. 01 Kegiatan Membuka Pelajaran (Guru Melakukan Presensi dan Menyampaikan Tujuan Pelajaran)



Gb. 02 Kegiatan Inti Fase 1 (Guru Melontarkan Pertanyaan Pemantik dan Direspon oleh Siswa)



Gb.03 Kegiatan inti fase 2 (Kelompok siswa membuat desain perencanaan proyek berupa kue kering berbahan lokal)



Gb. 04 Kegiatan Inti Fase 3 (Kelompok Siswa Bersama Guru Menentukan Jadwal Pelaksanaan Proyek Pembuatan Kue Kering Berbahan Lokal





Gb. 05 Kegiatan Inti Fase 4 (Guru Memantau Siswa dan Kemajuan Proyek Pembuatan Kue Kering)



Gb. 06 Kegiatan Inti Fase 4 (Siswa Mempresentasikan Hasil Proyek Berupa Kue Kering Berbahan Lokal)



Gb. 07 Kegiatan Inti Fase 5 (Guru Melakukan Penilaian Proyek)



Gb. 08 Kegiatan Inti Fase 6 (Kelompok Siswa Menyampaikan Pengalaman Belajarnya)



Gb. 09 Kegiatan Menutup Pelajaran



LAMPIRAN 6
DAFTAR NAMA SISWA SMK
KELOMPOK EKSPERIMEN DAN
KELOMPOK KONTROL

Lampiran 6.1 Daftar Nama Siswa SMK Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP)

No.	Kode Siswa	Nama Siswa
1	E1	Deva Maulana
2	E2	Elisabeth Gracia Thirdiana Agape
3	E3	Farros Fauzan Ardana
4	E4	Gede Ari Kertiadi
5	E5	I Ketut Giri Pramana
6	E6	I Nyoman Ranu Artha Wijaya
7	E7	Kadek Amik Setiani Dewi
8	E8	Kadek Andre Nata Wijaya
9	E9	Kadek antonio
10	E10	Kadek Ayu Wulandari
11	E11	Kadek Dian Kusuma Dewi
12	E12	Kadek Dwi Septiani
13	E13	Kadek Rian Saputra
14	E14	Ketut Agus Astawa
15	E15	Ketut Anggun Wulansari
16	E16	Ketut Bagiada
17	E17	Ketut Gede Tisna Utama
18	E18	Ketut Septiyani
19	E19	Komang Agus Budi Styawan
20	E20	Komang Ananda Dian Maharani
21	E21	Komang Artama
22	E22	Komang Citra Wahyuni
23	E23	Komang Dandy Deswanta
24	E24	Komang Juni Priantini
25	E25	Komang Liskayani
26	E26	Komang Novita Dewi Riantini
27	E27	Komang Sarisnawati
28	E28	Luh Gede Rian Utami
29	E29	Ni Nyoman Vinayaka Puspa Iswara
30	E30	Putu Agus Rendi Adnyana
31	E31	Putu Berlin Budi Astrawan
32	E32	Putu Eka Darmayanti
33	E33	Putu Era Pusparini
34	E34	Putu Manda Yastini
35	E35	Theressa Chan
36	E36	Wahyu Moh. Akbar
37	E37	Winda Safitri

No.	Kode Siswa	Nama Siswa
38	E38	Wahyu Diantara
39	E39	Gede Ardi Ananda
40	E40	Gusti Kadek Pujayani
41	E41	I Komang Ayu Sukreni Darma Yani
42	E42	I Made Sugiarta
43	E43	Kadek Juliartha
44	E44	Kadek Tia Mariani
45	E45	Luh Redi Damayanti
46	E46	Naomi Tri Warastuti
47	E47	Ni Kadek Nadia Otra Dewi
48	E48	Putu Ariska
49	E49	Putu Sri Puspa Yeni
50	E50	Putu Sri Wahyuni
51	E51	Putu Wijaya
52	E52	Kadek Budi Ariana
53	E53	Ketut Purnama Yanti
54	E54	Putu Eka Seiviani
55	E55	Komang Desi Cena Pratama
56	E56	Komang Rama Kurnia
57	E57	Komang Rika Artini
58	E58	Komang Sri Antini
59	E59	Komang Sriani
60	E60	Ni Komang Evriyani
61	E61	Putu Vista Adelliana Surya
62	E62	Gede Mardita
63	E63	Ketut Mas Sagita Sandi
64	E64	Ni Luh Taman Mustika Yasa
65	E65	Putu Budi Astawa
66	E66	Komang Tri Warnata
67	E67	Kadek Listiani
68	E68	Luh Ayu Sri Muliarsih
69	E69	Komang Teguh Indrawan
70	E70	Luh Putu Diah Pertiwi
71	E71	Made Joly Hardyana
72	E72	Made Arta Setiawan
73	E73	Komang Agus Artama
74	E74	Komang Antara Putra
75	E75	Komang Andini Pertiwi

Lampiran 6.2 Daftar Nama Siswa SMK Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj)

No.	Kode Siswa	Nama Siswa
1	K1	Gede Candra Wirawan
2	K2	Gede Edy Putrawan
3	K3	I Gede Yogi Pratama
4	K4	I Nyoman Satria Wiradarma
5	K5	Kadek Guna Mantha
6	K6	Kadek Yuda Arta Sedana
7	K7	Komang Andika Ari Pranata
8	K8	Luh Putu Juni Antari
9	K9	Luh Sri Purniawati
10	K10	Putu Asti Damayanti
11	K11	Putu Rista Widianjari
12	K12	Putu Sukreni
13	K13	Nengah Arya Adi Purnama
14	K14	Komang Devi Cahyani
15	K15	Komang Edi Saputra
16	K16	Komang Eni Muliani
17	K17	Komang Erik Putra Yadnya
18	K18	Komang Gita Ariantini
19	K19	Komang Indiyani Purnama Sari
20	K20	Komang Juni Astini
21	K21	Komang Putra Yasa
22	K22	Kadek Lina Purniawati
23	K23	Kadek Mesiya Ulandari
24	K24	Kadek Nita Apriliani
25	K25	Kadek Puja Purnama Putra
26	K26	Kadek Riva Kurniawan
27	K27	Ketut Dewi Puspitawati
28	K28	Putu Rudi Artawan
29	K29	Luh Ayu Lestari
30	K30	Kadek Taman Rismayanti
31	K31	Deyna Sasia Windira
32	K32	Nyoman Meli Anjani
33	K33	Pande Ngoman Yuda Dharma W.
34	K34	Eka Surya Puspawati
35	K35	Eka Setiawan
36	K36	Putu Listya Dewi
37	K37	Putu Sri Widiasari

No.	Kode Siswa	Nama Siswa
38	K38	Dewa Made Adnyana
39	K39	Elliza Putri Dani ahmad
40	K40	Gede panji Arya Hadinata
41	K41	Gede Rendi Adi Wiratama
42	K42	Gusti Kadek Dwi Mirah lestari
43	K43	Gusti Komang Adyana
44	K44	Gusti Putu Ayu Intan Sari
45	K45	Kadek Adi Putra Nanta
46	K46	Kadek Damar Cahya Abdi Nugroho
47	K47	Kadek Deo Aris Wirawan
48	K48	Kadek Dina Dwi Anggreni
49	K49	Kadek Merta Rudi Setiawan
50	K50	Kadek Padma Saputra
51	K51	Kenell Tristan Triatiano Adnyana
52	K52	Ketut Nadia Nofika Laksmi
53	K53	Ketut Sandiasa
54	K54	Ketut Tina Widia Jayanti
55	K55	Komang Miki Juliarta
56	K56	Komang Oktaviani
57	K57	Komang Pasek Suda Adnyana
58	K58	Komang Veni Opitarini
59	K59	Luh Mutiara Cantika Manik
60	K60	Luh Putu Sri Nadi
61	K61	Luh Sawitri
62	K62	Made Ari Suta
63	K63	Nasril Ilham
64	K64	Ni Kadek Erli Lina Sepriani
65	K65	Ni Komang Yustiari Dewi
66	K66	Ni Made Deswita Pramesti
67	K67	Putu Amelia Putri Aryanti
68	K68	Putu Semara Putra
69	K69	Putu Andi Rismawan
70	K70	Putu Yoga Pratama
71	K71	Putu Rita Andewi
72	K72	Putu Edy Kurniawan
73	K73	Putu Rediawan
74	K74	Putu Swadnya Putra
75	K75	Putu Arik Putrawan



LAMPIRAN 7
DATA EFIKASI DIRI SISWA SMK



LAMPIRAN 8
PENENTUAN KELOMPOK EFIKASI
DIRI TINGGI DAN EFIKASI DIRI
RENDAH

**Lampiran 8.1 Penentuan Efikasi Diri Tinggi dan Efikasi Diri Rendah
Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP)**

Kode	Nilai Efikasi Diri	Kelompok Efikasi Diri (27%)
E41	123	Efikasi Diri Tinggi
E49	123	Efikasi Diri Tinggi
E60	123	Efikasi Diri Tinggi
E22	122	Efikasi Diri Tinggi
E37	122	Efikasi Diri Tinggi
E67	122	Efikasi Diri Tinggi
E13	121	Efikasi Diri Tinggi
E59	121	Efikasi Diri Tinggi
E73	121	Efikasi Diri Tinggi
E18	120	Efikasi Diri Tinggi
E44	120	Efikasi Diri Tinggi
E32	119	Efikasi Diri Tinggi
E50	119	Efikasi Diri Tinggi
E55	119	Efikasi Diri Tinggi
E61	119	Efikasi Diri Tinggi
E16	118	Efikasi Diri Tinggi
E40	118	Efikasi Diri Tinggi
E57	118	Efikasi Diri Tinggi
E63	118	Efikasi Diri Tinggi
E42	117	Efikasi Diri Tinggi
E53	116	
E65	116	
E48	115	
E45	114	
E62	114	
E58	113	
E31	112	
E39	112	
E8	111	
E46	111	
E72	111	
E9	110	
E64	110	
E27	108	
E23	106	
E33	106	

Kode	Nilai Efikasi Diri	Kelompok Efikasi Diri (27%)
E54	105	
E68	103	
E29	101	
E70	101	
E69	100	
E10	99	
E19	99	
E21	99	
E7	98	
E28	98	
E34	97	
E26	96	
E12	94	
E6	93	
E56	92	
E20	90	
E25	90	
E35	90	
E30	89	
E4	87	Efikasi Diri Rendah
E1	74	Efikasi Diri Rendah
E24	73	Efikasi Diri Rendah
E3	63	Efikasi Diri Rendah
E47	62	Efikasi Diri Rendah
E36	61	Efikasi Diri Rendah
E2	60	Efikasi Diri Rendah
E5	60	Efikasi Diri Rendah
E11	59	Efikasi Diri Rendah
E52	59	Efikasi Diri Rendah
E74	58	Efikasi Diri Rendah
E17	57	Efikasi Diri Rendah
E43	57	Efikasi Diri Rendah
E51	57	Efikasi Diri Rendah
E14	55	Efikasi Diri Rendah
E38	53	Efikasi Diri Rendah
E71	53	Efikasi Diri Rendah
E15	52	Efikasi Diri Rendah
E66	51	Efikasi Diri Rendah

Kode	Nilai Efikasi Diri	Kelompok Efikasi Diri (27%)
E75	50	Efikasi Diri Rendah



**Lampiran 8.2 Penentuan Efikasi Diri Tinggi dan Efikasi Diri Rendah
Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj)**

Kode	Nilai Efikasi Diri	Kelompok Efikasi Diri (27%)
K21	123	Efikasi Diri Tinggi
K29	123	Efikasi Diri Tinggi
K55	123	Efikasi Diri Tinggi
K17	122	Efikasi Diri Tinggi
K37	122	Efikasi Diri Tinggi
K57	122	Efikasi Diri Tinggi
K3	121	Efikasi Diri Tinggi
K43	121	Efikasi Diri Tinggi
K54	121	Efikasi Diri Tinggi
K8	120	Efikasi Diri Tinggi
K24	120	Efikasi Diri Tinggi
K12	119	Efikasi Diri Tinggi
K30	119	Efikasi Diri Tinggi
K31	119	Efikasi Diri Tinggi
K50	119	Efikasi Diri Tinggi
K6	118	Efikasi Diri Tinggi
K20	118	Efikasi Diri Tinggi
K33	118	Efikasi Diri Tinggi
K52	118	Efikasi Diri Tinggi
K22	117	Efikasi Diri Tinggi
K35	116	
K48	116	
K28	115	
K25	114	
K32	114	
K53	113	
K11	112	
K19	112	
K26	111	
K42	111	
K73	111	
K34	110	
K62	108	
K13	106	
K58	106	
K49	105	

Kode	Nilai Efikasi Diri	Kelompok Efikasi Diri (27%)
K65	104	
K38	103	
K40	101	
K64	101	
K39	100	
K9	99	
K56	99	
K75	99	
K63	98	
K72	98	
K14	97	
K61	96	
K2	94	
K71	93	
K51	92	
K10	90	
K15	90	
K60	90	
K69	87	
K59	73	Efikasi Diri Rendah
K68	63	Efikasi Diri Rendah
K27	62	Efikasi Diri Rendah
K16	61	Efikasi Diri Rendah
K67	60	Efikasi Diri Rendah
K70	60	Efikasi Diri Rendah
K1	59	Efikasi Diri Rendah
K47	59	Efikasi Diri Rendah
K44	58	Efikasi Diri Rendah
K7	57	Efikasi Diri Rendah
K23	57	Efikasi Diri Rendah
K46	57	Efikasi Diri Rendah
K74	56	Efikasi Diri Rendah
K4	55	Efikasi Diri Rendah
K66	54	Efikasi Diri Rendah
K18	53	Efikasi Diri Rendah
K41	53	Efikasi Diri Rendah
K5	52	Efikasi Diri Rendah
K36	51	Efikasi Diri Rendah

Kode	Nilai Efikasi Diri	Kelompok Efikasi Diri (27%)
K45	50	Efikasi Diri Rendah





LAMPIRAN 9
KELOMPOK BERDASARKAN MODEL
PEMBELAJARAN DAN EFIKASI DIRI

Lampiran 9.1 Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP) dengan Efikasi Diri Tinggi

No.	Kode	Kelompok
1	E41	A1B1
2	E49	A1B1
3	E60	A1B1
4	E22	A1B1
5	E37	A1B1
6	E67	A1B1
7	E13	A1B1
8	E59	A1B1
9	E73	A1B1
10	E18	A1B1
11	E44	A1B1
12	E32	A1B1
13	E50	A1B1
14	E55	A1B1
15	E61	A1B1
16	E16	A1B1
17	E40	A1B1
18	E57	A1B1
19	E63	A1B1
20	E42	A1B1

Lampiran 9.2 Kelompok Eksperimen (Kelompok MPPj-TP) dengan Efikasi Diri Rendah

No.	Kode	Kelompok
1	E4	A1B2
2	E1	A1B2
3	E24	A1B2
4	E3	A1B2
5	E47	A1B2
6	E36	A1B2
7	E2	A1B2
8	E5	A1B2
9	E11	A1B2
10	E52	A1B2
11	E74	A1B2
12	E17	A1B2
13	E43	A1B2
14	E51	A1B2
15	E14	A1B2
16	E38	A1B2
17	E71	A1B2
18	E15	A1B2
19	E66	A1B2
20	E75	A1B2

Lampiran 9.3 Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj) dengan Efikasi Diri Tinggi

No.	Kode	Kelompok
1	K21	A2B1
2	K29	A2B1
3	K55	A2B1
4	K17	A2B1
5	K37	A2B1
6	K57	A2B1
7	K3	A2B1
8	K43	A2B1
9	K54	A2B1
10	K8	A2B1
11	K24	A2B1
12	K12	A2B1
13	K30	A2B1
14	K31	A2B1
15	K50	A2B1
16	K6	A2B1
17	K20	A2B1
18	K33	A2B1
19	K52	A2B1
20	K22	A2B1

Lampiran 9.4 Kelompok Kontrol (Kelompok MPPj) dengan Efikasi Diri Rendah

No.	Kode	Kelompok
1	K59	A2B2
2	K68	A2B2
3	K27	A2B2
4	K16	A2B2
5	K67	A2B2
6	K70	A2B2
7	K1	A2B2
8	K47	A2B2
9	K44	A2B2
10	K7	A2B2
11	K23	A2B2
12	K46	A2B2
13	K74	A2B2
14	K4	A2B2
15	K66	A2B2
16	K18	A2B2
17	K41	A2B2
18	K5	A2B2
19	K36	A2B2
20	K45	A2B2



LAMPIRAN 10
DATA *PRE-TEST* (PENGETAHUAN
AWAL)

K31	0	4	0	4	3	2	4	3	0	3	0	0	2	0	0	0	4	2	0	2	4	3	3	2	3	48
K50	0	2	0	3	2	3	4	1	4	3	0	3	0	2	2	0	0	3	0	3	4	3	0	3	0	45
K6	2	3	2	0	3	2	2	3	4	3	0	3	0	2	2	2	3	2	2	0	2	0	0	3	3	48
K20	0	0	0	0	4	4	4	2	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	2	3	2	0	0	0	3	32
K33	0	4	3	0	4	4	2	2	3	2	0	3	0	3	3	2	2	2	2	2	2	0	0	3	4	52
K52	3	0	0	2	2	1	0	0	3	2	0	3	3	2	0	0	0	3	0	3	3	3	0	2	0	35
K22	0	3	4	3	3	2	4	0	2	2	0	3	0	2	0	3	0	0	2	0	0	0	0	3	2	38

d. Kelompok MPPj dengan Efikasi Diri Rendah (A2B2)

Kode	Butir Soal																									Skor Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
K59	2	2	1	3	3	3	3	4	3	3	0	0	0	0	0	0	3	4	1	2	3	3	4	3	3	53
K68	0	2	0	3	0	4	4	2	3	2	0	3	0	3	2	0	0	3	2	3	2	2	0	2	0	42
K27	0	3	0	4	0	4	4	3	0	2	0	2	2	3	3	0	0	0	3	3	3	0	0	0	3	42
K16	3	2	0	2	0	4	4	4	4	2	0	3	0	2	2	0	0	3	0	3	3	2	0	2	0	45
K67	0	3	0	3	2	3	0	0	2	2	0	0	0	3	0	2	2	0	3	0	0	3	0	4	3	35
K70	0	3	4	3	3	2	4	0	2	2	0	3	0	2	0	3	0	0	2	0	0	0	0	3	2	38
K1	2	3	0	3	4	0	2	4	2	3	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2	0	3	3	2	35
K47	3	4	0	3	0	3	0	0	3	2	0	3	0	3	0	2	2	0	2	0	2	3	0	3	4	42
K44	0	3	0	2	0	2	3	3	2	2	3	0	0	2	0	3	0	3	3	2	3	0	0	3	3	42
K7	3	0	0	4	3	2	0	2	3	0	0	0	0	3	0	0	2	2	0	3	3	2	3	3	3	38
K23	0	3	0	2	1	0	3	1	0	3	0	2	2	3	0	0	0	3	0	2	3	4	0	3	0	35
K46	0	3	3	3	0	0	0	0	2	3	0	3	4	3	2	3	0	0	3	3	2	3	0	3	2	45
K74	3	0	3	0	3	4	4	1	2	3	0	0	0	3	3	0	3	3	0	3	3	3	3	3	2	52
K4	0	3	0	2	2	0	3	0	0	2	0	2	2	2	2	0	0	2	3	2	2	0	2	2	2	35
K66	0	3	0	0	3	2	2	2	3	2	0	2	2	1	2	0	0	1	0	1	2	2	0	2	0	32
K18	0	0	0	4	4	3	3	4	0	3	0	0	4	4	3	0	2	2	0	2	2	2	2	2	2	48
K41	0	0	0	4	3	4	4	4	0	4	0	0	0	2	0	0	4	4	0	3	4	3	3	3	3	52
K5	2	3	0	0	4	4	0	0	2	0	3	0	0	3	3	3	2	0	3	0	0	0	0	0	3	35
K36	0	4	3	0	4	4	2	2	3	2	0	3	0	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	3	2	48
K45	0	3	3	3	0	4	0	0	2	3	0	3	4	3	2	3	0	0	3	3	2	3	0	3	2	45



d. Kelompok MPPj dengan Efikasi Diri Rendah (A2B2)

Kode	Butir Soal																									Skor Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
K59	4	2	4	3	2	2	2	3	3	3	2	2	4	2	3	2	3	3	4	2	4	3	4	3	3	72
K68	3	2	4	4	3	2	1	2	1	3	2	2	1	1	3	2	2	3	2	4	3	3	3	3	2	61
K27	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	1	2	2	1	1	2	2	42
K16	3	2	4	4	3	2	1	2	1	3	2	2	1	1	3	2	2	3	2	4	3	3	3	3	2	61
K67	3	2	2	2	2	1	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2	3	2	2	2	1	2	2	1	55
K70	2	2	3	3	2	3	4	2	3	1	2	2	2	2	2	2	1	3	2	2	2	1	2	3	2	55
K1	2	2	3	3	2	3	3	2	3	1	2	2	2	2	2	2	1	3	3	2	2	1	2	3	2	55
K47	2	3	1	2	4	2	3	2	3	2	2	3	3	2	3	2	1	3	1	3	2	1	1	2	2	55
K44	3	3	3	3	2	2	1	2	2	1	3	2	3	2	3	1	2	3	2	3	3	3	3	4	2	61
K7	2	3	1	2	4	2	3	2	3	2	2	3	3	2	3	2	1	3	1	3	2	1	1	2	2	55
K23	3	2	3	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	49
K46	4	3	4	3	3	2	3	3	2	3	2	3	4	2	2	2	2	3	2	3	2	3	3	1	3	67
K74	4	3	2	4	3	3	2	3	3	2	4	3	4	4	1	3	2	4	4	2	3	3	2	4	2	74
K4	2	2	3	2	3	1	3	2	2	3	2	3	2	1	2	2	1	2	3	3	2	1	3	2	3	55
K66	2	2	2	1	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	2	1	1	2	2	2	2	1	2	2	2	42
K18	4	3	3	3	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2	2	3	2	3	3	3	4	3	4	67
K41	3	2	4	3	3	2	4	3	4	3	3	2	4	4	3	3	4	3	3	3	2	4	4	3	4	80
K5	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	49	
K36	4	2	3	3	3	2	2	3	2	2	3	3	4	2	2	2	3	4	2	4	2	2	3	2	3	67
K45	4	3	2	2	3	2	3	4	2	1	3	1	3	2	3	1	2	2	3	2	3	2	3	1	4	61





LAMPIRAN 11
DATA *POST TEST*

d. Kelompok Kontrol (MPPj) dengan Efikasi Diri Rendah (A2B2)

Kode	Butir Soal																									Skor Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
K59	3	4	0	4	3	2	4	3	0	3	2	0	2	0	2	0	4	2	0	2	4	3	3	2	3	55
K68	3	3	0	2	3	2	3	3	4	3	0	3	3	4	2	4	3	3	3	3	3	2	3	3	3	68
K27	4	4	2	2	2	0	4	0	4	4	3	3	4	3	0	4	4	4	4	4	4	0	4	4	0	71
K16	3	3	3	0	2	4	3	4	2	4	3	4	4	3	0	2	4	0	4	0	4	4	1	3	4	68
K67	2	0	2	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	2	3	4	4	3	4	3	3	4	0	3	4	75
K70	4	3	2	2	3	2	4	3	4	3	3	4	3	4	2	3	2	3	3	2	3	3	0	3	3	71
K1	3	2	2	4	3	4	3	4	0	3	0	4	4	3	4	4	3	0	4	4	3	4	3	3	4	75
K47	3	3	0	3	4	3	4	4	3	4	2	2	0	3	3	2	4	4	2	3	2	3	3	3	4	71
K44	3	3	3	3	4	4	4	3	4	2	3	0	2	0	2	0	3	3	0	3	4	4	4	3	4	68
K7	3	2	3	2	4	4	4	4	4	4	0	3	2	4	4	3	4	0	3	0	2	3	2	3	4	71
K23	4	3	2	2	3	4	3	3	4	3	2	2	3	3	0	2	4	4	3	3	4	4	3	3	4	75
K46	2	4	3	0	4	4	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	4	61
K74	2	4	3	0	4	4	2	2	3	2	4	3	0	4	4	3	2	2	4	2	2	0	2	3	4	65
K4	3	0	3	4	4	3	4	3	4	3	3	4	2	4	3	4	3	0	0	4	4	4	3	3	3	75
K66	3	2	0	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	2	3	4	4	3	4	3	3	4	0	4	4	81
K18	3	3	2	3	4	4	3	2	0	2	2	2	2	3	3	2	2	0	3	2	3	3	2	3	3	61
K41	3	2	0	3	2	3	2	3	2	4	2	2	2	0	0	0	3	4	3	3	4	3	2	3	3	58
K5	3	3	3	4	4	3	4	2	4	3	2	4	2	4	0	4	0	4	3	2	4	2	3	4	4	75
K36	4	4	3	0	4	4	2	2	3	2	2	3	0	4	2	4	2	4	2	4	2	0	4	3	4	68
K45	3	0	3	4	4	3	3	4	0	3	3	0	4	4	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	2	65



K50	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	100
K6	5	4	5	5	4	4	5	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	5	4	4	100
K20	3	5	4	4	3	4	4	5	4	4	4	3	5	3	4	4	4	5	5	4	4	5	3	3	100
K33	3	4	5	4	3	3	3	3	3	3	5	4	5	4	3	2	3	4	4	3	3	3	4	3	87
K52	4	4	5	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	5	4	100
K22	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	3	5	3	4	3	3	3	3	3	4	3	3	3	4	94

d. Kelompok Kontrol (MPPj) dengan Efikasi Diri Rendah (A2B2)

Kode	Butir Soal																									Skor Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
K59	4	4	4	3	4	2	3	4	4	3	3	4	4	3	2	3	4	4	2	3	2	4	2	3	81	
K68	4	4	4	3	4	2	4	4	3	4	4	4	4	3	3	4	4	5	3	4	3	5	5	3	94	
K27	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	5	4	3	4	3	4	4	3	2	2	3	87		
K16	4	4	5	5	3	3	4	3	3	3	5	4	5	4	3	3	3	4	4	3	5	3	4	4	94	
K67	4	3	4	4	4	4	3	4	3	3	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	5	3	4	100	
K70	4	3	5	3	4	4	4	4	5	5	4	4	5	3	3	3	5	4	4	3	4	4	5	4	100	
K1	4	4	5	5	3	3	2	3	3	3	5	4	5	4	3	2	3	4	4	3	2	3	4	3	87	
K47	4	5	5	5	3	3	3	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	94	
K44	3	3	4	5	4	5	2	3	4	3	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5	5	5	106	
K7	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	3	4	3	4	4	100	
K23	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4	106	
K46	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	106	
K74	5	4	4	5	4	4	4	4	4	3	4	4	5	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	3	100	
K4	5	4	5	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	5	3	3	5	4	4	3	100	
K66	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	119	
K18	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	106	
K41	4	5	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	94	
K5	4	4	5	4	5	5	4	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	4	4	112	
K36	3	4	4	3	2	3	2	3	3	3	2	3	4	3	3	3	3	3	3	2	4	3	3	3	75	
K45	4	4	4	3	4	3	3	4	3	5	4	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	87	





LAMPIRAN 12

**RANGKUMAN DATA HASIL
PENELITIAN INPUT SPSS**

Lampiran 12.1 Rangkuman Data Hasil Penelitian *Input SPSS*

No.	MP	ED	MP*ED	PA_Hasil Belajar	PA_Kesiapan Berwirausaha Kuliner	Hasil Belajar	Kesiapan Berwirausaha Kuliner
1	A1	B1	A1B1	58	80	70	106
2	A1	B1	A1B1	58	74	71	100
3	A1	B1	A1B1	55	74	71	94
4	A1	B1	A1B1	32	46	78	119
5	A1	B1	A1B1	32	46	78	119
6	A1	B1	A1B1	48	61	75	112
7	A1	B1	A1B1	42	67	75	119
8	A1	B1	A1B1	45	67	75	112
9	A1	B1	A1B1	45	55	75	106
10	A1	B1	A1B1	25	42	85	125
11	A1	B1	A1B1	42	55	78	106
12	A1	B1	A1B1	38	55	78	112
13	A1	B1	A1B1	52	67	71	106
14	A1	B1	A1B1	38	55	78	106
15	A1	B1	A1B1	52	74	71	119
16	A1	B1	A1B1	42	61	78	112
17	A1	B1	A1B1	42	61	75	100
18	A1	B1	A1B1	35	49	83	106
19	A1	B1	A1B1	28	42	81	119
20	A1	B1	A1B1	45	61	75	106
21	A1	B2	A1B2	45	74	68	100
22	A1	B2	A1B2	62	67	65	87
23	A1	B2	A1B2	35	61	75	94
24	A1	B2	A1B2	45	80	68	112
25	A1	B2	A1B2	45	74	68	106
26	A1	B2	A1B2	42	67	71	106
27	A1	B2	A1B2	58	67	68	94
28	A1	B2	A1B2	35	55	75	106
29	A1	B2	A1B2	35	61	75	94
30	A1	B2	A1B2	45	74	68	100
31	A1	B2	A1B2	35	55	75	112
32	A1	B2	A1B2	38	61	71	106
33	A1	B2	A1B2	35	55	78	112
34	A1	B2	A1B2	42	61	71	100
35	A1	B2	A1B2	42	67	71	106
36	A1	B2	A1B2	25	42	81	100
37	A1	B2	A1B2	22	36	81	119

No.	MP	ED	MP*ED	PA_Hasil Belajar	PA_Kesiapan Berwirausaha Kuliner	Hasil Belajar	Kesiapan Berwirausaha Kuliner
38	A1	B2	A1B2	32	49	78	100
39	A1	B2	A1B2	22	42	85	106
40	A1	B2	A1B2	28	42	78	100
41	A2	B1	A2B1	45	55	65	94
42	A2	B1	A2B1	28	42	75	100
43	A2	B1	A2B1	28	49	71	106
44	A2	B1	A2B1	58	78	61	81
45	A2	B1	A2B1	42	55	68	94
46	A2	B1	A2B1	25	49	75	106
47	A2	B1	A2B1	48	67	65	100
48	A2	B1	A2B1	28	36	75	87
49	A2	B1	A2B1	42	55	68	81
50	A2	B1	A2B1	38	55	68	100
51	A2	B1	A2B1	32	49	71	112
52	A2	B1	A2B1	52	74	65	94
53	A2	B1	A2B1	45	55	65	87
54	A2	B1	A2B1	48	67	65	112
55	A2	B1	A2B1	45	74	65	100
56	A2	B1	A2B1	48	61	65	100
57	A2	B1	A2B1	32	42	71	100
58	A2	B1	A2B1	52	61	61	87
59	A2	B1	A2B1	35	55	71	100
60	A2	B1	A2B1	38	55	68	94
61	A2	B2	A2B2	53	72	55	81
62	A2	B2	A2B2	42	61	68	94
63	A2	B2	A2B2	42	42	71	87
64	A2	B2	A2B2	45	61	68	94
65	A2	B2	A2B2	35	55	75	100
66	A2	B2	A2B2	38	55	71	100
67	A2	B2	A2B2	35	55	75	87
68	A2	B2	A2B2	42	55	71	94
69	A2	B2	A2B2	42	61	68	106
70	A2	B2	A2B2	38	55	71	100
71	A2	B2	A2B2	35	49	75	106
72	A2	B2	A2B2	45	67	61	106
73	A2	B2	A2B2	52	74	65	100
74	A2	B2	A2B2	35	55	75	100
75	A2	B2	A2B2	32	42	81	119

No.	MP	ED	MP*ED	PA_Hasil Belajar	PA_Kesiapan Berwirausaha Kuliner	Hasil Belajar	Kesiapan Berwirausaha Kuliner
76	A2	B2	A2B2	48	67	61	106
77	A2	B2	A2B2	52	80	58	94
78	A2	B2	A2B2	35	49	75	112
79	A2	B2	A2B2	48	67	68	75
80	A2	B2	A2B2	45	61	65	87





LAMPIRAN 13

KATEGORI VARIABEL PENELITIAN

Lampiran 13.1 Kategori Variabel Pengetahuan Awal Kesiapan Berwirausaha dan Variabel Kesiapan Berwirausaha

Skor maksimum ideal = 125

Skor minimum ideal = 25

$M_i = 1/2$ (Skor maksimum ideal + Skor minimum ideal)

$M_i = 1/2 \times (125 + 25) = 75$

$SD_i = 1/6 \times$ (Skor maksimum ideal – Skor minimum ideal)

$SD_i = 1/6 \times (125 - 25) = 16,67$

$M_i + 1,5 SD_i \leq M \leq M_i + 3,0 SD_i$ = $75 + 1,5(16,67) \leq M \leq 75 + 3,0(16,67)$
 = $75 + 25 \leq M \leq 75 + 50$
 = $100 \leq M \leq 125$

$M_i + 0,5 SD_i \leq M < M_i + 1,5 SD_i$ = $75 + 0,5(16,67) \leq M \leq 75 + 1,5(16,67)$
 = $75 + 8,33 \leq M \leq 75 + 25$
 = $83,33 \leq M < 100$

$M_i - 0,5 SD_i \leq M < M_i + 0,5 SD_i$ = $75 - 0,5(16,67) \leq M \leq 75 + 0,5(16,67)$
 = $75 - 8,33 \leq M \leq 75 + 8,33$
 = $66,67 \leq M < 83,33$

$M_i - 1,5 SD_i \leq M < M_i - 0,5 SD_i$ = $75 - 1,5(16,67) \leq M \leq 75 - 0,5(16,67)$
 = $75 - 25 \leq M \leq 75 - 8,33$
 = $50 \leq M < 66,67$

$M_i - 3,0 SD_i \leq M < M_i - 1,5 SD_i$ = $75 - 3,0(16,67) \leq M \leq 75 - 1,5(16,67)$
 = $75 - 50 \leq M \leq 75 - 25$
 = $25 \leq M < 50$

Interval	Kategori
$100 \leq M \leq 125$	Sangat Baik
$83 \leq M < 100$	Baik
$67 \leq M < 83$	Cukup
$50 \leq M < 67$	Kurang
$25 \leq M < 50$	Sangat Kurang

Lampiran 13.2 Kategori Variabel Pengetahuan Awal Hasil Belajar dan Variabel Hasil Belajar

Kategori variable pengetahuan awal hasil belajar dan variable hasil belajar menggunakan Penilaian Acuan Patokan (PAP).

Interval	Kategori
85-100	Sangat Baik
70-84	Baik
55-69	Cukup
40-54	Kurang
0-39	Sangat Kurang





Lampiran 14.1 Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil Analisis Deskriptif

a. Berdasarkan Model Pembelajaran

	MP			Statistic	Std. Error
PA_Hasil_Belajar	MPPj-TP	Mean		40.55	1.594
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	37.33	
			Upper Bound	43.77	
		5% Trimmed Mean		40.50	
		Median		42.00	
		Variance		101.638	
		Std. Deviation		10.082	
		Minimum		22	
		Maximum		62	
		Range		40	
		Interquartile Range		10	
		Skewness		.150	.374
		Kurtosis		-.353	.733
		MPPj	Mean		41.20
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	38.63	
			Upper Bound	43.77	
	5% Trimmed Mean			41.22	
	Median			42.00	
	Variance			64.626	
Std. Deviation			8.039		
Minimum			25		
Maximum			58		
Range			33		
Interquartile Range			13		
Skewness			-.089	.374	
Kurtosis			-.695	.733	
PA_Kesiapan_Berwirausaha	MPPj-TP		Mean		59.55
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	55.81	
			Upper Bound	63.29	
		5% Trimmed Mean		59.56	
		Median		61.00	
		Variance		136.510	
		Std. Deviation		11.684	

		Minimum	36	
		Maximum	80	
		Range	44	
		Interquartile Range	17	
		Skewness	-.168	.374
		Kurtosis	-.822	.733
	MPPj	Mean	57.93	1.667
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	54.55
			Upper Bound	61.30
		5% Trimmed Mean	57.81	
		Median	55.00	
		Variance	111.199	
		Std. Deviation	10.545	
		Minimum	36	
		Maximum	80	
		Range	44	
		Interquartile Range	17	
		Skewness	.171	.374
		Kurtosis	-.355	.733
Hasil_Belajar	MPPj-TP	Mean	74.78	.780
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	73.20
			Upper Bound	76.35
		5% Trimmed Mean	74.67	
		Median	75.00	
		Variance	24.333	
		Std. Deviation	4.933	
		Minimum	65	
		Maximum	85	
		Range	20	
		Interquartile Range	7	
		Skewness	.156	.374
		Kurtosis	-.531	.733
	MPPj	Mean	68.38	.867
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	66.62
			Upper Bound	70.13
		5% Trimmed Mean	68.50	
		Median	68.00	
		Variance	30.087	
		Std. Deviation	5.485	

		Minimum	55	
		Maximum	81	
		Range	26	
		Interquartile Range	6	
		Skewness	-.160	.374
		Kurtosis	-.014	.733
Kesiapan_Berwirau saha	MPPj-TP	Mean	106.60	1.349
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	103.87
			Upper Bound	109.33
		5% Trimmed Mean	106.64	
		Median	106.00	
		Variance	72.759	
		Std. Deviation	8.530	
		Minimum	87	
		Maximum	125	
		Range	38	
		Interquartile Range	12	
		Skewness	.041	.374
		Kurtosis	-.274	.733
		MPPj	Mean	97.08
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	93.97
			Upper Bound	100.18
	5% Trimmed Mean		97.11	
	Median		100.00	
	Variance		94.276	
	Std. Deviation		9.710	
	Minimum		75	
	Maximum		119	
Range	44			
Interquartile Range	16			
Skewness	-.133	.374		
Kurtosis	-.152	.733		

b. Berdasarkan Efikasi Diri

	ED			Statistic	Std. Error
PA_Hasil_Belajar	Efikasi Diri Tinggi	Mean		41.58	1.488
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	38.57	
			Upper Bound	44.58	
		5% Trimmed Mean		41.58	
		Median		42.00	
		Variance		88.507	
		Std. Deviation		9.408	
		Minimum		25	
		Maximum		58	
		Range		33	
		Interquartile Range		15	
		Skewness		-.059	.374
		Kurtosis		-.838	.733
		Efikasi Diri Rendah	Mean		40.18
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	37.37	
			Upper Bound	42.98	
	5% Trimmed Mean			40.08	
	Median			42.00	
	Variance			76.969	
	Std. Deviation			8.773	
	Minimum			22	
	Maximum			62	
	Range			40	
Interquartile Range			10		
Skewness			.138	.374	
Kurtosis		.363	.733		
PA_Kesiapan_Ber wirausaha	Efikasi Diri Tinggi	Mean		58.15	1.762
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	54.59	
	Upper Bound		61.71		
	5% Trimmed Mean		58.06		
	Median		55.00		
	Variance		124.131		
	Std. Deviation		11.141		
	Minimum		36		
	Maximum		80		

		Range	44		
		Interquartile Range	18		
		Skewness	.138	.374	
		Kurtosis	-.692	.733	
	Efikasi	Mean	59.33	1.762	
	Diri Rendah	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	55.76	
			Upper Bound	62.89	
		5% Trimmed Mean	59.31		
		Median	61.00		
		Variance	124.225		
		Std. Deviation	11.146		
		Minimum	36		
		Maximum	80		
		Range	44		
		Interquartile Range	12		
		Skewness	-.140	.374	
		Kurtosis	-.561	.733	
Hasil_Belajar	Efikasi Diri Tinggi	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	70.11	
			Upper Bound	73.84	
			5% Trimmed Mean	71.92	
			Median	71.00	
			Variance	34.076	
			Std. Deviation	5.837	
			Minimum	61	
			Maximum	85	
			Range	24	
			Interquartile Range	7	
			Skewness	.076	.374
			Kurtosis	-.529	.733
		Efikasi Diri Rendah	Mean	71.18	1.013
		Diri Rendah	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	69.13
				Upper Bound	73.22
			5% Trimmed Mean	71.33	
			Median	71.00	
		Variance	41.020		
		Std. Deviation	6.405		
		Minimum	55		
		Maximum	85		

		Range	30		
		Interquartile Range	7		
		Skewness	-.275	.374	
		Kurtosis	.278	.733	
Kesiapan_Berwirau saha	Efikasi Diri Tinggi	Mean	103.48	1.707	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	100.02	
			Upper Bound	106.93	
		5% Trimmed Mean	103.69		
		Median	106.00		
		Variance	116.512		
		Std. Deviation	10.794		
		Minimum	81		
		Maximum	125		
		Range	44		
		Interquartile Range	17		
		Skewness	-.176	.374	
		Kurtosis	-.359	.733	
		Efikasi Diri Rendah	Mean	100.20	1.513
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	97.14	
			Upper Bound	103.26	
	5% Trimmed Mean		100.39		
	Median		100.00		
	Variance		91.549		
	Std. Deviation		9.568		
Minimum	75				
Maximum	119				
Range	44				
Interquartile Range	12				
Skewness	-.374	.374			
Kurtosis	.358	.733			

c. Berdasarkan Interaksi Model Pembelajaran dengan Efikasi Diri

	MP_ED			Statistic	Std. Error
PA_Hasil_Belajar	MPPj-TP_Efikasi Diri Tinggi	Mean		42.70	2.115
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	38.27	
			Upper Bound	47.13	
			5% Trimmed Mean		42.83

		Median		42.00	
		Variance		89.484	
		Std. Deviation		9.460	
		Minimum		25	
		Maximum		58	
		Range		33	
		Interquartile Range		15	
		Skewness		-.070	.512
		Kurtosis		-.617	.992
	MPPj-TP_Efikasi	Mean		38.40	2.339
	Diri Rendah	95% Confidence	Lower Bound	33.50	
		Interval for Mean	Upper Bound	43.30	
		5% Trimmed Mean		38.00	
		Median		36.50	
		Variance		109.411	
		Std. Deviation		10.460	
		Minimum		22	
		Maximum		62	
		Range		40	
		Interquartile Range		12	
		Skewness		.468	.512
		Kurtosis		.425	.992
	MPPj_Efikasi Diri	Mean		40.45	2.116
	Tinggi	95% Confidence	Lower Bound	36.02	
		Interval for Mean	Upper Bound	44.88	
		5% Trimmed Mean		40.33	
		Median		42.00	
		Variance		89.524	
		Std. Deviation		9.462	
		Minimum		25	
		Maximum		58	
		Range		33	
		Interquartile Range		16	
		Skewness		-.056	.512
		Kurtosis		-1.000	.992
	MPPj_Efikasi Diri Rendah	Mean		41.95	1.448
		95% Confidence	Lower Bound	38.92	
		Interval for Mean	Upper Bound	44.98	
		5% Trimmed Mean		41.89	

		Median	42.00			
		Variance	41.945			
		Std. Deviation	6.476			
		Minimum	32			
		Maximum	53			
		Range	21			
		Interquartile Range	12			
		Skewness	.241	.512		
		Kurtosis	-1.067	.992		
PA_Kesiapan _Berwirausaha	MPPj-TP_Efikasi Diri Tinggi	Mean	59.60	2.511		
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	54.34		
			Upper Bound	64.86		
		5% Trimmed Mean	59.44			
		Median	61.00			
		Variance	126.147			
		Std. Deviation	11.232			
		Minimum	42			
		Maximum	80			
		Range	38			
		Interquartile Range	17			
		Skewness	.048	.512		
		Kurtosis	-.879	.992		
		MPPj-TP_Efikasi Diri Rendah	MPPj-TP_Efikasi Diri Rendah	Mean	59.50	2.775
				95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	53.69
Upper Bound	65.31					
5% Trimmed Mean	59.67					
Median	61.00					
Variance	154.053					
				Std. Deviation	12.412	
		Minimum	36			
		Maximum	80			
		Range	44			
		Interquartile Range	17			
		Skewness	-.337	.512		
		Kurtosis	-.734	.992		
MPPj_Efikasi Diri Tinggi	MPPj_Efikasi Diri Tinggi	Mean	56.70	2.492		
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	51.48		
			Upper Bound	61.92		
		5% Trimmed Mean	56.67			

		Median	55.00	
		Variance	124.221	
		Std. Deviation	11.145	
		Minimum	36	
		Maximum	78	
		Range	42	
		Interquartile Range	17	
		Skewness	.242	.512
		Kurtosis	-.282	.992
	MPPj_Efikasi Diri Rendah	Mean	59.15	2.246
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	54.45
			Upper Bound	63.85
		5% Trimmed Mean	58.94	
		Median	58.00	
		Variance	100.871	
		Std. Deviation	10.043	
		Minimum	42	
		Maximum	80	
		Range	38	
		Interquartile Range	12	
		Skewness	.192	.512
		Kurtosis	-.186	.992
Hasil_Belajar	MPPj-TP_Efikasi Diri Tinggi	Mean	76.05	.919
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	74.13
			Upper Bound	77.97
		5% Trimmed Mean	75.89	
		Median	75.00	
		Variance	16.892	
		Std. Deviation	4.110	
		Minimum	70	
		Maximum	85	
		Range	15	
		Interquartile Range	6	
		Skewness	.400	.512
		Kurtosis	-.151	.992
	MPPj-TP_Efikasi Diri Rendah	Mean	73.50	1.217
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	70.95
			Upper Bound	76.05
		5% Trimmed Mean	73.33	

		Median	73.00	
		Variance	29.632	
		Std. Deviation	5.443	
		Minimum	65	
		Maximum	85	
		Range	20	
		Interquartile Range	10	
		Skewness	.414	.512
		Kurtosis	-.658	.992
	MPPj_Efikasi Diri Tinggi	Mean	67.90	.951
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound 65.91 Upper Bound 69.89	
		5% Trimmed Mean	67.89	
		Median	68.00	
		Variance	18.095	
		Std. Deviation	4.254	
		Minimum	61	
		Maximum	75	
		Range	14	
		Interquartile Range	6	
		Skewness	.277	.512
		Kurtosis	-.666	.992
	MPPj_Efikasi Diri Rendah	Mean	68.85	1.469
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound 65.77 Upper Bound 71.93	
		5% Trimmed Mean	68.94	
		Median	69.50	
		Variance	43.187	
		Std. Deviation	6.572	
		Minimum	55	
		Maximum	81	
		Range	26	
		Interquartile Range	10	
		Skewness	-.417	.512
		Kurtosis	-.142	.992
Kesiapan_Ber wirausaha	MPPj-TP_Efikasi Diri Tinggi	Mean	110.20	1.787
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound 106.46 Upper Bound 113.94	
		5% Trimmed Mean	110.28	

		Median	109.00	
		Variance	63.853	
		Std. Deviation	7.991	
		Minimum	94	
		Maximum	125	
		Range	31	
		Interquartile Range	13	
		Skewness	-.025	.512
		Kurtosis	-.515	.992
	MPPj-TP_Efikasi Diri Rendah	Mean	103.00	1.706
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound 99.43 Upper Bound 106.57	
		5% Trimmed Mean	103.00	
		Median	103.00	
		Variance	58.211	
		Std. Deviation	7.630	
		Minimum	87	
		Maximum	119	
		Range	32	
		Interquartile Range	6	
		Skewness	.000	.512
		Kurtosis	.115	.992
	MPPj_Efikasi Diri Tinggi	Mean	96.75	2.001
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound 92.56 Upper Bound 100.94	
		5% Trimmed Mean	96.78	
		Median	100.00	
		Variance	80.092	
		Std. Deviation	8.949	
		Minimum	81	
		Maximum	112	
		Range	31	
		Interquartile Range	11	
		Skewness	-.144	.512
		Kurtosis	-.454	.992
	MPPj_Efikasi Diri Rendah	Mean	97.40	2.379
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound 92.42 Upper Bound 102.38	
		5% Trimmed Mean	97.44	

	Median	100.00	
	Variance	113.200	
	Std. Deviation	10.640	
	Minimum	75	
	Maximum	119	
	Range	44	
	Interquartile Range	17	
	Skewness	-.163	.512
	Kurtosis	.097	.992





LAMPIRAN 15

***OUTPUT IBM SPSS FOR WINDOWS
HASIL UJI HOMOGENITAS VARIANS***

Lampiran 15 Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil Uji Homogenitas Varians

a. Berdasarkan Model Pembelajaran

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
PA_Hasil_Belajar Kognitif	Based on Mean	1.275	1	78	.262
	Based on Median	1.093	1	78	.299
	Based on Median and with adjusted df	1.093	1	71.075	.299
	Based on trimmed mean	1.292	1	78	.259
PA_Kesiapan_Berwirausaha	Based on Mean	.656	1	78	.421
	Based on Median	.729	1	78	.396
	Based on Median and with adjusted df	.729	1	77.762	.396
	Based on trimmed mean	.672	1	78	.415
Hasil_Belajar Kognitif	Based on Mean	.331	1	78	.567
	Based on Median	.313	1	78	.578
	Based on Median and with adjusted df	.313	1	76.851	.578
	Based on trimmed mean	.323	1	78	.571
Kesiapan_Berwirausaha	Based on Mean	.997	1	78	.321
	Based on Median	.653	1	78	.421
	Based on Median and with adjusted df	.653	1	75.546	.422
	Based on trimmed mean	.974	1	78	.327

b. Berdasarkan Efikasi Diri

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
PA_Hasil_Belajar Kognitif	Based on Mean	.393	1	78	.532
	Based on Median	.360	1	78	.550
	Based on Median and with adjusted df	.360	1	77.847	.550
	Based on trimmed mean	.387	1	78	.536
PA_Kesiapan_Berwirausaha	Based on Mean	.007	1	78	.931
	Based on Median	.000	1	78	.988
	Based on Median and with adjusted df	.000	1	77.564	.988
	Based on trimmed mean	.006	1	78	.938
Hasil_Belajar Kognitif	Based on Mean	.012	1	78	.915
	Based on Median	.031	1	78	.860
	Based on Median and with adjusted df	.031	1	76.126	.860
	Based on trimmed mean	.024	1	78	.878
Kesiapan_Berwirausaha	Based on Mean	1.156	1	78	.286
	Based on Median	.919	1	78	.341
	Based on Median and with adjusted df	.919	1	77.264	.341
	Based on trimmed mean	1.087	1	78	.300

c. Berdasarkan Interaksi Model Pembelajaran dengan Efikasi Diri

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
PA_Hasil_Belajar Kognitif	Based on Mean	1.263	3	76	.293
	Based on Median	1.076	3	76	.365
	Based on Median and with adjusted df	1.076	3	65.665	.366
	Based on trimmed mean	1.237	3	76	.302
PA_Kesiapan_Berwirausaha	Based on Mean	.366	3	76	.778
	Based on Median	.291	3	76	.832
	Based on Median and with adjusted df	.291	3	72.949	.832

		Levene Statistic	df1	df2	Sig.
	Based on trimmed mean	.355	3	76	.785
Hasil_Belajar Kognitif	Based on Mean	1.981	3	76	.124
	Based on Median	1.983	3	76	.124
	Based on Median and with adjusted df	1.983	3	64.909	.125
	Based on trimmed mean	1.992	3	76	.122
Kesiapan_Berwirausaha	Based on Mean	.737	3	76	.533
	Based on Median	.440	3	76	.725
	Based on Median and with adjusted df	.440	3	64.308	.725
	Based on trimmed mean	.733	3	76	.535





LAMPIRAN 16
***OUTPUT IBM SPSS 24.0 FOR
WINDOWS HASIL UJI
HOMOGENITAS MATRIK VARIANS
KOVARIANS***

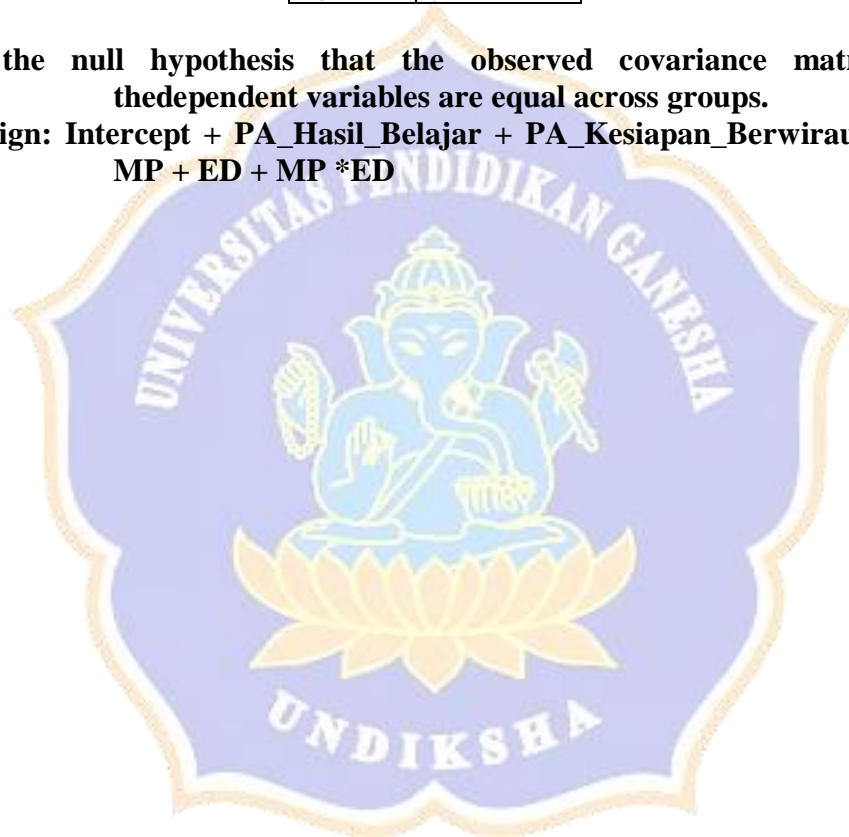
Lampiran 16 Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil Uji Homogenitas Matriks Varians-Kovarians

Box's Test of Equality of Covariance Matrices^a

Box's M	9.409
F	.996
df1	9
df2	66191.846
Sig.	.441

Tests the null hypothesis that the observed covariance matrices of the dependent variables are equal across groups.

A. Design: Intercept + PA_Hasil_Belajar + PA_Kesiapan_Berwirausaha + MP + ED + MP *ED





LAMPIRAN 17

***OUTPUT IBM SPSS 24.0 FOR
WINDOWS HASIL NORMALITAS
UNIVARIAT***

Lampiran 17.1 Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil Uji Normalitas Univariat

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a				Shapiro-Wilk		
	MP	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PA_Hasil_Belajar	MPPj-TP	.129	40	.089	.969	40	.325
	MPPj	.115	40	.200*	.971	40	.396
PA_Kesiapan_Berwirausaha	MPPj-TP	.124	40	.121	.953	40	.093
	MPPj	.184	40	.002	.957	40	.131
Hasil_Belajar	MPPj-TP	.153	40	.019	.953	40	.097
	MPPj	.119	40	.158	.958	40	.144
Kesiapan_Berwirausaha	MPPj-TP	.178	40	.003	.950	40	.074
	MPPj	.168	40	.006	.962	40	.193

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Tests of Normality

	ED	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PA_Hasil_Belajar	Efikasi Diri Tinggi	.118	40	.170	.960	40	.163
	Efikasi Diri Rendah	.128	40	.099	.966	40	.268
PA_Kesiapan_Berwirausaha	Efikasi Diri Tinggi	.161	40	.010	.958	40	.148
	Efikasi Diri Rendah	.124	40	.123	.959	40	.159
Hasil_Belajar	Efikasi Diri Tinggi	.148	40	.028	.961	40	.176
	Efikasi Diri Rendah	.135	40	.064	.967	40	.295
Kesiapan_Berwirausaha	Efikasi Diri Tinggi	.124	40	.125	.961	40	.188
	Efikasi Diri Rendah	.167	40	.007	.955	40	.113

Tests of Normality

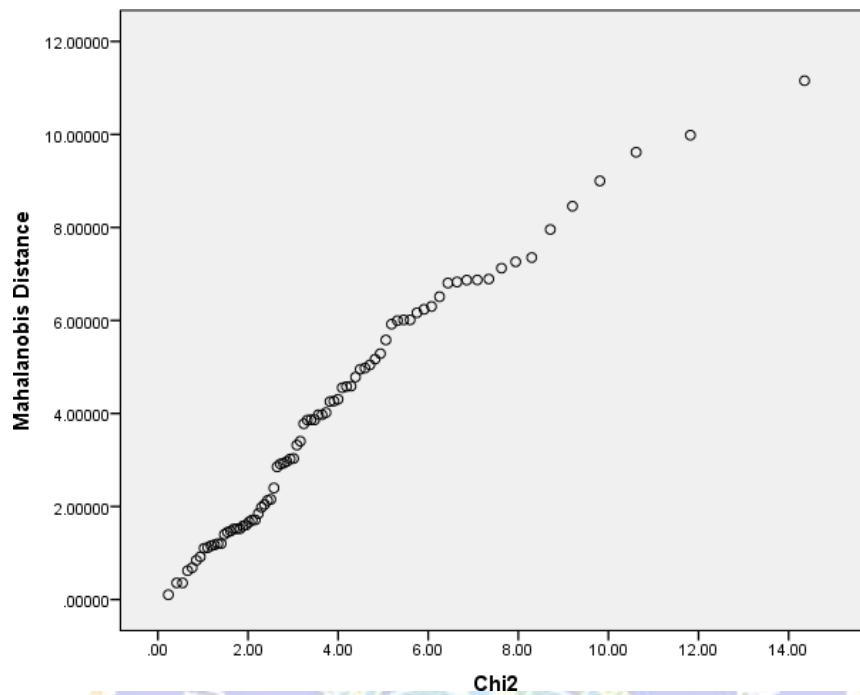
	Kolmogorov-Smirnov ^a				Shapiro-Wilk		
	MP_ED	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
PA_Hasil_Belajar	MPPj-TP_Efikasi Diri Tinggi	.121	20	.200*	.968	20	.717
	MPPj-TP_Efikasi Diri Rendah	.164	20	.164	.942	20	.259
	MPPj_Efikasi Diri Tinggi	.135	20	.200*	.954	20	.438
	MPPj_Efikasi Diri Rendah	.158	20	.200*	.928	20	.144
PA_Kesiapan_Berwirausaha	MPPj-TP_Efikasi Diri Tinggi	.109	20	.200*	.954	20	.428
	MPPj-TP_Efikasi Diri Rendah	.148	20	.200*	.948	20	.341
	MPPj_Efikasi Diri Tinggi	.211	20	.020	.950	20	.369
	MPPj_Efikasi Diri Rendah	.160	20	.191	.961	20	.563
Hasil_Belajar	MPPj-TP_Efikasi Diri Tinggi	.168	20	.143	.922	20	.109
	MPPj-TP_Efikasi Diri Rendah	.177	20	.101	.939	20	.232
	MPPj_Efikasi Diri Tinggi	.202	20	.031	.911	20	.068
	MPPj_Efikasi Diri Rendah	.149	20	.200*	.954	20	.436
Kesiapan_Berwirausaha	MPPj-TP_Efikasi Diri Tinggi	.200	20	.034	.934	20	.182
	MPPj-TP_Efikasi Diri Rendah	.153	20	.200*	.954	20	.428
	MPPj_Efikasi Diri Tinggi	.192	20	.052	.936	20	.205
	MPPj_Efikasi Diri Rendah	.147	20	.200*	.972	20	.790



LAMPIRAN 18

***OUTPUT IBM SPSS 24.0 FOR
WINDOWS HASIL UJI NORMALITAS
MULTIVARIAT***

Lampiran 18.1 Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil Uji Normalitas Multivariat



Correlations

		Mahalanobis Distance	Chi2
Mahalanobis Distance	Pearson Correlation	1	.981**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	80	80
Chi2	Pearson Correlation	.981**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	80	80

** . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

LAMPIRAN 19

***OUTPUT IBM SPSS 24.0 FOR
WINDOWS HASIL UJI LINIERITAS
REGRESI DAN UJI KEBERARTIAN
ARAH REGRESI***



Lampiran 19. Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil Uji Linieritas Regresi dan Uji Keberartian Arah Regresi

ANOVA Table

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Hasil_Belajar * PA_Hasil_Belajar	Between Groups	(Combined)	1848.943	13	142.226	8.591	.000
		Linearity	1503.360	1	1503.360	90.812	.000
		Deviation from Linearity	345.583	12	28.799	1.740	.078
	Within Groups		1092.607	66	16.555		
	Total		2941.550	79			
Kesiapan_Berwirau saha * PA_Hasil_Belajar	Between Groups	(Combined)	1971.422	13	151.648	1.574	.115
		Linearity	1195.134	1	1195.134	12.407	.001
		Deviation from Linearity	776.288	12	64.691	.672	.772
	Within Groups		6357.466	66	96.325		
	Total		8328.887	79			

ANOVA Table

			Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Hasil_Belajar * PA_Kesiapan_Ber wirausaha	Between Groups	(Combined)	1517.512	10	151.751	7.353	.000
		Linearity	1292.257	1	1292.257	62.615	.000
		Deviation from Linearity	225.255	9	25.028	1.213	.302
	Within Groups		1424.038	69	20.638		
	Total		2941.550	79			
Kesiapan_Berwirau saha * PA_Kesiapan_Ber wirausaha	Between Groups	(Combined)	2014.957	10	201.496	2.202	.028
		Linearity	385.233	1	385.233	4.210	.044
		Deviation from Linearity	1629.725	9	181.081	1.979	.055
	Within Groups		6313.930	69	91.506		
	Total		8328.887	79			



LAMPIRAN 20

***OUTPUT IBM SPSS 24.0 for WINDOWS
HASIL UJI KESEJAJARAN GARIS
REGRESI***

Lampiran 20. Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil Uji Kesejajaran Garis Regresi

Tests of Between-Subjects Effects

Source	Dependent Variable	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	Hasil_Belajar	2654.365 ^a	10	265.436	63.775	.000
	Kesiapan_Berwirausaha	4130.563 ^b	10	413.056	6.789	.000
Intercept	Hasil_Belajar	22683.577	1	22683.577	5450.022	.000
	Kesiapan_Berwirausaha	33111.538	1	33111.538	544.192	.000
MP	Hasil_Belajar	.398	1	.398	.096	.758
	Kesiapan_Berwirausaha	5.763	1	5.763	.095	.759
ED	Hasil_Belajar	82.630	1	82.630	19.853	.000
	Kesiapan_Berwirausaha	9.722	1	9.722	.160	.691
PA_Hasil_Belajar	Hasil_Belajar	197.943	1	197.943	47.558	.000
	Kesiapan_Berwirausaha	1186.935	1	1186.935	19.507	.000
PA_Kesiapan_Berwirausaha	Hasil_Belajar	21.596	1	21.596	5.189	.026
	Kesiapan_Berwirausaha	452.945	1	452.945	7.444	.008
MP * ED *	Hasil_Belajar	15.620	3	5.207	1.251	.298
PA_Hasil_Belajar	Kesiapan_Berwirausaha	132.612	3	44.204	.727	.540
MP * ED *	Hasil_Belajar	32.219	3	10.740	2.580	.060
PA_Kesiapan_Berwirausaha	Kesiapan_Berwirausaha	174.438	3	58.146	.956	.419
Error	Hasil_Belajar	287.185	69	4.162		
	Kesiapan_Berwirausaha	4198.324	69	60.845		
Total	Hasil_Belajar	412780.000	80			
	Kesiapan_Berwirausaha	837999.000	80			
Corrected Total	Hasil_Belajar	2941.550	79			
	Kesiapan_Berwirausaha	8328.887	79			

a. R Squared = .902 (Adjusted R Squared = .888)

b. R Squared = .496 (Adjusted R Squared = .423)



LAMPIRAN 21

***OUTPUT IBM SPSS 24.0 for WINDOWS
HASIL UJI MULTIKOLINIERITAS***

Lampiran 21. Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil Uji Multikolinieritas

Coefficients^a
Collinearity Statistics

Model		Tolerance	VIF
1	Hasil_Belajar	.682	1.465
	Kesiapan_Berwirausaha	.682	1.465

a. Dependent Variable: MP





LAMPIRAN 22
OUTPUT IBM SPSS 24.0 for WINDOWS
HASIL MANCOVA

Lampiran 22. Output IBM SPSS 24.0 for Windows Hasil MANCOVA

Multivariate Tests^a

Effect		Value	F	Hypothesis df	Error df	Sig.
Intercept	Pillai's Trace	.986	2543.606 ^b	2.000	73.000	.000
	Wilks' Lambda	.014	2543.606 ^b	2.000	73.000	.000
	Hotelling's Trace	69.688	2543.606 ^b	2.000	73.000	.000
	Roy's Largest Root	69.688	2543.606 ^b	2.000	73.000	.000
PA_Hasil_Belajar	Pillai's Trace	.420	26.471 ^b	2.000	73.000	.000
	Wilks' Lambda	.580	26.471 ^b	2.000	73.000	.000
	Hotelling's Trace	.725	26.471 ^b	2.000	73.000	.000
	Roy's Largest Root	.725	26.471 ^b	2.000	73.000	.000
PA_Kesiapan_Berwira usaha	Pillai's Trace	.202	9.221 ^b	2.000	73.000	.000
	Wilks' Lambda	.798	9.221 ^b	2.000	73.000	.000
	Hotelling's Trace	.253	9.221 ^b	2.000	73.000	.000
	Roy's Largest Root	.253	9.221 ^b	2.000	73.000	.000
MP	Pillai's Trace	.700	85.237 ^b	2.000	73.000	.000
	Wilks' Lambda	.300	85.237 ^b	2.000	73.000	.000
	Hotelling's Trace	2.335	85.237 ^b	2.000	73.000	.000
	Roy's Largest Root	2.335	85.237 ^b	2.000	73.000	.000
ED	Pillai's Trace	.139	5.870 ^b	2.000	73.000	.004
	Wilks' Lambda	.861	5.870 ^b	2.000	73.000	.004
	Hotelling's Trace	.161	5.870 ^b	2.000	73.000	.004
	Roy's Largest Root	.161	5.870 ^b	2.000	73.000	.004
MP * ED	Pillai's Trace	.362	20.671 ^b	2.000	73.000	.000
	Wilks' Lambda	.638	20.671 ^b	2.000	73.000	.000
	Hotelling's Trace	.566	20.671 ^b	2.000	73.000	.000
	Roy's Largest Root	.566	20.671 ^b	2.000	73.000	.000

a. Design: Intercept + PA_Hasil_Belajar + PA_Kesiapan_Berwirausaha + MP + ED + MP * ED

b. Exact statistic

a. Untuk Efikasi Diri Tinggi

Multivariate Tests^a

Effect		Value	F	Hypothesis df	Error df	Sig.
Intercept	Pillai's Trace	.995	3275.011 ^b	2.000	35.000	.000
	Wilks' Lambda	.005	3275.011 ^b	2.000	35.000	.000
	Hotelling's Trace	187.143	3275.011 ^b	2.000	35.000	.000
	Roy's Largest Root	187.143	3275.011 ^b	2.000	35.000	.000
PA_Hasil_Belajar	Pillai's Trace	.706	42.108 ^b	2.000	35.000	.000
	Wilks' Lambda	.294	42.108 ^b	2.000	35.000	.000
	Hotelling's Trace	2.406	42.108 ^b	2.000	35.000	.000
	Roy's Largest Root	2.406	42.108 ^b	2.000	35.000	.000
PA_Kesiapan_Berwirausaha	Pillai's Trace	.194	4.209 ^b	2.000	35.000	.023
	Wilks' Lambda	.806	4.209 ^b	2.000	35.000	.023
	Hotelling's Trace	.241	4.209 ^b	2.000	35.000	.023
	Roy's Largest Root	.241	4.209 ^b	2.000	35.000	.023
MP	Pillai's Trace	.938	262.734 ^b	2.000	35.000	.000
	Wilks' Lambda	.062	262.734 ^b	2.000	35.000	.000
	Hotelling's Trace	15.013	262.734 ^b	2.000	35.000	.000
	Roy's Largest Root	15.013	262.734 ^b	2.000	35.000	.000

a. Design: Intercept + PA_Hasil_Belajar + PA_Kesiapan_Berwirausaha + MP

b. Exact statistic

b. Untuk Efikasi Diri Rendah

Multivariate Tests^a

Effect		Value	F	Hypothesis df	Error df	Sig.
Intercept	Pillai's Trace	.984	1078.083 ^b	2.000	35.000	.000
	Wilks' Lambda	.016	1078.083 ^b	2.000	35.000	.000
	Hotelling's Trace	61.605	1078.083 ^b	2.000	35.000	.000
	Roy's Largest Root	61.605	1078.083 ^b	2.000	35.000	.000
PA_Hasil_Belajar	Pillai's Trace	.396	11.494 ^b	2.000	35.000	.000
	Wilks' Lambda	.604	11.494 ^b	2.000	35.000	.000
	Hotelling's Trace	.657	11.494 ^b	2.000	35.000	.000

	Roy's Largest Root	.657	11.494 ^b	2.000	35.000	.000
PA_Kesiapan_Berwira usaha	Pillai's Trace	.311	7.909 ^b	2.000	35.000	.001
	Wilks' Lambda	.689	7.909 ^b	2.000	35.000	.001
	Hotelling's Trace	.452	7.909 ^b	2.000	35.000	.001
	Roy's Largest Root	.452	7.909 ^b	2.000	35.000	.001
MP	Pillai's Trace	.324	8.391 ^b	2.000	35.000	.001
	Wilks' Lambda	.676	8.391 ^b	2.000	35.000	.001
	Hotelling's Trace	.480	8.391 ^b	2.000	35.000	.001
	Roy's Largest Root	.480	8.391 ^b	2.000	35.000	.001

a. Design: Intercept + PA_Hasil_Belajar + PA_Kesiapan_Berwirausaha + MP

b. Exact statistic





LAMPIRAN 23
***RESEP KUE KERING BERBAHAN
LOKAL***

Lampiran 23. Resep Kue Kering Berbahan Lokal



RESEP

KUE KERING BERBAHAN LOKAL



OLEH

Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN VOKASIONAL SENI

KULINER

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

2023

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00202349238, 25 Juni 2023

Pencipta

Nama : **Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.**
Alamat : Kampus Tengah Undiksha Jln Udayana
No 11 Singaraja, Buleleng, Bali, 81116
Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **Universitas Pendidikan Ganesha dan
Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd.**
Alamat : Jl. Udayana No.11, Buleleng, Bali, 81116
Kewarganegaraan : Indonesia
Jenis Ciptaan : **Karya Tulis Lainnya**
Judul Ciptaan : **RESEP KUE KERING BERBAHAN
LOKAL**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali : 25 Juni 2023, di Singaraja
di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali
dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000482172

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
Direktur Hak Cipta dan Desain Industri



Anggoro Dasananto

LAMPIRAN 24
SURAT IJIN PENELITIAN DAN SURAT
KETERANGAN TELAH MENGAMBIL DATA



Lampiran 24.1 Surat Pengambilan Data ke SMKN 2 Singaraja



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Ddayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81116 Telpun (0362) 377558 Laman

Singaraja., 14 Maret 2023

Nomor : 1208/UN48.14/KM/2023

Hal : Mohon Ijin Pengambilan Data

Yth. : Kepala Sekolah SMKN 2 Singaraja

di

Tempat

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha., kami, mohon kesedian Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengizinkan mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Luh Masdarini
NIM : 2039011004
Semester : VI (Enam)
Program Studi : Ilmu Pendidikan (S3)
Konsentrasi : Teknologi Pendidikan
Judul Disertasi : Pengaruh Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep *Tri Pramana* Terhadap Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK dengan Mempertimbangkan Efikasi Diri.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian. Atas perhatian, perkenaan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Ko-Promotor II,

Dr. IGde Wawan Sudatha,
S.Pd., S.P., M.Pd
NIP. 198202142008121004

Ko-Promotor I,



Prof. Dr Ketut Agustini, S.S MSi
NIP. 197408012000032001

Promotor,

Prof. Dr. IMade Candiasa, Ml.Korn.
NIP. 196012311986011004



Mengetahui,
Direktur,
Program Pascasarjana

Putrayasa, M.Pd.
NIP. 196012311986021001

Lampiran 24.2 Surat Permohonana Pengambilan Data di SMKN 1 Sukasada



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
PROGRAM PASCASARJANA

Jalan Jdayana Nomor 11 Singaraja, Bali 81116 Telp. (0362) 312558 Laman

Singaraja, 14 Maret 2023

Nomor : 1208/UN48.14/KM/2023
Hal : Mohon Ijin Pengambilan Data
Yth. : Kepala Sekolah SMKN 1 Sukasada Singaraja

Di Tempat

Dengan hormat, dalam rangka pengumpulan data untuk Penelitian Disertasi mahasiswa Program Pascasarjana Universitas Pendidikan Ganesha., kami, mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat menerima dan mengizinkan mahasiswa kami sebagai berikut :

Nama : Luh Masdarini
NIM : 2039011004
Semester : VI (Enam)
Program Studi : Ilmu Pendidikan (S3)
Konsentrasi : Teknologi Pendidikan
Judul Disertasi : Pengaruh Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep *Tri Pramana* Terhadap Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK dengan Mempertimbangkan Efikasi Diri.

untuk mendapatkan data/informasi yang dibutuhkan oleh mahasiswa dalam melakukan penelitian.

Atas perhatian, kerelaan dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Menyetujui,

Ko-Promotor II,

Dr. I Gde Wawan Sudatha, S.Pd.,
SPd., M.Pd.
NIP. 198202142008121004

Ko-Promotor I,



Prof. Dr. Ketut Agustini, S.S., M.Si.
NIP. 197408012000032001

Promotor,

Prof. Or. I Made Candiasa, M.I., Korn.
NIP. 196012311986011004



Mengetahui,
Direktur,
Pascasarjana I,

Prof. Agus Putrayasa, M.Pd.
NIP. 196012101986021001

Lampiran 24.3 Surat Keterangan Telah Mengambil Data di SMK N 1 Sukasada



පිම්බිලුරුපුටිකුටිතර්ථ
PEMERINTAH PROVINSI BALI

සිංහල පිම්බිලුරුපුටිකුටිතර්ථ
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAHRAGA
අධ්‍යාපන සහ ශාරීරික අභ්‍යාසය

SMK NEGERI 1 SUKASADA

රජයේ පාලන සහ පුහුණුව (පාලන සහ පුහුණුව) අංශය
JALAN SRIKANDI, SAMBANGAN, SUKASADA (81161), TELEPON (0362) 26055
Website : www.smkn1sukasada.sch.id E-mail : smkn1sukasada_smik@yahoo.co.id



Sukasada, 6 Juni 2023

Nomor : B.31.420/3679/SMKN 1 SUKASADA/DIKPORA
Lampiran : -
Perihal : Pengambilan Data



Kepada Yth:
Direktur Universitas
Pendidikan Ganesha Program
Pascasarjana
di -
Tempat

Dengan hormat,

Menindaklanjuti surat Nomor : 1208/UN48.14/KM/2023 tertanggal 14 Maret 2023 perihal Mohon Ijin Pengambilan Data, dapat kami sampaikan bahwa Mahasiswa yang bernama Luh Masdarini memang benar telah mengambil Data Penelitian Disertasi yang dilaksanakan dari tanggal 15 Maret s.d 31 Mei 2023 di SMK Negeri 1 Sukasada.

Demikian surat ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Ditandatangani secara elektronik oleh :
KEPALA SEKOLAH
Drs. Putu Sumandi Yasa, M.Si
NIP. 19670625 199702 1 001



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE

Lampiran 24.4 Surat Keterangan Telah Mengambil Data di SMKN 2 Singaraja



ບໍລິຫານ ກຽມບັນຊີ ຕາມ
PEMERINTAH PROVINSI BALI
ທິດສະນີ ບໍລິຫານສາທິລັກ ທີ່ບໍ່ຍຸບາລີ ທາລີ ຫຼຸນຸກຕາ
DINAS PENDIDIKAN KEPEMUDAAN DAN OLAAHRAGA
ໂຮມໂຮມ ສິດສິດ ທີ່ ຫຼຸນຸນຸກຕາ
SMK NEGERI 2 SINGARAJA



ຄຸນຄ່າ ສິດສິດ ທີ່ ຫຼຸນຸນຸກຕາ ທາມ ບໍລິຫານສາທິລັກ ທີ່ບໍ່ຍຸບາລີ (ອຸດຕະໂນ) ຫຼຸນຸນຸກຕາ
Jalan Srikandi No. 9 Singaraja, Bali 81151 Telepon: (0362)23217
Email: smkn2singaraja@gmail.com Website: www.smkn2singaraja.sch.id

SURAT KETERANGAN

No. B.31.000/475/000/SMKN2SGR

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 2 Singaraja Kabupaten Buleleng menerangkan :

N A M A : Luh Masdarini
N I M : 2039011004
PROGRAM STUDI : Ilmu Pendidikan (S3)
KOSENTRASI : Teknologi Pendidikan
UNIVERSITAS : Pendidikan Ganesha

Memang benar yang tersebut di atas telah mengambil data untuk penelitian disertasi dengan judul “ Pengaruh Pembelajaran Berbasis Proyek Berlandaskan Konsep *Tri Pramana* Terhadap Hasil Belajar dan Kesiapan Berwirausaha Kuliner Siswa SMK dengan Mempertimbangkan Efikasi Diri“ di SMK Negeri 2 Singaraja, dari tanggal 15 Maret s/d 30 Mei 2023.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat dengan sebenarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bali, 31 Mei 2023

Ditandatangani secara elektronik oleh :
KEPALA SEKOLAH
Ni Ketut Wisiani, S.Pd.,M.Si.
NIP. 19680609 199003 2 005



Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSrE

Lampiran 25.1 Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Luh Masdarini lahir di Desa Gunung Sari, Kecamatan Seririt, Kabupaten Buleleng pada tanggal 21 April 1971, anak dari pasangan suami istri bernama I Wayan Mirna (almarhum) dan Ni Nengah Suwastini (almarhumah) yang merupakan anak pertama dari empat bersaudara. Menyelesaikan pendidikan sekolah dasar di SD Negeri 2 Bengkala Tahun 1985, menyelesaikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri Kubutambahan Tahun 1988, menyelesaikan sekolah menengah atas di SMA N 2 Singaraja Tahun 1991. Kemudian pada Tahun 1996 menyelesaikan kuliah S1 di Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Konsentrasi Tata Boga) Sekolah Tinggi Keguruan dan Ilmu Pendidikan (STKIP) Singaraja. Menikah dengan Made Dwisa Pebriar Delim, SE, pada Tahun 2000 dan dikarunia seorang putri bernama Luh Gede Surya Ningrum yang saat ini baru menyelesaikan kuliah S1 pada Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha. Pada Tahun 2002 diangkat sebagai Pegawai Negeri Sipil pada Program Studi Boga Perhotelan, Fakultas Teknik dan Kejuruan, IKIP Singaraja. Pada tahun 2009 mendapat kesempatan melanjutkan pendidikan program S2 di Universitas Negeri Malang, Program Studi Pendidikan Kejuruan (Konsentrasi Tata Boga). Pada Tahun 2020 kembali mendapat kesempatan melanjutkan pendidikan program S3 Program Studi Ilmu Pendidikan Konsentrasi Teknologi Pendidikan, Program Pascasarjana, Universitas Pendidikan Ganesha.