

**PENGEMBANGAN MODUL BERBASIS SAINTIFIK UNTUK
PEMBELAJARAN PRODUK PASTRY DAN BAKERY KELAS XI TATA BOGA
DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA**

Ni Kadek Ariesta Dwi ¹⁾, Cokorda Istri Raka Marsiti, Ni Made Suriani ²⁾

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Singaraja, Indonesia

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) Mendeskripsikan proses pengembangan modul berbasis saintifik untuk pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI tata boga di SMK Negeri 2 Singaraja (2) Mengetahui hasil validitas uji ahli isi dan uji ahli media Pengembangan modul berbasis saintifik untuk pembelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas XI tata boga di SMK negeri 2 singaraja. Jenis penelitian yang digunakan adalah Penelitian dan Pengembangan (*Research and development*) dengan model pengembangan ADDIE. Model ADDIE terdiri dari 5 langkah yaitu; *analyze* (analisis), *design* (design), *development* (pengembangan), *implementation* (implementasi), *evaluation* (evaluasi). Instrumen yang digunakan untuk mengumpulkan data adalah lembar validitas modul pembelajaran untuk ahli isi materi dan ahli media pembelajaran. Hasil penelitian pengembangan menunjukan bahwa (1) Proses pengembangan modul melewati tahap analisis kebutuhan modul, penyusunan *draft*, validitas dan revisi. Modul yang dihasilkan adalah modul dengan pendekatan saintifik yang mengarah peserta didik secara aktif mencari informasi melalui 5 langkah pembelajaran yaitu: mengamati, menanya, mengumpulkan data, menganalisis data dan mengkomunikasikan (2) Hasil validitas oleh uji ahli isi materi dan uji ahli media pembelajaran modul yang telah dianalisi dengan rumus *Gregory* mencapai sebesar 1,00 dengan kualifikasi validitas sangat tinggi.

Kata Kunci: Modul, Pendekatan Saintifik.

DEVELOPMENT OF SYNTHIFIC BASED MODULE FOR LEARNING PASTRY AND BAKERY PRODUCTS CLASS XI TATA BOGA AT SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Ni Kadek Ariesta Dwi ¹⁾, Cokorda Istri Raka Marsiti, Ni Made Suriani ²⁾

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Singaraja, Indonesia

ABSTRACT

The objectsof this research are (1) to describe the scientific-based module development process for learning pastry products and bakery class XI culinary services at SMK Negeri 2 Singaraja (2) To Knowing the validity results of the content expert test and media expert test Development of scientific-based modules for learning pastry and bakery products in class XI culinary services at SMK Negeri 2 Singaraja . The type of research used Research and Development by ADDIE development model. The ADDIE model consists of 5 steps, namely; analyze (analysis), design (design), development (development), implementation (implementation), evaluation (evaluation). The instrument for collecting data is the validity sheet of the learning module for content experts and instructional media experts. The results of the development research show that (1) The module development process goes through the module requirements analysis, draft preparation, validity and revision stages. The results module is a module with a scientific approach that leads students to actively seek information through 5 learning steps, namely: observing, asking, collecting data, analyzing data and communicating (2) The validity results by the material content expert test and the module learning media. expert test has been analyzed by Gregory formula to reach 1.00 with very high validity qualifications.

Keywords: Module, Scientific Approach.