

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### 3.1 Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *eksperimental research*. *Eksperimental research* merupakan suatu prosedur penelitian yang diajukan untuk mengetahui pengaruh dari kondisi yang sengaja diadakan terhadap suatu situasi kegiatan atau tingkah laku individu atau kelompok. Metode ini berguna untuk mencobakan sesuatu yang baru dan bahan dipergunakan atau dicobakan, dilaksanakan dan dikembangkan dalam kehidupan nyata.

Campbell & Stanley (Sulfanita & Zulmiyetri, 2018) mengelompokkan dua bentuk desain eksperimen yang dapat diterapkan dalam penelitian, yaitu *pre-experimental* dan *true-experimental*. Untuk penelitian ini peneliti menggunakan *pre-experimental design* dengan jenis *one group pretest-posttest design*. Tes yang dilaksanakan berupa tes kinerja terhadap keterampilan vokasional tata boga membuat sup. Adapun *one group pretest-posttest design* digambarkan sebagai berikut:

$$\boxed{O_1 - X - O_2}$$

Keterangan:

$O_1$  : *Pretest*, untuk mengukur keterampilan peserta didik tunarungu saat proses memasak sup sebelum diterapkannya model pembelajaran *explicit instruction*

$X$  : *Treatment*, memberikan perlakuan pada peserta didik tunarungu saat proses memasak sup dengan menerapkan model pembelajaran *explicit instruction*

$O_2$  : *Posttest*, untuk mengukur kemampuan peserta didik tunarungu dalam proses memasak sup setelah diterapkan model pembelajaran *explicit instruction*

### 3.2 Lokasi dan Subjek Penelitian

#### 3.2.1 Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SLB Negeri Cicendo Kota Bandung yang beralamat di Jl. Cicendo No. 2, Babakan Ciamis, Kec. Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat, 40117.

#### 3.2.2 Subjek Penelitian

Teknik pengambilan sampel yang diterapkan dalam penelitian ini adalah teknik *random sampling*. Teknik *random sampling* merupakan suatu teknik pengambilan sampel secara acak, dimana setiap populasi memiliki kesempatan yang sama untuk menjadi sampel. Populasi penelitian berjumlah 20 orang peserta didik SMPLB Cicendo yang mengikuti pelajaran keterampilan pilihan tata boga. Sedangkan untuk sampel yang peneliti pilih berjumlah 6 orang peserta didik tunarungu kelas VIII SLBN Cicendo.

Tabel 3. 1 Subjek Penelitian Keterampilan Vokasional Tata Boga

No.	Inisial Subjek	Jenis Kelamin	Deskripsi
1.	Er	P	Er memiliki motivasi dan inisiatif yang rendah saat pembelajaran sehingga Er perlu diarahkan oleh guru. Pada saat proses memasak, Er lebih banyak diam dan harus diarahkan dulu baru bergerak mengerjakan. Terkadang Er juga menolak atau terlihat malas saat guru memberi arahan.
2.	Na	L	Na mengalami kesulitan dalam menghafal materi tanpa melakukan praktik langsung. Na sering kali lupa jika guru menanyakan terkait proses memasak yang ia lakukan. Namun, Na memiliki kemauan belajar yang cukup tinggi jika terus diarahkan dan diberi motivasi oleh guru.

3.	St	L	St memiliki motivasi dan inisiatif belajar yang rendah. St juga sering tidak fokus selama pembelajaran, sehingga St mudah lupa dan tidak begitu paham mengenai materi yang diajarkan. St lebih mudah dan aktif mengikuti pembelajaran jika langsung praktik. St sangat membutuhkan arahan dan motivasi langsung dari guru.
4.	Ze	P	Ze sudah mampu mengikuti arahan guru dengan baik, dan bahkan di beberapa kesempatan Ze sudah mampu melakukannya secara mandiri. Namun Ze tetap membutuhkan bimbingan dalam tahapan praktik.
5.	Ta	P	Ta masih kebingungan mengenai beberapa materi yang diajarkan, sehingga perlu perhatian lebih dalam mengajarnya. Ta mampu mengikuti arahan yang guru berikan dengan baik, memiliki motivasi belajar yang tinggi, dan lebih mudah mengerti jika belajar sambil praktik.
6.	Lu	L	Lu kesulitan fokus selagi proses pembelajaran berlangsung, sehingga kurang mampu memahami serta mengikuti pembelajaran di kelas. Lu memiliki motivasi dan inisiatif belajar yang rendah. Lu harus diberikan arahan langsung oleh guru dalam proses praktik, karena jika tidak, Lu hanya akan diam saja. Lu sangat membutuhkan bimbingan dan pengawasan guru untuk lebih aktif dan paham.

### 3.3 Definisi Operasional Variabel Penelitian

#### 3.3.1 Variabel Bebas (Independen)

Prof. Dr. A. Muri Yusuf (2016) memaparkan bahwa variabel bebas adalah variabel yang memengaruhi, menjelaskan, menerangkan variabel yang lain. Variabel ini menyebabkan perubahan pada variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah model pembelajaran *explicit instruction* yang khusus dirancang untuk mengembangkan belajar peserta didik tentang pengetahuan prosedural dan pengetahuan deklaratif yang dapat diajarkan selangkah demi selangkah (Kusumah, 2020). Menurut Kardi dalam (Huda, 2014), model *explicit instruction* dapat berbentuk demonstrasi, pelatihan atau praktik, ceramah, dan kerja kelompok yang digunakan untuk menyampaikan materi pelajaran yang ditransformasikan langsung oleh guru kepada peserta didik.

Langkah-langkah model pembelajaran *explicit instruction* yang disesuaikan dengan proses pengajaran peserta didik tunarungu dalam keterampilan tata boga membuat sup adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 2 Langkah-langkah Model Pembelajaran *Explicit Instruction*

Fase	Deskripsi	Langkah-langkah
Fase 1 (Orientasi) Menyampaikan tujuan pembelajaran dan mempersiapkan peserta didik sebelum kegiatan tata boga	Guru menjelaskan tujuan pembelajaran untuk menarik dan memusatkan perhatian peserta didik, serta melakukan apersepsi tentang tata boga sup	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru mempersiapkan peserta didik ke posisi siap belajar</li> <li>- Guru melakukan apersepsi dan memberikan pertanyaan pemantik ke peserta didik</li> <li>- Peserta didik memperhatikan tujuan pembelajaran tata boga sup yang dijelaskan oleh guru</li> </ul>
Fase 2 (Presentasi) Mendemonstrasikan pengetahuan dan keterampilan tata boga	Guru mendemonstrasikan keterampilan dengan benar, atau menyampaikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru melakukan bedah resep sup bersama dengan peserta didik tahap demi tahap sembari menunjuk alat dan bahan yang akan digunakan</li> </ul>

Annisa Puspitasari, 2025

**PENGARUH MODEL PEMBELAJARAN EXPLICIT INSTRUCTION DALAM MENINGKATKAN KETERAMPILAN YOKASIONAL TATA BOGA PESERTA DIDIK TUNARUNGU KELAS VIII DI SLBN CICENDO KOTA BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

	informasi tahap demi tahap. Lalu peserta didik memperhatikan penjelasan dari guru	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru mendemonstrasikan teknik memotong bahan-bahan masakan sesuai dengan keperluan resep</li> <li>- Guru memberi pertanyaan mengenai materi tata boga yang telah diberikan, dan peserta didik menjawab</li> </ul>
Fase 3 (Latihan Terstruktur) Membimbing praktik tata boga	Guru menyusun dan memberikan bimbingan awal, dengan memperhatikan durasi latihan, membimbing dan memperhatikan tahap-tahap awal pelatihan, dan memberikan bantuan memasak kepada peserta didik yang kurang memahami langkah yang telah didemonstrasikan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peserta didik diminta untuk menyiapkan dan menyebutkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam memasak sup</li> <li>- Guru mengarahkan peserta didik untuk mempersiapkan bahan-bahan yang harus dipotong terlebih dahulu, dan membimbing peserta didik yang mengalami kesulitan</li> <li>- Peserta didik melakukan proses memasak sup sesuai dengan urutan pada resep dengan pengawasan guru</li> </ul>
Fase 4 (Latihan Terbimbing) Memeriksa pemahaman tata boga dan memberikan umpan balik	Guru memeriksa apakah peserta didik berhasil melakukan tugasnya dengan baik, dengan memberikan pertanyaan serta umpan balik yang dapat berupa lisan, tes, dan komentar tertulis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guru mengecek kembali pemahaman peserta didik mengenai proses memasak sup yang telah dilakukan secara tahap demi tahap</li> <li>- Guru mencicipi hasil masakan peserta didik untuk memberikan masukan mengenai rasa dan tingkat kematangannya</li> </ul>

<p>Fase 5 (Latihan Mandiri) Memberikan kesempatan untuk pelatihan lanjutan dan penerapan</p>	<p>Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk melakukan latihan di luar jam pelajaran. Latihan ini dapat dilakukan di rumah dan melibatkan orang-orang yang berada di sekitar peserta didik seperti teman maupun orang tua.</p>	
--	--	--

### 3.3.2 Variabel Terikat (Dependen)

Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi oleh variabel lain, tetapi tidak dapat memengaruhi variabel lainnya. Variabel terikat pada penelitian ini mengenai kemampuan vokasional tata boga peserta didik tunarungu dalam menyiapkan, mengolah, dan menyajikan sup. (Yusuf, 2016)

Tahap menyiapkan berisi tentang mempersiapkan diri dan menyediakan alat dan bahan untuk memasak sup. Tahap mengolah makanan berisi tentang penggunaan teknik memotong bahan memasak sup, penggunaan teknik memasak, kebersihan ketika mengolah makanan, dan cita rasa masakan. Sedangkan untuk tahap menyajikan menilai tentang ketepatan dan kreativitas dalam menyajikan makanan seperti *garnish*.

### 3.4 Teknik Pengumpulan Data

Proses dan teknik merupakan satu kesatuan dalam suatu tahapan penelitian. Dalam proses pengumpulan data penelitian, diperlukan teknik dalam pengumpulannya, sehingga data-data yang diperlukan dalam mencari keabsahan atau kebenaran dapat dipertanggungjawabkan (Karlina, 2017).  
Supaya mempermudah proses pengumpulan data, maka peneliti

menggunakan dua teknik pengumpulan data. Adapun teknik-teknik yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:

a. Tes

Tes yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes kinerja *pretest* dan *posttest* pada saat proses pembelajaran tata boga. Tes diberikan kepada peserta didik sebanyak dua kali, yaitu sebelum diberikan *treatment* dan sesudah diberikan *treatment* menggunakan model pembelajaran *explicit instruction*.

b. Observasi

Observasi merupakan pengamatan terhadap suatu hal. Observasi yang dilakukan pada penelitian ini adalah observasi non-partisipan dengan mengamati proses pembelajaran tata boga peserta didik sebelum, ketika, dan setelah diterapkannya model pembelajaran *explicit instruction*.

### 3.5 Instrumen Penelitian

Menurut Nasution (2016) instrumen penelitian adalah alat untuk mengumpulkan, memproses, menganalisis, dan menyajikan data-data secara sistematis serta objektif dengan tujuan untuk menyelesaikan suatu masalah atau menguji suatu hipotesis. Oleh karena itu, instrumen penelitian merupakan bagian yang sangat penting karena dapat berguna sebagai alat pengumpulan data untuk menentukan keberhasilan suatu penelitian. Penggunaan instrumen dalam penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui perubahan keterampilan vokasional tata boga peserta didik tunarungu sebelum dan sesudah dilakukannya intervensi.

#### 3.5.1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Kisi-kisi mengandung tentang komponen yang akan diuji, dengan ruang lingkup tata boga. Kisi-kisi merupakan sebuah rancangan awal yang dibuat sebelum tahap yang lebih lanjut dalam pembuatan instrumen. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi *checklist*. Observasi *checklist* digunakan untuk mengetahui pengaruh model *explicit instruction* terhadap perubahan kemampuan vokasional tata boga peserta didik tunarungu pada

aspek menyiapkan, mengolah, dan menyajikan makanan. Kisi-kisi instrumen tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 3 Kisi-kisi Instrumen Keterampilan Vokasional Tata Boga

Aspek	Sub Aspek	Indikator	Butir Indikator
Keterampilan memasak sop	Proses Persiapan	Mempersiapkan diri	Menjaga kebersihan tangan selama proses memasak
			Memakai celemek sebelum memasak
		Menyediakan alat untuk pengolahan makanan	Menyiapkan peralatan untuk memasak sup dengan lengkap
			Menyebutkan nama-nama peralatan masak yang akan digunakan dalam membuat sup dengan lengkap
		Menyediakan bahan untuk pengolahan makanan	Menyiapkan bahan-bahan untuk memasak sup dengan lengkap
			Menyebutkan nama-nama bahan masakan yang akan digunakan dalam memasak sup dengan lengkap
	Teknik Pengolahan	Ketepatan penerapan teknik memasak	Menerapkan teknik memotong bahan masakan sesuai dengan yang dibutuhkan dalam memasak sup dengan tepat
			Mengolah masakan dengan menerapkan teknik memasak yang dibutuhkan dalam memasak sup dengan tepat
			Memasak sup dengan urutan yang tepat berdasarkan resep
		Kebersihan ketika	Membuang sampah sisa bahan masakan pada tempatnya

Annisa Puspitasari, 2025

*PENGARUH MODEL PEMBELAJARAN EXPLICIT INSTRUCTION DALAM MENINGKATKAN KETERAMPILAN VOKASIONAL TATA BOGA PESERTA DIDIK TUNARUNGU KELAS VIII DI SLBN CICENDO KOTA BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

		mengolah makanan	Menjaga higienitas bahan dan alat selama proses memasak
			Mencuci dengan bersih bahan-bahan memasak sebelum diolah
			Mencuci peralatan memasak setelah digunakan
		Cita rasa masakan	Menghasilkan masakan dengan cita rasa yang enak sesuai standar
			Menghasilkan masakan dengan tingkat kematangan yang pas
	Teknik Penyajian	Ketepatan dalam teknik penyajian makanan	Memilih peralatan makan yang sesuai untuk sup
Kreativitas dalam penyajian makanan			Menghias hasil masakan secara mandiri

### 3.5.2 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian dibuat berdasarkan rancangan yang sudah dibuat di dalam kisi-kisi. Berikut merupakan instrumen yang akan digunakan:

Tabel 3. 4 Instrumen Penelitian Keterampilan Vokasional Tata Boga

Sub Aspek	Indikator	Butir Pengamatan	Skor		
			1	2	3
Proses Persiapan	Mempersiapkan diri sebelum memasak	Peserta didik menjaga kebersihan tangan selama proses memasak			
		Peserta didik memakai celemek sebelum memasak			

Annisa Puspitasari, 2025

*PENGARUH MODEL PEMBELAJARAN EXPLICIT INSTRUCTION DALAM MENINGKATKAN KETERAMPILAN VOKASIONAL TATA BOGA PESERTA DIDIK TUNARUNGU KELAS VIII DI SLBN CICENDO KOTA BANDUNG*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

	Menyediakan alat untuk pengolahan makanan	Peserta didik mampu menyiapkan peralatan untuk memasak sup dengan lengkap (talenan, pisau, cobek dan ulekan, wadah untuk bahan masakan, kompor, panci, sendok sayur, spatula, mangkuk, sendok)			
		Peserta didik mampu menyebutkan nama-nama peralatan masak yang akan digunakan dalam membuat sup dengan lengkap			
	Menyediakan bahan untuk pengolahan makanan	Peserta didik mampu menyiapkan bahan-bahan untuk memasak sup dengan lengkap (air, bawang putih, bawang merah, gula pasir, merica, penyedap rasa, minyak goreng, daun bawang, seledri, wortel, kol, bakso, buncis, tomat, bawang goreng)			
		Peserta didik mampu menyebutkan nama-nama bahan masakan yang akan digunakan dalam memasak sup dengan lengkap			
Teknik Pengolahan	Ketepatan penerapan teknik memasak	Peserta didik mampu menerapkan teknik memotong bahan masakan sesuai dengan yang dibutuhkan dalam memasak sup dengan tepat			
		Peserta didik mampu mengolah masakan dengan menerapkan teknik memasak yang dibutuhkan dalam memasak sup dengan tepat			

		Peserta didik mampu melakukan tahapan memasak sup dengan urutan yang tepat berdasarkan resep			
	Kebersihan ketika mengolah makanan	Peserta didik membuang sampah sisa bahan masakan pada tempatnya			
		Peserta didik menjaga higienitas bahan dan alat selama proses memasak			
		Peserta didik mencuci dengan bersih bahan-bahan memasak sebelum diolah			
		Peserta didik mencuci peralatan memasak setelah digunakan			
	Cita rasa masakan	Peserta didik mampu menghasilkan masakan dengan cita rasa yang enak sesuai standar			
		Peserta didik mampu menghasilkan masakan dengan tingkat kematangan yang pas			
Teknik Penyajian	Ketepatan dalam teknik penyajian makanan	Peserta didik mampu memilih peralatan makan yang sesuai untuk sup			
	Kreativitas dalam penyajian makanan	Peserta didik mampu menghias hasil masakan secara mandiri			
<b>Jumlah Skor</b>					

### 3.5.3 Rubrik Penilaian Skor

Rubrik penilaian yaitu alat yang diterapkan oleh guru dalam menentukan kriteria penilaian untuk menjadi acuan guru dalam menilai. Penelitian ini menggunakan skor maksimal tiga dengan kriteria penilaian yang berbeda. Berikut merupakan rubrik penilaian skor:

Tabel 3. 5 Rubrik Penilaian Skor Keterampilan Vokasional Tata Boga

Indikator	Butir Indikator	Skor		
		1 (Kurang Baik)	2 (Baik)	3 (Sangat Baik)
Mempersiapkan diri	Peserta didik menjaga kebersihan tangan selama proses memasak	Peserta didik tidak mencuci tangan sebelum, saat, dan sesudah memasak	Peserta didik hanya mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	Peserta didik mencuci tangan sebelum, saat, dan sesudah memasak
	Peserta didik memakai celemek sebelum memasak	Peserta didik tidak memakai celemek sebelum memasak	Peserta didik memakai celemek sebelum memasak setelah diingatkan oleh guru atau teman	Peserta didik langsung memakai celemek sebelum memasak dengan inisiatif
Menyediakan alat untuk	Peserta didik mampu menyiapkan peralatan untuk memasak sup dengan lengkap (talenan, pisau, cobek dan	Peserta didik hanya menyiapkan 1-3 peralatan	Peserta didik hanya menyiapkan 4-6 peralatan	Peserta didik menyiapkan 7-11 peralatan masak

pengolahan makanan	ulekan, wadah untuk bahan masakan, kompor, panci, sendok sayur, spatula, mangkuk, sendok)	masak dari 11 alat yang seharusnya disiapkan	masak dari 11 alat yang seharusnya disiapkan	
	Peserta didik mampu menyebutkan nama-nama peralatan masak yang akan digunakan dalam membuat sup dengan lengkap	Peserta didik hanya mampu menyebutkan 1-3 nama peralatan masak yang digunakan	Peserta didik hanya mampu menyebutkan 4-6 nama peralatan masak yang digunakan	Peserta didik mampu menyebutkan 7-11 nama peralatan masak yang digunakan
Menyediakan bahan untuk pengolahan makanan	Peserta didik mampu menyiapkan bahan-bahan untuk memasak sup dengan lengkap (air, bawang putih, bawang merah, gula pasir, merica, penyedap rasa, minyak goreng, daun bawang, seledri, wortel, kol, bakso, buncis, tomat, bawang goreng)	Peserta didik hanya menyiapkan 1-5 bahan masak dari 15 bahan yang seharusnya disiapkan	Peserta didik hanya menyiapkan 6-10 bahan masak dari 15 bahan yang seharusnya disiapkan	Peserta didik menyiapkan 11-15 bahan masak
	Peserta didik mampu menyebutkan nama-nama bahan masakan yang akan digunakan dalam memasak sup dengan lengkap	Peserta didik hanya mampu menyebutkan 1-5 nama bahan masak yang digunakan	Peserta didik hanya mampu menyebutkan 6-10 nama bahan masak yang digunakan	Peserta didik mampu menyebutkan 11-15 nama bahan masak yang digunakan

Ketepatan penerapan teknik memasak	Peserta didik mampu menerapkan teknik memotong bahan masakan sesuai dengan yang dibutuhkan dalam memasak sup dengan tepat	Peserta didik tidak mampu menerapkan teknik memotong bahan masakan dengan rapi dan/atau presisi	Peserta didik kurang mampu menerapkan teknik memotong bahan masakan dengan rapi dan/atau presisi	Peserta didik mampu menerapkan teknik memotong bahan masakan dengan rapi dan/atau presisi
	Peserta didik mampu mengolah masakan dengan menerapkan teknik memasak yang dibutuhkan dalam memasak sup dengan tepat	Peserta didik kurang mampu menerapkan teknik merebus dan menumis dengan tepat	Peserta didik hanya mampu menerapkan teknik merebus atau menumis dengan tepat	Peserta didik mampu menerapkan teknik merebus dan menumis dengan tepat
	Peserta didik mampu melakukan tahapan memasak sup dengan urutan yang tepat berdasarkan resep	Peserta didik melakukan lebih dari 2 tahapan memasak tidak sesuai dengan urutan	Peserta didik melakukan 1-2 tahapan memasak tidak sesuai dengan urutan	Peserta didik mampu melakukan seluruh tahapan memasak sesuai dengan urutan yang benar
Kebersihan ketika mengolah makanan	Peserta didik membuang sampah sisa bahan masakan pada tempatnya	Peserta didik tidak membuang sampah sisa bahan masakan pada tempatnya	Peserta didik tidak langsung membuang sampah sisa bahan masakan pada tempatnya	Peserta didik langsung membuang sampah sisa bahan masakan pada tempatnya dengan inisiatif

	Peserta didik menjaga higienitas bahan dan alat selama proses memasak	Peserta didik tidak menjaga higienitas bahan dan alat selama proses memasak	Peserta didik hanya menjaga higienitas bahan atau alat selama proses memasak	Peserta didik menjaga higienitas bahan dan alat selama proses memasak
	Peserta didik mencuci dengan bersih bahan-bahan memasak sebelum diolah	Peserta didik tidak mencuci bahan-bahan masakan sebelum diolah	Peserta didik kurang bersih mencuci bahan-bahan masakan sebelum diolah	Peserta didik mencuci dengan bersih seluruh bahan-bahan masakan sebelum diolah
	Peserta didik mencuci peralatan memasak setelah digunakan	Peserta didik tidak mencuci peralatan memasak setelah digunakan	Peserta didik mencuci kurang dari 5 peralatan memasak setelah digunakan	Peserta didik mencuci seluruh peralatan memasak setelah digunakan
Cita rasa masakan	Peserta didik mampu membuat masakan dengan cita rasa yang enak sesuai standar	Peserta didik membuat masakan dengan cita rasa yang hambar	Peserta didik membuat masakan dengan cita rasa yang keasinan	Peserta didik membuat masakan dengan cita rasa yang pas
	Peserta didik mampu menghasilkan masakan dengan tingkat kematangan yang pas	Peserta didik menghasilkan masakan dengan tingkat kematangan yang <i>over/under cook</i>	Peserta didik menghasilkan masakan dengan tingkat	Peserta didik menghasilkan masakan dengan

			kematangan yang tidak merata	tingkat kematangan yang pas
Ketepatan dalam teknik penyajian makanan	Peserta didik mampu menyiapkan peralatan makan yang sesuai untuk sup	Peserta didik tidak mampu menyiapkan peralatan makan yang sesuai untuk sup	Peserta didik hanya mampu menyiapkan sebagian dari peralatan makan yang sesuai untuk sup	Peserta didik mampu menyiapkan peralatan makan yang sesuai untuk sup
Kreativitas dalam penyajian makanan	Peserta didik mampu menghias hasil masakan secara mandiri	Peserta didik tidak mampu menghias hasil masakan secara mandiri	Peserta didik mampu menghias hasil masakan dengan bimbingan	Peserta didik mampu menghias hasil masakan secara mandiri

### 3.6 Uji Coba Instrumen Penelitian

#### 3.6.1 Uji Validitas

Pada suatu penelitian diperlukan untuk melakukan uji validitas instrumen yang bertujuan untuk mengetahui tingkat validitas instrumen yang akan digunakan dalam penelitian. Uji validitas instrumen dalam penelitian ini menggunakan teknik *Expert Judgement* dengan memberikan lembar penilaian kepada 3 orang ahli. Berikut merupakan data para ahli:

Tabel 3. 6 Daftar Para Ahli

No.	Nama	Jabatan
1.	Dr. Hj. Tati Hernawati, M.Pd.	Dosen Pendidikan Khusus spesialisasi Tunarungu
2.	Yuyu Yuningsih, S.Pd.	Guru SLBN Cicendo
3.	Santi Nurcahyanti, S.Pd.	Guru SLBN Cicendo

Instrumen dapat dinyatakan valid jika total suara yang diberikan oleh validator di atas rata-rata, dan instrumen dinyatakan tidak valid jika total suara yang diberikan oleh validator di bawah rata-rata. Data yang didapatkan melalui penilaian para ahli akan dihitung menggunakan perhitungan validitas yang dikembangkan oleh Lawshe yang dikenal dengan *Content Validity Rasio (CVR)*, dengan rumus sebagai berikut:

$$CVR = \frac{2n_e}{n} - 1$$

Keterangan:

$n_e$  = jumlah ahli yang mengatakan penting

$n$  = jumlah penilai ahli

Butir dapat dinyatakan valid jika indeks CVR bertanda positif. Begitu pun sebaliknya, jika indeks CVR bertanda negatif maka instrumen dinyatakan tidak valid. Nilai dapat ditentukan valid jika terdapat kecocokan antara penilai di atas 0.50. Berikut merupakan hasil uji validitas yang telah peneliti laksanakan:

Tabel 3. 7 Hasil Uji Validitas

Indikator	No. Soal	Inisial Penguji			Jumlah	Perhitungan	Ket
		TH	YY	SN			
Mempersiapkan diri	1	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	2	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
Menyediakan alat untuk pengolahan makanan	3	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	4	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
Menyediakan bahan untuk pengolahan makanan	5	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	6	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
Ketepatan penerapan teknik memasak	7	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	8	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	9	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
Kebersihan ketika mengolah makanan	10	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	11	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	12	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	13	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
Cita rasa masakan	14	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
	15	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
Ketepatan dalam teknik penyajian makanan	16	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid
Kreativitas dalam penyajian makanan	17	1	1	1	3	$CVR = \frac{2.3}{3} - 1 = 1$	Valid

### 3.6.2 Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas digunakan untuk mengetahui stabilitas alat ukur yang tetap konsisten jika pengukuran tersebut diulang. Alat ukur dapat dikatakan reliabel jika mampu menghasilkan hasil yang sama meskipun dilakukan pengukuran berulang kali (Slamet & Wahyuningsih, 2022).

Uji reliabilitas pada penelitian ini menggunakan metode *Cronbach's Alpha* melalui SPSS versi 30. Alat ukur dapat dikatakan reliabel jika nilai *Cronbach's Alpha*  $> 0.60$ . Begitu juga sebaliknya, jika nilai *Cronbach's Alpha*  $< 0.60$  maka diduga tidak reliabel. Adapun untuk lebih jelasnya terdapat rentang nilai *Cronbach's Alpha* menurut (Slamet & Wahyuningsih, 2022) adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 8 Rentang Nilai Cronbach's Alpha

Rentang Nilai	Kriteria
$\alpha < 0.50$	Reliabilitas Rendah
$0.50 < \alpha < 0.70$	Reliabilitas Moderat
$\alpha > 0.70$	Reliabilitas Mencukupi
$\alpha > 0.80$	Reliabilitas Kuat
$\alpha > 0.90$	Reliabilitas Sempurna

Berikut merupakan hasil perhitungan menggunakan metode *Cronbach's Alpha* melalui SPSS versi 30:

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
.749	17

Gambar 3. 1 Hasil Uji Reliabilitas

Berdasarkan gambar di atas, diketahui hasil uji reliabilitas sebesar 0.749, yang berarti instrumen keterampilan vokasional tata boga dapat dikatakan reliabel dengan tingkat reliabilitas mencukupi untuk digunakan sebagai instrumen penelitian.

### 3.7 Teknik Pengolahan Data

Teknik pengolahan data yang digunakan yaitu dengan mengolah data yang diperoleh selama penelitian, dimulai dengan mengolah data *pre-test* lalu mengolah data *post-test* untuk melihat perbandingannya. Setelah mendapatkan skor sebelum ( $O_1$ ) dan sesudah ( $O_2$ ) dilakukan *treatment*, selanjutnya data tersebut diolah menggunakan uji non-parametrik.

Uji non-parametrik yang peneliti gunakan yaitu *Wilcoxon Signed-Rank Test*. Hipotesis yang dapat diuji melalui *Wilcoxon Signed-Rank Test* adalah apakah terdapat perbedaan rata-rata antara dua kelompok data berpasangan dalam keterampilan vokasional tata boga setelah diterapkan model pembelajaran *explicit instruction* dengan pengambilan kesimpulan sebagai berikut:

- $H_0$  ditolak jika nilai Asymp. Sig. (2-tailed)  $< 0,05$
- $H_0$  diterima jika nilai Asymp. Sig. (2-tailed)  $> 0,05$