

ALAT PENILAIAN PADA PELAKSANAAN PRAKTIKUM TEKNOLOGI MAKANAN

Hera Apriyani¹, Ellis Endang Nikmawati², Karpin³

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia, hera21418@gmail.com

ABSTRAK: Penelitian ini dilatarbelakangi oleh alat penilaian yang digunakan pada proses penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan yang masih belum mencakup seluruh kompetensi pembelajaran praktikum terdiri dari 1) melakukan kegiatan praktik dan 2) menyajikan produk akhir hasil praktik. Selain itu, proses penilaian pembuatan produk itu sendiri belum memiliki acuan nilai yang standar. Disebabkan keberagaman produk dan karakteristik produk yang memiliki kekhasan sendiri, maka perlu pengembangan alat penilaian. Metode yang digunakan deskriptif. Partisipan penelitian atau tim validasi dalam upaya menilai pembuatan alat penilaian ini yaitu kepada dosen ahli bahasa, evaluasi pembelajaran dan materi teknologi makanan. Dengan proses pengumpulan data yang digunakan kepada tim validasi *Expert Judgement* atau Pertimbangan Ahli dilakukan melalui Teknik Delphi. Hasil penelitian menunjukkan alat penilaian pada pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan yang dibuat dinilai “layak” tervalidasi oleh ahli bahasa dengan persentase sebesar 92.76%, ahli evaluasi pembelajaran dengan persentase sebesar 97.57% dan ahli materi teknologi makanan dengan persentase sebesar 94.79%. Oleh karena itu, hasil validasi yang diperoleh rata-rata persentase kelayakan sebesar 95.04% yang dapat dikategorikan “layak”, akan tetapi dengan catatan alat penilaian revisi/perbaiki sesuai kritik dan saran dari tim ahli.

Kata Kunci: Alat Penilaian, Pelaksanaan Praktikum, Teknologi Makanan

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Menurut Nikmawati, E.E (2013, hlm. 1) “Teknologi Makanan adalah ilmu yang mempelajari tentang pengolahan makanan yang berdasarkan pada sifat kimia dan komponen yang terkandung dalam makanan.” Produk makanan yang dihasilkan pada pembelajaran praktik yaitu hasil dari menerapkan ilmu teknologi makanan yaitu berupa produk makanan fermentasi dan makanan yang diawetkan.

Tujuan pembelajaran praktik mata kuliah Teknologi Makanan adalah mahasiswa diharapkan mampu membuat produk pengawetan makanan, seperti *Nugget*, Abon, Dendeng, Telur Asin, Peda, Sirup, Selai,

Chutney, *Conserve*, Sambal dan makanan yang difermentasikan seperti Tempe, Tape dan *Yoghurt*. Selain itu juga mahasiswa diharapkan dapat mengemas dan memberikan *label* pada makanan. Maka tujuan pembelajaran praktik ini dicapai melalui pelaksanaan praktikum yang tidak lepas dari proses penilaian. Tujuan pembelajaran praktik mata kuliah Teknologi Makanan akan tercapai melalui penyelenggaraan praktikum dilaboratorium dengan diadakan juga proses penilaian.

Berdasarkan lampiran Permendikbud No 49 tahun 2014 bagian 5 pasal 18 ayat 1 tentang standar penilaian pembelajaran, mengemukakan bahwa “Standar penilaian pembelajaran merupakan kriteria minimal tentang penilaian proses dan hasil belajar

mahasiswa dalam rangka pemenuhan capaian pembelajaran lulusan.”

Penilaian proses dan hasil belajar mahasiswa sebagaimana dimaksud tercantum pada Permendikbud No. 49 tahun 2014 bagian 5 pasal 18 ayat 2 “ mencakup prinsip penilaian, teknik dan prosedur penilaian, pelaksanaan penilaian, pelaporan penilaian, dan kelulusan mahasiswa.” Penilaian pada pelaksanaan praktikum mata kuliah Teknologi Makanan secara keseluruhan untuk mengetahui pencapaian kompetensi pada ranah keterampilan (psikomotorik). Pada penyelenggaraan praktik ini dibagi menjadi tiga kompetensi yang harus dinilai yaitu 1) perencanaan praktik, 2) kegiatan praktik, 3) evaluasi produk. Maka diperlukan alat penilaian yang dapat menilai secara keseluruhan pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan.

Menurut Sunarti & Rahmawati, S, 2014, hlm. 59 “Pada penilaian psikomotorik terdapat 4 jenis alat penilaian yaitu tes unjuk kerja, proyek, protfolio, dan produk.” Sedangkan alat penilaian yang sudah diterapkan pada proses penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan yaitu alat penilaian tes unjuk kerja yang terfokus pada evaluasi hasil produk dilihat dari proses pembuatan perencanaan praktik dan pelaksanaan kegiatan praktikum. Menurut Sunarti & Rahmawati, S, (2014, hlm.59) “tes unjuk kerja adalah penilaian unjuk kerja, merupakan penilaian yang dilakukan dengan mengamati kegiatan peserta didik dalam melakukan sesuatu”. Jika memperhatikan kompetensi pada penyelenggaraan praktik yang meliputi tiga kompetensi, tetapi membuat perencanaan tidak termasuk menggunakan penilaian unjuk kerja. Maka yang dibutuhkan instrument atau alat penilaian untuk menilai pencapaian pembelajaran praktik mata kuliah Teknologi Makanan hanya 1) melakukan kegiatan

praktik dan 2) menyajikan produk akhir hasil praktik. Dengan kata lain perlu adanya pengembangan alat penilaian unjuk kerja untuk setiap kompetensi yang terdapat pada tujuan pembelajaran praktik. Selain itu, proses penilaian produk itu sendiri belum memiliki acuan nilai yang standar. Disebabkan keberagaman produk dan cara mengeringkan makanan dan membunuh mikroba.”

Dari pemaparan tersebut alat penilaian unjuk kerja yang akan dibuat sebagai contoh adalah produk telur asin dalam bentuk rubrik. Karena untuk menghasilkan alat penilaian pembuatan telur asin yang standar. Rubrik yang digunakan berupa *checklist* (daftar cek) yang akan memudahkan saat proses penilaian dan menjadi acuan penilaian dalam menentukan skor untuk setiap indikator pencapaian kompetensi dasar pelaksanaan praktik Teknologi Makanan. Supaya untuk mengetahui dan menentukan kelayakan alat penilaian yang dibuat, peneliti menggunakan validitas *Expert* karakteristik produk yang memiliki kekhasan sendiri. Maka perlu adanya pengembangan alat penilaian yang terfokus untuk masing-masing produknya.

Alat penilaian ini dibuat untuk melengkapi alat penilai hasil belajar mahasiswa pada mata kuliah Teknologi Makanan secara utuh. Selain itu juga alat penilaian pembelajaran yang digunakan harus memiliki system penilaian terstruktur, sehingga akan mempermudah dalam memberikan penilaian dan penilaian pun bersifat objektif kepada mahasiswa. Serta perlu adanya penilaian khusus untuk setiap produk dikarenakan produk memiliki karakter yang berbeda maka penilaiannya pun harus dibedakan pada setiap produk. Maka dari itu peneliti harus memilih salah satu produk untuk dijadikan contoh perbaikan alat penilaiannya.

Dari hasil wawancara dengan mahasiswa yang sudah mengontrak mata kuliah Teknologi Makanan perihal kesulitan membuat produk dalam pelaksanaan praktikum. Hasilnya hampir 50 % mahasiswa menjawab Telur Asin yang dikatakan sulit membuatnya, karena ada beberapa langkah yang menurut mahasiswa sulit seperti membersihkan telur, mengamplas telur, pemberian garam, penyimpanan saat proses fermentasi dan menentukan kemasan yang sesuai. Maka tingkat keberhasilan saat praktik sangatlah kecil terlihat dari hasil produk yang belum mencapai standar. Hal ini juga didukung oleh pernyataan dosen pengampu mata kuliah, kurangnya ketelitian membaca langkah-langkah saat praktikum juga mempengaruhi hasil produk. Oleh karena

itu, peneliti memilih pembuatan produk makanan hasil dari pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan sebagai contoh yang akan dilakukan pengembangan alat peniliannya yaitu Telur Asin.

Telur asin masuk kedalam kategori makanan yang diawetkan dengan penambahan garam. Menurut Nikmawati, E.E (2015, hlm 2) "Larutan garam yang masuk ke dalam jaringan diyakini mampu menghambat pertumbuhan aktivitas bakteri penyebab pembusukan, sehingga makanan tersebut menjadi lebih awet. Garam menjaga makanan dengan *Judgement* atau pertimbangan ahli dilakukan melalui teknik Delphi.

Atas dasar latar belakang tersebut peneliti berminat melakukan penelitian untuk membuat alat penilaian pelaksanaan praktik yang tepat untuk mata kuliah Teknologi Makanan. Dengan dasar tersebut maka peneliti bertujuan untuk melakukan penelitian yang berjudul Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan. Oleh karena itu, peneliti memilih tes unjuk kerja sebagai alat penilaian dengan bentuk

rubrik daftar cek untuk mempermudah pada proses penilaian. Akan tetapi penilaian unjuk kerja dibuat pada pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan yaitu penilaian untuk kegiatan praktik, dan evaluasi produk yang termasuk ranah keterampilan (psikomotorik).

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti membatasi penelitian ini dengan memilih salah satu produk makanan yang akan dijadikan contoh pengembangan alat penilaian pada pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan yaitu Telur Asin. Hal ini didasari dari hasil wawancara dengan beberapa mahasiswa yang sudah mengontrak mata kuliah Teknologi Makanan bahwa praktik membuat Telur Asin ini perlu adanya pedoman penilaian yang mengukur produk standar, maka dapat meningkatkan tingkat keberhasilan

n saat proses pelaksanaan praktikum membuat Telur Asin. Selain itu produk Telur Asin mewakili kedua teknik Teknologi Makanan yaitu pengawetan dengan penambahan garam dan fermentasi.

METODE

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan penelitian kuantitatif. Metode penelitian digunakan untuk memperoleh teknik pengumpulan data. Maka pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode deskriptif. Metode ini memberikan penjelasan mengenai hasil penilaian tim validasi untuk menilai alat penilaian pada pelaksanaan praktikum teknologi makanan dengan contoh produk pembuatan telur asin. Hal ini dikarenakan peneliti hanya membuat kesimpulan pendapat dari tim validasi tentang kelayakan alat penilaian yang akan dibuat pada pelaksanaan pratikum teknologi makanan. Maka melalui metode deskriptif diharapkan peneliti dapat mendeskripsikan bahwa alat penilaian pada pelaksanaan pratikum teknologi makanan dengan contoh

produk telur asin tersebut tervalidasi standar oleh tim validasi. Partisipan penelitian atau tim validasi dalam upaya menilai pembuatan alat penilaian ini terdiri dari 5 orang dosen ahli yaitu dua orang ahli materi Teknologi Makanan oleh dosen pengampu mata kuliah teknologi makanan, dua orang ahli Evaluasi Pembelajaran oleh dosen pengampu evaluasi pembelajaran, dan satu orang ahli tata bahasa oleh dosen pengampu bahasa Indonesia. Instrument yang digunakan untuk mengumpulkan data menggunakan kuesioner dalam bentuk lembar validasi untuk alat penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan. Prosedur penelitian ini menggunakan Teknik Delphi. Hal ini disesuaikan menurut Jakaria (2009, hlm.4) untuk langkah – langkah yang dilakukan menggunakan Teknik Delphi.

ISI

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian pembuatan alat penilaian pada pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan membuat telur asin sebagai contoh produknya. Dapat diuraikan pada setiap tahapan penelitian menggunakan Teknik Delphi sebagai berikut:

1. *Problem identification and specification:* melakukan studi lapangan mengenai pemilihan lokasi penelitian. Program Studi Pendidikan Tata Boga menjadi lokasi yang dipilih oleh peneliti. Selanjutnya, studi pendahuluan mengkaji teori untuk mendapatkan informasi berkaitan dengan alat penilaian dan tahapan pelaksanaan praktik teknologi makanan. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan gambaran umum format rubrik kisi-kisi serta rubrik penilaian yang sesuai untuk proses penilaian pembuatan produk Telur asin. Studi pendahuluan selanjutnya melalui wawancara kepada dosen pengampu

mata kuliah Teknologi Makanan serta mahasiswa yang sudah mengontrak mata kuliah untuk mendapatkan gambaran umum kompetensi dan tujuan pembelajaran serta materi pada pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan pembuatan produk Telur asin. Hal ini dilakukan untuk mengisi pada format rubrik kisi-kisi yang akan nantinya sebagai acuan dalam penyusunan rubrik penilaian yang sesuai untuk proses penilaian pembuatan produk Telur asin.

- 2. *Personal identification and selection :*** Tahap ini peneliti memilih tim ahli untuk memvalidasi kelayakan alat penilaian yang dibuat terdiri dari 5 (lima) orang (1 orang ahli bahasa, 2 orang ahli materi Teknologi Makanan, dan 2 orang ahli evaluasi pembelajaran).
- 3. *Questionnaire Design :*** Tahap ini merupakan proses pembuatan rubrik penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan dan lembar validasi pembuatan rubrik penilaian dan lembar validasi mengacu pada kaidah penulisan tes unjuk kerja. Adapun proses pembuatan rubrik penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan sebagai berikut:
 - a. Pembuatan kisi – kisi untuk menjabarkan kompetensi pada tujuan pembelajaran ke dalam indikator pencapaian hasil belajar yang berupa tabel.
 - b. Penskoran kriteria penilaian untuk menjabarkan kriteria ketuntasan pada setiap indikator menggunakan penskoran tanpa koreksi. Menurut Arifin Z, (2009, hlm 229) “penskoran dengan cara setiap butir soal yang dijawab benar mendapat nilai satu (bergantung pada bobot butir soal).”
 - c. Pembuatan rubrik penilaian

Desain alat penilaian pada pelaksanaan praktik teknologi makanan mengacu pada format penilaian daftar cek yang dicontohkan oleh Sukardi (2008, hlm 174).

Sedangkan tahap memvalidasi alat penilaian pelaksanaan praktik teknologi makanan dari tahap pelaksanaan praktik dan evaluasi produk akhir yang telah dibuat akan divalidasi kepada ahli materi teknologi makanan, ahli evaluasi pembelajaran dan ahli tata bahasa membutuhkan lembar validasi. Lembar validasi berisi tentang aspek yang dinilai untuk kelayakan alat penilaian dengan menghitung sesuai / tidak sesuai dengan kriteria telaah pada setiap ahli materi teknologi makanan, ahli evaluasi pembelajaran dan ahli tata bahasa. Menurut Budiastuti, Emy (t.t, hlm 10) aspek yang dinilai oleh tim validasi. Adapun lembar validasi setiap ahli materi teknologi makanan, ahli evaluasi pembelajaran dan ahli tata bahasa yang berupa tabel.

4. ***Sending questioner and analisis responded for first round:*** Peneliti mengirimkan kuesioner / lembar validasi pada putaran pertama kepada responden, selanjutnya meriview instrumen dan menganalisis jawaban instrumen yang telah dikembalikan. Analisis dilakukan dengan mengelompokkan jawaban yang serupa. Berdasarkan hasil analisis, peneliti merevisi instrument.
5. ***Development of subsequent Questionnaires:*** Kuesioner hasil review pada putaran pertama dikembangkan dan diperbaiki. Setiap hasil revisi, kuesioner dikirimkan kembali kepada responden. Jika mengalami kesulitan dan keraguan dalam merangkum, peneliti dapat meminta klarifikasi kepada responden. Berikut ini adalah pengolahan data hasil

penelitian akan dibahas secara lengkap dan terperinci

6. ***Organization of Group Meetings:*** Peneliti mengunjungi responden untuk melakukan diskusi, untuk klarifikasi atas jawaban yang telah diberikan.

7. ***Prepare final report :*** Peneliti membuat laporan tentang persiapan, proses, dan hasil yang dicapai dalam Teknik Delphi. Dari hasil argumentasi perbaikan tentang rancangan suatu produk atau instrumen penelitian. Dengan ini peneliti dapat menanyakan secara rinci mengenai respon yang telah diberikan. Keputusan akhir tentang hasil jajak pendapat dikatakan baik dan memperoleh rata - rata persentase kelayakan secara keseluruhan dari tim ahli yaitu 95.04%. Apabila dicapai minimal 70% kelayakan, maka hasil validasi termasuk kriteria "Layak" untuk digunakan.

Pembahasan data hasil validasi tentang alat penilaian pelaksanaan praktik teknologi makanan berupa rubrik penilaian pembuatan telur asin ini disusun dengan mengacu pada tujuan penelitian, kajian pustaka, pertanyaan penelitian, dan pengolahan data. Selain itu, pembahasan pada penelitian ini hanya sampai pada proses hasil validasi secara empirik yaitu validasi dari para ahli belum di uji coba dalam penggunaannya. Berikut pembahasan hasil penelitian berdasarkan pertanyaan yang telah dirumuskan yaitu mengetahui bagaimana cara membuat rubrik penilaian unjuk kerja pada pelaksanaan praktik dengan memperhatikan tujuan pembelajaran praktik yang diketahui dan ditentukan kelayakan alat penilaiannya melalui teknik Delphi sebagai berikut :

1. Pembahasan Hasil Validasi Ahli Bahasa tentang Rubrik Penilaian Pelaksanaan Praktik Teknologi Makanan pada Pembuatan Telur Asin

Validasi bahasa merupakan indikator penilaian pelaksanaan praktik teknologi makanan dalam pembuatan telur asin disesuaikan dengan telaah validitas untuk Tes Unjuk Kerja. Data tabel no. 1.6 menunjukkan hasil validasi ahli bahasa tentang rubrik penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan membuat telur asin. Aspek yang dinilai meliputi 1) kegiatan praktik terdiri dari tahap persiapan termasuk kriteria “Layak” dengan catatan perbaikan no soal 2a, 3b, dan 4a, tahap pembuatan termasuk kriteria “Layak” dengan catatan perbaikan no soal 11d, Tahap pengolahan termasuk kriteria “Layak” dengan catatan perbaikan no soal 12c, Tahap pengemasan termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan. 2) evaluasi produk terdiri dari Kemasan termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Labeling termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Rasa termasuk kriteria “Cukup Layak” dengan catatan perbaikan no soal 16, Tekstur termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Aroma termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Warna termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan.

Berdasarkan hasil validasi ahli bahasa untuk rubrik penilaian pada pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilain pada kriteria “Layak”. Hal ini telah disesuaikan dengan kriteria telaah tes unjuk kerja menurut Budiastuti, Emy (t.t, hlm 10) bahwa setiap indikator /aspek yang dinilai penulisannya harus sesuai dengan kriteria telaah sebagai berikut: “1) Rumusan kalimat soal komunikatif, yaitu bahasa sederhana dan kata-kata sudah dikenal siswa ; 2) Butir soal menggunakan bahasa Indonesia baik, benar dan 3) Rumusan soal tidak menimbulkan penafsiran ganda”.

2. Pembahasan Hasil Validasi Ahli Evaluasi Pembelajaran tentang Rubrik Penilaian Pelaksanaan Praktik Teknologi Makanan pada Pembuatan Telur Asin

Validasi evaluasi pembelajaran /kontruksi merupakan indikator penilaian pelaksanaan praktik teknologi makanan dalam pembuatan telur asin disesuaikan dengan telaah validitas untuk Tes Unjuk Kerja. Data tabel no. 1.7 menunjukkan hasil validasi rata-ratanya dari dua ahli Evaluasi Pembelajaran tentang rubrik penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan membuat telur asin. Aspek yang dinilai meliputi 1) kegiatan praktik terdiri dari tahap persiapan termasuk kriteria “Layak” dengan catatan perbaikan no soal 4a, 4b, 5c, 5i, tahap pembuatan termasuk kriteria “Layak” dengan catatan perbaikan no soal 6, 7i, Tahap pengolahan termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Tahap pengemasan termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan. 2) evaluasi produk terdiri dari Kemasan termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Labeling termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Rasa termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Tekstur termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Aroma termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Warna termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan.

Berdasarkan hasil validasi rata-ratanya dari dua ahli Evaluasi Pembelajaran untuk rubrik penilaian pada pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilain pada kriteria “Layak” ditunjukkan memperoleh rata-rata presentase kelayakan sebesar 97.57 %. Adapun terdapat beberapa aspek yang dinilai harus perbaikan sesuai kritik dan saran ahli Evaluasi Pembelajaran. Hal ini telah disesuaikan dengan kriteria telaah tes unjuk kerja menurut Budiastuti, Emy (t.t, hlm 10) bahwa setiap indikator /aspek yang dinilai penulisannya

harus sesuai dengan kriteria telaah sebagai berikut: “1) Petunjuk cara mengerjakan soal jelas dan lugas; 2) Ada pedoman penyekoran; 3) Tabel, grafik, peta dan sejenisnya disajikan dengan jelas dan terbaca.”

3. Pembahasan Hasil Validasi Ahli Materi Teknologi Makanan tentang Rubrik Penilaian Pelaksanaan Praktik Teknologi Makanan pada Pembuatan Telur Asin

Validasi materi merupakan indikator penilaian pelaksanaan praktik teknologi makanan dalam pembuatan telur asin disesuaikan dengan telaah validitas untuk Tes Unjuk Kerja. Data tabel no. 1.8 menunjukkan hasil validasi rata-ratanya dari dua ahli materi Teknologi Makanan tentang rubrik penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan membuat telur asin. Aspek yang dinilai meliputi 1) kegiatan praktik terdiri dari tahap persiapan termasuk kriteria “Layak” catatan perbaikan no soal 1c, 1g, 2d, 4c, tahap pembuatan termasuk kriteria “Layak” catatan perbaikan no soal 6, 7, Tahap pengolahan termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Tahap pengemasan termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan. 2) evaluasi produk terdiri dari Kemasan termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Labeling termasuk kriteria “Layak” catatan perbaikan no soal 15f, 15h, Rasa termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Tekstur termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Aroma termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan, Warna termasuk kriteria “Layak” tidak perbaikan.

Berdasarkan hasil validasi rata-ratanya dari dua ahli materi Teknologi Makanan untuk rubrik penilaian pada pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilaian pada kriteria “Layak” ditunjukkan memperoleh rata-rata presentase kelayakan sebesar 94.79%. Adapun terdapat beberapa

aspek yang dinilai harus perbaikan sesuai kritik dan saran ahli materi Teknologi Makanan terlampir pada lampiran 4. Hal ini telah disesuaikan dengan kriteria telaah tes unjuk kerja menurut Budiastuti, Emy (t.t, hlm 10) bahwa setiap indikator /aspek yang dinilai penulisannya harus sesuai dengan kriteria telaah sebagai berikut: “1) Soal/perintah kerja harus sesuai dengan alat ukur; 2) Soal/tugas kerja harus jelas, lugas; 3) Isi materi sesuai dengan tujuan pengukuran; 4) Isi materi yang ditanyakan sudah sesuai dengan jenjang, jenis sekolah, atau tingkat kelas.”

Pembuatan alat penilaian ini baru dikatakan layak secara uji teori yaitu kelayakan yang ditentukan oleh para ahli / validator sesuai dengan telaah kriteria validasi tes unjuk kerja. Karena menurut Jihad Asep, Haris Abdul (2012, hlm. 158) “ada sembilan langkah yang harus ditempuh dalam pengembangan tes hasil, yaitu : (a) menyusun spesifikasi tes (menentukan tujuan, menyusun kisi-kisi, memilih bentuk tes, dan menentukan panjang tes), (b) menulis soal tes, (c) menelaah soal tes (validasi para ahli), (d) melakukan uji coba, (e) menganalisis butir soal, (f) memperbaiki tes, (g) merakit tes, (h) melaksanakan tes, dan (i) menafsirkan hasil tes.” Maka alat penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan ini belum menuntaskan langkah-langkah pembuatannya secara keseluruhan. Dikarenakan keterbatasan peneliti dalam segi waktu dan biaya, maka peneliti membatasi hanya sampai proses uji teori (validasi para ahli). Dengan demikian, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan demi kesempurnaan pada proses pembuatan alat penilaian pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan, yaitu melakukan pengujian uji empirik (uji coba penggunaannya) dan langkah-langkah selanjut yang belum ditempuh.

KESIMPULAN

Simpulan dalam penelitian ini berdasarkan hasil penelitiannya untuk memperoleh rubrik penilaian unjuk kerja pada pelaksanaan praktik membuat Telor Asin yang telah diketahui dan ditentukan kelayakannya secara teori menggunakan validitas *Expert Judgement* atau pertimbangan ahli dilakukan melalui teknik Delphi sebagai berikut :

1. Hasil validasi ahli bahasa pada rubrik penilaian pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilain pada kriteria “Layak”.
2. Hasil validasi rata-ratanya dari dua ahli materi Teknologi Makanan untuk rubrik penilaian pada pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilain pada kriteria “Layak”.
3. Hasil validasi rata-ratanya dari dua ahli Evaluasi Pembelajaran untuk rubrik penilaian pada pelaksanaan praktikum telur asin, menyatakan secara keseluruhan rubrik penilain pada kriteria “Layak”.

REFERENSI

- Arikunto, Suharsimi (2012). *Dasar-Dasar Evaluasi Pembelajaran*. Jakarta : Bumi Aksara
- Budiasuti, Emy. (t.t.). *Modul Penilaian Non Tes*. Diakses dari <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Dra.%20Emy%20Budiasuti,%20M.Pd./MODUL%20PENILAIAN%20NON%20TES.pdf>
- Jihad, Asep., Haris Abdul (2012). *Evaluasi Pembelajaran*. Yogyakarta : Multi Pressindo
- Jakaria, Yaya (2009) *Uji Coba Model (Validasi)*. Jakarta : Pusat Penelitian Kebijakan dan Inovasi Pendidikan Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Pendidikan Nasional
- Nikmawati, E. (2013) *Silabus Perkuliahan Mata Kuliah Teknologi Makanan*. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Nikmawati, E. (2015) *Handout Materi Perkuliahan Pengawetan Makanan*. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 49 Tahun 2014 Tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi. Diakses dari: [http://luk.staff.ugm.ac.id/atur/Permen dikbud49-2014SNPTLengkap.pdf](http://luk.staff.ugm.ac.id/atur/Permen%20dikbud49-2014SNPTLengkap.pdf)
- Sukardi (2008). *Evaluasi Pendidikan : Prinsip & Operasionalnya*. Jakarta :Bumi Aksara
- Sunarti., Rahmawati, Selly (2014). *Penilaian dalam Kurikulum 2013*. Yogyakarta : Andi Offset
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2014). *Pedoman Akademik*. Bandung: UPI PRESS
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2014). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung : UPI PRESS.