

# PEMBUATAN MODUL PEMBELAJARAN KOMPETENSI DIET MAPEL PRODUK PASTRY DAN BAKERY DI SMK DENGAN BAHAN DASAR BEKATUL

Oleh: Dra. Rizqie Auliana, M.Kes1\*, Dr. Dra. Marwanti, M.Pd2, Dra. Yuriani, M.Pd3 Valencia Stefanus Putri 4, dan Naufal Harfay Lathifa 5

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menemukan: (1) proses pembuatan Modul Pembelajaran Kompetensi Diet Mapel Produk Pastry dan Bakery di SMK dengan Bahan Dasar Bekatul, dan (2) kelayakan Modul Pembelajaran Kompetensi Diet Mapel Produk Pastry dan Bakery di SMK dengan Bahan Dasar Bekatul.

Jenis penelitian adalah pengembangan (R&D). Model pengembangan yang digunakan adalah 4D (*define, design, development, dan dissemination*). Penelitian ini dilaksanakan selama 6 bulan. Validasi modul mencakup uji materi, uji media dan uji kelayakan. Data dianalisis secara deskriptif. Produk yang dihasilkan berupa Modul Pembelajaran Kompetensi Diet Mapel Produk Pastry dan Bakery di SMK dengan Bahan Dasar Bekatul berukuran A4 (21 cm x 29,7 cm), terdiri dari 55 halaman, jenis *font* Tahoma dan ukuran *font* 11, serta konten berupa materi kompetensi dasar diet (diet rendah kalori, diet rendah gula, diet rendah protein), gambar, resep, dan soal latihan. Pada proses pembuatan modul ini dibantu dengan aplikasi Microsoft Word.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) pembuatan Modul Pembelajaran Kompetensi Diet Mapel Produk Pastry dan Bakery di SMK dengan Bahan Dasar Bekatul dikembangkan menggunakan model 4D, dan (2) Persentase hasil validasi keseluruhan oleh ahli media yaitu 96,4%, dan ahli materi yaitu 98,1%, serta hasil uji coba kepada siswa memperoleh persentase sebesar 81,5%, sehingga Modul Pembelajaran Kompetensi Diet Mapel Produk Pastry dan Bakery di SMK dengan Bahan Dasar Bekatul dapat disimpulkan sangat layak digunakan sebagai perangkat pembelajaran untuk siswa kelas XII di SMK Kompetensi Keahlian Tata Boga.

Kata kunci: modul, pastry dan bakery, bekatul

Kata Kunci: *Kata kunci: modul, pastry dan bakery, bekatul*