



**PEMBELAJARAN MODEL PROJECT BASED LEARNING UNTUK
MENINGKATKAN KEMAMPUAN BERKARYA DAN PELUANG
BERWIRAUSAHA SISWA KELAS 12 MIPA 4 SMA NEGERI I
SEDAYU**

JB. SUHATMAJI SUNARYO

S2 MANAJEMEN PENDIDIKAN

gandungdw@gmail.com

Abstrak

Prakarya dan Kewirausahaan merupakan salah satu pelajaran yang ada di bangku Sekolah Menengah Atas dan pelajaran yang diberikan pada tingkat menengah dapat dipergunakan para siswa sebagai bekal untuk menjadi seorang wirausaha, sedangkan menjadi seorang wirausaha disamping ada kemauan berusaha juga harus mempunyai kemampuan untuk melihat dan menilai kesempatan usaha dan mengumpulkan segala informasi guna memulai usaha yang dikehendaki agar bisa memberikan keuntungan bagi diri sendiri maupun orang yang ada disekitarnya.

Tujuan dari Penelitian ini adalah untuk meningkatkan kemampuan berkarya dan peluang berwirausaha siswa kelas 12 mipa 4 SMA Negeri 1 Sedayu tahun pelajaran 2022/2023 dengan menggunakan metode pembelajaran Model Project Based Learning.

Pada metode pembelajaran Model Project Based Learning ini siswa diajak untuk bisa membuat suatu produk makanan khas daerah yang dibuat sesuai dengan kemampuan siswa dalam mengolah jenis makanan yang diinginkan.

Penulisan Best Practice ini dengan menggunakan Analisis penelitian teknik analisis Deskriptif kuantitatif yaitu dengan membandingkan nilai ketuntasan dari belajar satu KD, yaitu KD.3.3 yaitu sebelum dan sesudah adanya pembelajaran. Dengan adanya modul digital yang mudah didapatkan di internet maka ketuntasan belajar dapat dicapai oleh para murid hal ini dilihat pada ulangan sebelum pembelajaran adalah ketuntasan belajar mencapai 83% dan setelah adanya pembelajaran pada KD.3.3 ini maka ketuntasan belajar mencapai 100%, maka dengan adanya pembelajaran menggunakan model ini ada peningkatan ketuntasan belajar sebesar 17%.

Dengan penulisan Best Practice ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan PEMBELAJARAN MODEL PROJECT BASED LEARNING, dapat meningkatkan minat siswa terhadap jenis produk makanan khas daerah sehingga nantinya membuat siswa dapat mengembangkan kemampuan wirausaha bidang kuliner dimasyarakat.

Keyword: Pembelajaran, PBL, kemampuan berkarya, Wirausaha

Latar Belakang

Dengan digencarkannya prinsip agar setiap murid dapat menjadi seorang entrepreneur yang nantinya dapat menciptakan lapangan usaha dan dapat menghidupi dirinya sendiri maupun orang lain, maka sejak berada di dunia pendidikan menengah sudah diajarkan cara untuk menjadi seorang yang mandiri.



Menurut Meredith (Suryana dan Bayu, 2011), "wirausaha adalah orang-orang yang mempunyai kemampuan melihat dan menilai kesempatan usaha mengumpulkan serta sumber daya yang dibutuhkan guna mengambil keuntungan daripadanya dan mengambil tindakan yang tepat guna memastikan kesuksesan".¹ Kemungkinan disekitar tempat tinggal kita banyak orang-orang yang mempunyai jiwa dan kemampuan untuk berwirausaha karena memang disamping adanya dukungan dari orang-orang terdekat, menjadi seorang wirausaha itu juga karena adanya keuletan dari dalam diri seseorang, sesuai dengan definisi dari Meredith diatas.

Pada pelajaran PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN kelas XII ada materi yang diajarkan yaitu materi PENGOLAHAN. Materi pengolahan ini merupakan modifikasi pengolahan bahan pangan yang ada disekitar kita, dan diharapkan dapat menarik para konsumen dalam menikmati pengolahan makanan khas daerah yang sudah ada. Dengan adanya materi Pengolahan makanan khas daerah ini diharapkan agar jiwa wirausaha yang ada pada diri setiap siswa akan terasah dan nantinya siswa dapat membuat suatu usaha dari pengolahan makanan khas daerah yang dapat untuk menghidupi diri sendiri maupun orang lain yang ada disekitarnya.

Dengan mengamati pengolahan makanan yang ada disekitar lingkungan tempat tinggal para siswa, maka akan sangat memudahkan bagi pengajar untuk memberikan contoh dalam pembelajaran dikelas, sehingga nantinya siswa dapat mempraktekkan dalam mengolah bahan pangan yang ada disekitar sesuai dengan arahan didalam pembelajaran dikelas. Cara untuk mengamati proses pengolahan bahan pangan khas daerah ini dapat secara langsung melalui rumah makan yang menyediakan makanan khas daerah atau dapat menggunakan media elektronik seperti menggunakan Youtube.

Disamping siswa mahir dalam praktek pengolahan makanan khas daerah yang berasal dari daerah yang ada di Indonesia, siswa dapat mempersiapkan peralatan-peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan, serta menghitung anggaran yang digunakan untuk mengolah suatu produk pengolahan makanan khas daerah, sehingga siswa dapat memahami apa yang dipersiapkan dalam suatu proses produk suatu pengolahan makanan khas daerah.

Dengan adanya harapan agar para siswa di tingkat menengah khususnya di kelas XII SMA Negeri 1 Sedayu ini, agar dapat memahami proses produksi dan manajemen anggaran dalam pengolahan makanan khas daerah, serta dikemudian hari para siswa dapat menjadi seorang wirausahawan dibidang pengolahan makanan khas daerah.

Tinjauan Pustaka

Perkembangan pada mulanya (sampai saat ini masih ditetap akui), sebutan untuk media pembelajaran adalah bermakna untuk guru, kapur tulis, dan buku paket. Pada saat ini media pembelajaran dapat di lihat untuk sebuah alat yang digunakan dalam menyampaikan proses pembelajaran. Reiser and Dempsey (2012) memandang media pembelajaran sebagai peralatan fisik untuk menyajikan pembelajaran kepada peserta didik. Definisi ini menekankan bahwa setiap

¹ Suryana, Yuyus dan Kartib Bayu. (2011) . Kewirausahaan : Pendekatan Karakteristik Wirausahawan Sukses. Jakarta : Kencana



peralatan fisik yang digunakan untuk menyajikan pembelajaran apakah buku paket, peralatan visual, audio, komputer, atau peralatan lainnya diklasifikasikan sebagai media pembelajaran².

Gagne dan Briggs (1979: 175) juga menyebutkan bahwa sebenarnya penggunaan media yang dipakai dalam media pembelajaran itu tidak memiliki arti yang baku. Seringkali media menunjukkan pada istilah-istilah sebagai berikut³:

- Sensory mode: alat indera yang didorong oleh pesan-pesan pembelajaran (mata, telinga, dan sebagainya).
- Channel of communication: alat indera yang digunakan dalam suatu komunikasi (visual, auditori, alat peraba, kinestetik, alat penciuman, dan sebagainya).
- Type of Stimulus: peralatan tapi bukan mekanisme komunikasi, yaitu kata-kata lisan (suara asli atau rekaman), penyajian kata (yang ditulis dalam buku atau yang masih tertulis di papan tulis), gambar bergerak (video atau film).
- Media: peralatan fisik komunikasi (buku, bahan cetak seperti tulisan, naskah yang diprogramkan, komputer, slide, film, video, dan sebagainya).

Meskipun banyak definisi tentang media pembelajaran, tetapi pada intinya media pembelajaran itu adalah bagian dari peralatan ataupun administrasi yang digunakan untuk memperlancar dari pembelajaran.

Di masa saat ini, media pembelajaran yang sangat berperan penting selama masa pandemi adalah modul digital. Dengan menggunakan modul digital ini, diharapkan agar sumber belajar tentang Prakarya dan Kewirausahaan pada materi pengolahan, dapat dipelajari dengan mudah dan dibantu dengan adanya contoh video pengolahan bahan makanan khas daerah yang ada di internet, akan semakin membuat mudah bagi para siswa dalam memahami materi pengolahan yang ada di dalam modul digital yang ada.

Untuk memberikan dorongan kepada siswa tentang materi pengolahan makanan khas daerah diperlukan proses berpikir secara kritis dalam menghadapi permasalahan yang dihadapi dalam dunia bisnis.

² Reiser, Robert A., dan Dempsey, John V. *Trends and Issues in Instructional Design and Technology*. New York: Pearson. 2012.

³ Gagne, Robert M., Briggs, Leslie J. *Principles of Instructional Design*. New York: Holt, Rinehart and Winston. 1979.



Kemampuan dalam KBBI adalah kesanggupan, kecakapan, kekuatan⁴. Sedangkan berpikir secara praktis memiliki tiga definisi. Pertama, mengutak atik rumus. Kedua, mendefinisikan objek konkret menjadi abstrak melalui visualisasi. Ketiga, menarik kesimpulan dari realitas yang dipahami⁵.

Goodman dan Stivers (2010) mendefinisikan Project Based Learning (PjBL) merupakan pendekatan pengajaran yang dibangun di atas kegiatan pembelajaran dan tugas nyata yang memberikan tantangan bagi peserta didik yang terkait dengan kehidupan sehari-hari untuk dipecahkan secara berkelompok⁶.

Menurut Afriana (2015), pembelajaran berbasis proyek merupakan model pembelajaran yang berpusat pada peserta didik dan memberikan pengalaman belajar yang bermakna bagi peserta didik. Pengalaman belajar peserta didik maupun konsep dibangun berdasarkan produk yang dihasilkan dalam proses pembelajaran berbasis proyek⁶.

Model pembelajaran Project Based Learning ini dapat diterapkan oleh Guru pada saat seorang guru menginginkan pembelajaran yang aktif, yaitu pembelajaran yang berpusat pada peserta didik dengan adanya proyek yang dipelajari dapat memberikan pengalaman saat belajar sehingga dapat berkesan dan akan menciptakan hasil karya dari praktek atau proyek tersebut, karena proyek yang dibuat pada pelajaran dapat mengambil contoh dalam kehidupan sehari-hari disekitar lingkungan tempat tinggal peserta didik. Model pembelajaran ini dapat diterapkan oleh Guru jika guru menginginkan ketrampilan yang ingin ditonjolkan, yaitu kegiatan Mengamati, menggunakan alat dan bahan, mengintrepertasikan, merencanakan proyek, menetapkan konsep, mengajukan pertanyaan dan berkomunikasi dengan baik.

Dengan adanya kemampuan berpikir yang kritis dari para siswa kelas XII MIPA 4 SMA N 1 Sedayu, diharapkan memberikan dukungan yang baik untuk menerima pembelajaran tentang pengolahan makanan khas daerah dan diharapkan menjadi tertarik berwirausaha.

Metode Penelitian

Pelaksanaan dari Best Practice ini meliputi tiga tahap, yaitu tahap mencari sumber modul digital yang ada di internet, tahap assesment KD, serta tahap pemakaian modul digital dan tahap pembuatan produk makanan khas daerah :

1. Tahap pencarian sumber Modul digital yang ada di internet

Modul yang ada di Internet tersebut berformat PDF (Portable Document Format) Berkas berekstensi PDF dimaksudkan untuk dilihat (bukan disunting atau diubah). Salah satu alasan mengapa PDF begitu populer adalah PDF dapat menyimpan format dokumen dengan utuh sehingga lebih mudah dibagikan. Berkas PDF juga terlihat sama pada

⁴ Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, Kamus Besar Bahasa Indonesia (Jakarta: Balai Pustaka, 2008), 707

⁵ Hasan Basri, *Paradigma Baru Sistem Pembelajaran* (Bandung: Pustaka Setia, 2015), 59. ⁶ Goodman, Brandon and Stivers, J. 2010. *Project-Based Learning. Educational Psychology*. ESPY 505.

⁶ Afriana, Jaka. 2015. Project Based Learning (PjBL). Makalah untuk Tugas Mata Kuliah Pembelajaran IPA Terpadu. Program studi Pendidikan IPA Sekolah Pascasarjana. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.

perangkat apapun. Dengan demikian dapat dipastikan bahwa semua orang dapat melihat berkas

PDF dengan tampilan yang sama.



Gambar 1.

Penjelasan Cara Mengunduh dan Memasang Aplikasi Acrobat PDF Reader di Handphone Android

Kegiatan membaca Modul Digital yang telah diunduh tidak terbatas pada saat dikelas saja, siswa dapat membaca Modul Digital itu dimana saja, sehingga kelebihan dengan menggunakan Handphone adalah dapat belajar dimana saja, tanpa membawa Buku Fisik.



Gambar 2.

Siswa Membaca Modul Digital di Handphone Android

Pada saat pembelajaran di kelas, dan diadakan diskusi kelompok tentang jenis pengolahan makanan khas daerah dan biaya produksi yang diperlukan dan nilai jual dari produk yang dibuat, maka setiap siswa dapat secara mandiri membaca Modul Digital dan kemudian memberikan usulan dalam kelompok terkait dengan permasalahan yang diberikan oleh Guru dan akan di selesaikan dalam kelompok.



Gambar 3.

Siswa Berdiskusi Kelompok tentang Produksi Pengolahan Makanan Khas Daerah

Dalam presentasi yang ditampilkan oleh setiap kelompok membahas tentang biaya produksi pengolahan makanan khas daerah, dan biaya penjualan setiap produk makanan khas daerah, dari proses penghitungan didapatkan keuntungan hasil produksi makanan khas daerah.

Setiap siswa dalam kelas diperbolehkan untuk bertanya kepada kelompok yang sedang presentasi tentang sesuatu hal yang belum dimengerti, dan wakil kelompok nantinya akan menjelaskan hal-hal yang ditanyakan oleh teman yang belum memahaminya.





Gambar 4.

Siswa Presentasi Kelompok tentang Biaya Produksi Pengolahan Bahan Makanan

Setelah proses presentasi semua kelompok dalam kelas, maka pada akhir presentasi, Guru memberikan penjelasan tentang proses penghitungan proses produksi, sehingga didapatkan pengetahuan yang benar tentang penghitungan biaya proses produksi pengolahan makanan khas daerah, sehingga nantinya para siswa dapat bekal yang cukup baik dikemudian

hari.



Gambar 5.

Evaluasi Tentang Presentasi Biaya Produksi Pengolahan Bahan Makanan



Dewantara Seminar Nasional Pendidikan

Pascasarjana Pendidikan UST Desember 2022

"Transformasi Pendidikan di Era Society 5.0"

2. Tahap Assesment pada KD.3.3 yang menjadi topik dari Best Practice Dari pembelajaran pertama dan kedua saat diadakan test untuk melihat penggunaan Modul Digital yang ada, dapat dilihat bahwa sebagian besar dari para siswa sudah dapat memahami pembelajaran K.3.3 EVALUASI KEGIATAN USAHA PENGOLAHAN MAKANAN KHAS DAERAH YANG DIMODIFIKASI DARI BAHAN NABATI DAN HEWANI. Hal ini dapat dilihat dari hasil ulangan yang diberikan, ada peningkatan nilai dari ulangan pertama.

SMA Negeri 1 Sedayu Ulangan KD.3.3 Pembelajaran 1		
NO	NAMA	NILAI
1	ADINDA TRI RAHMANINGTYAS	70
2	AHMAD SYARIF RIFANDY	70
3	Alif Priyanto	80
4	Andromeda Arnanda Rudi Anto	90
5	ANNISA NUR INDAHSAARI	100
6	AQILA KALISNA SALSABILA	100
7	AQILLA AZRA	100
8	Arimbi Eka Chindranahya	70
9	BANGUN ADIWIJAYA AFANDI	80
10	Cantika Bintang Ardani	70
11	Cincintya Haura Alridha	100
12	DYVA WIBAWA NINGSIH	100
13	FIRDA AYU NUR ARIFA	100
14	HAJAR ALFIA MARWA ANDHANI	70
15	HUSEIN FAADZIL FALIH	90
16	JOVITA RIZQI MAHARANI	100
17	Keisya Aprilia	70
18	LYVIA AYU FATIKASARI	100
19	Muthia Hasna Hardianti	90
20	Nabila Salima A'la	100
21	Nafisha Hanum Zenifazira	70
22	NASYWA AFIFAH KURNIA	70
23	NASYWA MUFIDAH	100
24	NOVITA RAHAYU	100
25	PRAMUDYA WISNU AJI	100
26	Pratama Manggala Yoga	100
27	PUTRI APRILIA WULANDARI	100
28	RAYHAN RIFKI FAUZI	70
29	RIFKY ARIA BINTANG	70
30	SELSA APRILIANI CAHYA DEWI	100
31	SHALSA TRI WIJAYANTI	80
32	SYAIKHAH MUFIDAH	100
33	SYIFA NUR HIDAYAH	100



Dewantara Seminar Nasional Pendidikan

Pascasarjana Pendidikan UST Desember 2022

"Transformasi Pendidikan di Era Society 5.0"

34	WILDAN FATHIKHURROYAN	70
35	YOLANDHA CITRA PRAMESTI	100
36	ZAKIA ILMA ATSANIA	100



Tabel 1
Hasil ulangan KD.3.3

SMA Negeri 1 Sedayu Ulangan KD.3.3 Pembelajaran 2		
NO	NAMA	NILAI
1	ADINDA TRI RAHMANINGTYAS	100
2	AHMAD SYARIF RIFANDY	100
3	Alif Priyanto	100
4	Andromeda Arnanda Rudi Anto	100
5	ANNISA NUR INDAHSAARI	100
6	AQILA KALISNA SALSABILA	100
7	AQILLA AZRA	100
8	Arimbi Eka Chindranahya	100
9	BANGUN ADIWIJAYA AFANDI	100
10	Cantika Bintang Ardani	100
11	Cincintya Haura Alridha	100
12	DYVA WIBAWA NINGSIH	100
13	FIRDA AYU NUR ARIFA	100
14	HAJAR ALFIA MARWA ANDHANI	100
15	HUSEIN FAADZIL FALIH	100
16	JOVITA RIZQI MAHARANI	100
17	Keisya Aprilia	100
18	LYVIA AYU FATIKASARI	100
19	Muthia Hasna Hardianti	100
20	Nabila Salima A'la	100

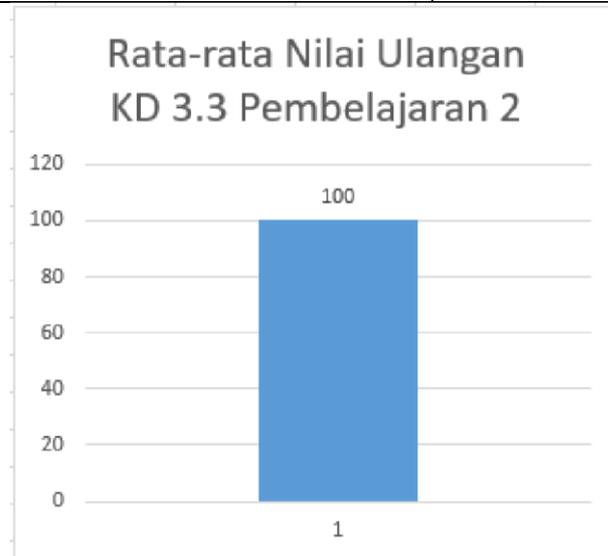


Dewantara Seminar Nasional Pendidikan

Pascasarjana Pendidikan UST Desember 2022

"Transformasi Pendidikan di Era Society 5.0"

21	Nafisha Hanum Zenifazira	100
22	NASYWA AFIFAH KURNIA	100
23	NASYWA MUFIDAH	100
24	NOVITA RAHAYU	100
25	PRAMUDYA WISNU AJI	100
26	Pratama Manggala Yoga	100
27	PUTRI APRILIA WULANDARI	100
28	RAYHAN RIFKI FAUZI	100
29	RIFKY ARIA BINTANG	100
30	SELSA APRILIANI CAHYA DEWI	100
31	SHALSA TRI WIJAYANTI	100
32	SYAIKHAH MUFIDAH	100
33	SYIFA NUR HIDAYAH	100
34	WILDAN FATHIKHURROYAN	100
35	YOLANDHA CITRA PRAMESTI	100
36	ZAKIA ILMA ATSANIA	100

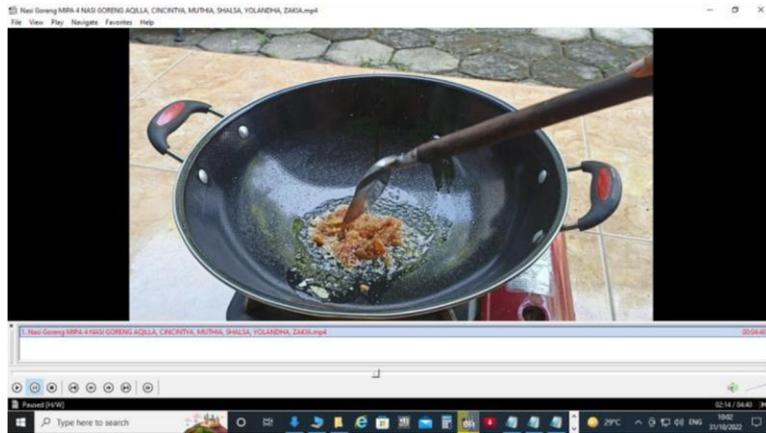


Tabel 2
Hasil rata-rata ulangan KD.3.3

Dengan adanya peningkatan pemahaman tentang pembelajaran PKWU pada KD.3.3 ini diharapkan agar para siswa dapat memahami penghitungan dari biaya produksi dan penghitungan laba rugi, sehingga dikemudian hari, jika para siswa tertarik dengan Usaha dalam bidang pengolahan makanan khas daerah ini, dapat diterapkan dalam kehidupan nyata di masyarakat.

3. Tahap pengolahan Produk Pengolahan Makanan Khas Daerah :

Tahap pengolahan makanan khas daerah dilakukan dengan cara mandiri dirumah masing-masing secara berkelompok, sebagai bukti bahwa telah melakukan proses pengolahan makanan khas daerah tersebut setiap kelompok merekam proses pengolahan dan disertai dengan foto kelompok yang membuatnya.



Gambar 10.

Proses menggoreng bumbu pada Vidio Pengolahan Makanan



Gambar 13.

Proses penyajian masakan yang sudah jadi pada Vidio Pengolahan Makanan

Hasil dan Pembahasan

Nilai penting dan kebaruan Best Practice ini adalah dapat menambah pengetahuan bagi siswa tentang KEGIATAN USAHA PENGOLAHAN MAKANAN KHAS DAERAH YANG DIMODIFIKASI DARI BAHAN

NABATI DAN HEWANI cara dan dapat memberikan minat bagi siswa untuk dapat berwirausaha dalam bidang pengolahan makanan khas daerah.

Simpulan dan Saran

Simpulan



Dengan adanya penulisan Best Practice ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan PEMBELAJARAN MODEL PROJECT BASED LEARNING, dapat meningkatkan minat siswa terhadap jenis produk makanan khas daerah sehingga nantinya akan membuat siswa dapat mengembangkan kemampuan wirausaha dalam bidang kuliner dimasyarakat.

Saran

Model pembelajaran yang dilakukan yaitu model Project Based Learning dapat dilakukan oleh guru-guru yang lain, sehingga dapat memberikan motivasi kepada para siswa dalam menyiapkan potensi keilmuan dalam kehidupan dimasa depan.

Daftar Pustaka

- Afriana, Jaka. 2015. Project Based Learning (PjBL). *Makalah untuk Tugas Mata Kuliah Pembelajaran IPA Terpadu. Program studi Pendidikan IPA Sekolah Pascasarjana.* Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Gagne, Robert M., Briggs, Leslie J. *Principles of Instructional Design.* New York: Holt, Rinehart and Winston. 1979.
- Goodman, Brandon and Stivers, J. 2010. *Project-Based Learning. Educational Psychology.* ESPY 505.
- Hasan Basri, *Paradigma Baru Sistem Pembelajaran* (Bandung: Pustaka Setia, 2015), 59.
- Modul PKWU Kelas XII materi pengolahan
https://www.sinauthewe.com/2020/09/download-e-modul-pembelajaran-sma-mapel_56.html
- Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional, *Kamus Besar Bahasa Indonesia* (Jakarta: Balai Pustaka, 2008), 707
- Reiser, Robert A., dan Dempsey, John V. *Trends and Issues in Instructional Design and Technology.* New York: Pearson. 2012.
- Suryana, Yuyus dan Kartib Bayu. 2011. *Kewirausahaan Pendekatan Karakteristik Wirausaha Sukses.* Jakarta: Kencana