

KOMPREHENSIF
MENINGKATKAN KETERAMPILAN PENGOLAHAN
BAHAN PANGAN BUAH MENJADI ES KUWUT BALI
MELALUI METODE DEMONSTRASI



TAMARA HUSNUL KHOTIMAH
5545162636

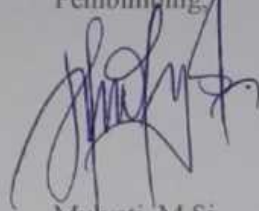
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2023

LEMBAR PENGESAHAN KOMPREHENSIF

Judul : Meningkatkan Keterampilan Pengolahan Bahan Pangan Buah
Menjadi Es Kuwut Bali Melalui Metode Demonstrasi
Penyusun : Tamara Husnul Khotimah
NIM : 5545162636
Pembimbing : Mulyati, M.Si
Tanggal Ujian : 2 Agustus 2023

Disetujui Oleh :

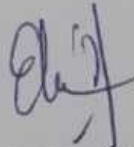
Pembimbing,



Mulyati, M.Si.
NIDN 0324127301

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



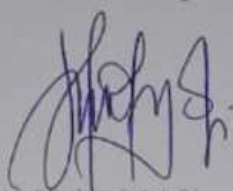
Elmanora, M.Si.
NIP 199003082019032019

HALAMAN PENGESAHAN KOMPREHENSIF

Judul : Meningkatkan Keterampilan Pengolahan Bahan Pangan Buah
Menjadi Es Kuwut Bali Melalui Metode Demonstrasi
Penyusun : Tamara Husnul Khotimah
NIM : 5545162636

Disetujui Oleh:

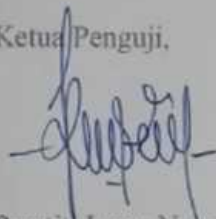
Pembimbing,



Mulyati, M.Si.
NIDN 0324127301

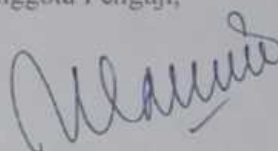
Pengesahan Panitia Ujian Skripsi:

Ketua Penguji,



Prastiti Laras Nugraheni, M.Si.
NIDN 0017078909

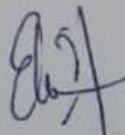
Anggota Penguji, -



Dra. Nurlaila A. Mashabi, M.Kes
NIP 195612041984032001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



Elmanora, M.Si.
NIP 1990030820132019

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Komprehensif ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Komprehensif ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 2 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan



Tamara Husnul Khotimah

No. Reg 5545162636



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Tamara Husnul Khotimah
NIM : 5545162636
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Alamat email : tamarahusnul@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (Komprehensif)

yang berjudul :

Meningkatkan Keterampilan Pengolahan Bahan Pangan Buah Menjadi Es Kuwut
Bali Melalui Metode Demonstrasi

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 30 Agustus 2023

Penulis

(Tamara Husnul Khotimah)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memudahkan saya dalam proses penyusunan komprehensif yang berjudul “Meningkatkan Keterampilan Pengolahan Bahan Pangan Buah Menjadi Es Kuwut Bali Melalui Metode Demonstrasi”. Penulis menyadari bahwa selama penulisan ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini saya ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada:

1. Dr. Uswatun Hasanah, M.Si. selaku Dekan Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan sebagai dosen Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
2. Elmanora, M.Si. selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan dosen Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga.
3. Mulyati, M.Si. sebagai dosen pembimbing saya yang sangat sabar dan menyediakan waktunya dalam membimbing dan memberikan arahan pada saya dalam penulisan komprehensif ini.
4. Prastiti Laras Nugraheni, M.Si selaku dosen ketua penguji pada sidang komprehensif saya yang telah memberikan masukan yang sangat berguna bagi penelitian saya
5. Dra. Nurlaila AM, M.Kes selaku dosen penguji pada sidang komprehensif saya yang telah memberikan masukan yang berguna bagi penelitian saya
6. Seluruh dosen pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mendidik dan membimbing serta memotivasi dengan tulus dan ikhlas selama masa studi.
7. Abdul Malik, M.Pd. dan Eko Gustiana Priambodo, S.Pd. selaku staf Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah membantu serta memberikan saran dalam keperluan administrasi.
8. Bapak Agus Sairin (ayah), Ibu Widarti (ibu), Marisa dan Mba Via (kakak) yang mewarnai hari-hari saya.
9. Alumni dan teman-teman Program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga angkatan 2016 khususnya Achra, Mutia dan Hesti yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada saya dalam penyelesaian komprehensif ini.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penulisan komprehensif ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak.

Jakarta, 2 Agustus 2023

Penyusun

Tamara Husnul Khotimah

ABSTRAK

Tamara Husnul Khotimah. Dosen Pembimbing: Mulyati, M.Si. 2023. *Meningkatkan Keterampilan Pengolahan Bahan Pangan Buah Menjadi Es Kuwut Bali Melalui Metode Demonstrasi.* Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Pendidikan adalah kegiatan belajar mengajar yang dilakukan oleh pendidik kepada peserta didik melalui proses berkelanjutan. Dalam pendidikan terdapat pembelajaran. Diperlukan pendekatan pembelajaran yang efektif, yang lebih memberdayakan potensi siswa sehingga dapat meningkatkan keaktifan dan prestasi belajar siswa. Selain pendekatan, juga diperlukan strategi pembelajaran. Strategi pembelajaran terdiri dari teknik (prosedur) dan metode yang akan membawa siswa pada pencapaian tujuan. Selain pendekatan, strategi, dan metode, juga diperlukan model. Model pembelajaran adalah kerangka konseptual dan operasional pembelajaran yang digunakan sebagai pedoman untuk proses pembelajaran dalam mencapai tujuan yang ingin dicapai. Tujuan uji komprehensif ini adalah untuk meningkatkan kemampuan peserta didik dalam teknik pengolahan bahan pangan dasar buah segar. Metode pembelajaran yang digunakan adalah metode ceramah, metode diskusi, metode tanya jawab, dan metode demonstrasi. Hasil komprehensif ini membahas tentang definisi buah segar, karakteristik buah segar, dan teknik pengolahan bahan dasar buah segar. Dalam artikel ini disebutkan bahwa peserta didik belum paham tentang teknik pengolahan bahan pangan buah segar, jenis minuman yang belum terlalu dikenal masyarakat Indonesia, dan peluang usaha bagi peserta didik. Dengan adanya studi ini, diharapkan dapat menjadi bahan ajar bagi guru praktarya, bahan pembelajaran mahasiswa program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga untuk mengajar Ketika Praktik Keterampilan Mengajar, dan membuka peluang usaha bagi peserta didik.

Kata kunci: Buah Segar, Komprehensif, Metode Demonstrasi, Pengolahan Bahan Pangan, Es Kuwut Bali

ABSTRACT

Tamara Husnul Khotimah. Advisor: Mulyati, M.Sc. 2023. *Improving Skills in Processing Fruit Food Ingredients into Balinese Kuwut Ice Through Demonstration Methods.* Family Welfare Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University.

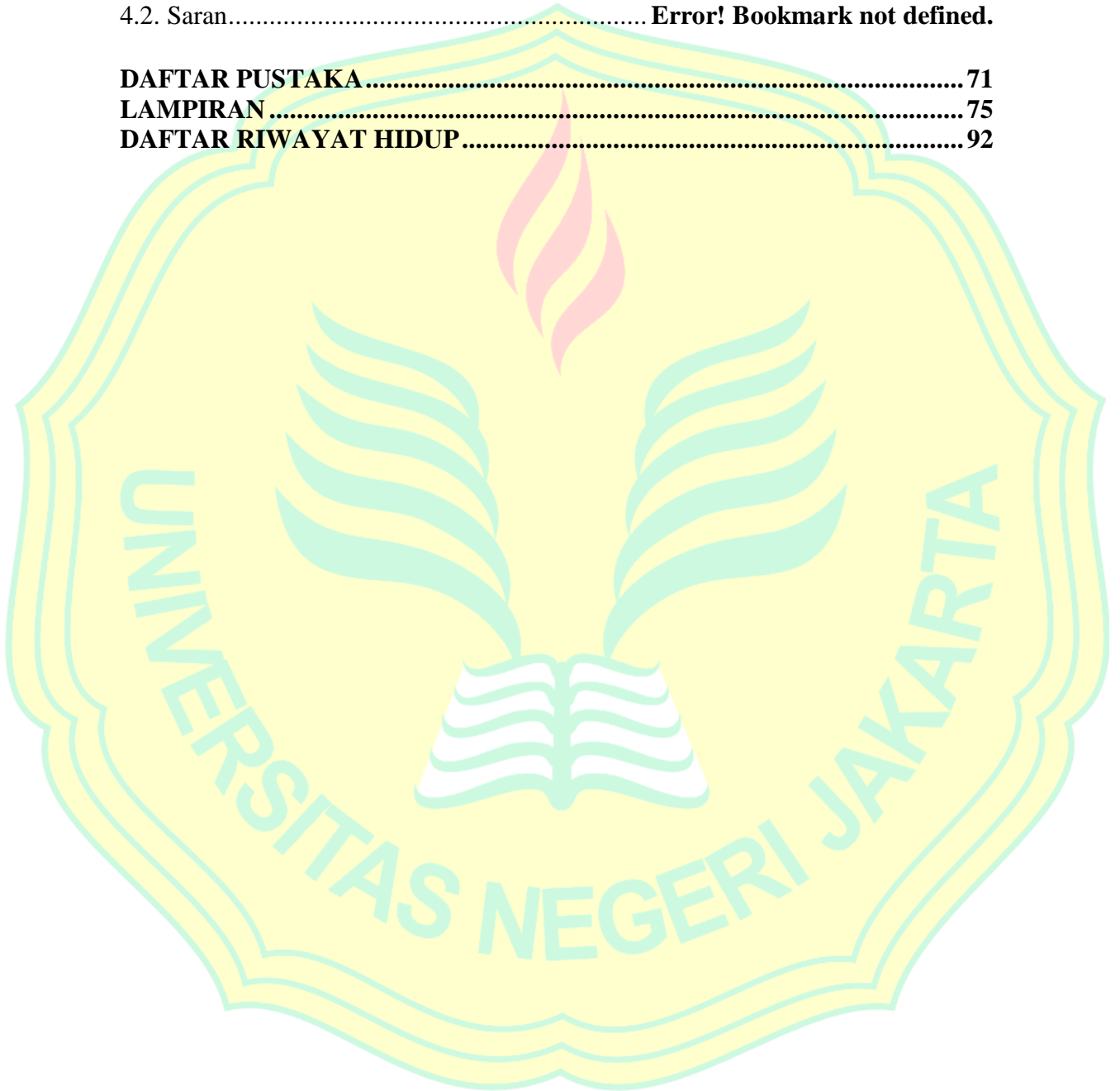
Education is a teaching and learning activity carried out by educators to students through a continuous process. In education there is learning. An effective learning approach is needed, which further empowers students' potential so that it can increase student activity and achievement. In addition to the approach, learning strategies are also needed. Learning strategies consist of techniques (procedures) and methods that will lead students to achieving goals. In addition to approaches, strategies and methods, models are also needed. The learning model is a learning conceptual and operational framework that is used as a guide for the learning process in achieving the goals to be achieved. The purpose of this comprehensive test is to improve the ability of students in basic food processing techniques of fresh fruit. The learning method used is the lecture method, discussion method, question and answer method, and demonstration method. This comprehensive result discusses the definition of fresh fruit, characteristics of fresh fruit, and techniques for processing fresh fruit ingredients. In this article it is stated that students do not understand about fresh fruit food processing techniques, types of drinks that are not very well known to Indonesian people, and business opportunities for students. With this study, it is hoped that it can become teaching materials for craft teachers, learning materials for students of the Family Welfare Education study program to teach Teaching Skills Practices, and open up business opportunities for students.

Keywords: *Fresh Fruit, Comprehensive, Demonstration Method, Food Processing, Bali Kuwut Ice*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN KOMPREHENSIF	ii
HALAMAN PENGESAHAN KOMPREHENSIF	iii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	5
1.3. Pembatasan Masalah.....	5
1.4. Rumusan Masalah.....	5
1.5. Tujuan Penulisan.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
2.1. Pendekatan Pembelajaran.....	7
2.2. Strategi Pembelajaran.....	15
2.2.1. Kegiatan Instruksional	21
2.2.2. Metode Pembelajaran.....	24
2.2.3. Media Pembelajaran.....	29
2.2.4. Waktu Pelaksanaan Pembelajaran	30
2.2.5. Penilaian Dan Evaluasi Pembelajaran.....	30
2.3. Model Pembelajaran	37
2.4. Pengolahan Bahan Pangan Buah Segar.....	42
2.4.1. Pengertian Buah Segar	42
2.4.2. Karakteristik Buah-Buahan	42
2.4.3. Teknik Pengolahan Pangan	44
2.4.4. Pengertian Es Kuwut Bali	49
2.4.5. Alat dan Bahan untuk Membuat Es Kuwut Bali	49
2.4.6. Cara Membuat Es Kuwut Bali.....	52
2.4.7. Teknik Pengolahan Es Kuwut Bali	52
2.5. Karakteristik Peserta Didik.....	53
BAB III Matrik Pelaksanaan Pembelajaran	56
3.1. Pendekatan Pembelajaran.....	56
3.2. Strategi Pembelajaran.....	58
3.2.1. Kegiatan Instruksional	60
3.2.2. Metode Pembelajaran.....	62
3.2.3. Media Pembelajaran.....	63

3.2.4. Waktu Pembelajaran	64
3.2.5. Evaluasi Pembelajaran	64
3.3. Model Pembelajaran	69
BAB IV PENUTUP	70
4.1. Kesimpulan.....	70
4.2. Saran.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	75
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	92



DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Kata Kerja Operasional (KKO) dalam Aspek Kognitif	36
2.2	Karakteristik Buah Berdasarkan Musim Berbuahnya	43
2.3	Karakteristik Buah Berdasarkan Iklim Tempat Tumbuhnya	43
2.4	Karakteristik Buah Berdasarkan Proses Pematangannya	44
2.5	Teknik Pengolahan Pangan Panas Basah (Moist Heat)	45
2.6	Teknik Pengolahan Pangan Panas Kering (Dry Heat Cooking)	47
2.7	Teknik Pengolahan Pangan Lainnya	48
2.8	Alat-Alat Untuk Membuat Es Kuwut Bali	50
2.9	Bahan-Bahan untuk Membuat Es Kuwut Bali	51
3.1	Alat dan Bahan untuk Membuat Es Kuwut Bali	64
3.2	Lembar Penilaian Sikap (Afektif)	65
3.3	Rubrik Penilaian Sikap (Afektif)	65
3.4	Lembar Penilaian Pengetahuan (Kognitif)	66
3.5	Rubrik Penilaian Pengetahuan (Kognitif)	67
3.6	Lembar Penilaian Keterampilan (Psikomotorik)	68
3.7	Rubrik Penilaian Keterampilan (Psikomotorik)	69

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Buah-buahan Segar	42
2.2	Buah Musiman	43
2.3	Buah Sepanjang Tahun	43
2.4	Buah Tropis	43
2.5	Buah Subtropis	43
2.6	Buah Klimaterik	44
2.7	Buah Non Klimaterik	44
2.8	Teknik Merebus (Boiling)	45
2.9	Teknik Merebus Menutup Bahan Pangan (Poaching)	45
2.10	Teknik Menyetup/Menggulai (Stewing)	45
2.11	Teknik Mengukus (Steaming)	46
2.12	Teknik Mendidih (Simmering)	46
2.13	Teknik Menggoreng dengan Minyak Banyak (Deep Frying)	47
2.14	Teknik Menumis (Sauteing)	47
2.15	Teknik Memanggang Kering	47
2.16	Teknik Memanggang Memanggang Dalam Oven Menambah Kelembaban	47
2.17	Teknik Menghaluskan	48
2.18	Teknik Mencampur	48
2.19	Teknik Menyaring/Memeras	49
2.20	Teknik Tidak Dimasak	49
2.21	Es Kuwut Bali	49
2.22	Talenan	50
2.23	Saringan	50
2.24	Pisau	50
2.25	Sendok	50
2.26	Serutan Buah	51
2.27	Mangkuk Besar	51
2.28	Mangkuk Kecil	51
2.29	Gelas Penyajian	51
2.30	Es Batu	51
2.31	Daging Kelapa Muda	51
2.32	Sirup Melon	51
2.33	Gula Cair	52
2.34	Biji Selasih	52
2.35	Jeruk Nipis	52
2.36	Air Kelapa Muda	52
2.37	Melon	52

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	69
2.	Tabel Spesifikasi Soal	80
3.	Tabel Kartu Item Soal	80
4.	PowerPoint Pengolahan Buah Segar Menjadi Makanan dan Minuman	83

