

IMPLEMENTASI METODE INQUIRY DISCOVERY PADA MATA KULIAH PRAKTIK SENI PENYAJIAN MAKANAN

Kokom Komariah¹, Marwanti², Wika Rinawati³
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) mengimplementasikan kegiatan inquiry dan discovery dalam rangka menemukan kreativitas praktik seni penyajian makanan; (2) Manfaat apa yang diperoleh mahasiswa dalam pembelajaran inquiry-discovery. dalam praktik seni penyajian makanan. Jenis penelitian ini termasuk penelitian tindakan kelas, metode penelitian dimodifikasi dari Kemmis, setiap siklus dibagi 3 tahap yaitu perencanaan, observasi dan tindakan serta refleksi. Pengumpulan data melalui observasi, angket dan wawancara. Subjek penelitian adalah mahasiswa 39 orang mahasiswa. Objek penelitian adalah penerapan metode inquiry dan discovery. Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menemukan bahwa: (1) Implementasi metode inquiry dan discovery, dilaksanakan dalam 2 (dua) siklus, yang masing-masing terdiri dari perencanaan, pelaksanaan, observasi dan refleksi. Temuan dari siklus tersebut memantapkan bahwa tahapan inquiry dan discovery yang dilakukan oleh mahasiswa meliputi 7 (tujuh) tahap yaitu mengkaji tugas-tugas yang diberikan, melakukan pengumpulan materi untuk dikaji dan didiskusikan, melakukan pemilihan topik seni penyajian makanan, menemukan inti permasalahan dan pembuatan produk spm, menemukan prinsip-prinsip untuk pembuatan produk spm, mempresentasikan tugas hasil proses inquiry di depan kelas, mewujudkan produk yang dikaji sebagai proses inquiry. (2) Manfaat yang dirasakan mahasiswa setelah mengikuti proses inquiry dan discovery adalah: mempunyai wawasan yang lebih luas; mengetahui lebih awal tentang produk yang akan dibuat; mengetahui perkembangan desain terkini; mengetahui teknik yang baru; mengetahui peralatan terbaru.

Kata kunci: Implementasi Metode Inquiry Discovery, Seni Penyajian Makanan

Abstract

This study aims to: (1) implement inquiry and discovery activities in order to find creative art of food preparation practices; (2) What benefits are gained students in inquiry-Discovery learning. dalam praktik art of food presentation. This study is action research, research methods modified from Kemmis, each cycle is divided into 3 stages: planning, observation and action and reflection data was collected through observation, questionnaires and interviews. The subjects were students 39 students. The object of research is the application of methods of inquiry and discovery. The data were analyzed descriptively quantitatively. The study found that: (1) Implementation method of inquiry and discovery, conducted in two (2) cycles, which each consist of planning, implementation, observation and reflection. The findings of this cycle established that the inquiry and discovery phases conducted by students through 7 (seven) stages of reviewing the tasks given, collecting the material to be studied and discussed, topic sorting art of food preparation, find the core issues and manufacture of products spm, find principles for the manufacture of products spm, presented the results of the inquiry task in front of the class, realizing the products that were examined as a process of inquiry. (2) The perceived benefits of students after participating in the process of inquiry and discovery are: to have greater insight; lebih know early about the product to be made; know the latest design developments; know new techniques; know the latest equipment.

Keywords: Implementation Methods of Inquiry Discovery, Arts Presentation of Food

PENDAHULUAN

Tujuan pembangunan nasional adalah membangun manusia seutuhnya, hal ini berarti bahwa pembangunan nasional bersifat menyeluruh yang

meliputi aspek sandang, pangan, kesehatan dan rasa aman, serta aspek-aspek yang menyangkut kepuasan dan aktualisasi diri. Untuk mewujudkan tujuan pembangunan tersebut sudah

barang tentu diperlukan sumber daya manusia yang berkualitas, yang hal ini hanya bisa dicapai melalui pendidikan yang berkualitas pula. .

Keberhasilan pendidikan pada tataran *classroom practice* akan sangat ditentukan oleh pendidik, dalam hal ini guru atau dosen sebagai orang yang memegang peranan utama dalam proses pendidikan. Peranan dosen di kelas sangat vital, karena mulai menentukan tujuan, memilih materi, memilih metode dan strategi serta melakukan evaluasi atau penilaian pada kegiatan pembelajarannya.

Kedudukan metode selain sebagai strategi untuk mencapai tujuan pembelajaran berfungsi sebagai motivasi ekstrinsik yang membangkitkan minat belajar mahasiswa. Dalam menyampaikan suatu bahan pelajaran, guru harus mampu melakukan pengorganisasian terhadap seluruh komponen pelajaran, yang salah satunya adalah mengorganisir metode mengajar.

Mata kuliah seni penyajian makanan merupakan mata kuliah wajib diikuti oleh mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, sebagai mata kuliah produktif mata kuliah ini membekali mahasiswanya tidak hanya keterampilan membuat aneka jenis produk seni tertentu yang dapat diaplikasikan pada makanan, tetapi dituntut mempunyai pengetahuan teori, wawasan dan kreativitas yang pada saatnya bisa digunakan dalam kariernya baik sebagai tenaga pendidik ataupun sebagai tenaga profesi di bidang boga.

Perkembangan seni penyajian makanan begitu cepat, selalu berubah dari waktu ke waktu. Keadaan ini menuntut dosen punya strategi atau cara tertentu agar materi ajar tidak selalu ketinggalan. Dalam hal ini kemampuan mahasiswa sebagai peserta didik dewasa bisa dioptimalkan, dimana mereka tidak sekadar diberi atau diajari materi melalui proses peniruan, tetapi sampai pada aspek

kreativitas dan bisa menghasilkan produk tertentu.

Penerapan seni dalam penyajian makanan, membutuhkan kreativitas yang tinggi, artinya seorang yang ingin berprofesi di dalam penyajian makanan sangat dituntut untuk selalu belajar terus menerus, berkreasi secara terus menerus, karena sebuah produk yang akan dihasilkan, pada saatnya akan mengalami kejenuhan bahkan kematian. Untuk mengantisipasi hal tersebut maka perlu dipilih metode yang tepat untuk mengatasinya. Salah satu metode yang diasumsikan cocok untuk mengatasi kesenjangan ini adalah metode inquiry-discovery

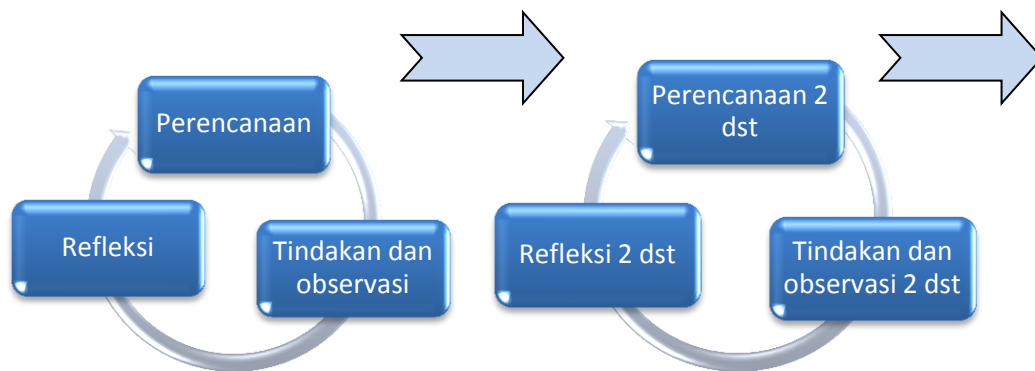
Inti dari metode inquiry-discovery adalah pencarian makna belajar.. Individu yang belajar dimotivasi untuk meningkatkan kompleksitas struktur intelektualnya agar dapat memproses suatu informasi dan mencari secara kontinyu untuk membuat suatu perencanaan sehingga lebih bermakna. Selanjutnya Joyce, Weil, dan Calhoun (2000:46) menjelaskan bahwa metode inkuiri berkonsentrasi pada upaya menilai dan mengamati proses pemberian perhatian pada suatu obyek, berinteraksi dengan apa yang dirangsang oleh orang lain baik secara langsung atau melalui tulisannya, merefleksi dan reorganisasi konsep dan sikap seperti yang ditunjukkan dalam proses menarik kesimpulan, mengidentifikasi, pencarian baru, mengambil tindakan, dan mengubahnya agar menghasilkan yang lebih baik.

Oemar Hamalik (2001:132) mengemukakan bahwa belajar penemuan (*discovery learning*) dapat juga disebut proses pengalaman. Langkah-langkah proses pengalaman ini adalah (1) Tindakan dalam kondisi tertentu. Siswa melakukan tindakan dan mengamati pengaruh-pengaruhnya. (2) Pemahaman kasus tertentu. Apabila keadaan yang sama muncul kembali, maka ia dapat

mengantisipasi pengaruh yang bakal terjadi dan konsekwensi-konsekwensinya; (3) Generalisasi. Siswa membuat kesimpulan atas prinsip-prinsip umum berdasarkan pemahaman terhadap kondisi tertentu, dan (4) Tindakan dalam suasana baru. Siswa menerapkan prinsip dan mengantisipasi pengaruhnya.

Berdasarkan hal tersebut salah satu hal yang perlu dilakukan adalah mengimpementasikan metode inquiry dan discovery dalam proses belajar mengajar, agar dihasilkan calon-calon guru yang kompetitif, dan pada saatnya lulusan memiliki etos kerja mandiri, percaya diri, dan kreatif.

METODE PENELITIAN



Gambar 1. Modifikasi Model Penelitian Tindakan dari Kemmis

Data diperoleh secara kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif diperoleh berdasarkan hasil refleksi mahasiswa yang dicatat, diidentifikasi, dan dikelompokkan sehingga data tersebut menjadi informasi yang bermakna. Data kuantitatif diperoleh berdasarkan skala model likert untuk mengukur kreatifitas mahasiswa berdasarkan kisi-kisi yang dikembangkan oleh Dedi Surpriadi (2002) yang meliputi kualitas person, proses dan hasil. Data kuanlitatif dianalisis dengan persentase, dicari rata-rata, interval dan kecenderungannya.

Jenis penelitian ini termasuk penelitian tindakan kelas, metode penelitian dimodifikasi dari Kemmis, setiap siklus dibagi 3 tahap yaitu perencanaan, observasi dan tindakan yang dapat dilihat pada Gambar 1.

Penelitian dilakukan di Program Studi Pendidikan Teknik Boga. Subjek penelitian ini adalah siswa 39 orang mahasiswa. Objek penelitian adalah penerapan metode inquiry dan discovery pada proses belajar mengajar mata kuliah seni penyajian makanan tahun ajaran 2013-2014. Diharapkan dengan menerapkan metode inquiry maka kreativitas mahasiswa akan meningkat.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

a. Implementasi Metode Inquiry dan discovery

Penelitian dengan treatment penggunaan meted inquiry dan discovery dilaksanakan dalam 2 (dua) siklus yang dipaparkan sebagai berikut:

1) Tindakan Siklus 1

Pada tindakan siklus 1 pelaksanaan pembelajaran, sesuai dengan skenario siklus ini terintegrasi dalam kegiatan tatap

muka dalam proses pembelajaran pertemuan pertama dan kedua.

Tabel 1.
Pelaksanaan Siklus I untuk Pelaksanaan Pembelajaran Seni Penyajian Makanan

No	Langkah	Kegiatan
1.	Persiapan	<u>Kegiatan yang dilakukan Dosen</u> a) Mahasiswa dibagi kelompok kerja. b) Mahasiswa diberi masalah sesuai dengan topik-topik untuk digali, ditelaah dan dikembangkan
2.	Pelaksanaan	<u>Kegiatan yang dilakukan Mahasiswa</u> a) Mahasiswa melakukan pengumpulan data untuk dikaji, sifat khusus dari objek yang dipelajari. b) Mahasiswa mengumpulkan data, mengumpulkan materi pada topik-topik yang relevan. c) Merumuskan penemuan inquiry, sehingga diperoleh penjelasan, pernyataan, atau prinsip yang lebih formal, dalam bentuk laporan. d) Mengkomunikasikan proses <i>inquiry-discovery</i> , di depan kelas.
3.	Observasi dan Refleksi	<u>Kegiatan yang dilakukan Dosen</u> a) Mencatat semua peristiwa yang terjadi selama mahasiswa melakukan proses inquiry. b) Mencatat, mengidentifikasi, mengklasifikasi proses refleksi

Kegiatan persiapan pertama kali dilakukan pembagian kelompok kerja oleh dosen. Tujuan pembagian kelompok ini agar memudahkan mahasiswa untuk mencari bahan, belajar bekerja sama, bekerja dalam kelompok, belajar dalam

team. Selanjutnya mahasiswa diberi masalah sesuai dengan topik-topik untuk digali, ditelaah dan dikembangkan.

Topik-topik yang digali dan dikembangkan adalah sebagai berikut: garnish sayuran, *plating*, *food models*, *fruit carving*, samir, menghias gelas, merangkai bunga dan buah membuat doos hias. Penggalan topik, dimulai dari manfaat, jenis bahan, macam-macam desain yang dapat dikembangkan, alat kerja yang dibutuhkan, karakteristik bahan yang dibutuhkan, dan prosedur kerja.

Pelaksanaan kegiatan inquiry dilakukan mahasiswa dengan pengumpulan data untuk dikaji, sifat khusus dari objek yang dipelajari. Materi yang dominan saat ini didapat melalui internet, *youtube*, majalah, melakukan survey ke lapangan. Beberapa mahasiswa sangat tertarik dengan tugas yang diberikan. Mereka mencoba mempraktekan apa yang mereka ketahuinya, sehingga saat proses pengkomunikasian topik yang mereka pelajari mereka sudah dapat memperagakan produknya di depan kelas.

Materi seni penyajian sebagai ilmu yang pragmatis berkembang sangat pesat sehingga proses inquiry sangat membantu. Setelah materi terkumpul, selanjutnya mahasiswa melalui proses pembimbingan dan komunikasi dapat melakukan memberikan penjelasan, pernyataan, konsep atau prinsip yang lebih formal, dalam bentuk laporan. Pelaksanaan siklus pertama diakhiri dengan presentasi dan diskusi sebagai pertanggungjawaban dari proses inquiry dan discovery.

2) Tindakan Siklus II

Pada tindakan siklus II pelaksanaan pembelajaran, sesuai dengan skenario dilaksanakan dalam 5 pertemuan. Tahap persiapan diarahkan untuk mewujudkan produk sebagai proses inquiry. Penerapannya

mahasiswa membuat rancangan produk, menyiapkan alat, bahan utama dan bahan pembantu untuk mewujudkan produk sesuai dengan proses inquiry.

Tabel 2.
Pelaksanaan Siklus II untuk
Pelaksanaan Pembelajaran

No	Langka h	Kegiatan
1.	Persipa n	<u>Kegiatan yang dilaku-kan Dosen</u> a) Membagi kelompok kerja. b) Dosen membuat instrument untuk refleksi dan penilaian kreativitas c) Mahasiswa diberi tugas untuk mewujudkan produk, sesuai dengan proses inquiry.
2.	Pelaksa naan	<u>Kegiatan yang dilaku kan Mahasiswa</u> a) Mahasiswa melakukan proses perancangan produk. b) Mahasiswa menyiapkan alat, bahan utama dan bahan pembantu untuk mewujudkan produk. c) Mahasiswa mewujudkan produk sesuai dengan proses inquiry.
3.	Observa si dan Refleksi	<u>Kegiatan yang dilakukan Dosen</u> a) Mencatat semua peristiwa yang terjadi selama mahasiswa mewujudkan produk b) Merekam proses kreativitas mahasiswa berdasarkan kreatifitas person, proses dan hasil.

Berdasarkan hasil penerapan siklus 1 dan siklus II diperoleh gambaran, bahwa mahasiswa belajar mealui proses inquiry–discovery dengan menerapkan tahapan-tahapan kegiatan seperti tergambar dalam Gambar 2.

b. Manfaat Proses Inquiry dan Discovery

Tabel 3.
Manfaat Proses Inquiry dan Desccovery

No	ManfaatProses Inquiry
1.	Mengetahui lebih awal produk yang akan dibuat
2.	Mengetahui perkembangan terkini
3.	Mengetahui teknik terbaru dalam skopa seni penyajian makanan
4.	Mengetahui peralatan terbaru
5.	Menghayati proses menjadikan produk secara utuh
6.	Memperkaya materi yang disampaikan dosen pengampu
7.	Membantu proses kreatif mahasiswa
8.	Memudahkan mahasiswa melakukan proses peniruan berdasarkan proses yang diamatinya

Latar belakang mahasiswa yang sebagian besar berasal dari Sekolah Menengah Umum sangat awam dengan materi-materi seni penyajian. Melalui proses inquiry ini sangat besar sekali manfaatnya dirasakan mahasiswa. Mahasiswa mengetahui lebih awal produk yang akan dibuat, hal ini sangat membantu untuk tahap persiapan membuat produk, demikian juga mahasiswa dapat mengetahui perkembangan terkini dalam seni penyajian sehingga sangat membantu proses kreativitas dalam pembelajaran yang bersifat *student center*.

Berdasarkan beberapa hal yang dapat diamati, mahasiswa tanpa perintah menyiapkan sendiri peralatan yang akan digunakan dalam proses mewujudkan produk, seperti pisau, gelas, plate dan beebraa barang lainnya.

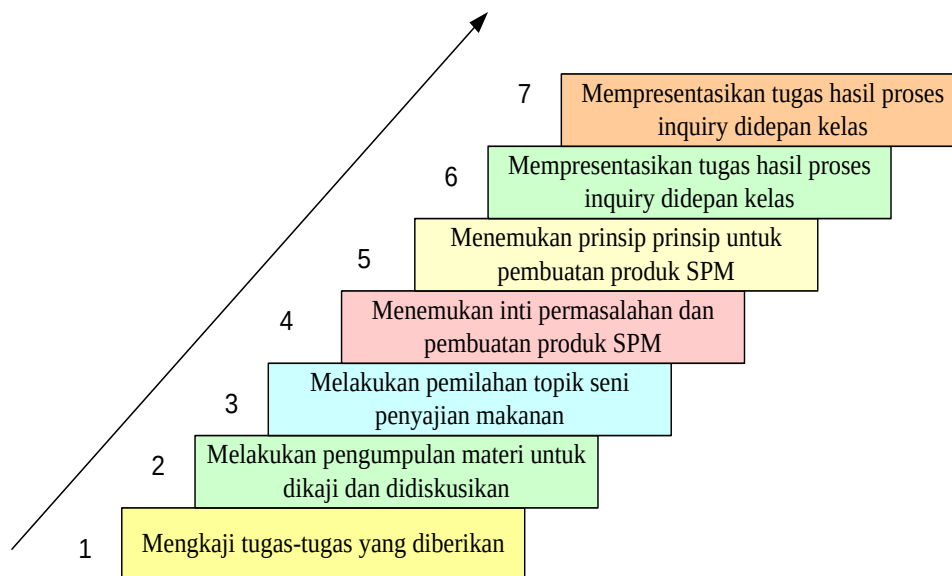
Apabila dikaitkan dengan aktivitas pembelajaran yang harus dilakukan berdasarkan kurikulum 2013 proses ini termasuk kegiatan observasi dan pengamatan, mengamati berbagai fenomena dan mengumpulkan informasi. Proses ini sangat sesuai dengan

pembelajaran bagi mahasiswa sebagai orang dewasa, yang dituntut untuk mampu belajar secara mandiri dan kreatif.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Implementasi metode inquiry dan discovery, dilaksanakan dalam 2 (dua) siklus, yang masing-masing terdiri dari perencanaan, pelaksanaan, observasi dan refleksi. Temuan dari siklus tersebut memantapkan bahwa tahapan inquiry dan discovery yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai peserta didik meliputi 7 (tujuh) tahap yaitu mengkaji tugas-tugas
- yang diberikan, melakukan pengumpulan materi untuk dikaji dan didiskusikan, melakukan pemilahan topik seni penyajian makanan, menemukan inti permasalahan dan pembuatan produk spm, menemukan prinsip prinsip untuk pembuatan produk spm, mempresentasikan tugas hasil proses inquiry didepan kelas, mewujudkan produk yang dikaji sebagai proses inquiry.
2. Manfaat yang dirasakan mahasiswa setelah mengikuti proses inquiry dan discovery adalah: mempunyai wawasan yang lebih luas; mengetahui lebih awal tentang produk yang akan dibuat; mengetahui perkembangan desain terkini; Mengetahui teknik yang baru; Mengetahui peralatan terbaru.



Gambar 2. Tahapan Inquiry-discovery

Saran

1. Seni penyajian makanan merupakan salah satu kompetensi yang harus dikuasai oleh mahasiswa. Penggunaan metode inquiry dan discovery dapat membantu mengatasi kesenjangan karena pesatnya perkembangan

teknologi dan informasi di bidang jasa boga, oleh karena itu metode ini sangat tepat digunakan sebagai salah satu metoda dalam seni penyajian makanan. Mahasiswa terlatih untuk melakukan penemuan sehingga pada saatnya dapat digunakan untuk

- memenuhi kebutuhan dirinya dan masyarakatnya.
2. Penggunaan metode inquiry dan discovery dapat digunakan secara mendalam dalam upaya upaya menggali prinsip, konsep dan teori lebih jauh khususnya ilmu-ilmu pragmatis yang berkembang di lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Calhoun, C.C., Finch, A.V. (1982) . *Vocational Education: Concepts and Operations* (2nd ed.). Belmont, California: Wadworth Publishing Company.
- Finch, C.R., dan Crunkilton, J.R. 1984. *Curriculum Development in Vocational and Technical Education: Planning, Content and Implementation*. Boston: Allyn and Bacon, Inc.
-http://dasar-teori.blogspot.com/2011/08/pengetahuan-metode-pembelajaran_01.html, diakses 20 Februari 2014.
- Oemar Hamalik . (2001). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Bumi Aksara:
- Oemar Hamalik. (2009). *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algensindo
- Purwadarminta. (2007). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. (edisi ketiga). Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional
- Sismono La Ode, dkk . (2006). *Di Belantara Pendidikan Bermoral. Biografi Pemikiran dan Kepemimpinan Prof. Suyanto*, Ph.D. Yogyakarta: UNY Press.