

**EFEKTIVITAS KEGIATAN *FOOD COOKING* KHAS DAERAH PADA
MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN TERHADAP HASIL BELAJAR
SISWA DI KELAS V MIN 01 LUWU**

Skripsi

*Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S.Pd.) Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah Fakultas
Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo*



Pembimbing:

- 1. Dr. Edhy Rustan, M.Pd.**
- 2. Hisbullah, S.Pd., M.Pd.**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN GURU MADRASAH IBTIDAIYAH
FAKULTAS TARBIYAH DAN ILMU KEGURUAN
INSTITUT AGAMA ISLAM NEGERI PALOPO**

2021

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Setelah menelaah dengan seksama skripsi berjudul: “**Efektivitas Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan Terhadap Hasil Belajar Siswa di Kelas V MIN 01 Luwu**”, yang ditulis oleh:

Nama : **Huliati**

NIM : 17 0205 0124

Fakultas : Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

Program Studi : Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah

Menyatakan bahwa skripsi tersebut telah memenuhi syarat-syarat akademik dan layak untuk diajukan pada ujian munaqasyah/tutup.

Demikian persetujuan ini dibuat untuk proses selanjutnya.

Pembimbing I

Pembimbing II

Dr. Edhy Rustan, M.Pd.

Hisbullah, S.Pd., M.Pd.

Tanggal:

Tanggal:

IAIN PALOPO

PRAKATA

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ الْعَالَمِينَ وَالصَّلَاةُ وَالسَّلَامُ عَلَى أَشْرَفِ الْأَنْبِيَاءِ وَالْمُرْسَلِينَ سَيِّدِنَا مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِهِ وَصَحْبِهِ أَجْمَعِينَ أَمَّا بَعْدُ.

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah Swt yang telah menganugrahkan rahmat, hidayah serta kekuatan lahir dan batin, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul “Efektivitas Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu” setelah memulai proses yang panjang.

Salawat dan salam kepada Muhammad saw., kepada para keluarga, sahabat dan pengikut-pengikutnya. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan dalam bidang studi pendidikan guru madrasah ibtidaiyah pada Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo. Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan, bimbingan serta dorongan dari banyak pihak walaupun penulisan skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga dengan penuh ketulusan hati dan keikhlasan, kepada :

1. Prof. Dr. Abdul Pirol, M.Ag., selaku Rektor IAIN Palopo, beserta Dr. H. Muammar Arafat, M.H. selaku Wakil Rektor I Bidang Akademik dan Kelembagaan, Dr. Ahmad Syarief Iskandar, M.M. selaku Wakil Rektor II

Bidang Keuangan dan Perencanaan, dan Dr. Muhaemin, M.A selaku Wakil Rektor III Bidang Kemahasiswaan dan Kerjasama IAIN Palopo.

2. Dr. Nurdin Kaso, M.Pd. selaku Dekan Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Palopo beserta Bapak/Ibu Wakil Dekan I,II, dan III Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Palopo.
3. Dr. Edhy Rustan, M.Pd.. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, dan Mirnawati, S.Pd, M.Pd. selaku Sekretaris Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah di IAIN Palopo beserta staf yang telah membantu dan mengarahkan dalam penyelesaian skripsi.
4. Dr. Edhy Rustan, M.Pd., dan Hisbullah, S.Pd., M.Pd. selaku Pembimbing I dan Pembimbing II yang telah banyak membantu dan mengarahkan dalam penyelesaian skripsi.
5. Seluruh Dosen beserta seluruh staf pegawai FTIK IAIN Palopo yang telah mendidik penulis selama berada di IAIN Palopo dan memberikan bantuan dalam penyusunan skripsi ini.
6. Harmawati, S.Pd.I., selaku Kepala MIN 01 Luwu, beserta Pertiwi, S.Pd. selaku Guru Kelas V MIN 01 Luwu yang telah memberikan izin dan bantuan dalam melakukan penelitian.
7. Terkhusus kepada kedua orang tuaku tercinta Bapak Lukman dan Ibu Hatija, yang telah mengasuh dan mendidik penulis dengan penuh kasih sayang sejak kecil hingga sekarang, dan segala yang telah diberikan kepada anak-anaknya. Paling special Suamiku tercinta Baso dan anak-anakku Andri Nurjaya, Andini Dwi Novianti, Afdan, Aulia Azzahra, dan Al Gazali, yang selama ini

memberikan dorongan dan mendoakanku. Mudah-mudahan Allah Swt., mengumpulkan kita semua dalam surga-Nya kelak.

8. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dalam penulisan skripsi ini.

Penulis tidak dapat membalas, kecuali hanya ucapan terima kasih dan do'a. Semoga Allah Swt membalas dengan balasan yang lebih baik. Penulis menyadari bahwa skripsi ini banyak kekurangan, dan jauh dari kesempurnaan, untuk itu saran kritik yang membangun dari berbagai pihak selalu penulis harapkan. Semoga skripsi ini memberi manfaat bagi penulis khususnya bagi para pembaca pada umumnya. *Jazakumullah ahsanal jaza'*.

Palopo, September 2021

Huliati
NIM : 17.0205.0124

IAIN PALOPO

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR AYAT	ix
DAFTAR HADIS	x
DAFTAR GAMBAR/BAGAN	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Kajian Penelitian Terdahulu yang Relevan.....	7
B. Deskripsi Teori	10
1. Hasil Belajar	10
2. Konsep Kegiatan <i>Food Cooking</i> dalam Pembelajaran	14
3. Konsep Makanan dan Kesehatan	15
4. Konsep Pembelajaran di MI/SD	19
C. Kerangka Pikir.....	21

D. Hipotesis	21
BAB III METODE PENELITIAN	22
A. Pendekatan dan Jenis Penelitian	22
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	22
C. Defenisi Operasional Variable	23
D. Populasi dan Sampel	24
E. Teknik Pengumpulan Data	24
F. Instrumen Penelitian	26
G. Validitas Instrumen Penelitian	28
H. Teknik Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
A. Hasil Penelitian	32
1. Penerapan Kegiatan <i>Food Cooking</i> Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu	36
2. Efektifitas Kegiatan <i>Food Cooking</i> Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu	38
B. Pembahasan.....	44
1. Penerapan Kegiatan <i>Food Cooking</i> Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu	44
2. Efektifitas Kegiatan <i>Food Cooking</i> Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu	46
BAB V PENUTUP.....	48
A. Simpulan	48

B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	52



IAIN PALOPO

DAFTAR KUTIPAN AYAT

Kutipan Ayat QS. al-Baqarah/2: 168.....	17
Kutipan Ayat QS. al-A'raf/7: 31	17



IAIN PALOPO

DAFTAR KUTIPAN HADITS

Kutipan Hadits Riwayat Ahmad	18
------------------------------------	----



IAIN PALOPO

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pikir 21



IAIN PALOPO

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	<i>One Group Pretest Posttest Design</i>	19
Tabel 3.2	Format Observasi Guru	26
Tabel 3.3	Format Observasi Peserta Didik	26
Tabel 3.4	Format Angket Lembar Validasi Instrumen Penelitian ...	27
Tabel 3.5	Kriteria Penilaian Validitas	29
Tabel 3.6	Kategorisasi Uji Efektifitas	31
Tabel 4.1	Data Observasi Pra Tindakan di Kelas V MIN 01 Luwu	32
Tabel 4.2	Hasil Pre-test Peserta Didi Kelas V MI 01 Luwu	33
Tabel 4.3	Kandungan gizi pada makanan “ <i>kapurung</i> ” & “ <i>barobbo</i> ”	35
Tabel 4.4	Hasil Observasi Kegiatan Guru pada Pertemuan I	39
Tabel 4.5	Hasil Observasi Kegiatan Peserta Didik pada Pertemuan I	40
Tabel 4.6	Hasil Observasi Kegiatan Guru pada Pertemuan II	41
Tabel 4.7	Hasil Observasi Kegiatan Peserta Didik pada Pertemuan II	41
Tabel 4.8	Rekapitulasi Hasil Belajar Peserta Didik pada Post-test ...	42
Tabel 4.9	Rekapitulasi Hasil Observasi Pesdik Pertemuan I dan II ...	43
Tabel 4.10	Rekapitulasi Hasil Belajar Pesdik pada Pre-test & Post-test	43

IAIN PALOPO

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1: Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

Lampiran 2: Lembar Kerja Siswa (LKS)

Lampiran 3: Pedoman Observasi

Lampiran 4: Soal Tes

Lampiran 5: Analisis Butir Soal Tes Hasil Belajar

Lampiran 6: Rekapitulasi Tes Hasil Belajar

Lampiran 7: Foto-foto Kegiatan Penelitian

Lampiran 8: Persuratan

Lampiran 9: Daftar Riwayat Hidup



IAIN PALOPO

ABSTRAK

Huliati, 2021. “Efektivitas Kegiatan Food Cooking Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu”. Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo. Dibimbing oleh Edhy Rustan dan Hisbullah.

Skripsi ini membahas tentang Efektivitas Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu. Adapun Permasalahan yang di bahas di dalam skripsi ini yaitu: 1. Bagaimana penerapan kegiatan *food cooking* khas daerah pada materi makanan dan kesehatan di kelas V MIN 01 Luwu, 2. Bagaimana efektivitas kegiatan *food cooking* khas daerah pada materi makanan dan kesehatan di kelas V MIN 01 Luwu. Tujuan penelitian yaitu untuk mendapatkan gambaran dan efektivitas kegiatan *food cooking* khas daerah pada materi makanan dan kesehatan di kelas V MIN 01 Luwu. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimen, dengan menggunakan instrument berupa observasi, tes, wawancara, dan angket. Adapun populasi sekaligus sampel penelitian ini adalah peserta didik kelas V MIN 01 Luwu berjumlah 17 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan *food cooking* khas daerah dilaksanakan dengan mempraktekkan pembuatan makanan “kapurung” dan “barobbo” yang merupakan makanan khas daerah Luwu, dimulai dengan memilih dan menyiapkan bahan, proses memasak, dan cara menyajikan makanan yang sehat dan bergizi, kegiatan praktikum ditutup dengan memberikan soal latihan. Selanjutnya, efektivitas kegiatan *food cooking* khas daerah ini dapat dilihat pada pertemuan I hasil observasi aktivitas belajar siswa berada pada 72,22% dengan kategori efektif, meningkat pada pertemuan II sebanyak 88,89% dengan kategori sangat efektif. Kemudian, hasil tes hasil belajar pada *pre-test* dari 17 jumlah keseluruhan peserta didik kelas V MIN 01 Luwu terdapat 10 orang pada kategori tinggi meningkat pada *post-test* sebanyak 14 orang, jika dipersentasekan dari 58,82% meningkat menjadi 82,35%. Tes hasil belajar menunjukkan bahwa terjadi peningkatan jika dibandingkan antara *pre-test* dengan *post-test*, sehingga dapat disimpulkan bahwa penerapan kegiatan *food cooking* khas daerah efektif digunakan pada materi makanan dan kesehatan di kelas V MIN 01 Luwu.

Kata Kunci: model pembelajaran, *food cooking*, makanan dan kesehatan.

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : NURJUM
NIM : 17 0205 0124
Jurusan : PGMI
Program Studi : PGMI

Menyatakan dengan sebenarnya, bahwa :

1. Skripsi ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan pagiasi atau duplikasi dari tulisan/karya orang lain, yang saya akui sebagai tulisan atau pikiran saya sendiri.
2. Seluruh dari bagian skripsi, adalah karya saya sendiri, kecuali kutipan yang di tunjukan sumbernya, segala kekeliruan yang ada didalamnya adalah tanggung jawab saya.

Demikian pernyataan ini dibuat sebagaimana mestinya. Bilamana kemudian hari ternyata pernyataan saya tidak benar. Maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Palopo, 10 November 2021

Yang Membuat Pernyataan



Nurjumi
Nurjumi
NIM. 1702050124

IAIN PALOPO

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul "Efektivitas Kegiatan Food Cooking Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan Terhadap Hasil Belajar Siswa di Kelas V MIN 01 Laras" yang ditulis oleh Huliati, Nomor Induk Mahasiswa (NIM) 1702050124, mahasiswa Program Studi Pendidikan Guru Mahasiswa Itikatyah Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Institut Agama Islam Negeri Palopo, yang dimunaqasyahkan pada hari Selasa, 12 Oktober 2021 bertepatan dengan 05 Rabiul Awal 1443 Hijriah telah diperbaiki sesuai catatan dan permintaan Tim Penguji, dan diterima sebagai syarat meraih gelar Sarjana Pendidikan (S. Pd).

Palopo, 12 Oktober 2021 M
05 Rabiul Awal 1443 H

TIM PENGUJI

- | | | |
|---------------------------------|---------------|---------|
| 1. Dr. Edhy Rustan, M.Pd. | Ketua Sidang | (.....) |
| 2. Dr. Baderiah, M.Ag. | Penguji I | (.....) |
| 3. Dr. A. Muh. Ajiegoena, M.Pd. | Penguji II | (.....) |
| 4. Dr. Edhy Rustan, M.Pd. | Pembimbing I | (.....) |
| 5. Hisbullah, S.Pd., M.Pd. | Pembimbing II | (.....) |

Mengetahui :

a.n. Rektor IAIN Palopo
Dekan Fakultas
Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

Dr. Nurdin K., M.Pd.
NIP 19681231 199903 1 014

a.n. Ketua Program Studi
Sekretaris Prodi

Nurhayati, S.Pd., M.Pd
NIDN 2003048501

IAIN PALOPO

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) merupakan konsep pembelajaran alam dan mempunyai hubungan yang sangat luas terkait dengan kehidupan. IPA merupakan pengetahuan teoritis yang diperoleh atau disusun dengan cara yang khas atau khusus, yaitu dengan melakukan observasi, eksperimentasi, penyimpulan, penyusunan teori, eksperimentasi, observasi dan demikian seterusnya kait mengkait antara cara yang satu dengan cara yang lain.¹ Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa IPA merupakan pengetahuan dari hasil kegiatan manusia yang diperoleh dengan menggunakan langkah-langkah ilmiah atau yang sering disebut dengan metode ilmiah manusia.

Proses pembelajaran IPA tidak sekedar teori saja, tapi lebih menekankan pada pengalaman secara langsung untuk memahami alam sekitar dan untuk mengembangkan rasa ingin tahu dan daya berpikir kritis terhadap suatu masalah. Seperti dalam Permendiknas No. 22 tahun 2006 tentang Standar Isi disebutkan bahwa Ilmu Pengetahuan Alam (IPA) berkaitan dengan cara mencari tahu tentang alam secara sistematis, sehingga IPA bukan hanya penguasaan kumpulan pengetahuan yang berupa fakta-fakta, konsep-konsep, atau prinsip-prinsip saja tetapi juga merupakan suatu proses penemuan. Dapat dipahami bahwa IPA adalah usaha manusia dalam memahami alam semesta melalui pengamatan yang tepat

¹ Hisbullah Hisbullah and Nurhayati Selvi, *Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam Di Sekolah Dasar* (Makassar: Aksara Timur, 2018).

pada sasaran, serta menggunakan prosedur, dan dijelaskan dengan penalaran sehingga mendapatkan suatu kesimpulan.² Olehnya itu, pembelajaran IPA diharapkan menjadi sarana bagi siswa untuk mempelajari dirinya sendiri, lingkungan, dan alam sekitarnya untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.

Alam tidak lepas dengan keberadaan budaya manusia, sehingga budaya lahir mencerminkan alam yang berada pada daerah tersebut. Membahas tentang sebuah budaya dari berbagai daerah yang ada di Indonesia yang sangat beragam, mulai dari tarian, pakaian, adat-istiadat, sampai pada makanan yang begitu bervariasi. Makanan yang disajikan tiap daerah bukan hanya berbeda antar propinsi atau kabupaten/kota, namun juga berbeda antar wilayah geografis, sehingga memungkinkan lahir berbagai jenis makanan tiap kampung atau desa. Kekayaan budaya ini dapat dijadikan sebagai alat untuk merancang model pembelajaran.

Observasi yang peneliti lakukan pada kelas V MIN 01 Luwu, pada saat guru membahas materi yang berkaitan dengan IPA peserta didik kurang termotivasi dan antusias dalam pembelajaran, sehingga terlihat ada beberapa siswa yang diam, bahkan terdapat beberapa peserta didik yang terlihat ngobrol dengan temannya. Saat peneliti mewawancarai guru kelasnya, peneliti mendapat informasi bahwa untuk mengajar guru lebih banyak memberikan tugas secara mandiri berdasarkan buku pegangan peserta didik, yang hanya diawali dengan penjelasan pengantar. Hal tersebut dapat dimaklumi karena saat ini selain mengajar, guru juga disibukkan dengan administrasi pembelajaran sehingga guru tidak memiliki lagi

²Fajar Ayu Astari, Suroso Suroso, and Yustinus Yustinus, 'Efektifitas Penggunaan Model Discovery Learning dan Model Problem Based Learning terhadap Hasil Belajar IPA Siswa Kelas 3 SD', *Jurnal Basicedu*, 2.1 (2018), 1–10.

waktu untuk merancang model pembelajaran yang dapat membuat peserta didik antusias dalam pembelajaran. Model pembelajaran yang menyenangkan dapat diperoleh jika bersifat kontekstual dengan kehidupan peserta didik.

Pembelajaran yang menyenangkan dan efektif jika dilakukan atau dirancang sesuai dengan keadaan kontekstual peserta didik. Salah satu bentuk kontekstual yang berada disekitar peserta didik yang bisa dinikmati tiap hari adalah makanan khas daerah. Dapat dipahami bahwa salah satu karakteristik pembelajaran IPA untuk memahamkan materi secara langsung kepada peserta didik adalah dengan cara praktikum. Olehnya itu, pada materi IPA yang membahas tentang makanan dan kesehatan dapat dirancang kedalam suatu model pembelajaran berbasis kegiatan memasak makanan atau *food cooking*.

Kegiatan memasak (*food cooking*), merupakan sebuah kegiatan pembelajaran yang dikemas dalam sebuah kegiatan praktikum masak-memasak. Kegiatan masak-memasak merupakan salah satu kegiatan yang sangat dekat dengan kehidupan peserta didik, sehingga jika dipadukan dalam pembelajaran dapat menciptakan pembelajaran yang kontekstual.

Pada model pembelajaran berbasis *food cooking* diharapkan peserta didik dapat memahami bagaimana cara memilih bahan sampai mengolah makanan yang sehat dan menyehatkan. Peserta didik akan termotivasi dalam pembelajaran karena akan terlibat langsung dalam kegiatan praktikum ini. Sehingga, akan memberikan pengetahuan yang sangat berharga bagi peserta didik dalam kehidupannya.

Sepanjang penelusuran peneliti belum ada yang melakukan penelitian seperti ini, sehingga dirasa perlu melakukan penelitian yang berciri tentang *food cooking*. Harapan besar dari penelitian ini adalah dapat memberikan pengetahuan baru bagi guru untuk merancang model pembelajaran yang menarik di sekolah, sehingga peserta didik bersemangat dan aktif dalam pembelajaran, terutama dalam pembelajaran IPA.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimanakah gambaran kegiatan *food cooking* khas daerah pada materi makanan dan kesehatan di Kelas V Min 01 Luwu?
2. Bagaimanakah efektivitas kegiatan *food cooking* khas daerah pada materi makanan dan kesehatan terhadap hasil belajar siswa di Kelas V MIN 01 Luwu?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk:

1. Menggambarkan kegiatan *food cooking* khas daerah pada materi makanan dan kesehatan di kelas V MIN 01 Luwu.
2. Menganalisis efektivitas kegiatan *food cooking* khas daerah pada materi makanan dan kesehatan terhadap hasil belajar siswa di Kelas V MIN 01 Luwu.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberi manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoretis

Secara teoretis, manfaat penelitian ini antara lain:

- a. Secara teoretis penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai bahan serta pengetahuan baru bagi peserta didik maupun pendidik khususnya pada model pembelajaran.
- b. Penelitian ini diharapkan pula menjadi sumber referensi bagi penelitian lainnya untuk mengembangkan model pembelajaran.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, manfaat penelitian ini antara lain :

a. Bagi Siswa

Mempermudah siswa agar memahami pembelajaran khususnya pada tema “makanan dan kesehatan” serta dapat mencapai kompetensi dasar dengan tidak melupakan makanan khas daerah dengan bantuan model pembelajaran.

b. Bagi Guru

Memberikan pemahaman tentang model pembelajaran terutama dalam merancang model pembelajaran IPA yang bervariasi salah satunya adalah menggunakan kegiatan *food cooking* sebagai referensi yang dapat digunakan dalam kegiatan pembelajaran untuk menunjang jenis model pembelajaran.

c. Bagi Sekolah

Sebagai acuan untuk meningkatkan kualitas pembelajaran terutama dalam pengadaan model pembelajaran yang bervariasi salah satunya adalah *food cooking*.



IAIN PALOPO

BAB II

KAJIAN TEORETIS

A. Kajian Terdahulu yang Relevan

Penelitian relevan pertama yang diteliti oleh Luh Putu Juniyanasari, Ketut Pudjawan, dan Putu Rahayu Ujjanti, berjudul “Penerapan Pembelajaran Kontekstual Melalui *Cooking Class* untuk Meningkatkan Keterampilan Motorik Halus pada Anak”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peningkatan keterampilan motorik halus pada anak TK kelompok B setelah penerapan pembelajaran kontekstual melalui *cooking class*. Penelitian ini termasuk penelitian tindakan kelas (*Classroom Action Research*). Subjek dari penelitian ini adalah 24 orang anak di kelompok B PAUD ABC Singaraja semester II tahun pelajaran 2014/2015. Data penelitian tindakan kelas ini dikumpulkan melalui metode observasi menggunakan lembar observasi. Analisis data menggunakan analisis statistik deskriptif dan analisis statistik deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilaksanakan dengan 2 siklus. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada siklus I rata-rata persentase keterampilan motorik halus adalah 69,79% berada pada kategori sedang, sedangkan terjadi peningkatan pada siklus II menjadi 80,99% dengan kategori tinggi, hal tersebut menandakan bahwa terdapat peningkatan rata-rata persentase keterampilan motorik halus pada anak kelompok B PAUD ABC Singaraja pada siklus I dan siklus II sebesar 11,2%.¹ Jadi, penerapan

¹ Luh Putu Juniyanasari, M. Pd Dr. Ketut Pudjawan, and S. Psi Putu Rahayu Ujjanti, ‘Penerapan Pembelajaran Kontekstual Melalui *Cooking Class* Untuk Meningkatkan Keterampilan Motorik Halus Pada Anak’, *Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini Undiksha*, 3.1 (2015) <<https://doi.org/10.23887/paud.v3i1.5883>>.

pembelajaran kontekstual melalui cooking class dapat meningkatkan keterampilan motorik halus pada anak kelompok B PAUD ABC Singaraja menunjukkan bahwa kegiatan cooking dalam pembelajaran sangat efektif dilaksanakan.

Cooking class dalam pembelajaran anak kelompok B PAUD lebih menekankan pada peningkatan keterampilan motoric halus anak, sehingga kegiatan cooking class ini dapat menciptakan pembelajaran kontekstual. Terdapat perbedaan dalam penelitian ini karena dilakukan pada kelas tinggi usia SD, dimana anak telah mampu bekerja secara sendiri dan telah memiliki pemahaman awal tentang materi yang di ajarkan, serta dapat secara mandiri memilih dan menjelaskan cara pengolahan makanan terutama pada materi makanan dan kesehatan.

Penelitian kedua dari Abdi Tuter Prayogo, berjudul “Pengaruh Penerapan Model Pembelajaran Kontekstual Terhadap Hasil Belajar PAI Materi Makanan dan Minuman Halal Haram Siswa Kelas VIII di SMPIT Al-Azhaar Trenggalek”. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara lapangan di SMPIT Al-Azhaar Trenggalek dapat diambil kesimpulan bahwa pembelajaran PAI materi makanan dan minuman halal haram sangat membutuhkan model pembelajaran yang tepat sebagai proses penyampaiannya. Hal ini disebabkan cara mengajar guru sebelumnya hanya menggunakan model pembelajaran konvensional, padahal respondennya sudah jelas siswa memiliki latar belakang pendidikan yang tidak sama. Latar belakang tersebut yang membuat peneliti tergerak untuk mencoba mengaplikasikan sebuah model pembelajaran yang merupakan adopsi dari model pembelajaran pada materi lain, yaitu model pembelajaran kontekstual. Penelitian

ini juga merupakan penelitian eksperimen dengan desain One Group Pre-Test-Post-Test Design. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan peggaplikasian model pembelajaran kontekstual selama proses pembelajaran dapat meningkatkan hasil belajar siswa pada materi pengenalan makanan dan minuman halal haram. Hasil belajar dengan penerapan model pembelajaran kontekstual lebih baik dari pada hasil belajar dengan menerapkan model pembelajaran konvensional.² Materi makanan dan kesehatan jika disajikan dengan menggunakan pembelajaran kontekstual maka akan sangat membantu dalam meningkatkan hasil belajar siswa.

Bembelajaran kontekstual dapat memberikan pengalaman langsung bagi siswa dalam memahami tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Tujuan pembelajaran di tingkat sekolah dasar adalah mudah dipahami oleh siswa secara konkret (nyata).

Penelitian ketiga oleh Elmi Listyoningsih dan Ali Khumaidi, berjudul “Peningkatan Hasil Belajar Siswa Melalui Model Pembelajaran Penemuan Example Non-example pada Materi Hubungan Makanan dan Kesehatan di Kelas V SD Negeri Simbatan Lamongan”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peningkatan hasil belajar siswa melalui model pembelajaran discovery (Example Non-Example) tentang hubungan pangan dan kesehatan pada pelajaran IPA di Kelas V SD Simbatan Lamongan. Prosedur penelitian yang dilakukan berupa perencanaan, pelaksanaan tindakan, observasi/observasi, dan evaluasi-refleksi.

² Abdi Tuter Prayogo, ‘Pengaruh Penerapan Model Pembelajaran Kontekstual Terhadap Hasil Belajar PAI Materi Makanan Dan Minuman Halal Haram Siswa Kelas VIII Di SMPIT Al-Azhaar Trenggalek’ (IAIN Tulungagung, 2018) <<https://doi.org/10/DAFTAR%20RUJUKAN.pdf>>.

Berdasarkan hasil peningkatan pembelajaran, penguasaan materi pembelajaran siswa menunjukkan peningkatan. Hal ini terlihat dari hasil belajar siswa dari 63,33 menjadi 81,57.³ Dapat dipahami bahwa penggunaan model atau pendekatan yang memberikan contoh secara kontekstual dapat meningkatkan hasil belajar.

Ketiga penelitian tersebut terdapat kesamaan dengan judul yang akan diteliti oleh penulis, yakni model pembelajaran yang berorientasi pada upaya menciptakan pembelajaran secara alami sesuai dengan kondisi real peserta didik pada materi makanan dan kesehatan, sehingga dapat meningkatkan hasil belajar siswa. Namun, ketiganya tidak menjelaskan secara spesifik seperti apa jenis makanan dan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai, jenis makanan yang dipraktikkan dapat memenuhi indikator tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Pada penelitian ini berfokus pada pemberian pengalaman kepada siswa kandungan makan yang baik bagi kesehatan, cara memilih bahan, dan cara mengolah makanan yang sehat.

B. Deskripsi Teori

1. Hasil Belajar

Hasil belajar merupakan kemampuan-kemampuan dimiliki siswa setelah menerima pengalaman belajarnya. Kemampuan-kemampuan tersebut mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotorik. Hasil belajar dapat dilihat melalui kegiatan evaluasi yang bertujuan untuk mendapatkan data pembuktian yang akan

³ Elmi Listyoningsih and Ali Khumaidi, 'Peningkatan Hasil Belajar Siswa Melalui Model Pembelajaran Penemuan Example Non-Example Pada Materi Hubungan Makanan Dan Kesehatan Di Kelas V SD Negeri Simbatan Lamongan', *Indonesian Journal of Science Learning*, 1.1 (2020), 1-4 <<https://doi.org/10.15642/ijsl.v1i1.630>>.

menunjukkan tingkat kemampuan siswa dalam mencapai tujuan pembelajaran.⁴ Hasil belajar yang diteliti dalam penelitian ini ialah hasil belajar kognitif yang mencakup tiga tingkatan yaitu pengetahuan, pemahaman, dan penerapan. Instrumen yang digunakan untuk mengukur hasil belajar siswa pada aspek kognitif ialah tes.

Menurut Dimiyati dan Mudjiono, hasil belajar ialah hasil yang dicapai dalam bentuk angka-angka atau skor setelah diberikan tes hasil belajar pada setiap akhir pembelajaran.⁵ Nilai yang diperoleh siswa menjadi acuan untuk melihat penguasaan siswa dalam menerima materi pelajaran. Sejalan dengan itu, Djamarah dan Zain juga berpendapat bahwa hasil belajar ialah apa yang diperoleh siswa setelah dilakukan aktifitas belajar.⁶ Kedua pendapat ini mengarahkan hasil belajar kepada hasil angka atau nilai yang didapatkan pada aspek kognitif.

Namun lain halnya dengan Hamalik yang berpendapat bahwa Hasil belajar ialah sebagai terjadinya perubahan tingkah laku pada diri seseorang yang dapat di amati dan di ukur bentuk pengetahuan, sikap dan keterampilan.⁷ Perubahan tersebut dapat diartikan sebagai terjadinya peningkatan dan pengembangan yang lebih baik sebelumnya yang tidak tahu menjadi tahu. Sejalan dengan hal tersebut,

⁴Wahyu Bagja Sulfemi, 'Penerapan Model Pembelajaran Discovery Learning Meningkatkan Motivasi Dan Hasil Belajar Pendidikan Kewarganegaraan', *Jurnal Rontal Keilmuan Pancasila Dan Kewarganegaraan*, 5.1 (2019) <<https://doi.org/10.29100/jr.v5i1.1021>>.

⁵Siti Suprihatin, 'Pengaruh Model Pembelajaran Jigsaw Terhadap Hasil Belajar Studi Masyarakat Indonesia Mahasiswa', *PROMOSI: Jurnal Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 5.1 (2017) <<https://doi.org/10.24127/ja.v5i1.849>>.

⁶Gemi Yuliati, 'Peningkatan Hasil Belajar Matematika Siswa Kelas XI IPA 3 SMA Negeri 1 Batukliang Melalui Penggunaan Model Pembelajaran Student Teams Achievement Division', *Jurnal Kependidikan: Jurnal Hasil Penelitian dan Kajian Kepustakaan di Bidang Pendidikan, Pengajaran dan Pembelajaran*, 4.1 (2018), 31–40 <<https://doi.org/10.33394/jk.v4i1.899>>.

⁷Imam Mashuri, Riza Faishol, and Ainur Rofiq, 'Komparasi Hasil Belajar Siswa Kelas X MAN 2 Banyuwangi Dalam Pembelajaran Materi Akidah Akhlak Menggunakan Metode Pembelajaran Make A Match Dan Picture and Picture', *INCARE, International Journal of Educational Resources*, 2.1 (2021), 039–053.

Mulyasah bahwa hasil belajar ialah prestasi belajar siswa secara keseluruhan yang menjadi indikator kompetensi dan derajat perubahan perilaku yang bersangkutan.⁸

Pendapat lain juga dari Winkel, yang mengatakan bahwa hasil belajar ialah perubahan yang mengakibatkan manusia berubah dalam sikap dan tingkah lakunya.⁹ Ketiga pendapat ini menyatakan bahwa hasil belajar bukan hanya pada nilai angka-angka yang diperoleh melalui kognitif, namun juga semua aspek atau yang diperoleh pada semua ranah, yaitu kognitif, afektif, dan psikomotorik.

Menurut Benjamin S. Bloom, hasil belajar dapat diperoleh enam jenis perilaku ranah kognitif,¹⁰ sebagai berikut:

- a. Pengetahuan, mencapai kemampuan ingatan tentang hal yang telah dipelajari dan tersimpan dalam ingatan. Pengetahuan itu berkenaan dengan fakta, peristiwa, pengertian kaidah, teori, prinsip atau metode.
- b. Pemahaman, mencakup kemampuan menangkap arti dan makna tentang hal yang dipelajari.
- c. Penerapan, mencakup kemampuan menerapkan metode dan kaidah untuk menghadapi masalah yang nyata dan baru misalnya menggunakan prinsip.
- d. Analisis mencakup kemampuan merinci suatu kesatuan ke dalam bagian-bagian sehingga struktur keseluruhan dapat dipahami dengan baik, misalnya mengurangi masalah menjadi bagian yang telah kecil.
- e. Sintesis, mencakup kemampuan membentuk suatu pola baru, misalnya kemampuan menyusun suatu program.
- f. Evaluasi mencakup kemampuan membentuk pendapat tentang beberapa hal berdasarkan kriteria tertentu, misalnya kemampuan menilai hasil ulangan.

Menurut Sudjana, mengutarakan tujuan penilaian hasil belajar sebagai berikut:

⁸ Uke Lismiyanti, 'Implementasi Kurikulum 2013 dalam Pembelajaran Pendidikan Agama Islam untuk Anak Berkebutuhan Khusus di SLB Negeri Sebakul Bengkulu Tengah' (unpublished diploma, IAIN BENGKULU, 2019) <<http://repository.iainbengkulu.ac.id/3607/>> [accessed 11 November 2021].

⁹ Regita Tamara BR Barus, 'Penerapan Metode Outdoor Study dalam Pembelajaran IPA untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas IV SD Negeri 053963 Raja Tengah Tahun Ajaran 2018/2019' (unpublished skripsi, UNIVERSITAS QUALITY, 2019) <<http://portaluniversitasquality.ac.id:55555/439/>> [accessed 11 November 2021].

¹⁰ Wahyu Bagja Sulfemi, 'Hubungan Motivasi Belajar Dengan Hasil Belajar IPS DI SMP Kabupaten Bogor' (INA-Rxiv, 2019) <<https://doi.org/10.31227/osf.io/u8nvd>>.

- a. Mendeskripsikan kecakapan belajar siswa sehingga dapat diketahui kelebihan dan kekurangannya dalam berbagai bidang studi atau mata pelajaran yang ditempuhnya. Dengan pendeskripsian kecakapan tersebut dapat diketahui pula posisi kemampuan siswa dibandingkan dengan siswa lainnya.
- b. Mengetahui keberhasilan proses pendidikan dan pengajaran di sekolah yakni seberapa jauh keefektifannya dalam mengubah tingkah laku siswa ke arah tujuan pendidikan yang diharapkan.
- c. Menentukan tindak lanjut hasil penilaian yakni melakukan perbaikan dan penyempurnaan dalam hal program pendidikan dan pengajaran serta sistem pelaksanaannya.
- d. Memberikan pertanggungjawaban “accountability” dari pihak sekolah kepada pihak-pihak yang berkepentingan.

Ditinjau dari fungsinya, Sudjana membagi penilaian ke dalam lima jenis,¹¹ yang diantaranya yaitu:

- a. Penilaian formatif ialah penilaian yang dilaksanakan di akhir program belajar mengajar untuk melihat tingkat keberhasilan proses belajar mengajar itu sendiri.
- b. Penilaian sumatif ialah penilaian yang dilaksanakan di akhir unit program yaitu akhir caturwulan, akhir semester dan akhir tahun, penilaian ini berorientasi pada produk bukan pada proses.
- c. Penilaian diagnostik ialah penilaian yang bertujuan untuk melihat kelemahan-kelemahan siswa serta faktor penyebabnya.
- d. Penilaian selektif ialah penilaian yang bertujuan untuk keperluan seleksi, misalnya ujian saringan masuk ke lembaga pendidikan tertentu.
- e. Penilaian penempatan ialah penilaian yang dilakukan untuk mengetahui keterampilan prasyarat yang diperlukan bagi suatu program belajar dan penguasaan belajar seperti yang diprogramkan sebelum memulai kegiatan belajar untuk program itu.

Hasil belajar sebagai salah satu indikator pencapaian tujuan pembelajaran dikela tidak terlepas dari faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar itu sendiri. Menurut Sugihartono dkk, menyebutkan faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar,¹² sebagai berikut:

¹¹ Julita Herawati, ‘Hubungan Keterampilan Pengelolaan Kelas Dan Pemberian Motivasi Belajar Dengan Hasil Belajar PAK’, *JURNAL PIONIR*, 6.1 (2020) <<http://jurnal.una.ac.id/index.php/pionir/article/view/1064>> [accessed 11 November 2021].

¹² Esty Apridasari, ‘Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Belajar Mahasiswa Dalam Mata Kuliah Bidang Akuntansi’, *Jurnal Dewantara*, 2.02 (2016), 230–40.

- a. Faktor internal ialah faktor yang ada dalam diri individu yang sedang belajar, faktor internal meliputi, faktor jasmaniah dan faktor psikologis.
- b. Faktor eksternal ialah faktor yang ada diluar individu, faktor eksternal meliputi faktor keluarga, faktor sekolah dan faktor masyarakat.

Dapat disimpulkan bahwa hasil belajar merupakan segala hasil aktifitas belajar siswa, baik secara proses maupun di akhir pembelajaran. Hasil belajar yang dimaksudkan adalah merupakan rangkaian hasil belajar yang terdiri atas kemampuan secara kognitif, afektif, dan psikomotorik.

2. Konsep Kegiatan *Food Cooking* dalam Pembelajaran

Kegiatan *food cooking* merupakan salah satu bentuk pemberian pengalaman langsung bagi peserta didik dalam pembelajaran, selain mudah memahami materi yang diberikan oleh guru, peserta didik juga termotivasi dalam pembelajaran. Mengajarkan materi dalam kegiatan praktikum dapat memberikan pemahaman secara langsung kepada peserta didik sehingga mendapatkan pembelajaran secara kontekstual.¹³

Kegiatan *food cooking* dapat diartikan sebagai kegiatan memasak. Jadi, dalam pembelajaran peserta didik melakukan kegiatan memasak, yang dimulai dari cara memilih bahan dan alat, cara memproses memasak, lalu cara menyajikan makanan dengan benar.¹⁴ Olehnya itu, kegiatan *food cooking* ini dapat dibuat dalam kegiatan praktikum yang disusun dalam lembar kegiatan praktikum atau lembar kerja siswa (LKS).

¹³ Endang Tri Wahyuni, 'Pembelajaran Kontekstual Dengan Metode Self Direct Untuk Meningkatkan Keterampilan Melakukan Praktikum Materi Sistem Pencernaan', *Prosiding SNPS (Seminar Nasional Pendidikan Sains)*, 1.0 (2014) <<https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/snps/article/view/5093>> [accessed 11 November 2021].

¹⁴ Rifka Zulaidah and Joko Widodo, 'Penanaman Sikap Kewirausahaan Melalui Praktik Kejuruan Produk Kreatif Dan Kewirausahaan', *Economic Education Analysis Journal*, 9.2 (2020), 456–72 <<https://doi.org/10.15294/eeaj.v9i2.39268>>.

LKS kegiatan praktikum disusun berdasarkan aktivitas praktikum pembelajaran, yang memuat materi, tujuan praktikum, alat dan bahan, langkah-langkah kegiatan, dan evaluasi hasil kegiatan praktikum. Kegiatan praktikum didesain sesuai dengan materi yang diajarkan, yang fokus pada tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

Adapun langkah-langkah kegiatan *food cooking*, dapat disajikan sebagai berikut:

- a. Menentukan materi dan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.
- b. Menyiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan dalam kegiatan *food cooking*.
- c. Melakukan proses pembersihan, pemotongan bahan, dan meracik bumbu.
- d. Melakukan proses memasak, memastikan tingkat kematangan masakan dengan benar.
- e. Menyajikan hasil masakan dengan benar, bersih, dan menarik di pandang mata.¹⁵

Kegiatan *food cooking* ini hanya fokus pada penyajian materi yang berkaitan dengan makanan dan kesehatan. Olehnya itu, jika peserta didik mempelajari tentang bagaimana cara memilih dan mengolah makanan sangat cocok menggunakan kegiatan *food cooking* ini dalam pembelajaran.

3. Konsep Makanan dan Kesehatan

Makanan merupakan asupan yang penting bagi tubuh makhluk hidup, teruma bagi tubuh manusia. Makanan yang baik dan menyehatkan bagi tubuh manusia harus mengandung gizi seimbang, yaitu terdapat karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan bila perlu menambahkan kalsium untuk pertumbuhan dan

¹⁵ Lia Kurniawaty, 'Peningkatan Pengetahuan Tentang Makanan Sehat Melalui Kegiatan Bermain Cooking Class', *Jurnal CARE (Children Advisory Research and Education)*, 4.2 (2017) <<http://e-journal.unipma.ac.id/index.php/JPAUD/article/view/955>> [accessed 11 November 2021].

kesehatan tulang.¹⁶ Makanan yang masuk dalam tubuh menentukan kesehatan bagi tubuh manusia, bukan hanya kandungan gizinya, namun juga harus tepat dalam menentukan jumlahnya, sehingga makanan dapat mendatangkan kesehatan

Pengertian yang baku mengenai kesehatan, dalam rumusan WHO (World Health Organization) atau Organisasi Kesehatan Dunia; *“Health is state of physical, mental, and social well being not merely the of disease or infirmity”*,¹⁷ yang berarti sehat adalah keadaan fisik, mental dan sosial yang baik tidak saja karena tidak ada penyakit atau cacat.

Guna lebih memahami makna kesehatan, adalah dengan mengenali lawannya yaitu sakit atau penyakit. Penyakit adalah sesuatu yang mengandung penyebab, gejala-gejala atau sintom penyakit, baik perubahan yang terlihat pada tubuh jasmaniyah yang disebut dengan tanda-tanda klinis maupun perubahan yang ditemukan dari hasil laboratorium seperti perubahan sel-sel darah merah, gula darah, perubahan jumlah atau komponen air seni, tinja dan seterusnya.

Islam sangat memperhatikan kesehatan dengan selalu mengingatkan umat muslim untuk menjaga kebersihan.¹⁸ Hal ini dapat dilihat dari perintah bersuci sebelum melaksanakan ibadah shalat, tawaf, dan beberapa ibadah lainnya. Yang konkretnya adalah membersihkan badan dari hadas besar dan kecil, serta menghilangkan segala najis yang melekat pada tubuh, pakaian dan tempat. Juga bermakna pensucian diri dari memakan makanan yang tidak halal, dan pensucian

¹⁶ Herviza Wulandary Pane and others, *Gizi dan Kesehatan* (Medan: Yayasan Kita Menulis, 2020).

¹⁷ Dmitry M. Davydov, ‘Health in Medicine: The Lost Graal’, *Journal of Psychosomatic Research*, 111 (2018), 22–26 <https://doi.org/10.1016/j.jpsychores.2018.05.006>.

¹⁸ Bkti Rahmasari, ‘Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan dalam Perspektif Hadis’, 2017 <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/36759> [accessed 22 December 2020].

jiwa dari sifat-sifat yang tercela, seperti dengki, takabbur, dan penyakit jiwa dan mental lainnya. Allah Swt berfirman dalam QS. Al-Baqarah/2: 168:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطَوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ
عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Terjemahnya:

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu”.

Allah swt. telah memerintahkan umat manusia untuk makan dengan apa yang telah diberikan-Nya. Namun dengan syarat rezki yang diberikan adalah rezki yang halal. Demikian pula diperintahkan untuk bersyukur kepada-Nya setelah memperoleh nikmat tersebut. Selain perintah memakan makanan yang halal, juga tidak dibenarkan untuk berlebihan. Sebagaimana pandangan al-Turtusy yang terkatip dalam Eksiklopedia, bahwa usus manusia itu panjangnya 18 jengkal. Sebaiknya tidak makan melebihi sepertiga usus, yaitu enam jengkal. Dan disunnahkan mengurangi dengan makanan yang cukup untuk menegakkan tulang belakangnya untuk bekerja dan beribadah.

Bersikap berlebihan dalam makanan adalah salah satu hal yang tidak dianjurkan oleh syara', dalam hal ini Allah subhanahu wata'ala berfirman:

يَا بَنِي آدَمَ خُذُوا زِينَتَكُمْ عِنْدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوا وَشَرِبُوا وَلَا تُسْرِفُوا إِنَّهُ لَا يُحِبُّ
الْمُسْرِفِينَ

Terjemahnya:

“Hai anak Adam, pakailah pakaianmu yang indah di setiap (memasuki) mesjid, makan dan minumlah, dan janganlah berlebih-lebihan. Sesungguhnya Allah tidak menyukai orang-orang yang berlebih-lebihan”. (QS. Al-A'raf/7: 31)

Rasulullah sendiri menganjurkan pada umatnya agar tidak berlebihan dalam makan dan minum. Beliau menyarankan agar seseorang makan dan minum dalam kadar yang sedikit, cukup makan beberapa suapan dengan kadar yang dapat menegakkan punggungnya. Hal ini seperti yang dijelaskan dalam hadits berikut:

ما ملأ آدمي وعاء شراً من بطن، بحسب ابن آدم أكلات يُقمن صلبه، فإن كان لا محالة،
فتلث ل طعامه، وتلث ل شرابه، وتلث ل نفسيه

Artinya:

“Tiada tempat yang manusia isi yang lebih buruk ketimbang perut. Cukuplah bagi anak adam memakan beberapa suapan untuk menegakkan punggungnya. Namun jika ia harus (melebihinya) maka hendaknya sepertiga perutnya (diisi) untuk makanan, sepertiga untuk minuman, dan sepertiga lagi untuk bernapas.” (HR. Ahmad)

Dalam hadits di atas tersirat pemahaman bahwa jika seseorang tidak merasa cukup dengan makanan yang hanya dapat menegakkan punggungnya (makanan yang sedikit) maka hendaknya kadar makanan dan minuman yang dikonsumsi tidak melebihi kadar dua pertiga perut, agar ia dapat menyisakan sepertiga perutnya untuk bernapas dengan mudah .

Pada kenyataannya, dapat disadari bahwa sebagian besar penyakit disebabkan oleh makan dan minum yang berlebihan (atau kekurangan dari segi gizinya) dan merupakan penyebab utama buruknya kesehatan. Bahkan menjadi ancaman yang berbahaya bagi fisik dan anggota tubuh, lebih dari itu akan mengakibatkan warna tubuh berubah menjadi kuning, melemahkan tubuh dan membatasi pernafasan. Hati (qalbu) akan menjadi terhalang dari memperoleh cahaya-cahaya suci dari Allah.

Agar tubuh bisa mendapatkan makan yang sehat, maka didalam mengolah makanan harus bersih dan terjaga dari bakteri. Pengolahan makanan yang tidak baik dapat mengakibatkan gangguan kesehatan. Makanan yang sehat biasanya berasal dari bahan-bahan alami, seperti halnya dalam pengolahan makanan khas daerah yang mengedepankan prinsip kealamiahannya bahan yang langsung di dapatkan dari alam.

3. Konsep Pembelajaran di MI/SD

Pembelajaran pada jenjang Madrasah Ibtidaiyah (MI) atau Sekolah Dasar (SD), lebih menekankan pada pembelajaran kontekstual. Pembelajaran kontekstual merupakan konsep belajar yang membantu guru mengaitkan materi yang diajarkan dengan situasi di dunia nyata siswa.¹⁹ Menurut Depdiknas, metode pembelajaran ini harus mampu mendorong siswa menciptakan hubungan antara pengetahuan yang dimilikinya dengan penerapannya dalam kehidupan sehari-hari.

Menurut Elaine B. Johnson, pembelajaran kontekstual merupakan sebuah proses pendidikan untuk menolong para siswa/siswi melihat makna dalam pelajaran yang mereka pelajari, caranya ialah dengan menghubungkan subjek-subjek akademik yang sudah dipelajari dengan konteks kehidupan sehari-hari.²⁰

Menurut Wina Sanjaya, pembelajaran kontekstual adalah suatu pendekatan pembelajaran yang menekankan pada proses keterlibatan siswa secara penuh

¹⁹ Wahyu Susiloningsih, 'Model Pembelajaran CTL (Contextual Teaching and Learning) dalam Meningkatkan Hasil Belajar Mahasiswa PGSD Pada MataKuliah Konsep IPS Dasar', *PEDAGOGIA: Jurnal Pendidikan*, 5.1 (2020), 57–66 <<https://doi.org/10.21070/pedagogia.v5i1.89>>.

²⁰ Aminatus Zulfa, 'Peningkatan Keterampilan Menulis Cerita Naratif Pada Mata Pelajaran Bahasa Indonesia Melalui Model Contextual Teaching and Learning Siswa Kelas III MI Darun Najah Sidoarjo' (unpublished undergraduate, UIN Sunan Ampel Surabaya, 2018) <<http://digilib.uinsby.ac.id/26444/>> [accessed 11 November 2021].

untuk menemukan materi yang dipelajari dan menghubungkannya dengan situasi kehidupan nyata sehingga mendorong siswa untuk menerapkannya pada kehidupan mereka.²¹ Menurut Suherman, pembelajaran kontekstual merupakan pembelajaran yang diawali dengan mencontoh kejadian di dunia nyata yang dialami siswa, lalu diangkat menjadi pembahasan konsep yang sedang diajarkan.²² Siswa bisa mempraktikkan, menceritakan, berdialog, atau tanya jawab. Dapat disimpulkan bahwa pembelajaran kontekstual adalah pembelajaran dengan memberikan contoh yang real kepada siswa sehingga mudah memahami tujuan pembelajaran yang ingin dicapai.

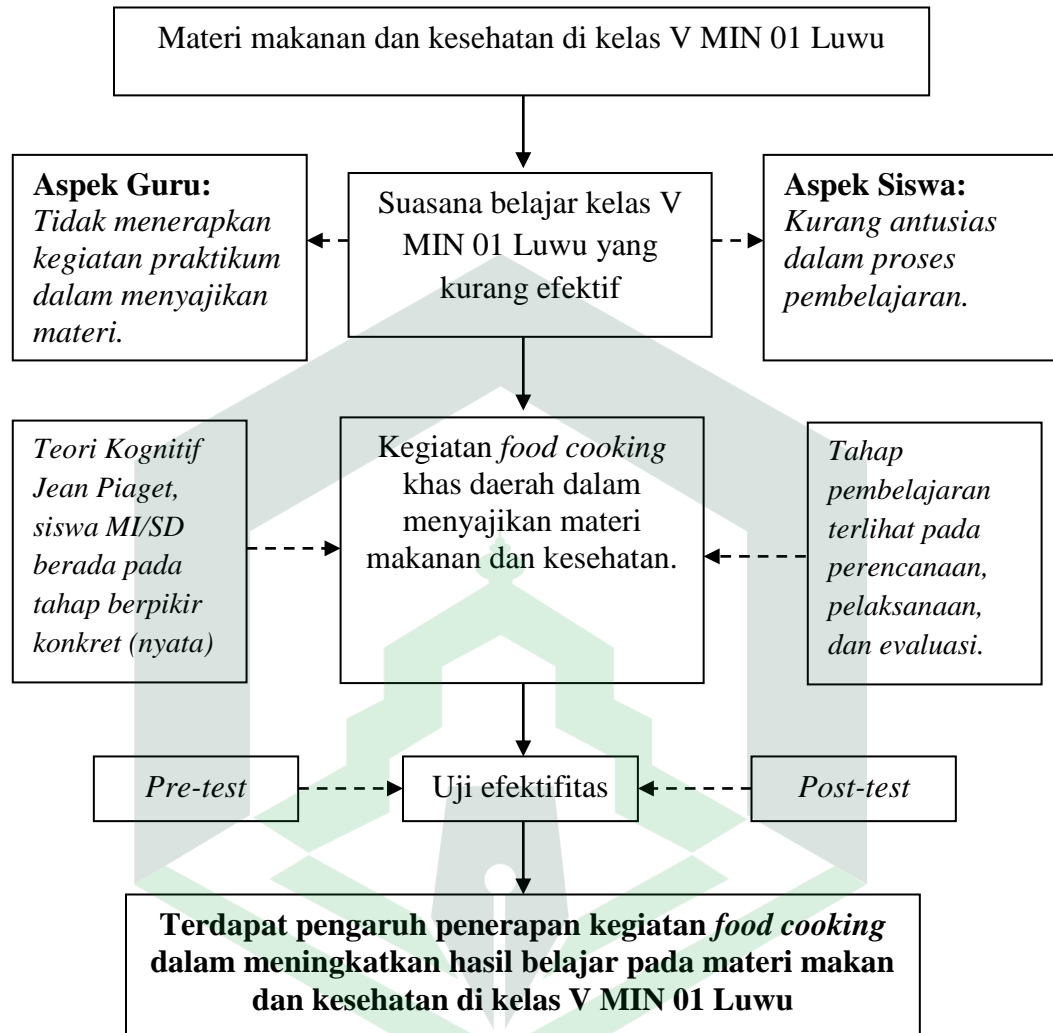
Pembelajaran kontekstual sangat dibutuhkan pada pembelajaran di jenjang MI/SD, karena dapat menyajikan materi secara konkret atau nyata. Mengajar secara konkret dapat mendukung tingkat kognitif anak pada jenjang usia MI/SD. Seperti yang diungkap Jean Piaget bahwa perkembangan kognitif anak dibagi kedalam empat tahap, yaitu tahap sensori motorik (usia 0-2 tahun), pra-operasional (3-6 tahun), operasional konkret (7-12 tahun), dan operasional formal (13-15 tahun/dewasa).²³ Usia anak MI/SD berkisar antara 7-12 tahun, sehingga berada pada tahap operasional konkret. Olehnya itu, siswa MI/SD sangat membutuhkan pembelajaran secara konkret agar mudah memahami materi yang diberikan oleh guru.

²¹ Suriadi Suriadi and Triyo Supriyatno, 'Implementasi Pendekatan Contextual Teaching and Learning Pada Pembelajaran Qur'an Hadits', *Jurnal Educative: Journal of Educational Studies*, 5.1 (2020), 84-99.

²² Asmidar Parapat, *STRATEGI PEMBELAJARAN ANAK USIA DINI: Panduan Bagi Orang Tua, Guru, Mahasiswa, dan Praktisi PAUD* (Jawa Barat: EDU PUBLISHER, 2020).

²³ Siti Muri'ah and Khusnul Wardan, *Psikologi Perkembangan Anak dan Remaja* (Literasi Nusantara, 2020).

C. Kerangka Pikir



Gambar 2.1: Kerangka Pikir

D. Hipotesis

Jika diterapkan kegiatan *food cooking* khas daerah untuk materi makanan dan kesehatan, maka akan meningkatkan hasil belajar di kelas V MIN 01 Luwu, sehingga dapat menciptakan pembelajaran yang efektif.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Pendekatan dan Jenis Penelitian

Pendekatan penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif, dengan jenis penelitian eksperimen dengan bentuk *pre-experimental designs*. Desain penelitian yang digunakan dalam penelitian ini ialah *one group pretest posttest design*. Desain penelitian ini, sebelum perlakuan diberikan terlebih dahulu sampel yaitu diberi pretest (tes awal) dan di akhir pembelajaran sampel diberi posttest (tes akhir).¹

Tabel 3.1. One group pretest posttest design

Pretest	Perlakuan	Posttest
O1	X	O2

Keterangan:

O1 : Nilai pre-test (Sebelum diberi perlakuan)

O2 : Nilai post-test (Setelah diberi perlakuan)

X : Perlakuan (Treatment).

B. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Lokasi penelitian ini bertempat di MIN 01 Luwu di Jalan Rewang Desa Buntu Batu Kecamatan Bupon Kabupaten Luwu. Sebelum berubah nama menjadi MIN 01 Luwu, sekolah ini sebelumnya bernama MIN 01 Buntu Batu. Lokasi SD

¹ Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan* (Bandung: Alfabeta, 2016), hal. 110

ini bertempat di tengah pedesaan yang mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai petani sawah. Lokasi SD ini tepat diapit oleh TK Masrun dengan Mesjid Nurul Huda Desa Buntu Batu, Kecamatan Bupon Kabupaten Luwu.

2. Waktu

Waktu penelitian ini dilakukan selama ± 5 bulan dimulai dari penyusunan proposal sampai akhir penelitian, yaitu dari tanggal 28 Desember 2020 sampai dengan 18 April 2021, sesuai izin penelitian yang tertera pada Surat Izin Penelitian yang dikeluarkan oleh BP3M Kabupaten Luwu.

C. Defenisi Operasional Variabel

1. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang dimaksud adalah rancangan kegiatan yang dilakukan oleh siswa, yang tergambar dalam kegiatan awal hingga akhir pembelajaran.

2. Kegiatan *Food Cooking*

Kegiatan *food cooking* merupakan kegiatan masak-memasak yang dilakukan dalam proses pembelajaran. Pada penelitian ini membahas tentang makanan dan kesehatan, sehingga kegiatan masak-memasak focus pada kegiatan memilih dan mengolah makanan yang baik dan sehat.

3. Hasil Belajar

Hasil belajar yang dimaksudkan adalah hasil tes yang dilakukan oleh guru terhadap siswa sebelum dan setelah kegiatan *food cooking* dilaksanakan dalam pembelajaran. Hasil belajar tersebut dibandingkan antara nilai kumulatif siswa pada pre-test dengan post-tes.

D. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah jumlah keseluruhan peserta didik kelas V MIN 01 Luwu yang berjumlah 17 orang, yang terdiri atas 8 orang laki-laki dan 9 orang perempuan. Selanjutnya, yang menjadi sampel adalah jumlah keseluruhan peserta didik kelas V MIN 01 Luwu yang berjumlah 17 orang. Penentuan sampel ini dikarenakan eksperimen yang dilakukan hanya pada satu kelas, dan yang diuji nantinya adalah membandingkan hasil aktivitas dan nilai hasil belajar sebelum dengan sesudah model pembelajaran berbasis *food cooking* ini dilaksanakan.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang di gunakan penulis pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Observasi, yaitu teknik pengumpulan data dengan cara melihat langsung keadaan sesuatu yang ingin diteliti. Jenis observasi yang akan digunakan penulis pada penelitian ini adalah observasi tertutup, dimana jenis observasi dirancang untuk melihat aktifitas peserta didik dalam proses pembelajaran, baik sebelum maupun setelah penerapan model pembelajaran *food cooking*.

Adapun indikator dalam lembar observasi mencakup enam hal, yaitu: (1) penataan kelas praktikum; (2) pembagian tugas anggota kelompok; (3) penjelasan bahan dan alat praktikum; (4) interaksi sebelum kegiatan praktikum; (5) pendampingan saat praktikum; dan (6) evaluasi kegiatan praktikum. Selanjutnya indikator tersebut diberi kategori baik (B) dengan skor 3, kategori cukup (C) dengan skor 2, dan kategori kurang (K) dengan skor 1.

2. Tes, teknik pengumpulan data dengan menggunakan tes dilakukan untuk membandingkan hasil belajar siswa sebelum dan sesudah model pembelajaran *food cooking* dilaksanakan. Tes yang digunakan dalam bentuk pertanyaan essay untuk pretest dan posttest.
3. Wawancara, teknik pengumpulan data dengan cara wawancara dilakukan penulis pada pra dan pasca penelitian. Wawancara yang dilakukan pada pra penelitian sebelumnya untuk mendapatkan informasi tentang masalah pembelajaran IPA yang dihadapi peserta didik kelas V MIN 01 Luwu. Selanjutnya, wawancara pada pasca penelitian untuk mendapatkan informasi terhadap peserta didik dan guru terkait efektifitas pelaksanaan model pembelajaran *food cooking* ini.
4. Angket, instrument ini digunakan untuk menguji validitas instrument penelitian yang digunakan oleh peneliti, yang dilakukan oleh ahli berfokus pada empat bidang telaah, yaitu materi soal, konstruksi, dan bahasa dalam instrument yang digunakan.

F. Instrumen Penelitian

1. Observasi, menggunakan lembar ceklis observasi kegiatan proses pembelajaran. Adapun format observasi yang digunakan sebagai berikut:

Tabel 3.2. Format Observasi Guru

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Menata kelas dalam bentuk praktikum			
2.	Membagi peserta didik berdasarkan beberapa tugas dalam kegiatan praktikum			
3.	Menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum			
4.	Melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum			
5.	Melakukan pendampingan kepada peserta didik saat praktikum berlangsung			
6.	Melakukan evaluasi terhadap kegiatan praktikum yang telah dilaksanakan.			
	Jumlah			
	Pesentase			
	Kategori			

IAIN PALOPO

Tabel 3.3. Format Observasi Peserta Didik

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Membagi diri dalam kelas bentuk praktikum.			
2.	Masing-masing peserta didik melaksanakan tugas yang dibagikan oleh guru.			

3.	Setiap perwakilan kelompok menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum.			
4.	Melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum, terkait hal yang belum dipahami.			
5.	Peserta didik menanyakah hal yang kurang dipahami kepada guru saat kegiatan praktikum berlangsung.			
6.	Setiap kelompok mengerjakan tugas yang ada dalam lembar LKS.			
	Jumlah			
	Pesentase			
	Kategori			

2. Tes, menggunakan lembar soal essay berjumlah 5 nomor soal pada pre-test dan 5 nomor soal pada post-test. Adapun indikator pertanyaannya sebagai antara lain: (1) Menjelaskan tentang makanan 4 sehat 5 sempurna; (2) Menyebutkan contoh bahan makanan yang mengandung vitamin; (3) Menyebutkan contoh bahan makanan yang mengandung protein; (4) Menyebutkan contoh bahan makanan yang mengandung karbohidrat; dan (5) Menyesuaikan gambar bahan makanan dengan kandungan gizinya.
3. Angket, menggunakan lembar validasi instrumen yang terdiri atas materi soal, konstruksi, dan kebahasaan.

Tabel 3.4. Format Angket Lembar Validasi Instrumen Penelitian

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Membagi diri dalam kelas bentuk praktikum.			

2.	Masing-masing peserta didik melaksanakan tugas yang dibagikan oleh guru.			
3.	Setiap perwakilan kelompok menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum.			
4.	Melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum, terkait hal yang belum dipahami.			
5.	Peserta didik menanyakan hal yang kurang dipahami kepada guru saat kegiatan praktikum berlangsung.			
6.	Setiap kelompok mengerjakan tugas yang ada dalam lembar LKS.			
	Jumlah			
	Pesentase			
	Kategori			

G. Validitas Instrumen Penelitian

Sebelum melakukan penelitian, semua instrument yang digunakan di validasi para ahli. Data hasil validasi para ahli dianalisis dengan mempertimbangkan komentar serta masukan dari validator. Hasil dari analisis tersebut dijadikan pedoman dalam merevisi instrumen. Setiap validator akan diberikan lembar validasi setiap instrument untuk diisi dengan tanda centang pada skala like 1-4 seperti berikut:

Skor 1 : Tidak valid (Tidak dapat digunakan)

Skor 2 : Kurang valid (Dapat digunakan dengan revisi besar)

Skor 3 : Cukup valid (Dapat digunakan dengan revisi kecil)

Skor 4 : Valid (Dapat digunakan tanpa revisi)

Selanjutnya berdasarkan lembar validitas yang telah diisi oleh validator tersebut dapat ditentukan validitasnya dengan rumus statistic *Aiken's* berikut.²

$$V = \frac{\sum S}{[n(c - 1)]}$$

Keterangan : $S = r - l_0$

r = skor yang diberikan validator

l_0 = skor penilaian validasi terendah

n = banyaknya validator

c = skor penilaian validasi tertinggi

Adapun criteria validitas sebuah produk dapat dilihat pada table berikut ini:

Tabel 3.5. Kriteria Penilaian Validitas³

Nilai	Kriteria
0,81 - 1,00	Sangat valid
0,61 - 0,80	Valid
0,41 - 0,60	Cukup
0,21 - 0,40	Kurang valid
0,00 - 0,20	Tidak valid

² Dedy Irfan Rahmat, 'Rancang Bangun Media Pembelajaran Interaktif Computer Dan Jaringan Dasar Di SMK', *Vokasional Teknik Elektronik Dan Informatika*, 7.1 (2019), 48-53 <https://ejournal.unp.ac.id/index.php/voteknika/index> Vol.

³ Astri Yuni Rismawati Sudi Dul Aji, Muhammad Nur Hudha, 'Pengembangan Modul Pembelajaran Fisika Berbasis Problem Based Learning Untuk Meningkatkan Kemampuan Pemecahan Masalah Fisika', 1.1 (2017), 36-51 <<https://doi.org/10.21070/sej.v1i1.830>>.

F. Teknik Analisis Data

Analisis data digunakan untuk mendapatkan informasi tentang hasil observasi dan tes, yang nantinya akan dibandingkan hasil sebelum dengan sesudah tindakan dilakukan. Selain itu digunakan untuk melihat keberhasilan peserta didik dalam penguasaan materi yang diajarkan oleh pendidik.⁴ Berikut rumus presentase yang digunakan untuk menganalisis data hasil penelitian.

Rumus data per item:

$$P = \frac{X}{X_i} \times 100\%$$

Keterangan:

P : presentase

X : skor yang diberikan responden pada suatu item

X_i : skor tertinggi (ideal) pada satu item

Rumus keseluruhan item

$$P = \frac{\sum X}{\sum X_i} \times 100\%$$

Keterangan:

P : Presentase

$\sum X$: Jumlah skor keseluruhan jawaban responden

$\sum X_i$: Jumlah Skor tertinggi X jumlah item X jumlah responden.⁵

⁴Syofnidah Ifrianti and Yesti Emilia, 'Pemanfaatan Lingkungan Sekitar Sebagai Media Pembelajaran IPS Untuk Meningkatkan Aktivitas dan Hasil Belajar Peserta Didik Kelas III Min 10 Bandar Lampung', *Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran Dasar*, 3.2 (2016), 1–21.

⁵Anas Sudijono, *Pengantar Statistika Pendidikan* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2009).

Dari hasil analisis data tersebut, selanjutnya dapat ditentukan tingkat keefektifan model pembelajaran yang diterapkan. Untuk menentukan uji efektivitas model pembelajaran ini, dapat dilihat dari lima kategori seperti tabel dibawah ini.

Tabel 3.6. Kategorisasi Uji Efektivitas⁶

Nilai	Kriteria
81% - 100%	Sangat Efektif
61% – 80%	Efektif
41% - 60%	Cukup Efektif
21% - 40%	Kurang Efektif
0%- 20%	Tidak Efektif

Berdasarkan observasi yang nantinya telah dilaksanakan, maka dipresentasikan dan dianalisa beberapa hal yang harus diobservasi, dan diperkuat dengan wawancara langsung setelah proses pembelajaran berlangsung. Data wawancara digunakan untuk memperkuat hasil observasi terhadap guru dan peserta didik terkait penerapan model pembelajaran IPA pada materi makanan dan kesehatan terintegrasi dengan *food cooking* khas daerah di kelas V MIN 01 Luwu.

⁶Rina Delfita and others, 'Pengembangan Modul Sistem Pencernaan Makanan Berbasis Literasi Sains Kelas VIII MTsN Padang Japaang', *Natural Science: Jurnal Penelitian Bidang IPA Dan Pendidikan IPA*, 4.1 (2018), 480–91 <https://doi.org/10.15548/nsc.v4i1.439>.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Penelitian ini diawali dengan melakukan observasi awal ke lokasi penelitian, peneliti melakukan pengecekan langsung aktivitas guru dalam pembelajaran di kelas V MIN 01 Luwu. Selanjutnya, peneliti juga melakukan wawancara singkat dengan guru kelas V MIN 01 Luwu tentang gambaran aktivitas pembelajaran IPA di kelas V MIN 01 Luwu yang telah dilakukan selama ini. Menurut informasi yang disampaikan oleh guru kelas V tersebut, bahwa kegiatan praktikum IPA memang jarang dilakukan karena guru hanya terpaku pada buku ajar pegangan guru dan pegangan peserta didik, sehingga guru menganggap para peserta didik dapat belajar secara mandiri.

Namun, berdasarkan observasi awal yang peneliti lakukan berbeda dengan pernyataan guru kelas V. Ternyata para peserta didik di kelas tersebut, kurang paham dan tidak antusias dalam pembelajaran IPA dikarenakan mereka hanya membaca buku dan mengerjakan soal latihan yang ada dalam buku. Adapun hasil Observasi awal yang dijadikan data pra penelitian dapat dilihat pada tabel 4.1., di bawah ini:

Tabel 4.1. Data Observasi Pra Tindakan di Kelas V MIN 01 Luwu

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Menata kelas sebelum belajar			√
2.	Membagi peserta didik ke dalam beberapa			√

	kelompok			
3.	Menjelaskan secara detail indicator yang terkait dengan materi yang disajikan			√
4.	Melakukan tanya jawab sebelum menjelaskan materi			√
5.	Melakukan pendampingan kepada peserta didik saat pembelajaran berlangsung			√
6.	Melakukan evaluasi terhadap kegiatan pembelajaran yang telah dilaksanakan.		√	
	Jumlah	7		
	Pesentase	38,89%		
	Kategori	Kurang Efektif		

Data pra penelitian tersebut menunjukkan bahwa kegiatan pembelajaran IPA di kelas V MIN 01 Luwu berada pada kategori kurang efektif, hal ini terjadi karena guru tidak melakukan sebuah pembelajaran IPA secara konkrit, hanya berdasarkan buku paket yang telah tersedia.

Setelah itu, peneliti menguji kemampuan awal (*pre-test*) peserta didik dengan memberikan lima pertanyaan berdasarkan buku bacaan yang digunakan oleh guru dalam mengajarkan materi makanan dan kesehatan. Adapun hasil *pre-test* dapat dilihat pada tabel 4.2, sebagai berikut:

Tabel 4.2. Hasil Pre-test Peserta Didik Kelas V MI 01 Luwu

Interval Nilai	Jumlah	Kategori Skor
85- 100	10	Tinggi
70-84	5	Sedang
0-69	2	Rendah
Total Keseluruhan	17	

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari 17 jumlah peserta didik kelas V MIN 01 Luwu, terdapat 10 orang pada kategori tinggi, 5 orang pada kategori

sedang, dan 2 orang pada kategori rendah. Jika dibandingkan dari ketiga kategori tersebut, masih lebih banyak pada skor tinggi.

Pembelajaran IPA berbasis kegiatan *food cooking* menjadi sebuah alternative dalam meningkatkan aktivitas belajar peserta didik karena disamping guru melakukan sebuah praktikum IPA secara tidak sadar peserta didik memahami materi IPA yang disajikan melalui kegiatan praktikum tersebut.

Kegiatan penelitian lapangan dimulai pada tanggal 18 Maret 2021. Kegiatan diawali dengan menyiapkan dokumen penunjang dalam proses pembelajaran IPA pada materi makanan dan kesehatan. Materi ini berada pada kelas V MI/SD di semester genap. Materi makanan dan kesehatan ini membahas tentang cara memilih bahan makan yang sehat, dimulai dari cara mengolah sampai pada cara menyajikan untuk dikonsumsi. Makanan yang sehat dimaksudkan adalah makana empat sehat lima sempurna, yang di dalamnya mengandung vitamin, protein, karbohidrat, lemak, dan kalsium.

Poses penyajian materi makanan dan kesehatan ini mengadopsi konsep manajemen pembelajaran, yang terdiri atas perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi. Pada proses perencanaan, guru menyusun rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), sesuai dengan kurikulum 2013 dengan cara menganalisis kompetensi dasar (KD) khusus materi makanan dan kesehatan. Tahap ini pula digunakan untuk menyiapkan bahan-bahan dan alat yang akan digunakan untuk melakukan praktikum *food cooking*. Kegiatan praktikum ini dilaksanakan dua kali kegiatan pembelajaran, yaitu pada hari Senin tanggal 05 April 2021 untuk praktik

membuat makanan “kapurung”, serta hari Kamis tanggal 08 April 2021 untuk praktik membuat makanan “barobbo”.

Adapun kandungan gizi pada makanan kapurung dan barobbo dapat dilihat pada tabel 4.3., di bawah ini:

Tabel 4.3. Kandungan gizi pada makanan “*kapurung*” dan “*barobbo*”

KANDUNGAN GIZI	KAPURUNG	BAROBBO
<i>Vitamin</i>	Sayur jantung pisang, sayur bayam, kacang panjang	Sayur kangkung, kacang panjang
<i>Protein</i>	Udang, ayam	Udang, ayam
<i>Karbohidrat</i>	Sagu	Jagung
<i>Lemak</i>	Kacang goreng	Santan
<i>Kalsium</i>		

Tabel tersebut memberikan gambaran bahwa makanan “*kapurung*” dan “*barobbo*” merupakan makanan khas daerah yang mengandung gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Adapun bahan dan alat yang digunakan untuk praktikum *food cooking* untuk makanan “*kapurung*” dapat dilihat pada lampiran LKS (Lembar Kerja Siswa).

Selanjutnya, pada tahap pelaksanaan praktikum *food cooking* terlihat bahwa siswa antusias dalam kegiatan praktikum tersebut. Pada praktikum tersebut guru mengawali dengan menyampaikan beberapa kandungan dari bahan-bahan yang akan dibuat dalam praktikum, kemudian peserta didik masing-masing

mendapatkan bagian tugas, ada yang memotong sayur, ada yang membersihkan ayam dan udang, ada yang memasak bahan, dan ada yang membuat bulatan adonan sagu. Para peserta didik sangat aktif dan fokus terhadap tugas yang telah diberikan guru.

1. Penerapan Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu

a. Pertemuan I

Pada pertemuan pertama penerapan model pembelajaran IPA berbasis *food cooking* materi makanan dan kesehatan pada kelas V MIN 01 Luwu, diawali dengan memberikan materi tentang cara memilih dan mengolah makanan yang sehat melalui kegiatan membuat masakan "*kapurung*". Selanjutnya, guru menjelaskan kandungan gizi yang terkandung di setiap bahan pembuatan "*kapurung*". Makanan ini merupakan makanan khas yang ada di wilayah Luwu Raya, yang memiliki bahan dasar utama sagu. Kegiatan praktikum pada pertemuan ini guru membagikan lembar kerja siswa (LKS), isi LKS memuat alat dan bahan yang telah disusun dan disiapkan dalam kegiatan praktikum pembuatan "*kapurung*".

Selain sagu, bahan yang disipkan adalah sayur bayam, kacang panjang, jantung pisang, terong bulat, daun katuk, ayam, udang, dan jeruk purut. Selanjutnya, karena ini adalah sebuah masakan jadi perlu pula menyiapkan bumbu, antara lain garam, lombok, kacang goreng, dan penyedap rasa. Adapun langkah kegiatan yang dilakukan dalam kegiatan praktikum membuat masakan "*kapurung*", sebagai berikut:

- 1) Memasak air pada panci sampai mendidih.
- 2) Menyiapkan semua bahan, potong-potong sayur mayur kemudian masak.
- 3) Mencampur dan menumbuk bumbu sampai halus (rasa sesuai selera).
- 4) Melarutkan tepung sagu dengan air kedalam baskom, kekentalan sedang sehingga mendapatkan hasil yang maksimal.
- 5) Jika air sudah mendidih, tuangkan ke dalam sagu yang telah dilarutkan sampai menggumpal seperti jelly, jangan lupa aduk menggunakan sodet sehingga gumpalan merata dan hasilnya maksimal.
- 6) Setelah adonan sagu telah kental, maka buatlah bulatan adonan sagu menggunakan dua sumpit ke dalam baskom yang telah diberi air bersih dan telah dimasak (boleh menggunakan air galon).
- 7) Sayur-mayur yang sudah masak dituang kedalam baskom, lalu campur dengan bumbu yang telah dihaluskan.
- 8) Jangan lupa masukkan perasan jeruk purut.
- 9) Cek rasa dan tingkat kepedasan sesuai selera.
- 10) "*kapurung*" siap disajikan (enak disajikan dalam keadaan masih panas).

Setelah kegiatan praktikum, para peserta didik diberikan soal latihan untuk mengecek pengetahuan peserta didik terkait kandungan gizi yang terdapat dalam bahan-bahan "*kapurung*".

b. Pertemuan II

Pertemuan kedua ini membahas tentang materi cara memilih dan mengolah bahan makanan sehat dengan pembuatan makanan "*barobbo*". Makanan "*barobbo*" ini juga merupakan makana khas di wilayah Luwu Raya, yang memiliki bahan dasar jagung pulut (putih).

Kegiatan praktikum ini juga disajikan dalam LKS yang memuat alat dan bahan seperti jagung pulut, kacang panjang, sayur kangkung, udang, ayam, labu kuning, cabe rawit, jeruk nipis, bawang goreng, kacang goreng, dan ikan kering. Selain itu, yang menjadi bumbunya antara lain bawang merah, bawang putih, masako, santan, merica, garam, dan petsin. Adapun langkah kegiatan praktikum pembuatan "*barobbo*" sebagai berikut:

- 1) Iris biji dari tandang jagung pulut dalam bentuk setengah kasar, agar tetap terlihat tekstur jagung.
- 2) Siapkan semua bahan, potong-potong sayur mayur kemudian masak.
- 3) Campurkan dan tumbuk bumbu sampai halus (rasa sesuai selera).
- 4) Sisakan bumbu cabai untuk ditumis menjadi saus lombok.
- 5) Goreng ikan kering sampai kriuk.
- 6) Setelah semua bahan masak, masukkan bumbu kemudian aduk hingga tercampur rata.
- 7) Jangan lupa masukkan perasan jeruk nipis.
- 8) Cek rasa dan tingkat kepedasan sesuai selera.
- 9) Sebelum disajikan, taburi bawang goreng dan kacang goreng (sesuai selera).
- 10) "*barobbo*" siap disajikan (enak disajikan dalam keadaan masih panas)

Setelah kegiatan praktikum, para peserta didik diberikan soal latihan untuk mengecek pengetahuan peserta didik terkait kandungan gizi yang terdapat dalam bahan-bahan "*barobbo*".

2. Efektifitas Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu

Saat berlangsung proses praktikum, peneliti melakukan penilaian dalam bentuk observasi, untuk melihat sejauh mana peningkatan aktifitas

peserta didik antar sebelum dan sesudah praktikum *food cooking* dilaksanakan. Selain itu, untuk melihat keefektifan model pembelajaran *food cooking* ini maka dilakukan tes terhadap peserta didik terkait pengetahuan tentang materi yang telah disajikan dalam praktikum, yang membandingkan antara tingkat pengetahuan rata-rata kelas sebelum dan sesudah model pembelajaran dilaksanakan.

Adapun hasil observasi dan tes hasil belajar setelah dilaksanakan kegiatan praktikum dengan model pembelajaran *food cooking* akan terlihat pada dua kali pertemuan, sebagai berikut.

a. Pertemuan I

Hasil observasi pada pertemuan pertama terbagi atas aktivitas guru dengan peserta didik. Untuk mendapatkan informasi tentang observasi kegiatan guru dapat dilihat pada tabel 4.4., di bawah ini:

Tabel 4.4. Hasil Observasi Kegiatan Guru pada Pertemuan I

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Menata kelas dalam bentuk praktikum		√	
2.	Membagi peserta didik berdasarkan beberapa tugas dalam kegiatan praktikum	√		
3.	Menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum	√		
4.	Melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum		√	
5.	Melakukan pendampingan kepada peserta didik saat praktikum berlangsung		√	
6.	Melakukan evaluasi terhadap kegiatan praktikum yang telah dilaksanakan.	√		
	Jumlah	15		
	Pesentase	83,33%		
	Kategori	Sangat Efektif		

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari 6 indikator terdapat 3 item penilaian kategori baik dan 3 item kategori cukup, namun tidak ada pada kategori kurang. Sehingga di dapatkan jumlah keseluruhan adalah 15 poin dengan persentase 83,33% pada kategori **sangat efektif**.

Untuk mendapatkan informasi tentang observasi kegiatan peserta didik dapat dilihat pada tabel 4.5., di bawah ini:

Tabel 4.5. Hasil Observasi Kegiatan Peserta Didik pada Pertemuan I

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Membersihkan ruang kelas dari sampah		√	
2.	Membagi diri berdasarkan beberapa tugas yang diberikan guru dalam kegiatan praktikum		√	
3.	Menyimak penjelasan guru terkait bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum	√		
4.	Antusias dalam melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum		√	
5.	Menanyakan hal-hal yang kurang dipahami selama kegiatan praktikum berlangsung.		√	
6.	Menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru secara individu.		√	
	Jumlah		13	
	Pesentase		72,22%	
	Kategori		Efektif	

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari 6 indikator terdapat 1 item penilaian kategori baik dan 5 item kategori cukup, namun tidak ada pada kategori kurang. Sehingga di dapatkan jumlah keseluruhan adalah 13 poin dengan persentase 72,22% pada kategori **efektif**.

b. Pertemuan II

Hasil observasi pada pertemuan kedua juga terbagi atas aktivitas guru dengan peserta didik. Untuk mendapatkan informasi tentang observasi kegiatan guru dapat dilihat pada tabel 4.6., di bawah ini:

Tabel 4.6. Hasil Observasi Kegiatan Guru pada Pertemuan II

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Menata kelas dalam bentuk praktikum	√		
2.	Membagi peserta didik berdasarkan beberapa tugas dalam kegiatan praktikum	√		
3.	Menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum	√		
4.	Melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum		√	
5.	Melakukan pendampingan kepada peserta didik saat praktikum berlangsung	√		
6.	Melakukan evaluasi terhadap kegiatan praktikum yang telah dilaksanakan.	√		
	Jumlah	17		
	Pesentase	94,44%		
	Kategori	Sangat Efektif		

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari 6 indikator terdapat 5 item penilaian kategori baik dan 1 item kategori cukup, namun tidak ada pada kategori kurang. Sehingga di dapatkan jumlah keseluruhan adalah 17 poin dengan persentase 94,44% pada kategori **sangat efektif**.

Untuk mendapatkan informasi tentang observasi kegiatan peserta didik dapat dilihat pada tabel 4.7., di bawah ini:

Tabel 4.7. Hasil Observasi Kegiatan Peserta Didik pada Pertemuan II

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Membersihkan ruang kelas dari sampah	√		

2.	Membagi diri berdasarkan beberapa tugas yang diberikan guru dalam kegiatan praktikum	√		
3.	Menyimak penjelasan guru terkait bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum	√		
4.	Antusias dalam melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum		√	
5.	Menanyakan hal-hal yang kurang dipahami selama kegiatan praktikum berlangsung.	√		
6.	Menjawab pertanyaan yang diberikan oleh guru secara individu.		√	
	Jumlah			16
	Pesentase			88,89%
	Kategori			Sangat Efektif

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari 6 indikator terdapat 4 item penilaian kategori baik dan 2 item kategori cukup, namun tidak ada pada kategori kurang. Sehingga di dapatkan jumlah keseluruhan adalah 16 poin dengan persentase 88,89% pada kategori **sangat efektif**.

Adapun tingkat pemahaman peserta didik terhadap materi yang telah disajikan menggunakan model pembelajaran *food cooking* dapat dilihat pada hasil tes yang dilakukan guru pada akhir pertemuan kedua. Hasil belajar tersebut dapat dilihat pada tabel 4.8., di bawah ini:

Tabel 4.8. Rekapitulasi Hasil Belajar Peserta Didik pada Post-test

Interval Nilai	Jumlah	Kategori Skor
85- 100	14	Tinggi
70-84	3	Sedang
0-69	0	Rendah
Total Keseluruhan	17	

Tabel di atas menunjukkan bahwa dari 17 jumlah peserta didik kelas V

MIN 01 Luwu, terdapat 14 orang pada kategori tinggi, 3 orang pada kategori

sedang, dan tidak ada pada kategori rendah. Jika dibandingkan dari ketiga kategori tersebut, tidak ada lagi yang berada pada kategori rendah.

Selanjutnya disajikan rekapitulasi hasil observasi peserta didik, sebagai berikut:

Tabel 4.9. Rekapitulasi hasil observasi peserta didik pada pertemuan I dan II

	Jumlah skor (16)	Persentase (100%)	Kategori
Pertemuan I	13	72,22%	Efektif
Pertemuan II	16	88,89%	Sangat efektif
Kesimpulan	Sangat efektif		

Tabel di atas menunjukkan bahwa terjadi peningkatan efektifitas pembelajaran IPA melalui model *food cooking*, yang dibandingkan antara kategori pada pertemuan pertama efektif menjadi sangat efektif pada pertemuan kedua.

Selain itu, terjadi pula peningkatan hasil belajar dari pertemuan pertama ke pertemuan kedua. Hal ini dapat dilihat pada tabel 4.10., berikut:

Tabel 4.10. Rekapitulasi hasil belajar peserta didik pada pertemuan Pre-test dengan Post-test

Interval Skor	Jumlah Skor		Kategori
	Pertemuan I	Pertemuan II	
85 – 100	10	14	Tinggi
70 – 84	5	3	Sedang
0 – 69	2	0	Rendah
Kesimpulan	Tinggi		

Hasil ini menunjukkan bahwa terjadi peningkatan aktivitas dan hasil belajar yang diperoleh peserta didik kelas V MIN 01 Luwu dengan menggunakan model pembelajaran *food cooking* dalam pembelajaran IPA, sehingga dapat disimpulkan bahwa model pembelajaran IPA terintegrasi dengan *food cooking* sangat efektif dalam menyajikan materi makanan dan kesehatan.

B. Pembahasan

Model pembelajaran adalah merupakan suatu kegiatan pembelajaran yang menggambarkan kegiatan awal sampai akhir pembelajaran. Model pembelajaran dikemas dalam kegiatan *food cooking* sangat cocok diterapkan pada penyajian materi makanan dan kesehatan. Kegiatan memasak memiliki tahapan awal hingga akhir sehingga sangat relevan jika dibuat dalam sebuah model pembelajaran.

1. Penerapan Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu

Kegiatan memasak ini (*food cooking*) dilaksanakan melalui tiga tahapan, yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Jika dikaitkan dengan manajemen dalam suatu pembelajaran juga terbagi atas tiga tahapan yaitu tahap merencanakan perangkat pembelajaran, melaksanakan proses pembelajaran dengan melihat panduan (RPP), dan melakukan evaluasi terhadap hasil belajar peserta didik.

Kegiatan *food cooking* menciptakan pembelajaran yang kontekstual, sehingga peserta didik mampu memahami materi yang disajikan oleh guru dengan mudah. Menurut Depdiknas, bahwa materi pembelajaran harus dapat dikaitkan

dengan kehidupan sehari-hari siswa, sehingga pembelajaran pada tingkat MI/SD harus menyajikan materi dengan contoh-contoh konkret. Hal tersebut sejalan dengan pendapat yang diungkapkan oleh Elaine B. Johnson, bahwa pembelajaran kontekstual dapat menolong para siswa/siswi melihat makna dalam pelajaran yang mereka pelajari karena terkait dengan kehidupan sehari-hari siswa.

Pendapat lain juga yang sama diungkapkan oleh Wina Sanjaya dan Suherman, bahwa dalam pembelajaran kontekstual menyajikan materi dengan contoh-contoh terkait kehidupan nyata siswa. Penyajian materi makanan dan kesehatan dalam penelitian ini adalah menyajikan pengolahan makanan khas daerah yaitu “kapurung” dan “barobbo”, merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh siswa sehingga dalam pemilihan bahan sampai pengolahan bahan telah siswa pahami dengan mudah.

Terkait makanan dan kesehatan, kandungan gizi dalam masakan “kapurung” dan “barobbo” memenuhi kebutuhan gizi seimbang manusia, karena terdiri dari vitamin (sayur-sayuran), karbohidrat (sagu dan jagung), lemak (ayam dan santan), dan protein (udang). Menurut WHO bahwa kesehatan itu salah satunya terlihat dari fisik seseorang, sehingga yang menentukan kesehatan fisik melalui asupan makanan yang baik dan sehat. Makanan yang sehat memiliki gizi seimbang yang di dalamnya mengandung vitamin, karbohidrat, protein, dan lemak.

Selain itu, pemilihan jenis makanan juga merupakan suatu hal yang penting dalam menjaga tubuh agar mendapat asupan yang baik dan bergizi. Dalam

QS. Al-Baqarah/2: 168 dijelaskan bahwa umat muslim diperintahkan oleh Allah Swt untuk memakan makan yang baik dan halal, makanan yang halal dimaksudkan adalah makanan yang sehat lagi menyehatkan, jelas sumber dan cara pengolahannya.

2. Efektifitas Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu

Kegiatan *food cooking* yang dikaitkan dengan makanan khas daerah merupakan upaya untuk melestarikan makanan khas daerah, terutama makanan khas Tana Luwu. Model ini tidak semata-mata menyampaikan kompetensi dasar sebagai tujuan pembelajaran, namun juga memberikan pengetahuan konkrit kepada peserta didik tentang cara memilih dan mengolah makanan yang baik dan sehat.

Hasil belajar yang ditunjukkan siswa pada tahap pra-tindakan (pre-test), dari 17 jumlah peserta didik kelas V MIN 01 Luwu, terdapat 10 orang pada kategori tinggi, 5 orang pada kategori sedang, dan 2 orang pada kategori rendah. Jika dibandingkan dari ketiga kategori tersebut, masih lebih banyak pada skor tinggi. Meningkat pada tahap pasca-tindakan (post-test) menjadi 14 orang pada kategori tinggi, 3 orang pada kategori sedang, dan tidak ada pada kategori rendah. Hal tersebut menunjukkan bahwa terjadi peningkatan hasil belajar siswa pada materi makanan dan kesehatan melalui kegiatan *food cooking*.

Selain itu, bukan hanya terjadi peningkatan hasil belajar siswa, namun juga terjadi peningkatan aktivitas belajar siswa. Hal ini terlihat pada hasil observasi pada kegiatan pra-tindakan, dari 6 indikator hanya 38,89% tingkat keterlaksanaan

sehingga berada pada kategori kurang efektif. Meningkat pada pasca-tindakan, yaitu pada pertemuan pertama dari 6 indikator mendapatkan persentase 72,22% berada pada kategori efektif, dan meningkat lagi pada pertemuan kedua menjadi 88,89% pada kategori sangat efektif. Hal ini dapat disimpulkan bahwa terjadi peningkatan aktivitas belajar siswa setelah penerapan kegiatan food cooking dalam menyajikan materi makanan dan kesehatan, sehingga dapat disimpulkan kegiatan food cooking sangat efektif dalam meningkatkan aktifitas dan hasil belajar siswa kelas V MIN 01 Luwu.



IAIN PALOPO

BAB V

KESIMPULAN

A. *Simpulan*

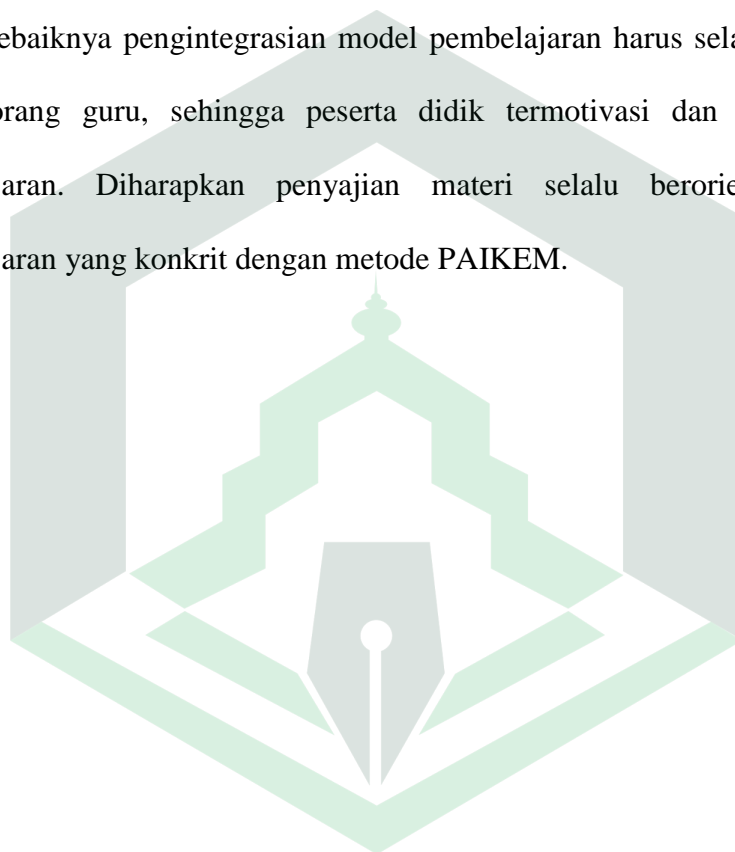
Simpulan penelitian ini adalah kegiatan memasak (*food cooking*) dilaksanakan melalui tiga tahapan, yaitu tahap merencanakan perangkat pembelajaran, melaksanakan proses pembelajaran dengan melihat panduan (RPP), dan melakukan evaluasi terhadap hasil belajar peserta didik tergambar dalam kegiatan praktikum pembuatan makanan “kapurung” dan “barobbo”. Makanan khas ini dipilih karena kandungannya memenuhi gizi seimbang yaitu karbohidrat pada sagu dan jagung, protein pada udang, vitamin pada sayur-mayur, dan lemak pada daging ayam dan santan kelapa.

Kegiatan *food cooking* ini sangat efektif karena bersifat kontekstual, hal ini terlihat pada hasil analisis data penelitian pada hasil belajar pra-tindakan (pre-test), dari 17 jumlah peserta didik kelas V MIN 01 Luwu, terdapat 10 orang pada kategori tinggi, 5 orang pada kategori sedang, dan 2 orang pada kategori rendah. Jika dibandingkan dari ketiga kategori tersebut, masih lebih banyak pada skor tinggi. Meningkat pada tahap pasca-tindakan (post-test) menjadi 14 orang pada kategori tinggi, 3 orang pada kategori sedang, dan tidak ada pada kategori rendah. Selanjutnya hasil observasi antusias peserta didik dari 38,89% (kategori kurang efektif) meningkat pada saat perlakuan menjadi 72,22 % (kategori efektif) pada pertemuan 1, selanjutnya meningkat lagi pada pertemuan 2 menjadi 88,89% (kategori sangat efektif). Hal tersebut menunjukkan bahwa terjadi peningkatan

hasil belajar dan aktivitas siswa pada materi makanan dan kesehatan melalui kegiatan *food cooking*, sehingga dapat disimpulkan penyajian materi makanan dan kesehatan sangat efektif jika dilakukan dengan kegiatan *food cooking*.

B. Saran

Sebaiknya pengintegrasian model pembelajaran harus selalu diperbaharui oleh seorang guru, sehingga peserta didik termotivasi dan antusias dalam pembelajaran. Diharapkan penyajian materi selalu berorientasi terhadap pembelajaran yang konkrit dengan metode PAIKEM.



IAIN PALOPO

DAFTAR PUSTAKA

- Astari, Fajar Ayu, Suroso Suroso, and Yustinus Yustinus, 'Efektifitas Penggunaan Model Discovery Learning dan Model Problem Based Learning terhadap Hasil Belajar IPA Siswa Kelas 3 SD', *Jurnal Basicedu*, 2.1 (2018), 1–10
- Damayanti, Cristian, Ani Rusilowati, and Suharto Linuwih, 'Pengembangan Model Pembelajaran IPA Terintegrasi Etnosains Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Dan Kemampuan Berpikir Kreatif', *Journal of Innovative Science Education*, 6.1 (2017), 116–28
<<https://doi.org/10.15294/jise.v6i1.17071>>
- Davydov, Dmitry M., 'Health in Medicine: The Lost Graal', *Journal of Psychosomatic Research*, 111 (2018), 22–26
<<https://doi.org/10.1016/j.jpsychores.2018.05.006>>
- Delfita, Rina, Muhammad Haviz, Nurhasnah Nurhasnah, and Rifka Khaira Ulva, 'Pengembangan Modul Sistem Pencernaan Makanan Berbasis Literasi Sains Kelas VIII MTsN Padang Japaang', *Natural Science: Jurnal Penelitian Bidang IPA Dan Pendidikan IPA*, 4.1 (2018), 480–91
<<https://doi.org/10.15548/nsc.v4i1.439>>
- Hasnawati, Hasnawati, 'Pengembangan Bahan Ajar Berbasis Lingkungan Sekitar Pada Siswa Kelas IV Sekolah Dasar', *Pedagogik Journal of Islamic Elementary School*, 3.1 (2020), 119–34
<<https://doi.org/10.24256/pijies.v3i1.1134>>
- Hisbullah, Hisbullah, and Nurhayati Selvi, *Pembelajaran Ilmu Pengetahuan Alam Di Sekolah Dasar* (Makassar: Aksara Timur, 2018)
- Ifrianti, Syofnidah, and Yesti Emilia, 'Pemanfaatan Lingkungan Sekitar Sebagai Media Pembelajaran Ips Untuk Meningkatkan Aktivitas Dan Hasil Belajar Peserta Didik Kelas Iii Min 10 Bandar Lampung', *Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Dasar*, 3.2 (2016), 1–21
- Lahir, Sri, Muhammad Hasan Ma'ruf, and Muhammad Tho'in, 'Peningkatan Prestasi Belajar Melalui Model Pembelajaran Yang Tepat Pada Sekolah Dasar Sampai Perguruan Tinggi', *JURNAL ILMIAH EDUNOMIKA*, 1.01 (2017) <<https://doi.org/10.29040/jie.v1i01.194>>
- Muharram --, Hamka Lodang, Nurhayati --, and Munir Tanrere, 'Pengembangan Model Pembelajaran IPA SD Berbasis Bahan Di Lingkungan Sekitar Melalui Pendekatan Starter Eksperimen', *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 16.9 (2010), 311–20
<<https://doi.org/10.24832/jpnk.v16i9.522>>

Nurdyansyah, Nurdyansyah, and Eni Fariyatul Fahyuni, *Inovasi Model Pembelajaran Sesuai Kurikulum 2013* (Nizamia Learning Center, 2016) <<http://eprints.umsida.ac.id/296/>> [accessed 10 August 2020]

Rahmasari, Bekti, 'Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan dalam Perspektif Hadis', 2017 <<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/36759>> [accessed 22 December 2020]

Sudijono, Anas, *Pengantar Statistika Pendidikan* (Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2009)

Zulkarnain, Iskandar, and Agustini Rahmawati, 'Model Pembelajaran Generatif Untuk Mengembangkan Kemampuan Penalaran Matematis Siswa', *EDU-MAT: Jurnal Pendidikan Matematika*, 2.1 (2016) <<https://doi.org/10.20527/edumat.v2i1.582>>



IAIN PALOPO

Lampiran:

- 1. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)**
- 2. Lembar Kerja Siswa (LKS)**
- 3. Format Observasi Guru dan Siswa**
- 4. Soal *Pretest* dan *Post-test***
- 5. Analisis Butir Soal**
- 6. Rekapitulasi Tes Hasil Belajar**
- 7. Foto-foto Kegiatan Penelitian**
- 8. Persuratan**
- 9. Daftar Riwayat Hidup**

IAIN PALOPO

Lampiran 1:

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN REVISI 2020

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu
Kelas/Semester : V/II
Tema : Makanan dan Kesehatan
Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat
Muatan Terpadu : IPA, Bahasa Indonesia.
Pertemuan ke : 1
Alokasi Waktu : 3 x 35 menit.

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan melakukan praktikum cara mengolah makanan yang baik, peserta didik mampu memahami cara memilih dan mengolah bahan makan yang baik dan sehat.
2. Dengan membuat laporan pada LKS yang disiapkan, peserta didik mampu mengolompokkan makanan berdasarkan kandungan gizinya.
3. Dengan menuliskan kata-kata kunci pada tiap langkah kegiatan pada LKS, peserta didik mampu menjelaskan cara mengolah makan yang baik dan benar.
4. Dengan membuat kesimpulan kegiatan praktikum, peserta didik mampu menyusun laporan sesuai petunjuk guru.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">- Melakukan pembukaan dengan salam dan berdoa.- Melakukan apersepsi.- Menyampaikan tujuan pembelajaran.	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none">- Membagi peserta didik ke dalam beberapa kelompok.- Guru menyiapkan alat dan bahan praktikum <i>food cooking</i>, yaitu membuat “kapurung”.- Guru memberikan pengantar tentang kandungan gizi pada setiap bahan yang disiapkan untuk pembuatan “kapurung”.- Setiap kelompok dibagikan LKS oleh guru sebagai panduan dalam praktikum.- Guru mendampingi setiap kelompok dalam mengolah bahan yang telah disiapkan (ada yang bagian mengolah sayur-mayur, ada yang bagian bumbu, dan ada yang bagian membuat adonan sagu).- Setelah kapurung masak, maka guru mengarahkan peserta didik untuk menyajikan	90 menit

	<p>makanan dengan cara yang sehat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Setiap perwakilan kelompok maju ke depan kelas untuk menjelaskan kandungan gizi yang terdapat pada bahan-bahan “<i>kapurung</i>”. - Setiap kelompok membuat laporan tentang kegiatan praktikum yang telah dilaksanakan. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Guru melakukan refleksi melalui tanya jawab dengan peserta didik. - Memberi penguatan dan motivasi kepada peserta didik terkait kehidupan sosial. - Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	5 menit

C. PENILAIAN

Soal Latihan:

1. Jelaskan yang dimaksud dengan makanan makanan sehat dan bergizi!
2. Sebutkan contoh vitamin pada bahan makanan “*kapurung*”!
3. Sebutkan contoh protein pada bahan makanan “*kapurung*”!
4. Sebutkan contoh karbohidrat pada bahan makanan “*kapurung*”!
5. Sebutkan contoh lemak pada bahan makanan “*kapurung*”!

Mengetahui,
Kepala MIN 01 Luwu

Buntu Batu, 2021
Guru Kelas V,

Harmawati, S.Pd.I.
NIP. 197501151999032004

Pertiwi, S.Pd.
NIP. –

IAIN PALOPO

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN REVISI 2020

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu
Kelas/Semester : V/II
Tema : Makanan dan Kesehatan
Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat
Muatan Terpadu : IPA, Bahasa Indonesia.
Pertemuan ke : 2
Alokasi Waktu : 3 x 35 menit.

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Dengan melakukan praktikum cara mengolah makanan yang baik, peserta didik mampu memahami cara memilih dan mengolah bahan makan yang baik dan sehat.
2. Dengan membuat laporan pada LKS yang disiapkan, peserta didik mampu mengolompokkan makanan berdasarkan kandungan gizinya.
3. Dengan menuliskan kata-kata kunci pada tiap langkah kegiatan pada LKS, peserta didik mampu menjelaskan cara mengolah makan yang baik dan benar.
4. Dengan membuat kesimpulan kegiatan praktikum, peserta didik mampu menyusun laporan sesuai petunjuk guru.

B. KEGIATAN PEMBELAJARAN

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ul style="list-style-type: none">- Melakukan pembukaan dengan salam dan berdoa.- Melakukan apersepsi.- Menyampaikan tujuan pembelajaran.	10 menit
Inti	<ul style="list-style-type: none">- Membagi peserta didik ke dalam beberapa kelompok.- Guru menyiapkan alat dan bahan praktikum <i>food cooking</i>, yaitu membuat "<i>barobbo</i>".- Guru memberikan pengantar tentang kandungan gizi pada setiap bahan yang disiapkan untuk pembuatan "<i>barobbo</i>".- Setiap kelompok dibagikan LKS oleh guru sebagai panduan dalam praktikum.- Guru mendampingi setiap kelompok dalam mengolah bahan yang telah disiapkan (ada yang bagian mengolah sayur-mayur, ada yang bagian bumbu, dan ada yang bagian membuat irisan jagung pulut).- Setelah kapurung masak, maka guru mengarahkan peserta didik untuk menyajikan makanan dengan cara yang sehat.- Setiap perwakilan kelompok maju ke depan	90 menit

	<p>kelas untuk menjelaskan kandungan gizi yang terdapat pada bahan-bahan “<i>barobbo</i>”.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Setiap kelompok membuat laporan tentang kegiatan praktikum yang telah dilaksanakan. 	
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> - Guru melakukan refleksi melalui tanya jawab dengan peserta didik. - Memberi penguatan dan motivasi kepada peserta didik terkait kehidupan sosial. - Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	5 menit

C. PENILAIAN

Soal Latihan:

1. Jelaskan yang dimaksud dengan makanan makanan sehat dan bergizi!
2. Sebutkan contoh vitamin pada bahan makanan “*barobbo*”!
3. Sebutkan contoh protein pada bahan makanan “*barobbo*”!
4. Sebutkan contoh karbohidrat pada bahan makanan “*barobbo*”!
5. Sebutkan contoh lemak pada bahan makanan “*barobbo*”!

Mengetahui,
Kepala MIN 01 Luwu

Buntu Batu, 2021
Guru Kelas V,

Harmawati, S.Pd.I.
NIP. 197501151999032004

Pertiwi, S.Pd.
NIP. –

IAIN PALOPO

Lampiran 2:

**LEMBAR KERJA SISWA
(Pertemuan I)**

Nama Kelompok :

Kelas/Semester :

Pokok Bahasan :

Hari/Tanggal :

Tujuan :

Memahami cara memilih dan mengolah bahan makanan yang sehat melalui makanan “*kapurung*”.

Alat dan Bahan :

- **Alat** : perlengkapan memasak (kompor, panci, sodet, baskom, sumpit, dkk)
- **Bahan**: sagu, sayur bayam, kacang panjang, jantung pisang, terong bulat, daun katuk, ayam, udang, dan jeruk purut.
- **Bumbu**: garam, lombok, kacang goreng, dan penyedap rasa.

Langkah-langkah Kegiatan:

- Masak air pada panci sampai mendidih.
- Siapkan semua bahan, potong-potong sayur mayur kemudian masak.
- Campurkan dan tumbuk bumbu sampai halus (rasa sesuai selera).
- Larutkan tepung sagu dengan dalam baskom, kekentalan sedang sehingga mendapatkan hasil yang maksimal.
- Jika air sudah mendidih, tuangkan ke dalam sagu yang telah dilarutkan sampai menggumpal seperti jelly, jangan lupa aduk menggunakan sodet sehingga gumpalan merata dan hasilnya maksimal.
- Setelah adonan sagu telah kental, maka buatlah bulatan adonan sagu menggunakan dua sumpit ke dalam baskom yang telah diberi air bersih dan telah dimasak (boleh menggunakan air galon).

- Sayur-mayur yang sudah masak tuang kedalam baskom, lalu campur dengan bumbu yang telah dihaluskan.
- Jangan lupa masukkan perasan jeruk purut.
- Cek rasa dan tingkat kepedasan sesuai selera.
- "*kapurung*" siap disajikan (enak disajikan dalam keadaan masih panas).

Evaluasi:

1. Kelompokkan bahan-bahan "*kapurung*" ke dalam tabel sesuai sesuai kolom!

Vitamin	Protein	Karbohidrat	Lemak	Mineral
.....
.....
.....
.....
.....

2. Siapkan anggota kelompok untuk menjelaskan proses pemilihan dan pengolahan bahan pembuatan "*kapurung*" di depan kelas!

IAIN PALOPO

Selamat Belajar

LEMBAR KERJA SISWA
(Pertemuan II)

Nama Kelompok :

Kelas/Semester :

Pokok Bahasan :

Hari/Tanggal :

Tujuan :

Memahami cara memilih dan mengolah bahan makanan yang sehat melalui makanan “*barobbo*”.

Alat dan Bahan :

- **Alat** : pisau, dan perlengkapan memasak (kompor, panci, sodet, baskom, dkk).
- **Bahan**: jagung pulut, kacang panjang, sayur kangkung, udang, ayam, labu kuning, cabe rawit, jeruk nipis, bawang goreng, kacang goreng, dan ikan kering.
- **Bumbu**: bawang merah, bawang putih, masako, santan, merica, garam, dan petsin.

Langkah-langkah Kegiatan:

- Iris biji dari tandang jagung pulut dalam bentuk setengah kasar, agar tetap terlihat tekstur jagung.
- Siapkan semua bahan, potong-potong sayur mayur kemudian masak.
- Campurkan dan tumbuk bumbu sampai halus (rasa sesuai selera).
- Sisakan bumbu cabai untuk ditumis menjadi saus lombok.
- Goreng ikan kering sampai kriuk.
- Setelah semua bahan masak, masukkan bumbu kemudian aduk hingga tercampur rata.
- Jangan lupa masukkan perasan jeruk nipis.

- Cek rasa dan tingkat kepedasan sesuai selera.
- Sebelum disajikan, taburi bawang goreng dan kacang goreng (sesuai selera).
- “barobbo” siap disajikan (enak disajikan dalam keadaan masih panas).

Evaluasi:

1. Kelompokkan bahan-bahan “barobbo” ke dalam tabel sesuai sesuai kolom!

Vitamin	Protein	Karbohidrat	Lemak	Mineral
.....
.....
.....
.....
.....

2. Siapkan anggota kelompok untuk menjelaskan proses pemilihan dan pengolahan bahan pembuatan “barobbo” di depan kelas!

Lampiran 3:

**LEMBAR SOAL PRE –TEST MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN
KELAS V MIN 01 LUWU**

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu
Kelas/Semester : V/II
Tema : Makanan dan Kesehatan
Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat

Petunjuk mengerjakan soal:

- ✓ Berdoa terlebih dahulu sebelum mengerjakan soal.
- ✓ Tulislah nama dan kelas terlebih dahulu.
- ✓ Jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan benar.
- ✓ Dahulukan mengerjakan soal yang Anda anggap paling mudah.

Soal:

1. Jelaskan yang dimaksud dengan makanan 4 sehat 5 sempurna!
2. Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung vitamin!
3. Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung protein!
4. Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung karbohidrat!
5. Isilah huruf sesuai gambar yang sesuai dengan jenis vitamin, protein, karbohidrat, atau lemak!



a. daging sapi



b. sawi



c. tempe



d. beras

a.

c.

b.

d.

Selamat Bekerja

LEMBAR SOAL POST –TEST MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN

KELAS V MIN 01 LUWU

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu
Kelas/Semester : V/II
Tema : Makanan dan Kesehatan
Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat

Petunjuk mengerjakan soal :

- Berdoa terlebih dahulu sebelum mengerjakan soal.
- Tulislah nama dan kelas terlebih dahulu.
- Jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan benar.
- Dahulukan mengerjakan soal yang Anda anggap paling mudah.

Soal

1. Jelaskan yang dimaksud dengan makanan 4 sehat 5 sempurna!
2. Sebutkan bahan makanan yang mengandung vitamin pada bahan “kapurung”!
3. Sebutkan bahan makanan yang mengandung protein pada bahan “barobbo”!
4. Sebutkan bahan makanan yang mengandung karbohidrat pada bahan “kapurung”!
5. Isilah huruf sesuai gambar yang sesuai dengan jenis vitamin, protein, karbohidrat, atau lemak!



a. kelapa

a.



b. bayam

b.



c. udang

c.



d. jagung

d.

IAIN PALOPO

Selamat Bekerja

Lampiran 4:

LEMBAR OBSERVASI GURU

Nama Sekolah :

Kelas/Semester :

Tema/Sub Tema :

Pertemuan ke :

Hari/Tanggal :

Nama Guru :

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Menata kelas dalam bentuk praktikum			
2.	Membagi peserta didik berdasarkan beberapa tugas dalam kegiatan praktikum			
3.	Menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum			
4.	Melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum			
5.	Melakukan pendampingan kepada peserta didik saat praktikum berlangsung			
6.	Melakukan evaluasi terhadap kegiatan praktikum yang telah dilaksanakan.			
	Jumlah			
	Pesentase			
	Kategori			

Keterangan:

B = Baik, poin 3

C = Cukup, poin 2

K = Kurang, poin 1

Buntu Batu, 2021

Observer,

.....

LEMBAR OBSERVASI PESERTA DIDIK

Nama Sekolah :

Kelas/Semester :

Tema/Sub Tema :

Pertemuan ke :

Hari/Tanggal :

No.	Indikator Aktivitas	Kategori Penilaian		
		B	C	K
1.	Membagi diri dalam kelas bentuk praktikum.			
2.	Masing-masing peserta didik melaksanakan tugas yang dibagikan oleh guru.			
3.	Setiap perwakilan kelompok menjelaskan bahan dan alat yang akan digunakan dalam praktikum.			
4.	Melakukan tanya jawab sebelum melakukan praktikum, terkait hal yang belum dipahami.			
5.	Peserta didik menanyakan hal yang kurang dipahami kepada guru saat kegiatan praktikum berlangsung.			
6.	Setiap kelompok mengerjakan tugas yang ada dalam lembar LKS.			
	Jumlah			
	Pesentase			
	Kategori			

Keterangan:

B = Baik, poin 3

C = Cukup, poin 2

K = Kurang, poin 1

Buntu Batu, 2021

Observer,

.....

Lampiran 5:

ANALISIS BUTIR SOAL PRE-TEST

No.	Nama Siswa	Butir Soal					Total Skor	Ket.
		1	2	3	4	5		
1.	Andi Ratu Aqila R.	2	3	3	3	3	93	T
2.	Auliyah	3	2	2	3	2	80	S
3.	Aura Syahrah	2	3	3	2	3	86	T
4.	Hidayat	3	2	2	3	2	80	S
5.	Maulana Ikhsan	2	3	3	2	3	86	T
6.	Muh. Aksar	3	2	2	3	2	80	S
7.	Muh. Raidul Islam	2	3	3	3	3	93	T
8.	Andri	1	2	2	2	2	60	R
9.	Nurul Hikma Hamka	2	3	3	2	3	86	T
10.	Putri Rehaenul Jannah	2	3	3	3	3	93	T
11.	Queen Malika	2	3	3	2	3	86	T
12.	Ridho	1	1	2	2	1	46	R
13.	Reski Wahyuni	3	3	3	3	3	100	T
14.	Rifqah Azizah	3	2	2	3	2	80	S
15.	Sulaiman Abarang	3	2	2	2	2	73	S
16.	Tabirul Haq	3	3	3	3	3	100	T
17.	VirzanaHakim Azisah	2	3	3	2	3	86	T

Keterangan:

T (Tinggi), S (Sedang), R (Rendah)

$$\text{Total Skor} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Nilai Skor Tertinggi}} \times 100$$

Poin 3, jika jawaban benar dan lengkap.

Poin 2, jika jawaban hampir benar.

Poin 1, jika menjawab namun jawaban salah

Poin 0, jika tidak menjawab

ANALISIS BUTIR SOAL *POST-TEST*

No.	Nama Siswa	Butir Soal					Total Skor	Ket.
		1	2	3	4	5		
1.	Andi Ratu Aqila R.	3	3	3	3	3	100	T
2.	Auliyah	2	3	3	2	3	86	T
3.	Aura Syahrah	3	3	3	3	3	100	T
4.	Hidayat	2	3	3	2	3	86	T
5.	Maulana Ikhsan	2	3	3	2	3	86	T
6.	Muh. Aksar	2	3	3	3	3	93	T
7.	Muh. Raidul Islam	3	3	3	3	3	100	T
8.	Andri	3	2	2	3	2	80	S
9.	Nurul Hikma Hamka	2	3	3	2	3	86	T
10.	Putri Rehaenul Jannah	2	3	3	3	3	93	T
11.	Queen Malika	2	3	3	3	3	93	T
12.	Ridho	2	3	2	3	2	80	S
13.	Reski Wahyuni	3	3	3	3	3	100	T
14.	Rifqah Azizah	3	2	2	3	2	80	S
15.	Sulaiman Abarang	2	3	3	2	3	86	T
16.	Tabirul Haq	3	3	3	3	3	100	T
17.	VirzanaHakim Azisah	2	3	3	3	3	93	T

Keterangan:

T (Tinggi), S (Sedang), R (Rendah)

$$\text{Total Skor} = \frac{\text{Jumlah Skor}}{\text{Nilai Skor Tertinggi}} \times 100$$

Poin 3, jika jawaban benar dan lengkap.

Poin 2, jika jawaban hampir benar.

Poin 1, jika menjawab namun jawaban salah

Poin 0, jika tidak menjawab

Lampiran 6:

REKAPITULASI TES HASIL BELAJAR

No.	Nama Siswa	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
1.	Andi Ratu Aqila R.	<i>T</i>	<i>T</i>
2.	Auliyah	<i>S</i>	<i>T</i>
3.	Aura Syahrah	<i>T</i>	<i>T</i>
4.	Hidayat	<i>S</i>	<i>T</i>
5.	Maulana Ikhsan	<i>T</i>	<i>T</i>
6.	Muh. Aksar	<i>S</i>	<i>T</i>
7.	Muh. Raidul Islam	<i>T</i>	<i>T</i>
8.	Andri	<i>R</i>	<i>S</i>
9.	Nurul Hikma Hamka	<i>T</i>	<i>T</i>
10.	Putri Rehaenul Jannah	<i>T</i>	<i>T</i>
11.	Queen Malika	<i>T</i>	<i>T</i>
12.	Ridho	<i>R</i>	<i>S</i>
13.	Reski Wahyuni	<i>T</i>	<i>T</i>
14.	Rifqah Azizah	<i>S</i>	<i>S</i>
15.	Sulaiman Abarang	<i>S</i>	<i>T</i>
16.	Tabirul Haq	<i>T</i>	<i>T</i>
17.	Virzana Hakim Azisah	<i>T</i>	<i>T</i>
<i>Jumlah Skor Tinggi</i>		10	14
<i>Jumlah Skor Sedang</i>		5	3
<i>Jumlah Skor Rendah</i>		2	0

Lampiran 7:

FOTO-FOTO KEGIATAN PENELITIAN



Bahan-bahan pembuatan "*kapurung*"



Guru memberikan pengantar tentang kandungan gizi pada bahan "*kapurung*"



Mengolah bahan untuk “*kapurung*”



“*Kapurung*” siap disajikan



Bahan-bahan pembuatan "*barobbo*"



Guru memberikan pengantar tentang kandungan gizi pada bahan "*barobbo*"



Mengolah bahan untuk pembuatan "*barobbo*"



"*Barobbo*" siap disajikan

Lampiran 9:

RIWAYAT HIDUP



Huliati, lahir di Ponrang Kabupaten Luwu pada tanggal 18 Desember 1976. Penulis adalah anak keempat dari Ayahanda Lukman dan Ibunda Hatija. Penulis memiliki suami bernama Baso, dengan anak berjumlah 5 orang yang masing-masing bernama Andri Nurjaya, Andini Dwi Novianti, Afdan, Aulia Azzahra, dan Al Gazali. Penulis menempuh pendidikan sekolah dasar di SDN 60 Ponrang Kabupaten Luwu (tahun lulus 1989), melanjutkan ke SMP Negeri 2 Bua Ponrang (tahun lulus 1992), dan MAN 2 Model Makassar (tahun lulus 1995). Hingga akhirnya bisa menempuh masa kuliah di Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Palopo pada Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah pada tahun 2017. Pada akhir studinya penulis menulis skripsi dengan judul ***“Efektivitas Model Pembelajaran IPA pada Materi Makanan dan Kesehatan Terintegrasi dengan Food Cooking Khas Daerah di Kelas V MIN 01 Luwu”***, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada jenjang strata satu (S1) Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah.

Saat ini penulis sebagai pengajar dengan jabatan Guru Bidang Studi di MIN 01 Luwu Desa Buntu Batu Kecamatan Bupon Kabupaten Luwu.

IAIN PALOPO

LEMBAR VALIDASI

PRE TEST

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu

Kelas/Semester : V/II

Tema : Makanan dan Kesehatan

Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat

Petunjuk;

Dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul “Efektivitas Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu”, peneliti menggunakan instrumen Tes Hasil Belajar. Untuk itu, peneliti meminta kesediaan Bapak/Ibu untuk menjadi validator dengan petunjuk berikut:

1. Dimohon agar Bapak/Ibu memberikan penilaian terhadap tes hasil belajar yang telah dibuat sebagaimana terlampir.
2. Untuk tabel tentang **Aspek yang Nilai**, dimohon Bapak/Ibu memberikan tanda *checklist* (✓) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
3. Untuk **Penilaian Umum**, dimohon Bapak/Ibu melingkari angka yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
4. Untuk saran dan revisi, atau menuliskannya pada kolom saran yang telah disaipkan.

Kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban secara objektif sangat besar artinya bagi peneliti. Atas kesediaan dan bantuan Bapak/Ibu, peneliti ucapkan terimah kasih.

Keterangan Skala Penilaian:

“Kurang relevan” dengan skor : 1

“Cukup relevan” dengan skor : 2

“Relevan” dengan skor : 3

“Sangat relevan” dengan skor : 4

Bidang telaah	Aspek yang dinilai	Skala penilaian			
		1	2	3	4
Materi Soal	<ol style="list-style-type: none">1. Soal-soal sesuai indikator2. Batasan-batasan pertanyaan dan jawaban yang diharapkan jelas.3. Materi yang ditanyakan sesuai dengan kompetensi.4. Isi materi sesuai dengan jenjang, jenis sekolah dan tingkat kelas.				
Konstruksi	<ol style="list-style-type: none">1. Menggunakan kata Tanya atau perintah yang menuntut jawaban uraian.2. Ada petunjuk yang jelas tentang cara mengerjakan soal.3. Ada pedoman penskoranya.4. Butir soal tidak bergantung pada butir soal sebelumnya.				
Bahasa	<ol style="list-style-type: none">1. Menggunakan bahasa yang komunikatif dan struktur2. Butir soal menggunakan Bahasa Indonesia yang baku.3. Rumusan kalimat tidak menimbulkan penafsiran ganda atau salah pengertian.4. Menggunakan bahasa/kata yang umum (bukan bahasa lokal).				

Penilaian Umum:

1. Belum dapat digunakan
2. Dapat digunakan dengan revisi besar
3. Dapat digunakan dengan revisi kecil
4. Dapat digunakan tanpa revisi

Saran-saran :



Palopo,

2021

Validator,

IAIN PALOPO (.....)

LEMBAR SOAL PRE –TEST MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN

KELAS V MIN 01 LUWU

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu
Kelas/Semester : V/II
Tema : Makanan dan Kesehatan
Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat

Petunjuk mengerjakan soal:

- ✓ Berdoa terlebih dahulu sebelum mengerjakan soal.
- ✓ Tulislah nama dan kelas terlebih dahulu.
- ✓ Jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan benar.
- ✓ Dahulukan mengerjakan soal yang Anda anggap paling mudah.

Soal:

1. Jelaskan yang dimaksud dengan makanan 4 sehat 5 sempurna!
2. Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung vitamin!
3. Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung protein!
4. Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung karbohidrat!
5. Isilah huruf sesuai gambar yang sesuai dengan jenis vitamin, protein, karbohidrat, atau lemak!



a. daging sapi



b. sawi



c. tempe



d. beras

a.





c.

b.

d.

Selamat Bekerja

PEDOMAN PENSKORAN SOAL *PRE TEST* MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN KELAS V MIN 01 LUWU

No.	Soal	Bobot	Skor
1.	Jelaskan yang dimaksud dengan makanan 4 sehat lima sempurna!	20	100
2.	Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung vitamin!	20	
3.	Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung protein!	20	
4.	Sebutkan 3 contoh bahan makanan yang mengandung karbohidrat!	20	
5.	<p>Isilah huruf sesuai gambar yang sesuai dengan jenis vitamin, protein, karbohidrat, atau lemak!</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>a. daging sapi</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>b. sawi</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>c. tempe</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>d. beras</p> </div> </div>	20	

KUNCI JAWABAN SOAL *PRE TEST* MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN KELAS V MIN 01 LUWU

No.	Jawaban
1.	Makanan 4 sehat 5 sempurna adalah makanan yang di dalamnya mengandung gizi seimbang, dimana “4 sehat” terdiri atas vitamin (sayuran, buahan, dll), protein (kedelai, ikan, <i>seafood</i> , dll), karbohidrat (beras, jagung, sagu, dll), dan lemak (daging sapi, ayam, kelapa, keju, dll), serta ditambahkan “5 sempurna” dengan kalsium (susu, yogurt, dll).
2.	Buah-buahan (mangga, jeruk, papaya, semangka, dll), dan atau sayur-sayuran (bayam, kangkung, wortel, tomat, dll).
3.	Berasal dari hewan (ikan, udang, kepiting, <i>seafood</i> , dll), dan atau berasal dari tumbuhan (kedelai, kacang-kacangan, tahu, tempe, dll).
4.	Beras/nasi, jagung, ubi kayu, ubi jalar, sagu, dll.
5.	a. lemak. b. vitamin c. protein d. karbohidrat

IAIN PALOPO

LEMBAR VALIDASI

POST TEST

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu
Kelas/Semester : V/II
Tema : Makanan dan Kesehatan
Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat

Petunjuk;

Dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul “Efektivitas Kegiatan *Food Cooking* Khas Daerah pada Materi Makanan dan Kesehatan di Kelas V MIN 01 Luwu”, peneliti menggunakan instrumen Tes Hasil Belajar. Untuk itu, peneliti meminta kesediaan Bapak/Ibu untuk menjadi validator dengan petunjuk berikut:

1. Dimohon agar Bapak/Ibu memberikan penilaian terhadap tes hasil belajar yang telah dibuat sebagaimana terlampir.
2. Untuk tabel tentang **Aspek yang Nilai**, dimohon Bapak/Ibu memberikan tanda *checklist* (√) pada kolom penilaian sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
3. Untuk **Penilaian Umum**, dimohon Bapak/Ibu melingkari angka yang sesuai dengan penilaian Bapak/Ibu.
4. Untuk saran dan revisi, atau menuliskannya pada kolom saran yang telah disaipkan.

Kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban secara objektif sangat besar artinya bagi peneliti. Atas kesediaan dan bantuan Bapak/Ibu, peneliti ucapkan terimah kasih.

Keterangan Skala Penilaian:

“Kurang relevan” dengan skor : 1

“Cukup relevan” dengan skor : 2

“Relevan” dengan skor : 3

“Sangat relevan” dengan skor : 4

Bidang telaah	Aspek yang dinilai	Skala penilaian			
		1	2	3	4
Materi Soal	<ol style="list-style-type: none">1. Soal-soal sesuai indikator2. Batasan-batasan pertanyaan dan jawaban yang diharapkan jelas.3. Materi yang ditanyakan sesuai dengan kompetensi.4. Isi materi sesuai dengan jenjang, jenis sekolah dan tingkat kelas.				
Konstruksi	<ol style="list-style-type: none">1. Menggunakan kata Tanya atau perintah yang menuntut jawaban uraian.2. Ada petunjuk yang jelas tentang cara mengerjakan soal.3. Ada pedoman penskorannya.4. Butir soal tidak bergantung pada butir soal sebelumnya.				
Bahasa	<ol style="list-style-type: none">1. Menggunakan bahasa yang komunikatif dan struktur2. Butir soal menggunakan Bahasa Indonesia yang baku.3. Rumusan kalimat tidak menimbulkan penafsiran ganda atau salah pengertian.4. Menggunakan bahas/kata yang umum (bukan bahasa lokal).				

Penilaian Umum:

1. Belum dapat digunakan
2. Dapat digunakan dengan revisi besar
3. Dapat digunakan dengan revisi kecil
4. Dapat digunakan tanpa revisi

Saran-saran :



Palopo, 2021

Validator,

IAIN PALOPO (.....)

LEMBAR SOAL *POST-TEST*

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu
Kelas/Semester : V/II
Tema : Makanan dan Kesehatan
Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat

Petunjuk mengerjakan soal :

- Berdoa terlebih dahulu sebelum mengerjakan soal.
- Tulislah nama dan kelas terlebih dahulu.
- Jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan benar.
- Dahulukan mengerjakan soal yang Anda anggap paling mudah.

Soal

1. Jelaskan yang dimaksud dengan makanan 4 sehat 5 sempurna!
2. Sebutkan bahan makanan yang mengandung vitamin pada bahan “kapurung”!
3. Sebutkan bahan makanan yang mengandung protein pada bahan “barobbo”!
4. Sebutkan bahan makanan yang mengandung karbohidrat pada bahan “kapurung”!
5. Isilah huruf sesuai gambar yang sesuai dengan jenis vitamin, protein, karbohidrat, atau lemak!



a. kelapa

b. bayam

c. udang

d. jagung

a.





c.

b.

d.

Selamat Bekerja

PEDOMAN PENSKORAN SOAL *POST- TEST* MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN KELAS V MIN 01 LUWU

No.	Soal	Bobot	Skor
1.	Jelaskan yang dimaksud dengan makanan 4 sehat lima sempurna!	20	
2.	Sebutkan bahan makanan yang mengandung vitamin pada bahan “kapurung”!	20	
3.	Sebutkan bahan makanan yang mengandung protein pada bahan “barobbo”!	20	
4.	Sebutkan bahan makanan yang mengandung karbohidrat pada bahan “kapurung”!	20	
5.	<p>Isilah huruf sesuai gambar yang sesuai dengan jenis vitamin, protein, karbohidrat, atau lemak!</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>a. kelapa</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>b. kangkung</p> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;">  <p>c. udang</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>d. jagung</p> </div> </div>	20	100

KUNCI JAWABAN SOAL *POST TEST* MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN KELAS V MIN 01 LUWU

No.	Jawaban
1.	Makanan 4 sehat 5 sempurna adalah makanan yang di dalamnya mengandung gizi seimbang, dimana “4 sehat” terdiri atas vitamin (sayuran, buahan, dll), protein (kedelai, ikan, <i>seafood</i> , dll), karbohidrat (beras, jagung, sagu, dll), dan lemak (daging sapi, ayam, kelapa, keju, dll), serta ditambahkan “5 sempurna” dengan kalsium (susu, yogurt, dll).
2.	Sayur bayam, terong bulat, jantung pisang, cabai.
3.	Udang, ayam.
4.	Sagu.
5.	a. lemak. b. vitamin c. protein d. karbohidrat

IAIN PALOPO

KISI-KISI PENYUSUNAN INSTRUMEN SOAL MATERI MAKANAN DAN KESEHATAN KELAS V MIN 01 LUWU

Satuan Pendidikan : MIN 01 Luwu
 Kelas/Semester : V/II
 Tema : Makanan dan Kesehatan
 Sub Tema : Bagaimana memilih dan mengolah makan yang sehat

No	Materi /Sub Materi	Indikator	Jumlah Butir Soal	No Butir Soal <i>pre test</i>	No Butir Soal <i>posttest</i>
1.	Pengertian makanan sehat	Siswa dapat menjelaskan pengertian makanan 4 sehat 5 sempurna	2	1	1
2.	Memahami kandungan gizi pada bahan makanan	Siswa mampu menyebutkan kandungan gizi terdiri atas vitamin, protein, dan karbohidrat.	6	2, 3, 4	2, 3, 4
3.	Menganalisis kandungan gizi pada contoh bahan makanan	Siswa mampu mengolompokkan jenis bahan makanan sesuai dengan jenis vitamin, protein, karbohidrat, dan lemak.	2	5	5