BAB IV

PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

A. Gambaran Umum SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

1. Profil SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan yang terletak di desa Paciran kecamatan Paciran kabupaten Lamongan memiliki profil dengan rincian sebagai berikut :

Nama Sekolah	: SMA Muhammadiyah 6 Paciran
Status	: Swasta (Terakreditasi – A)
Alamat Sekolah	: Ponpes Karangasem Muhammadiyah
Tahun Berdiri	: 1983
Provinsi	: Jawa Timur
Kabupaten/ Kota	: Lamongan
Kecamatan	: Paciran
Desa	: Paciran
Kode Pos	: 62264
Telepon	: (0322) 666277
e-mail	: smam6paciran@yahoo.com
Status Sekolah	: Swasta
NSS	: 302050720032
NPSN	: 20506297
Penyelenggara	: Majelis Dikdasmen Muhammadiyah Jatim.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Visi, Misi, dan Tujuan SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

a. Visi

Mewujudkan insan yang memiliki keseimbangan intelektual, spiritual dan moral serta berwawasan keunggulan lokal kelautan dan Teknologi Informatika serta dilandasi Iman dan Taqwa.

b. Misi

1) Melaksanakan KBM secara efektif sehingga setiap siswa dapat mengembangkan diri secara optimal
2) Menumbuhkan penghayatan terhadap agama Islam
3) Mengemangkan serta menjaga nilai etika dan citra SMAM 6 Paciran Lamongan
4) Menumbuhkan semangat keungulan lokal kelautan dan tehnologi Imformatika pada seluruh warga sekolah
5) Mendorong setiap siswa mengenali dirinya dengan baik sesuai dengan kecakapan yang dimilikinya
6) Mengembangkan potensi daerah yang berwawasan keunggulan lokal kelautan dan teknologi Informatika khususnya pengolahan hasil laut.Mewujudkan ilmu pengetahuan tentang lingkungan hidup beserta pelestariannya.

c. Tujuan

1) Mengintegrasikan program SMA Model SKM-PBKL-PSB keunggulan lokal kelautan yang bwerbasis TIKdalam proses pembelajaran.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2) Dapat meningkatkan kualitas pelayanan dan penyelenggaraan pembelajaran kearah yang lebih baik.
3) Menanamkan semangat berwirausaha kepada peserta didik untuk belajar tekun, disiplin seingga menghasilkan etos kerja dan produktivitas tinggi
4) Bagi peserta didik sebagai bekal untuk menghadapi berbagai problema kehidupan baik secara pribadi yang mandiri, warga masyarakat maupun sebagai warga negara.
5) Dapat mendorong kesadaran warga masyarakat yang memiliki potensi guna mendukung pembekalan kecakapan vokasional skill di bidang pengolahan hasil laut

3. Pendidik Dan Tenaga Kependidikan SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

Adapun sumber daya manusia yang ada di lembaga SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan adalah sebagai berikut :

1) Kepala sekolah

Tabel 4.1

Daftar nama kepala dan wakil kepala SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

No.	Jabatan	Nama	Jenis kelamin		usia	Pendidikan akhir	Masa kerja
			L	P			
1	Kepala sekolah	Dra.Hj. MUNAZATI		√	48	S1	24
2	Wakil kepala sekolah	ROFI', S.Pd	√		43	S1	13

Sumber : data dokumentasi SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2)Guru dan karyawan

Tabel 4.2

Daftar nama Guru dan Karyawan SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

NO	NAMA NIP JABATAN	JENIS KELAMIN		TEMPAT/ TGL LAHIR	PNS/ GTT/ PTT	GOL	IJASAH TERTINGGI			
		L	P				UNIV/PT	FAK	JUR	TH
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(14)	(15)	(16)	(17)
1	Dra. Hj. Munazati NIP. Kepala Sekolah		P	Lamongan, 16-07-64	PNS-DPK	III/a	UNMUH	FKIPS	S-1/PDU Ekonomi	1989
2	Rofi', S.Pd. NIP.19690912 200801 1 015 Waka. Kurikulum	L		Lamongan, 12-09-69	PNS	III/a	IKIP	FPMIPA	S1/Biologi	1994
3	Drs. Amrozi NIP.19690723 200701 1 010 Waka. Kesiswaan	L		Lamongan, 23-07-69	PNS-DPK	III/a	UNMUH	FKIPA	S1/Biologi	1993
4	Dra. Hj. Mas'udah NIP.19601017 198803 2 016		P	Blitar, 07-10-60	PNS-DPK	IV/b	IKIP	FKIPS	S-1/PKn	1985

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

5	Tamrin, S.Pd,M.Pd NIP.19600411 199103 1 004	L		Sidrap, 11-04-60	PNS-DPK	IV/a	Kajuruan Malang	FKIPS	S-2/IPS	2005
6	Zainul Arifin,S.Pd. NIP.19700307 200701 1 014	L		Lamongan, 07-03-70	PNS-DPK	III/a	IKIP	FPMIPA	S1/Biologi	1994
7	Drs. Moh. Mahinu	L		Tuban, 08-05-60	GTT		IKIP	FKIPS	S-1/PKn	1987
8	Drs. Ismail Fahmi	L		Banyuwangi, 21-05-56	GTY		IKIP PGRI	Ilmu Pend.	S-1/Kur. dan Tek. Pend.	1990
9	Dra. Lilik Ida Fitri NIP.19650203 200701 2 013		P	Surabaya, 03-02-65	PNS-DPK	III/a	IKIP	FPMIPA	S-1/Pend. Kimia	1989
10	Rifqul Faroh, S.Pd.I		P	Lamongan, 12-02-60	GTY		STAIM	TARBIYAH	S-1/PAI	2002
11	Drs. Ihsan Fauzan	L		Lamongan, 11-07-67	GTY		IAIN	USHUL UDDIN	S-1/Aqidah Filsafat	1989
12	Toni Hartono, S.Pd	L		Lamongan, 25-09-74	GTT		IKIP	Pend. Bahasa dan Seni	S-1/Sastra Indo	2004
13	Hilmi Shobah, S.Pd.	L		Lamongan, 08-09-71	GTT		IKIP	Pend. Bahasa dan Seni	S-1/Sastra Indo	1995
14	Dra. Hj. Ana Wahyu H.		P	Lamongan, 28-05-67	GTT		UNMUH	FKIP	S-1/B. Inggris	1992
15	Purwanto, S.Pd.	L		Lamongan, 01-04-81	GTT		UNMUH	FKIP	S-1/MTK	2003

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

16	Qolbi Hidayat, S.Pd.	L		Lamongan, 17-08-69	GTY		IKIP	Pend. Bahasa dan Seni	S1/B.Indonesia	1994
17	Drs. A. Amin, M.Pd. NIP.19621213 199403 1 005	L		Lamongan, 13-12-62	PNS –DPK	IV/a	UN. PGRI ADI BUANA		S-2/Tek. Pembelajaran	2004
18	Bey Habibie, S.Pd.	L		Sidoarjo, 11-07-83	GTT		UNESA	F.Ilmu Keolaragaan	S-1/Penjaskes	2006
19	Dra. Hj. Nadhiroh AR		P	Lamongan, 14-04-57	GTT		STAIM	TARBIYAH	S-1/PAI	2002
20	Hj. Siswati, S.Pd. NIP.19750408 200604 2 016		P	Lamongan, 08-04-75	PNS –DPK	III/a	UN. JEMBER	FKIPA	S-1/Fisika	1999
21	Nur Afidah, S.Pd.		P	Lamongan, 28-08-74	GTT		IKIP	FPIPS	S-1/PDU	1997
22	Ahmad Sanusi, S.Pd.	L		Lamongan, 03-05-76	GTT		UIN	FPMIPA	S-1/Kimia	1999
23	Eko Imam H., S.Pd. NIP.19740214 2008 014	L		Lamongan, 01-10-76	PNS	III/a	UNMUH	FKIP	S-1/MTK	1998
24	Nayil Muwaffaq, S.Pd.	L		Lamongan, 25-03-72	GTT		IKIP	Pend. Bahasa dan Seni	S-1/Sastra Indonesia	1997
25	Nur Rofiah, S.Sos.I.		P	Lamongan, 28-05-79	GTY		IAIN	FKIPS	S1/Komunikasi	2002

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

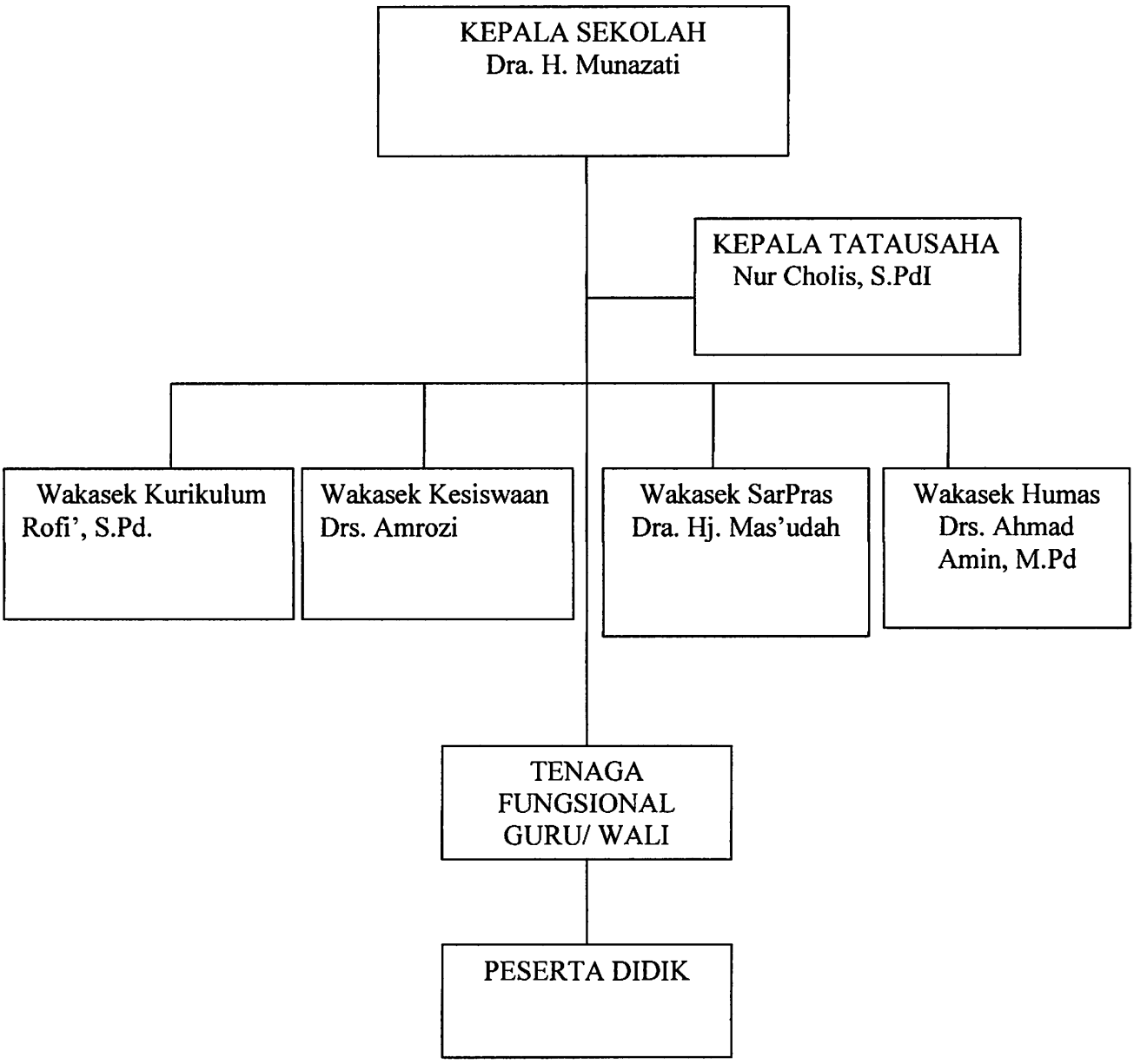
26	Emi Ismawati, S.Pd		P	Lamongan, 10-04-84	GTY		UNMUH	FKIP	S1/B.Inggris	2008
27	Nyamirun, S. Ag.S.Pd.	L		Cilacap, 17-07-72	GTY		IAIN	SKI	S-1/SKI	1999
28	KH. A. Hakam M., Lc.	L		Lamongan, 11-02-60	GTT		IAIN	Syariah	S1/Perdata dan Pidana Islam	1985
29	Fazat Azizah, S.Si.		P	Lamongan, 10-01-81	GTY		UIN	FKIPA	S-1/MTK	2004
30	Ustdz. Hj. Zakiyah AR.		P	Lamongan, 03-07-52	GTY		SMA			
31	Umar Sufyan,S.Ag	L		Tulungagung, 11-11-69	GTT		IAIN Yogya	Tarbiyah	S1/Tad. IPS	1996
32	Tafif AR, S.Pd.	L		Lamongan, 11-11-64	GTY		UNISDA	FKIP	S-1/Pend. Bhs. Indo	2002
33	Agus Buchori, Amd.	L		Lamongan, 07-11-76	GTY		UN. GADJA MADA	Sastra	D3/Kearsipan	2000
34	Hamim Thohari, SE	L		Lamongan, 07-04-71	GTY		STIEM	Akuntansi	S1/Akuntansi	2003
35	Fendi, S.Pd.	L		Lamongan, 27-03-81	GTY		UNMUH	FKIPA	S-1/Pend. Biologi	2004
36	Agus Budiyanto, S.Pd.	L		Lamongan, 12-05-82	GTY		IKIP	FKIPA	S1/Biologi	2006
37	Misbahul Qulub, S.Sy.	L		Lamongan, 27-05-73	GTY		PTUM	TARBIYAH	S-1/PAI	2002

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

38	H. Mudhofir, Lc	L		Lamongan, 05-07-54	GTY		Un. Madinah	USHUL UDDIN	D3/USUL UDDIN	1983
39	Khamdan ,S.Ag	L		Lamongan, 03-11-66	GTT		IKIP	FKIPS	D3/PAI	1987
40	Ifadah, S.Ag.		P	Lamongan, 07-10-73	GTY		STAIM	TARBIYAH	S-1/PAI	1996
41	Sri Hidayati, S.Ag Kasir Unit		P	Lamongan, 15 -03-1972	PTY		STAIM	SYARIAH	S1 /PAI	
42	Nur Kholis, S.PdI Ka. TU	L		Lamongan, 17 -04-1981	PTY		STAIM	TARBIYAH	S1 /PAI	
43	Fatakhi, S.TP Ka. Laboran IPA	L		Lamongan, 05-09-1978	PTY		STAIM	TEK. PERTANIAN	S1/Teknik Pertanian	
44	Bahid Arofat Ka.Perpustakaan	L		Lamongan 02-05-1985	PTY		SMA		IPA	
45	Luluk Mursyidah TU		P	Lamonga, 13-04-1987	PTY		UIN	FKIPS	S1/ Sejarah	

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

4. Struktur Organisasi



digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

5. Peserta Didik SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

a. Kondisi Siswa Baru (7 tahun terakhir)

Tabel 4.3

Kondisi Siswa baru (7 Tahun Terakhir)

Tahun Ajaran	Jumlah pendaftar	Rasio Siswa yang diterima
2004/2005	136	129
2005/2006	208	200
2006/2007	150	148
2007/2008	158	147
2008/2009	187	173
2009/2010	190	180
2010/2011	190	175

b. Tamatan (dalam 8tahun terakhir)

Tabel 4.4

Tamatan (8 Tahun Terakhir)

Tahun Ajaran	Tamatan		Rata- Rata NEM		Siswa Lanjut Ke PT (%)	
	Jumlah	Target	Hasil	Target	Jumlah	Target
2002/2003	120	100 %	4,02	5.50	68 %	75 %
2003/2004	150	100 %	5.02	5.50	74 %	80 %
2004/2005	152	100 %	7.04	6.50	75 %	80 %
2005/2006	116	100 %	7.97	7.50	77 %	80 %
2006/2007	109	100 %	7.49	7.50	78 %	80 %
2007/2008	97	100 %	7.05	6.5	80 %	80 %
2008/2009	176	100 %	7.97	7.50	77 %	80 %
2009/2010	119	100 %	7.50	7.55	79 %	80 %

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

6. KURIKULUM

a. Struktur Kurikulum

Struktur dan muatan KTSP pada jenjang pendidikan dasar dan menengah yang tertuang dalam SI meliputi lima kelompok mata pelajaran sebagai berikut.

(1) Kelompok mata pelajaran agama dan akhlak mulia

(2) Kelompok mata pelajaran kewarganegaraan dan kepribadian

(3) Kelompok mata pelajaran ilmu pengetahuan dan teknologi

(4) Kelompok mata pelajaran estetika

(5) Kelompok mata pelajaran jasmani, olahraga dan kesehatan

Kelompok mata pelajaran tersebut dilaksanakan melalui muatan dan/atau kegiatan pembelajaran sebagaimana diuraikan dalam PP 19/2005 Pasal 7. Cakupan setiap kelompok mata pelajaran disajikan sebagai berikut :

Tabel 4.4

Cakupan setiap kelompok mata pelajaran

No	Kelompok Mata Pelajaran	Cakupan
1.	Kelompok mata pelajaran al-Islam, Kemuhammadiahan dan Bahasa Arab (ISMUBA)	Kelompok mata pelajaran al – Islam, Kemuhammadiyahan dan Bahasa Arab (ISMUBA), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Allah SWT serta berakhlak mulia. Akhlak mulia mencakup etika, budi pekerti, atau moral sebagai perwujudan dari pendidikan agama, serta

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

No	Kelompok Mata Pelajaran	Cakupan
		menanamkan, menumbukan, dan mengembangkan kesadaran bermuhammadiyah.
2.	Kewarganega-raan dan Kepribadian	Kelompok mata pelajaran kewarganegaraan dan kepribadian dimaksudkan untuk peningkatan kesadaran dan wawasan peserta didik akan status, hak, dan kewajibannya dalam kehidupan bermasyarakat, berbangsa, dan bernegara, serta peningkatan kualitas dirinya sebagai manusia. Kesadaran dan wawasan termasuk wawasan kebangsaan, jiwa dan patriotisme bela negara, penghargaan terhadap hak-hak asasi manusia, kemajemukan bangsa, pelestarian lingkungan hidup, kesetaraan gender, demokrasi, tanggung jawab sosial, ketaatan pada hukum, ketaatan membayar pajak, dan sikap serta perilaku anti korupsi, kolusi, dan nepotisme.
3.	Ilmu Pengetahuan dan Teknologi	Kelompok mata pelajaran ilmu pengetahuan dan teknologi pada SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan dimaksudkan untuk memperoleh kompetensi lanjut ilmu pengetahuan dan teknologi serta membudayakan berpikir ilmiah secara kritis, kreatif dan mandiri.
4.	Estetika	Kelompok mata pelajaran estetika dimaksudkan untuk meningkatkan sensitivitas, kemampuan mengekspresikan dan kemampuan mengapresiasi keindahan dan harmoni. Kemampuan mengapresiasi dan mengekspresikan keindahan serta harmoni mencakup apresiasi dan ekspresi, baik dalam kehidupan individual sehingga mampu menikmati dan mensyukuri hidup, maupun dalam kehidupan kemasyarakatan sehingga mampu menciptakan kebersamaan yang harmonis.
5.	Jasmani, Olahraga dan Kesehatan	Kelompok mata pelajaran jasmani, olahraga dan kesehatan pada SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan dimaksudkan untuk meningkatkan potensi fisik serta membudayakan sikap sportif, disiplin, kerja sama, dan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

No	Kelompok Mata Pelajaran	Cakupan
		hidup sehat. Budaya hidup sehat termasuk kesadaran, sikap, dan perilaku hidup sehat yang bersifat individual ataupun yang bersifat kolektif kemasyarakatan seperti keterbebasan dari perilaku seksual bebas, kecanduan narkoba, HIV/AIDS, demam berdarah, muntaber, dan penyakit lain yang potensial untuk mewabah.

Struktur kurikulum SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII

Struktur kurikulum disusun berdasarkan standar kompetensi lulusan dan standar kompetensi mata pelajaran. Pengorganisasian kelas-kelas pada SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan dibagi ke dalam dua kelompok, yaitu kelas X merupakan program umum yang diikuti oleh seluruh peserta didik, dan kelas XI dan XII merupakan program penjurusan. SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan membuka tiga pilihan yang terdiri atas dua program yaitu:

1. Program Ilmu Pengetahuan Alam (IPA),
2. Program Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS)

Daftar mata pelajaran, muatan lokal dan pengembangan diri sesuai dengan standar isi.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Muatan lokal merupakan kegiatan kurikuler untuk mengembangkan kompetensi yang disesuaikan dengan ciri khas daerah sehingga diharapkan dapat meningkatkan pencapaian kompetensi, termasuk keunggulan daerah, yang materinya tidak dapat dikelompokkan ke dalam mata pelajaran yang ada. Substansi muatan lokal ditentukan oleh satuan pendidikan, dibuatkan kurikulumnya, silabus dan penilaiannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah.

Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau dibimbing oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler. Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupan sosial, belajar, dan pengembangan karir peserta didik.

Jam pembelajaran untuk setiap mata pelajaran dialokasikan sebagaimana tertera dalam struktur kurikulum. SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan menambah 4-5 jam pembelajaran per minggu pada mata pelajaran tertentu (dengan mempertimbangan hasil analisis SI, SK, KD). Alokasi waktu satu jam pembelajaran adalah 45 menit.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

b. MUATAN KURIKULUM

Muatan kurikulum merupakan pola dan susunan mata pelajaran yang harus ditempuh oleh peserta didik dalam kegiatan pembelajaran. Kedalaman muatan kurikulum pada setiap mata pelajaran pada setiap satuan pendidikan dituangkan dalam kompetensi yang harus dikuasai peserta didik sesuai dengan beban belajar yang tercantum dalam struktur kurikulum. Kompetensi yang dimaksud terdiri atas standar kompetensi dan kompetensi dasar yang dikembangkan berdasarkan standar kompetensi lulusan. Muatan kurikulum SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan terdiri dari: Mata Pelajaran, Muatan Lokal, dan Pengembangan diri.

1. **MATA PELAJARAN**:

Mata pelajaran merupakan materi bahan ajar berdasarkan landasan keilmuan yang akan dibelajarkan kepada peserta didik sebagai beban belajar melalui metode dan pendekatan tertentu. Mata pelajaran dalam struktur kurikulum SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai Kelas X sampai dengan Kelas XII Program IPA, dan IPS

Tabel 4.5

SK-KD

Mata Pelajaran Ekonomi

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1. 8 Menentukan cara menjadi wirausaha yang dapat berperan dalam perekonomian	• Mendeskripsikan Wirausaha • Mengidentifikasi peran wirausaha dalam perekonomian Nasional • Menunjukkan sektor- sektor yang dapat dimasuki wirausaha sector formal dan informal • Melakukan penelitian sederhana terhadap keberhasilan atau kegagalan wirausaha dilingkunan setempat • Menetapkan alternative kombinasi sumber daya ekonomi di lingkunag setempat • Menerapkan sikap dan jiwa wirausaha

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. MUATAN LOKAL

Muatan lokal merupakan kegiatan kurikuler untuk mengembangkan kompetensi yang disesuaikan dengan ciri khas dan potensi daerah, termasuk keunggulan daerah, yang materinya tidak sesuai menjadi bagian dari mata pelajaran lain dan atau terlalu banyak sehingga harus menjadi mata pelajaran tersendiri. Substansi muatan lokal ditentukan oleh satuan pendidikan, tidak terbatas pada mata pelajaran keterampilan. Muatan lokal merupakan mata pelajaran, sehingga satuan pendidikan harus mengembangkan Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar untuk setiap jenis muatan lokal yang diselenggarakan. Satuan pendidikan dapat menyelenggarakan satu mata pelajaran muatan lokal setiap semester. Ini berarti bahwa dalam satu tahun satuan pendidikan dapat menyelenggarakan dua mata pelajaran muatan lokal.

Jenis dan pelaksanaan Muatan Lokal

a. Kelautan

Dengan mengacu pada substansi yang ada SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan memberikan muatan lokal berdasarkan kebijakan daerah, kebutuhan dan budaya daerah yaitu memberikan wawasan dan keterampilan yang utuh terhadap penguasaan Teknologi pengolahan kekayaan laut sesuai kebutuhan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

peserta didik dan tuntutan masyarakat lokal, nasional maupun global.

Muatan lokal yang dikembangkan di SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan adalah untuk pemenuhan kebutuhan peserta didik akan keterampilan pemanfaatan teknologi pengolahan kekayaan laut yang belum banyak dibudidayakan serta dikembangkan, yang meliputi :

Tabel 4.10

SK-KD Muatan Lokal Kelautan

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
2. Memahami dan Mempraktekkan Teknologi Pengolahan Hasil Laut (PHL)	2.1. Mengidentifikasi keberagaman teknologi pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi 2.2. Mengidentifikasi keberagaman teknologi pengolahan hasil laut berbahan dasar non surimi 2.3. Mengidentifikasi berbagai aneka olahan dari rumput laut
3. Memahami teknologi keamanan pangan	3.1. Mengidentifikasi keamanan pangan dengan bahan pengawet

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

dengan food aditive	dan bumbu-bumbu 3.2. Mengidentifikasi keracunan hasil perikanan
4. Memahami dan mempraktekkan teknologi pasca pengolahan hasil laut	4.1. Mengidentifikasi Pengemasan pasca pengolahan hasil laut

B. PENYAJIAN DAN ANALISIS DATA

Pada sub-sub yang pertama peneliti sampaikan gambaran umum kondisi obyektif SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan yang meliputi identitas sekolah, letak geografis, visi, misi, dan tujuan sekolah, jumlah pendidik dan tenaga kependidikan, jumlah siswa, struktur organisasi, prestasi yang dicapai, dan jurusan/ program studi yang dibuka. Selanjutnya pada pada sub-sub yang kedua ini, penulis akan membahas tentang penyajian data dan analisis data yang perlu diketahui dalam penelitian skripsi ini.

Sebagaimana telah diketahui, untuk mempermudah penyimpulan data, peneliti menggunakan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dengan alat yang digunakan dalam teknik pengumpulan data melalui pedoman wawancara dan observasi serta dokumentasi di SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan terutama berkenaan dengan "Pengembangan *Life Skill* Kewirausahaan

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Melalui Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan di SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan".

1. Pengembangan *Life Skill* Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

Hasil interview penulis dengan ibu Dra. H. Munazati, M.Pd selaku Kepala Sekolah adalah sebagai berikut:[1]

> "dalam pengembangan *life skill* kewirausahaan peserta didik diberi wawasan yang luas mengenai pengembangan karir, diberi bekal dengan latihan dasar tentang nila- nilai yang berkaitan dengan kehidupan sehari- hari, dan mengoptimalkan pemanfaatan sumberdaya di lingkungan sekolah".

Dari hasil interview di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa SMA Muhammadiyah 06 mengajarkan pengembangan *life skill* kewirausahaan kepada peserta didik sebagai berikut :

a. Memberikan wawasan yang luas kepada peserta didik mengenai pengembangan karir.

Apa yang dikerjakan tergantung dari apa yang ia ketahui tentang apa pekerjaannya itu. Seseorang memulai dari awal masuk sutau pekerjaan, telah membawa perilaku unik yang merupakan penjabaran dari pengetahuan yang telah dipelajarinya. Demikian pula seseorang wiraswasta, dalam pengambilan keputusan usaha, selalu menekankan segala pengetahuannya. Termasuk didalamnya kecakapan fisik, ilmu yang dimiliki, kecakapan

---

[1] Hasil interview dengan Dra. Munazati, M.Pd selaku Kepala Sekolah pada tanggal 05 Juli 2012

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

bahasa temperament dan interes, motivasi, sikap, kebiasaan dan lain- lain tipe perilaku.

Pengalaman dari hari kehari mmempunyai arti paling efektif dalam mengembangkan kecakapan kerja, atau setidaknya merupakan aspek pekerjaan. Sekolah kerja di perusahaan merupakan suatu cara mengendalikan usaha yang disertai penambahan pengetahuan kerja.

b. Memberikan bekal dan latihan dasar kepada peserta didik tentang nilai- nilai yang berkaitan dengan kehidupan sehari- hari

Dalam satu sistem organisasi tersapat banyak fungsi seperti fungsi-fungsi : Sumber Daya Manusia, hubungan masyarakat, hubungan industrial, pemasaran, keuangan dan akuntansi, Litbang (penelitian dan pengembangan), persediaan dan logistik, pengembangan usaha, pendidikan dan pelatihan, kerjasama strategis. Dalam perspektif wirausaha ada tiga keahlian atau keterampilan fungsional yang harus dikuasai secara mutlak. Ketiga keterampilan atau keahlian fungsional itu adalah pemasaran, keuangan, dan produksi. Pada tahap awal berbisnis ini yang dibutuhkan berdasarkan prioritasnya adalah sebagai berikut :

1) Adanya kemauan keras untuk berusaha
2) Mempunyai kemauan dan keterampilan yang lebih atau banyak dalam hal pemasaran

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

3) Kemampuan atau keterampilan menghitung secara ekonomis untuk mengetahuii potensi keunggulan yang dapat diperoleh. Dalam hal ini kemampuan di dalam aspek keuangan menjadi penting

c. Mengoptimalkan pemanfaatan sumberdaya di lingkungan sekolah

Setiap masyarakat di suatu bangsa tentunya memiliki keunggulan lokal di daerahnya masing-masing. Adapun keunggulan lokal setiap daerah satu berbeda dengan daerah lainnya. Keunggulan lokal dapat lahir sesuai kondisi geografis, Sumber daya alam, sumber daya manusia, sejarah, dan budaya. Pada dasarnya, keragaman tersebut diharapka sampai dari generasi ke generasi, yang pada akhirnya dapat berperan memperkuat identitas nasional dan identitas sekolah. Salah satu strategi adalah menguatkan konsep diri peserta didik dengan budaya sekitar mereka. Terutama konsep diri yang berdasarkan prinsip keunggulan lokal yang nilainya diakui global seperti religius, tangggung jawab (*responbility*), kemanusiaan, disiplin, kompetitif, bersih, dan sehat. Pada konteks ini, sinergi pengangkatan keunggulan fisik dan non fisik (nilai) keunggulan lokal sangat diperlukan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan Di SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

Hasil interview penulis dengan Bapak Tamrin, M.Pd selaku guru penangung jawab Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan adalah sebagai berikut : [2]

> "Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan Di SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan diselenggarakan pada awal tahun 2007 dalam penentuan muatan lokal kelautan dengan menggunakan tahapan yaitu tahap inventarisasi keunggulan lokal, tahap analisis, penentuan tema keunggulan lokal, penentuan jenis keunggulan lokal, inventarisasi kompetensi, strategi implementasi, implementasi Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal ".

Dari hasil interview di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan menentukan menentukan muatan local kelautan dengan tahapan- tahapan sebagai berikut :

1. Tahap Inventarisasi Keunggulan Lokal

   Pada tahap ini dilakukan inventarisasi seluruh keunggulan lokal yang ada di daerah sekitar SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan. Keunggulan lokal dari Sumber Daya Alam, Geografis, Sejarah dan Budaya diinventarisasi melalui teknik observasi, wawancara, dan studi literatur.

---

[2] Hasil interview dengan Bapak Tamrin, M.Pd selaku guru penangung jawab Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan pada tanggal 09 Juli 2012

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Tahap Analisis

Tahap ini menganailis semua keunggulan lokal yang ada dari berbagai aspek dengan cara mengelompokkan keunggulan lokal yang saling berkaitan satu sama lain. Dengan mempertimbangkan kekuatan, kelemahan, dan peluang, hambatan serta tantangan dari kondisi internal dan eksternal SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan serta menganalisis semua kesiapan dan kebutuhan guna mengimplementasikan program PBKL dengan strategi yang dipilih

3. Tahap Penentuan Tema Keunggulan Lokal

Setelah setiap keunggulan lokal dikelompokkan maka berlanjut pada tahap menentukan tema yang akan di angkat dalam implementasi PBKL di SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan mennganikat tema tentang keungulan Lokal kelautan

4. Tahap Penentuan Jenis Keunggulan Lokal

Jenis Keunggulan Lokal Kelautan adalah kompetensi yang akan diberikan pada peserta didik sebagai ciri khas dari SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan. Kompetensi ini akan memperkaya SKL yang telah ada.

5. Tahap Inventarisasi Kompetensi

Yang paling penting dalam implementasi Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan di SMA Muhammadiyah 6 Paciran

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Lamongan adalah menginventarisasi kompetensi yang harus dimiliki oleh peserta didik untuk mencapai kompetensi yang diinginkan dalam Jenis Keunggulan Lokal Kelautan. Kegiatan ini diharapkan dapat melibatkan sebanyak mungkin tenaga pendidik atau para ahli di bidang Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan tersebut. Diharapkan kompetensi-kompetensi ini dapat memperkaya kompetensi yang ada di Standar Isi.

6. Tahap Penjabaran Kompetensi

Pada tahap ini kompetensi yang ada di petakan ke pada tiga elemen kompetensi yaitu tentang : *Knowledge* (Pengetahuan), *skill* (keterampilan), *Attitude* (sikap).

7. Tahap Strategi Implementasi

Kompetensi *knowledge* (Pengetahuan) strateginya adalah dengan cara mengintegrasikan pada mata pelajaran yang relevan atau melalui Muatan Lokal. Kompetensi Skill (Keterampilan) strateginya adalah dengan menetapkan Mata Pelajaran Keterampilan. Kompetensi Attitude (Sikap) dapat dilakukan dengan cara Pengembangan Diri, Mata Pelajaran Fisika, Kimia, Bahasa Indonesia, Ekonomi, Biologi, Geografi, dan Sejarah

Setelah melakukan tahapan- tahapan tersebut di atas kemudian SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan melaksanakan Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan sebagai berikut :

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

a. Jadwal Pelaksannaan Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan Di SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan

Tabel 4.11
JADWAL PRAKTIK

PENGOLAHAN HASIL LAUT (PHL)
SMA MUHAMMADIYAH 6 PACIRAN
TAHUN PELAJARAN 2012/2013

MINGGU III

NO	HARI/TANGGAL	KELAS	KELOMPOK	MATERI PRAKTIK
1	Rabu	XII.IPA-2	1	Fish Cake
		XII.IPA-3	1	
		XII.IPS-2	1 dan 2	
2	Kamis	XII.IPA-1	1	
		XII.IPS-1	1	
3	Sabtu	XII.IPA-1	2	
		XII.IPS-1	2	
4	Ahad	XII.IPA-2	2	
		XII.IPA-3	2	
		XII.IPS-2	3	

MINGGU IV

NO	HARI/TANGGAL	KELAS	KELOMPOK	MATERI PRAKTIK
1	Rabu	XII.IPA-2	1	Fish Crispy
		XII.IPA-3	1	
		XII.IPS-2	1 dan 2	
2	Kamis	XII.IPA-1	1	
		XII.IPS-1	1	
3	Sabtu	XII.IPA-1	2	
		XII.IPS-1	2	
4	Ahad	XII.IPA-2	2	
		XII.IPA-3	2	
		XII.IPS-2	3	

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

JADWAL PRAKTIK
PENGOLAHAN HASIL LAUT (PHL)
SMA MUHAMMADIYAH 6 PACIRAN
TAHUN PELAJARAN 2011/2012

MINGGU V

NO	HARI/TANGGAL	KELAS	KELOMPOK	MATERI PRAKTIK
1	Rabu	XII.IPA-2	1	Fish Ball
		XII.IPA-3	1	
		XII.IPS-2	1 dan 2	
2	Kamis	XII.IPA-1	1	
		XII.IPS-1	1	
3	Sabtu	XII.IPA-1	2	
		XII.IPS-1	2	
4	Ahad	XII.IPA-2	2	
		XII.IPA-3	2	
		XII.IPS-2	3	

MINGGU VI

NO	HARI/TANGGAL	KELAS	KELOMPOK	MATERI PRAKTIK
1	Jum'at Pagi	XII.IPA-2	1	Abon Ikan
		XII.IPA-3	1	
		XII.IPS-2	1 dan 2	
2	Jum'at Sore	XII.IPA-1	1	
		XII.IPS-1	1	
3	Sabtu	XII.IPA-1	2	
		XII.IPS-1	2	
4	Senin	XII.IPA-2	2	
		XII.IPA-3	2	
		XII.IPS-2	3	

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

b. Silabus dan RPP Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan Di SMA Muhamadiyah 6

SILABUS

Nama Sekolah : SMA Muhammadiyah 6 Paciran
Mata Pelajaran : Muatan Lokal (Kelautan)
Kelas / Program : XII / IPA, IPS
Semester : Gasal
Standar Kompetensi : 1. Memahami dan Mempraktekkan Teknologi Pengolahan Hasil Laut (PHL)
Alokasi Waktu : 14 x 45

Tabel 4.12
Silabus Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu (Menit)	Sumber/ Media/ Alat/Bahan
1.1. Mengidentifikasi keberagaman teknologi pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi	• Materi Pokok : Teknologi Pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi • Uraian Materi Pokok: o Pembuatan surimi o Pembuatan fish nugget o Pembuatan fish ball o Pembuatan fish cake o Pembuatan otak-otak o Pembuatan	• Mendeskripsikan cara pembuatan produk pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi melalui kajian pustaka • Mempraktekkan pembuatan produk pengolahan hasil laut melalui kegiatan ekstrakurikuler	• Mampu mengidentifikasi pengertian dari berbagai produk pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi • Mampu mengidentifikasi alat dan bahan dalam proses pembuatan produk hasil laut berbahan dasar surimi • Mampu mengidentifikasi cara pembuatan produk hasil laut berbahan dasar surimi • Mampu membuat produk	Jenis tagihan: Kerja kelompok, penugasan, tes tertulis Bentuk instrumen: laporan praktikum, sinopsis hasil kajian pustaka, pilihan ganda dan uraian	6 X 45 6 X45	Sumber : *Bahan Ajar Program Pelatihan Pengolahan Hasil Laut (PHL)*, Depdiknas, DKP dan BPPT, 2007 Media : LCD Proyektor

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu (Menit)	Sumber/ Media/ Alat/Bahan
1.2. Mengidentifikasi keberagaman teknologi pengolahan hasil laut berbahan dasar non surimi	kerupuk ikan • Materi Pokok : Teknologi Pengolahan hasil laut berbahan dasar non surimi • Uraian Materi Pokok: o Pembuatan ikan pindang o Pembuatan ikan asin o Pembuatan abon ikan o Pembuatan fish crispy o Pembuatan bandeng presto o Pembuatan bandeng tandu	• Mendeskripsikan cara pembuatan produk pengolahan hasil laut berbahan dasar non surimi melalui kajian pustaka • Mempraktekkan pembuatan produk pengolahan hasil laut melalui kegiatan ekstrakurikule	pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi • Mampu mengidentifikasi pengertian dari berbagai produk pengolahan hasil laut berbahan dasar non surimi • Mampu mengidentifikasi alat dan bahan dalam proses pembuatan produk hasil laut berbahan dasar non surimi • Mampu mengidentifikasi cara pembuatan produk hasil laut berbahan dasar non surimi • Mampu Membuat produk pengolahan hasil laut berbahan dasar non surimi	Jenis tagihan: Kerja kelompok, penugasan, tes tertulis Bentuk instrumen: laporan praktikum, sinopsis hasil kajian pustaka, pilihan ganda dan uraian		Sumber : *Bahan Ajar Program Pelatihan Pengolahan Hasil Laut (PHL)*, Depdiknas, DKP dan BPPT, 2007 Media : LCD Proyektor

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu (Menit)	Sumber/ Media/ Alat/Bahan
1.3. Mengidentifikasi berbagai aneka olahan dari rumput laut	• Materi Pokok : Teknologi aneka olahan dari rumput laut • Uraian Materi Pokok : o Pembuatan dodol rumput laut o Pembuatan manisan rumput laut	• Mendeskripsikan cara pembuatan produk aneka olahan dari rumput laut melalui kajian pustaka • Mempraktekkan pembuatan produk aneka olahan dari rumput laut melalui kegiatan ekstrakurikuler	• Mampu mengidentifikasikan pengertian dari berbagai produk aneka olahan dari rumput laut • Mampu mengidentifikasikan alat dan bahan dalam proses pembuatan produk aneka olahan dari rumput laut • Mampu mengidentifikasikan cara pembuatan produk aneka olahan dari rumput laut • Mampu membuat produk aneka olahan dari rumput laut	Jenis tagihan: Kerja kelompok, penugasan, tes tertulis Bentuk instrumen: laporan praktikum, sinopsis hasil kajian pustaka, soal uraian	2 X 45	Sumber : *Bahan Ajar Program Pelatihan Pengolahan Hasil Laut (PHL)*, Depdiknas, DKP dan BPPT, 2007 Media : LCD Proyektor

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

SILABUS

Nama Sekolah : SMA Muhammadiyah 6 Paciran
Mata Pelajaran : Muatan Lokal (Kelautan)
Kelas / Program : XII /IPA, IPS
Semester : Gasal
Standar Kompetensi : 2. Memahami teknologi keamanan pangan dengan food aditive
Alokasi Waktu : 6 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu (Menit)	Sumber/ Media/ Alat/Bahan
2.1. Mengidentifikasi keamanan pangan dengan bahan pengawet dan bumbu-bumbu	• Materi Pokok : Bahan pengawet dan bumbu-bumbu • Uraian Materi Pokok: o Asam cuka o Asam benzoat o Asam sorbat o Mono Sodium Glutamat (MSG) o Garam dapur (NaCl) o Gula o Bahan pengembang, perenyah, pengeras dan pengenyal o Telur	• Mengidentifikasi berbagai macam bahan pengawet dan bumbu-bumbu yang terdapat pada produk pengolahan hasil laut • Mendeskripsikan penambahan bahan pengawet yang aman bagi produk pengolahan hasil laut • Mencari beberapa kajian pustaka tentang bahan pengawet yang terdapat pada makanan	• Mampu mengidentifikasi berbagai macam bahan pengawet dan bumbu-bumbu yang terdapat pada produk pengolahan hasil laut • Mampu mendeskripsikan penambahan bahan pengawet yang aman bagi produk pengolahan hasil laut • Mampu menjelaskan berbagai macam bahan pengawet yang terdapat pada makanan melalui kajian pustaka • Mampu mendeskripsikan keracunan hasil perikanan • Mampu mengidentifikasi penyebab keracunan hasil perikanan	Jenis tagihan: penugasan, tes tertulis Bentuk instrumen: laporan, soal uraian	4 X 45	Sumber : *Bahan Ajar Program Pelatihan Pengolahan Hasil Laut (PHL)*, Depdiknas, DKP dan BPPT, 2007 Media : LCD Proyektor

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu (Menit)	Sumber/ Media/ Alat/Bahan
2.2. Mengidentifikasi keracunan hasil perikanan	○ Rempah-rempah • Materi Pokok : Keracunan hasil perikanan	• Mendeskripsikan keracunan hasil perikanan melalui kajian pustaka • Mengidentifikasi penyebab keracunan hasil perikanan		Jenis tagihan: tes tertulis Bentuk instrumen: soal uraian	2 X 45	Sumber : *Bahan Ajar Program Pelatihan Pengolahan Hasil Laut (PHL)*, Depdiknas, DKP dan BPPT, 2007

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

SILABUS

Nama Sekolah : SMA Muhammadiyah 6 Paciran
Mata Pelajaran : Muatan Lokal (Kelautan)
Kelas / Program : XII / IPA, IPS
Semester : Genap
Standar Kompetensi : 3. Memahami dan mempraktekkan teknologi pasca pengolahan hasil laut
Alokasi Waktu : 4 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu (Menit)	Sumber/ Media/ Alat/Bahan
3.1. Mengidentifikasi Pengemasan pasca pengolahan hasil laut	• Materi Pokok : Pengemasan hasil perikanan • Uraian Materi Pokok : o Pendahuluan o Faktor-faktor penyebab kerusakan produk perikanan o Fungsi kemasan o Klasifikasi kemasan o Tipe-tipe utama dari wadah dan bahan-bahan kemasan o Perubahan-perubahan yang terjadi	• Mengidentifikasi cara pengemasan produk hasil perikanan • Melakukan kajian pustaka tentang hal-hal yang berhubungan dengan cara pengemasan • Membuat desain produk kemasan melalui kegiatan praktikum dengan study pustaka • Mempraktekkan cara membuat kemasan melalui kegiatan praktikum (ekstrakurikuler) • Mempraktekkan cara pengemasan hasil perikanan	• Mampu mengidentifikasi cara pengemasan produk hasil perikanan • Mampu melakukan kajian pustaka tentang hal-hal yang berhubungan dengan cara pengemasan • Mampu membuat desain produk kemasan melalui kegiatan praktikum dengan study pustaka • Mampu membuat kemasan produk melalui kegiatan praktikum (ekstrakurikuler)	Jenis tagihan: Kerja kelompok, penugasan, tes tertulis Bentuk instrumen: laporan praktikum, sinopsis hasil kajian pustaka, pilihan ganda dan uraian	4 X 45	Sumber : *Bahan Ajar Program Pelatihan Pengolahan Hasil Laut (PHL)*, Depdiknas, DKP dan BPPT, 2007 Media : LCD Proyektor

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Kompetensi Dasar	Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran	Indikator	Penilaian	Alokasi Waktu (Menit)	Sumber/ Media/ Alat/Bahan
	terhadap bahan yang dikemas o Standar mutu pengemasan		• Mampu mempraktekkan cara pengemasan hasil perikanan			

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

RPP

Mata Pelajaran : KELAUTAN
Satuan Pelajaran : SMA MUHAMMADIYAH 6
Kelas/Semester : XII/Gasal
Alokasi waktu : 6 x 45 menit

A. Standar Kompetensi

1. Memahami dan Mempraktekkan Teknologi Pengolahan Hasil Laut (PHL)

B. Kompetensi Dasar dan indikator

1.4. Mengidentifikasi keberagaman teknologi pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi

- Mampu mengidentifikasikan pengertian dari berbagai produk pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi
- Mampu mengidentifikasikan alat dan bahan dalam proses pembuatan produk hasil laut berbahan dasar surimi
- Mampu mengidentifikasikan cara pembuatan produk hasil laut berbahan dasar surimi
- Mampu membuat produk pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi

C. Tujuan

1. Menjelaskan pengertian dari berbagai produk pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi
2. Mengidentifikasi alat dan bahan dalam proses pembuatan produk hasil laut berbahan dasar surimi
3. Mengidentifikasikan cara pembuatan produk hasil laut berbahan dasar surimi
4. Membuat produk pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi

D. Pendekatan dan metode pembelajaran

1. Pendekatan : Kontekstual, konsep, direct intruction, dan cooperatif learning

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2. Metode : Diskusi informasi, praktek (kegiatan ekstrakurikuler)

E. Langkah Pembelajaran

Mengidentifikasi keberagaman teknologi pengolahan hasil laut berbahan dasar surimi

Kegiatan Awal :

- Guru memberi motivasi pada siswa dengan pertanyaan
- Apa kalian pernah mendengar istilah-istilah produk PHL tersebut ?
- Apa kalian pernah melihat atau mencicipi produk PHL tersebut ?
- Guru membentuk kelompok kerja untuk praktikum

Kegiatan inti :

- Guru memberi informasi tentang pengertian produk surimi dan bagaimana cara pembuatannya
- Guru memberi informasi tentang pengertian produk PHL berbahan dasar surimi (fish nugget, fish ball, fish cake, kerupuk ikan)
- Guru memberi konsep tentang bagaimana cara pembuatan produk PHL berbahan dasar surimi tersebut mengenai alat, bahan, dan proses pembuatannya

Kegiatan penutup :

- Siswa diminta untuk bertanya mengenai hal-hal yang belum jelas tentang konsep yang sudah dibahas
- Siswa diminta melakukan pembelian sejumlah bahan yang akan digunakan untuk praktikum pada kegiatan ekstrakurikuler mendatang
- Siswa diminta membuat laporan hasil praktikum

F. Sumber, media, alat dan bahan :

1. Sumber :

   Buku modul pengolahan hasil laut (PHL)

2. Media :

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

LCD proyektor

3. Alat dan bahan :

   Alat-alat laboratorium PHL

4. Bahan :

   Bahan-bahan pembuat produk PHL

G. Penilaian :

1. Jenis Tagihan : Kerja kelompok, penugasan, tes tertulis
2. Teknik : Unjuk kerja,mencari kajian pustaka, ulangan/tugas PR
3. Bentuk istrumen : Laporan hasil praktikum, sinopsis hasil kajian pustaka, pilihan ganda dan uraian
4. Contoh instrumen :

   a. *Laporan hasil praktikum, berisi :*

      I. Pendahuluan
      II. Alat dan bahan
      III. Cara kerja/cara pembuatan
      IV. Diagram alur pembuatan
      V. Hasil produk
      VI. Pemasaran
      VII. Penutup

      Lampiran :

      - Foto-foto hasil parktikum
      - Daftar nama kelompok beserta tugasnya masing-masing

   b. *Sinopsis hasil kajian pustaka, berisi :*

      - Pengertian/pengetahuan sekilas tentang produk PHL
      - Alat, bahan, dan proses pembuatan produk PHL

   c. *Pilihan ganda dan uraian :*

      - Di bawah ini adalah beberapa contoh produk yang berbahan dasar surimi, *kecuali* :

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

a. fish nugget
b. fish ball
c. kerupuk ikan
d. fish crispy
e. fish cake

- Apa yang kamu ketahui tentang surimi ?
- Sebutkan beberapa keuntungan dari produk berbahan dasar surimi ?

5. Pedoman penskoran :

   a. *Laporan hasil praktikum :*

      Ketepatan (skor 30)

      Kesesuaian (skor 30)

      Kebenaran (skor 40)

   b. *Sinopsis hasil kajian pustaka :*

      Ketepatan (skor 30)

      Kesesuaian (skor 30)

      Kebenaran (skor 40)

   c. *Pilihan ganda dan uraian :*

      Ketepatan jawaban (skor total 100)

6. Prosentase nilai ketuntasan :

$$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah skor total}} \times 100\,\%$$

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

3. Pengembangan *Life Skill* Kewirausahaan Melalui Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan Di SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan.

a. Sarana dan prasana

1) Inventaris Alat- alat laboratorium pengolahan hasil laut

Table 4.13

Inventaris Alat- alat laboratorium pengolahan hasil laut

No.	Jenis Barang	Spesifikasi	Volume
A.	UMUM		
1.	Keranjang ikan	Kap. 25 kg	3buah
2.	Timbangan kue	Kap. 5kg Kap. 2kg	1 buah 1 buah
3	Bak plastic	Kap. 22lt	2 buah
4.	Ember plastic	Kap. 7 lt	10 buah
5.	Pan Plastik	Ukuran 30x20x7cm	10 buah
6.	Pan aluminium	Kap. 2,5 lt	10 buah
7.	Timba plastic	Kap. 5 galon	10 buah
8.	Panic	D= 28-33	4 set
9.	Dandang pengukus	Alm. 10 lt	3 set
10.	Panic pengukus	Alm. D = 20-36	3 set
11.	Dandanglengseng	Kap. 10 lt	2 set
12.	Sendok	Steinless stell	2 lusin
13.	Garpu	Steinless stell	2 lusin
14.	Tempayan	Plastic	6 set
15.	Toples bumbu	Plastic	3 set
16.	Piring makan	Keramik	2 lusin
		Melamin	2 lusin
17	Piring penyaji	Keramik	4 buah
		Melamin	4 buah
18.	Piringpengemas	Macam- macam	6 kg
19.	Kursi plastic	Model bakso	12 kg
20.	Meja proses	Lipat 50 x 150 cm	3 buah
21.	Cool box	Kap. 35 lt	2 buah
22.	Kitchen set	Kayu	1 set

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

23.	Timbangan duduk	Kap. 300 kg	1 buah
24.	Mesin penepung + pemarut	Penggerak disel, disik besi	1 unit
25.	Hand truck trolly	Didorong	1 buah
26.	Penyablon set	Meja, rackel, folio 20cm	1 set
27.	Blong plastic	Kap, 80 lt	2 buah
28.	Gelas ukur	0,5lt	2 buah
		1,0lt	2 buah
B.	TRADISIONAL		
29.	Wajan	Alm. 3 macam	3 buah
		Teflon D: 26 cm	2 buah
30.	Serok	Stenlestel	3 buah
31	Sotil	Kayu	3 buah
32	Cobek	Dari batu	3 buah
33.	Telenan	Kayu	3 buah
34.	Panic presto	Kap 4kg	2 unit
35.	Pemanggang sate	Stenless steil	3 set
36.	Hand sealer	Max 30cm	1 unit
37.	Cup sealer	D: 8cm	1unit
38.	Pisau dapur	Stenless steil	8 buah
39.	Pisau daging	Besi	1 buah
40.	Gilingan daging	Disk besi, manual	2 unit
41.	Peniris abon	Sil luar D: 30cm	1 unit
		Motor 0,5 PK, 1 phase	
42.	Pinset	Stenless steil bergerigi	8 buah
43.	Para- para	Bumbu dan kasa plastic	6 buah
44.	Pemotong krupuk	Semi manual	2 unit
45.	Kompor LPG	2 burner	1 set
46.	Tabung LPG	14 kg	1 buah
47.	Regulator, selang	Standar	1 set
C. MODERN			
48.	Pisau filet	Stenless steil	3 unit
49.	Blender	Kap. 1,5lt	2 unit
50.	Hand mixer	2 pengaduk	1 unit
51	Food prosesor	1,5 kg chopper, blender	2 unit
52.	Freezer box	Kap. Sktr. 600lt	1 buah
53.	Show case cooler	Kap 200lt	1 buah
54.	Lemari es	2 pintu 220 lt	1 buah
55.	Telenan	Plastic	4 buah
56.	Cetakan cek	Plastic	4 buah
		Aluminium	4 set
57.	Pencetak kue	L 10cm	1 unit

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2) Foto Inventaris Alat- alat laboratorium pengolahan hasil laut

Gambar 4.1
Foto Inventaris Alat- alat laboratorium pengolahan hasil laut

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

b. Praktek dan Hasil

Hasil interview penulis dengan bapak Fendi, S.Pd selaku guru PHL adalah sebagai berikut:[3]

> "hasil dari pengolahan hasil laut di SMA Muhammadiyah 06 ini adalah Surimi, Fish Nugget, fish ball, fish cake, kerupuk ikan, otak-otak panggang, manisan rumput laut, dodol rumput laut".

Dari hasil interview di atas, penulis dapat menyimpulkan bahwa Pengembangan *Life Skill* Kewirausahaan Melalui Program Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan Di SMA Muhammadiyah 06 Paciran Lamongan dengan melakukan praktek dalam mata pelajaran muatan local PHL(Pengolahan Hasil Laut) antara lain sebagai berikut :

1) Proses pembuatan surimi

Gambar 4.2
Dokumen sekolah : proses pembuatan surimi

[3] Hasil interview dengan Dra. Munazati, M.Pd selaku Kepala Sekolah pada tanggal 11 Juli 2012

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Gambar tersebut merupakan proses pembuatan surimi oleh siswa SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan. Surimi dibuat dari ikan yang telah dipisahkan durinya, daging ikannya digiling dan diekstraksi dengan air lalu dibekukan. Surimi merupakan bahan dasar pembuatan *Fish Nugget* , *fish ball, dan fish cake*. Pada prinsipnya ada empat tahap dalam pembuatan surimi, yaitu : 1) pencucian daging ikan, 2) penggilingan, (3) pengemasan, dan (4) pembekuan.

Cara membuat surimi yang dilakukan oleh siswa SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan sebagai berikut :

a. alat dan bahan

ikan segar, garam, gula pasir, polifosfat, air es/ es batu, pisau, gilingan daging, timbangan plastik dan lemari es

b. cara pembuatan

1) ikan dicuci bersih dan ditimbang beratnya
2) buang kepala, sirip, ekor, sisik, dan kulitnya, ambil dagingnya saja
3) giling daging ikan sampai halus, selama penggilingan tambahkan air es atau es batu untuk menjaga suhu daging ikan tetap rendah
4) cuci daging ikan sebanyak tiga kali, jika digunakan daging ikan akan banyak mengandung lemak, lakukan peencucian dengan larutan NaHCO3 5% kemudian cuci lagi dengan air es . buang air cucian dengan mengunakan kain saring. bekukan pada suhu di bawah -33*C kemudian simpan pada suhu -20*C

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

2) Fish Nugget

Gambar 4.3

Fish Nugget

Siswa SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan mempraktekan Pengolahan Hasil Laut dengan membuat Fish Nugget. Dengan bahan dan cara pembuatan sebagai berikut :

Bahan :

Surimi ikan tenggiri, susu cair, telur tepung terigu, garam, merica bubuk, gula pasir, bawang merah(cincang, tumis sebentar), kaldu bubuk rasa ayam, tepung panir kasar, minyak untuk menggoreng, saus cabai dan saus tomat

Cara membuat :

- Campur surimi ikan tenggiri dengan susu cair, telur, tepung sagu, bawang merah, merica bubuk, tambahkan garam dapur 1sdt bersama adonan
- 1sdt gula dan kaldu rasa ayam secukupnya campur hinga rata
- Cetak sesuai bentuk yang dikehendaki

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

- Rebus, kukus, goring dan panggang sampai matang
- Fish nugget siap di konsumsi

3) fish ball

Gambar 4.4 Fish Ball

Gambar tersebut merupakan proses pembuatan fish ball oleh siswa SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan. Dilaksanakan di laboratorium Pengolahan Hasil Laut dengan bahan dan cara pembuatan sebagai berikut :

Bahan **:**

- 300 - 400 gram surimi ikan tengiri atau ikan ekor kuning
- 1 butir putih telur
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh merica bubuk
- 3 - 4 sendok teh air es
- 1/2 sendok teh kaldu bubuk
- 2 sendok makan tepung maizena

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Cara membuat :

Campur surimi ikan tenggiri atau ikan ekor kuning dengan 1 butir putih telur, 1 sendok teh garam,1 sendok teh merica bubuk, 3 - 4 sendok teh air es, 1/2 sendok teh kaldu bubuk, 2 sendok makan tepung maizena adonan,1sdtgula dan kaldu rasa ayam secukupnya campur hinga rata. Siapkan panic yang berisi air panas. Cetak fish Ball sesuai yang dikehendaki.

4) fish cake

Gambar 4.4

Fish Cake

Gambar tersebut merupakan proses pembuatan fish cake oleh siswa SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan. Dilaksanakan di laboratorium Pengolahan Hasil Laut dengan bahan dan cara pembuatan sebagai berikut :

Bahan:

- 300 gram kentang kukus, haluskan
- 100 gram daging tuna

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

- 100cc Susu cair
- 150 gr Tepung terigu
- 3 buah buncis, seduh dan iris halus
- 1 siung bawang putih, cincang halus
- 1 butir telur
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk

Cara membuat :

- Campur kentang kukus, surimi ikan tuna dengan susu cair, telur, tepung terigu, bawang putih, merica bubuk, tambahkan garam dapur bersama adonan
- 1sdt gula dan kaldu rasa ayam secukupnya campur hinga rata
- Cetak sesuai bentuk yang dikehendaki
- Rebus, kukus, goreng dan panggang sampai matang
- Fish cake siap di konsumsi

Dari gambar- gambar tersebut diatas, peserta didik dibekali *life skill* kewirausahaan melalui pengelolaan hasil laut. Harapan sekolah SMA Muhammadiyah 6 Paciran Lamongan apabila ada peserta didik yang tidak mampu meneruskan kejenjang yang lebih tinggi maka peserta didik tersebut bis mengaplikasikan proses pembelajaran Pendidikan Berbasis Keunggulan Lokal Kelautan dalam kehidupannya kelak agar dapat dimaanfaatkan.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

4. Faktor Pendukung Dan Penghambat

Dalam penerapan suatu program pendidikan tentunya terdapat berbagai factor pendukung yang membantu program pendidikan tersebut berjalan dan berkembang, di samping itu kadang terdapat juga factor penghambat yang menyebabkan pelaksanaan atau perkembangan terhambat.

Dalam interview yang dilakukan penulis tentang factor pendukung dalam Pengembangan *Life Skill* Kewirausahaan melalui Program Pendidikan Berbasis Keuanggulan Local Kelautan ini Hasil interview penulis dengan bapak Fendi, S.Pd selaku guru PHL adalah sebagai berikut:[4]

> "Yang menjadi factor pendukung dari pengembangan *life skill* kewirausahaan melalui programpendidikan berbasis keuanggulan local kelautan di sini adalah ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai, kesadaran pihak sekolah akan pentingnya program pendidikan berbasis keuanggulan lokal kelautan, pengembangan *life skill* kewirausahaan , ketersediaan dalam hal pendanaan, serta kemudahan dalam mendapatkan bahan untuk Pengolahan Hasil Laut."[5]

Sedangkan untuk factor penghambat dari Pengembangan *Life Skill* Kewirausahaan melalui Program Pendidikan Berbasis Keuanggulan Local Kelautan bapak Fendi, S.Pd selaku guru PHL adalah sebagai berikut:[6]:

> "kalau factor penghambat di sini menurut saya adalah berbenturan dengan jadwal pondok pesatren. Karena dilingkungan sini adalah lingkungan pondok jadi sangat susah untuk mengatur waktu praktek dan juga bahan yang sifatnya musiman untuk mendapatkannya, seperti ikan bandeng."

---

[4] Hasil interview dengan Dra. Munazati, M.Pd selaku Kepala Sekolah pada tanggal 5 Juli 2012

[5] Hasil interview dengan Dra. Munazati, M.Pd selaku Kepala Sekolah pada tanggal 11 Juli 2012

[6] Hasil interview dengan Fendi, S.Pd selaku guru PHL pada tanggal 11 Juli 2012

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id

Dari hasil interview di atas peneliti dapat menyimpulkan bahwa factor pendukung dalam Pengembangan *Life Skill* Kewirausahaan melalui Program Pendidikan Berbasis Keuanggulan Local Kelautan lebih besar daripada factor penghambatnya. Hal ini menjadi poin tambahan untuk Pengembangan *Life Skill* Kewirausahaan melalui Program Pendidikan Berbasis Keuanggulan Local Kelautan selanjutnya.

digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id digilib.uinsby.ac.id