

RINGKASAN

Kegiatan penelitian tahun pertama bertujuan untuk: (1) menganalisis ruang lingkup materi Tata Hidang yang layak dikembangkan menjadi kisi-kisi soal tes pilihan ganda; (2) menelaah kualitas butir soal tes secara kualitatif dan kuantitatif yang diuji coba dengan teknik *paper and pencil test*; 3) merancang *software* yang layak digunakan untuk ujian Tata Hidang secara *on line* atau *computerized test*.

Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan yang menggunakan model ADIE (*analysis, design, implementation, and evaluation*). Sasaran yang menjadi subjek penelitian pada tahap perancangan adalah 3 orang pakar asesmen, 2 orang programmer komputer, dan 4 orang tim dosen Tata Hidang. Data kelayakan rancangan dikumpulkan melalui Teknik *Delphi* dan FGD (*focus group discussion*). Subjek uji coba hasil rancangan soal ujian adalah 100 orang mahasiswa yang mengambil mata kuliah Tata Hidang. Analisis data hasil uji coba soal menggunakan Analisis Iteman.

Hasil analisis materi ditetapkan 8 Kompetensi Dasar Tata Hidang yang layak disusun menjadi soal pilihan ganda. Hasil telaah kualitatif menunjukkan soal sudah layak diujikan dengan beberapa perbaikan alternatif jawaban dan pernyataan yang terlalu panjang. Hasil telaah kuantitatif memperoleh 77% butir soal memiliki tingkat kesulitan sedang dan 48% memiliki daya pembeda yang sangat baik. Hal ini menunjukkan validitas soal ujian Tata Hidang dalam kategori baik dan reliabilitasnya sebesar 0,945. Rancangan *software* ujian Tata Hidang berbantuan komputer menggunakan *software Wondershare Quiz Creator*.

Kata kunci: *asesmen* hasil belajar, tata hidang, *computerized test*