

RINGKASAN

Dunia pendidikan menghadapi banyak tantangan akibat perkembangan teknologi informasi berbasis komputer yang sangat pesat. Di masa depan, semakin banyak dibutuhkan perangkat pembelajaran yang dioperasikan dengan komputer. Untuk menjawab tantangan tersebut, pada penelitian ini dikembangkan perangkat pembelajaran yaitu alat asesmen hasil belajar Tata Hidang yang dioperasikan menggunakan komputer. Kegiatan penelitian tahun pertama telah berhasil mengembangkan bank soal ujian Tata Hidang dan merancang program computerized test menggunakan *software wondershare*. Penelitian tahun kedua bertujuan untuk mengimplementasikan penyelenggaraan ujian Tata Hidang berbantuan komputer dan menganalisis validitas *concurrent* hasil ujian menggunakan komputer dengan hasil ujian *pencil and paper test*.

Penelitian ini merupakan penelitian dan pengembangan (R&D) yang menggunakan model ADIE (*analysis, design, implementation, and evaluation*). Pada tahun pertama, penelitian telah sampai tahap *analysis* dan *design*. Penelitian tahun kedua difokuskan pada kegiatan *implementation, and evaluation*. Subjek uji coba hasil rancangan soal ujian Tata Hidang adalah 100 orang mahasiswa yang mengambil mata kuliah Tata Hidang. Metode pengumpulan data menggunakan dokumentasi respon butir soal ujian Tata Hidang. Analisis data respon butir soal ujian menggunakan Analisis Iteman sedangkan validitas *concurrent* menggunakan analisis korelasi *product moment*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk pengembangan alat penilaian masih ada beberapa revisi antara lain: dengan penambahan suara pada kompetensi I untuk pembacaan soalnya. Disamping itu ada beberapa tampilan yang diperbaiki berkaitan dengan lay out program. Program komputer yang digunakan untuk ujian Tata Hidang secara *on line* atau *computerized test* adalah *software Wondershare*. Pada saat merancang program telah disusun langkah-langkah pembuatan untuk programmer dan langkah-langkah pengoperasian pengguna. Telaah kuantitatif menunjukkan bahwa 100 butir soal *multiple choice* sudah diujikan kepada mahasiswa dengan bantuan program komputer. Telaah kualitas butir soal ujian Tata Hidang secara kuantitatif telah membuktikan 73% soal berada pada tingkat kesulitan sedang, 52% butir soal memiliki daya pembeda sangat baik dan 28% soal memiliki daya pembeda yang baik. Nilai reliabilitas soal sebesar 0,945 telah memenuhi kriteria soal yang baik, dengan angka validitas konkuren 0,167.

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