

**HUBUNGAN PENGETAHUAN SISWA TENTANG PERALATAN  
PENGOLAHAN MAKANAN DENGAN HASIL BELAJAR  
PRAKTEK MATA PELAJARAN MENGOLAH  
MAKANAN KONTINENTAL DI SMK N 1  
SOLOK SELATAN**

**SKRIPSI**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Skripsi Jurusan Kesejahteraan Keluarga  
Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh  
Gelar Sarjana Pendidikan*



**Oleh:**

**SARI NIKMAWATI  
NIM/BP.06426/2008**

**PROGAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN KESJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2013**






## HALAMAN PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi  
Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Padang

Judul : Hubungan Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan  
Pengolahan Makanan Dengan Hasil Belajar Praktek  
Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di  
SMK N 1 Solok Selatan  
Nama : Sari Nikmawati  
NIM/BP : 06426/2008  
Progam Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Jurusan : Kesejahteraan Keluarga  
Kosentrasi : Pendidikan Tata Boga  
Fakultas : Teknik

Padang, Mei 2013

### Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
Ketua	: Dr. Elida, M.Pd	1..... 
Sekretaris	: Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd	2..... 
Anggota	: Dra. Hj. Liswarti Yusuf, M.Pd	3..... 
Anggota	: Kasmita, S.Pd, Msi	4..... 
Anggota	: Dr. Yuliana, SP, M.Si	5..... 

## ABSTRAK

**Sari Nikmawati, 2013. Hubungan Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan Dengan Hasil Belajar Praktek Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK N 1 Solok Selatan.**

Penelitian ini berawal dari kenyataan di Sekolah bahwa terdapat 61% hasil belajar praktek siswa kelas X kompetensi keahlian Jasa Boga mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental dibawah KKM, hal ini diduga karena kurangnya Pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan. Penelitian ini bertujuan untuk: (1) Mendeskripsikan pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan mata pelajaran mengolah makanan kontinental di SMK N 1 Solok Selatan. (2) Mendeskripsikan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 1 Solok Selatan. (3) Menganalisis hubungan pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan dengan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan di SMK N 1 Solok Selatan.

Penelitian ini merupakan penelitian Korelasional bersifat *Ex Post Facto*, populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas X dan XI kompetensi keahlian Jasa Boga. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *Total Sampling* yaitu 52 orang. Variabel dalam penelitian ini adalah pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan (X) dan hasil belajar praktek Mengolah Makanan Kontinental (Y). Pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan diukur dengan menggunakan *kuesioner multiple choice* yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Teknik analisis data yang digunakan adalah korelasi dengan rumus korelasi *product moment*, dengan bantuan Program Komputer SPSS versi 18.00.

Hasil penelitian mengungkapkan bahwa: (1) Pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan kelas X dan XI di SMK Negeri 1 Solok Selatan termasuk kurang (59,62%). (2) Hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental termasuk dalam kategori gagal/belum lulus (61,54%). (3) Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara Pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan dengan hasil belajar praktek Mengolah Makanan Kontinental, dengan nilai koefisien korelasi 0,381 dengan nilai signifikan 0,005. Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan bahwa hasil belajar praktek Mengolah Makanan Kontinental akan lebih baik apabila siswa memiliki Pengetahuan yang baik tentang Peralatan Pengolahan Makanan.

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta kemudahan bagi penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Hubungan Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan Dengan Hasil Belajar Praktek Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK Negeri 1 Solok Selatan”**.

Penulis menyadari bahwa dalam penelitian ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan yang telah diberikan oleh berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang setulusnya kepada:

1. Bapak Drs. H. Ganefri, Ph.D, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Kasmita, S.Pd, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd, selaku pembimbing I yang telah memberikan sumbangan pikiran dan bimbingan, mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Dra. Ira Meirina Chair, M.Pd, selaku pembimbing II sekaligus Penasehat Akademis yang telah memberikan motivasi, arahan dan bimbingan mulai dari pembuatan proposal sampai selesainya penyusunan skripsi ini.

6. Ibu Dra. Liswarti Yusuf, M.Pd. Kasmita, S.Pd. Dr. Yuliana, SP, M.Si selaku tim penguji ujian skripsi yang telah memberikan kritik dan saran yang konstruktif untuk kesempurnaan skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar dan teknisi pada Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
8. Ibu Emil Jasril dan Ibu Dra. Yusnidar Guru Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental SMK N 1 Solok Selatan, yang telah memberikan kerjasama yang baik kepada penulis pada saat penelitian untuk skripsi ini.
9. Seluruh Guru dan Karyawan Tata Usaha SMK N 1 Solok Selatan.
10. Orang tuaku tercinta, kakak, adik-adik serta keponakanku tersayang (zivano), yang telah memberikan dorongan moril dan materil yang tidak terhingga dalam penyelesaian skripsi ini.
11. Sahabat-sahabat seperjuangan serta semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi ini.

Semoga bantuan yang telah diberikan diberkahi dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak terdapat kekurangan. Untuk itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang bersifat membangun, guna penyempurnaan dalam penulisan selanjutnya dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Padang, Mei 2013

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>x</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	8
C. Batasan Masalah .....	9
D. Rumusan Masalah .....	9
E. Tujuan Penelitian .....	10
F. Kegunaan Penelitian .....	10
 <b>BAB II KAJIAN TEORITIS</b>	
A. Kajian Teori.....	12
1. Pengetahuan Siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan....	12
2. Hasil Belajar Praktek Mengolah Makanan Kontinental.....	22
B. Kerangka Konseptual .....	29
C. Hipotesis .....	31
 <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian .....	32
B. Variabel Penelitian .....	32
C. Definisi Operasional.....	32
D. Populasi dan Sampel .....	33
E. Jenis dan Sumber Data .....	34
F. Instrumen Penelitian .....	35
G. Uji Coba Instrumen.....	37
H. Teknik Analisis Data .....	43

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Data .....	47
B. Analisis Data .....	78
C. Pembahasan .....	82

#### **BAB V PENUTUP**

A. Kesimpulan .....	89
B. Saran .....	89

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>90</b>
-----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>93</b>
-----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Belajar Praktek Mengolah Makanan Kontinental Siswa Semester Genap Kelas X Jasa Boga 2011-2012 .....	5
2. Hasil Belajar Melakukan Persiapan Pengolahan siswa Semester Ganjil Kelas X Jasa Boga 2011-2012 .....	7
3. Peralatan Memasak ( <i>Cooking Utensil</i> ).....	18
4. Peralatan Untuk Menyimpan/Menyampu .....	18
5. Peralatan Kecil Dalam Pengolahan .....	19
6. Kriteria Ketuntasan Minimal .....	29
7. Bobot Penilaian Praktek .....	29
8. Distribusi Populasi .....	34
9. Distribusi Sampel .....	35
10. Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	36
11. Kriteria Tingkat Kesukaran Soal .....	39
12. Klasifikasi Daya Pembeda Soal .....	40
13. Hasil Uji Coba Penelitian .....	42
14. Interpretasi Nilai .....	43
15. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Peralatan Persiapan ...	48
16. Distribusi Persentase dan Skor Siswa Tentang Indikator Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Peralatan Persiapan .....	49
17. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Peralatan Pengolahan .	51
18. Distribusi Persentase dan Skor Siswa Tentang Indikator Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Peralatan Pengolahan .....	52
19. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Manual .....	54



20. Distribusi Persentase dan Skor Siswa Tentang Indikator Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Manual .....	55
21. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Listrik .....	56
22. Distribusi Persentase dan Skor Siswa Tentang Indikator Pengoperasian Peralatan Pengolahn Makanan Pada Sub Indikator Listrik.....	57
23. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Gas .....	59
24. Distribusi Persentase dan Skor Siswa Tentang Indikator Pengoperasian Peralatan Pengolahn Makanan Pada Sub Indikator Gas.....	59
25. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Kayu ..	61
26. Distribusi Persentase dan Skor Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator kayu .....	62
27. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Aluminium .....	64
28. Distribusi Persentase dan Skor Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Aluminium.....	65
29. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator <i>Stainless Stell</i> .....	67
30. Distribusi Persentase dan Skor Siswa Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator <i>Stainless Stell</i> .....	68
31. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Plastik	69
32. Distribusi Persentase dan Skor Siswa Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Plastik .....	70

33. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Teflon .....	72
34. Distribusi Persentase dan Skor Siswa Tentang Indikator Peralatan Pengolahan Makanan pada Sub Indikator Teflon .....	73
35. Hasil Perhitungan Statistik Variabel Pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan .....	74
36. Distribusi Capaian Jawaban Responden Tentang Indikator Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan .....	75
37. Hasil Perhitungan Statistik Variabel Hasil Belajar .....	76
38. Klasifikasi Skor Variabel Hasil Belajar Praktek Siswa .....	77
39. Uji Normalitas ( <i>One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test</i> ) .....	79
40. Uji Homogenitas Hasil Belajar Praktek .....	80
41. Uji Korelasi Variabel Pengetahuan Siswa (X) dengan Hasil Belajar Praktek(Y) .....	81

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kerangka Konseptual .....	31
2. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Peralatan Persiapan .....	50
3. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Klasifikasi Peralatan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Peralatan Pengolahan .....	53
4. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Manua.....	56
5. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Listrik .....	58
6. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Gas .....	60
7. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Kayu .....	63
8. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Aluminium .....	66
9. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Stainless Stell .....	69
10. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Plastik .....	71
11. Histogram Pengetahuan Siswa Tentang Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Sub Indikator Teflon .....	74
12. Histogram Variabel Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan .....	76
13. Histogram Kategori Hasil Belajar Praktek .....	78

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Instrumen Uji Coba Penelitian.....	92
2. Distribusi Nilai Tes Uji Coba.....	102
3. Perhitungan Indeks Kesukaran Soal Uji Coba.....	104
4. Daftar Nilai Tes Uji Coba Kelompok Atas dan Bawah.....	111
5. Perhitungan Daya Pembeda Soal Uji Coba.....	115
6. Perhitungan Indeks Kesukaran dan Daya Pembeda Tes Pilihan.....	116
7. Perhitungan Reliabilitas Soal Uji Coba.....	121
8. Instrumen Penelitian.....	123
9. Lembaran Jawaban.....	133
10. Distribusi Nilai Tes Penelitian.....	134
11. Deskriptif Data.....	136
12. Distribusi Jawaban Responden.....	139
13. Uji Persyaratan Analisis.....	156
14. Silabus MM Kontinental SMK N 1 Solok Selatan.....	159
15. Surat izin Penelitian.....	166
16. Surat Keterangan Melaksanakan Penelitian.....	167
17. Kartu Konsultasi.....	168

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan IPTEK memberikan dampak terhadap kebutuhan pengetahuan dan keterampilan teknik yang senantiasa berkembang juga dari waktu ke waktu. Salah satu lembaga yang dapat menjawab tantangan IPTEK tadi adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK adalah salah satu lembaga pendidikan formal yang dibentuk pemerintah, dengan tujuan untuk mengembangkan minat siswa, selain itu juga merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan sumber daya manusia lebih dini untuk dapat memasuki lapangan kerja, berkarir, berkompetensi dan mengembangkan diri dengan sukses di lapangan kerja yang cepat berkembang dan berubah. Menurut Depdiknas (2001:1) bahwa:

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) termasuk SMK Bidang Keahlian Pariwisata, selain sebagai lembaga pendidikan formal diharapkan dapat berkembang menjadi Pusat Pendidikan dan Pelatihan Kejuruan Terpadu (PPPKT) yang mampu menyelenggarakan pelatihan berbasis kompetensi dan pembelajaran tuntas, sehingga mampu menghasilkan calon tenaga produktif yang memperoleh pengakuan secara Nasional, Regional dan Internasional. SMK N 1 Solok Selatan sebagai salah satu lembaga pendidikan

menengah kejuruan yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu. SMK N 1 Solok Selatan merupakan salah satu sekolah kejuruan pariwisata yang memiliki 8 program Kompetensi Keahlian yaitu: Akuntansi, Administrasi Perkantoran, Pemasaran,

Multimedia, Teknik Komputer Jaringan, Jasa Boga, Patiseri, Akomodasi Perhotelan.

Menurut Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) SMK N 1 Solok Selatan tahun 2011 program keahlian Jasa Boga memiliki tujuan khusus dalam pencapaian kompetensi yaitu membekali peserta didik dengan pengetahuan, keterampilan dan sikap supaya kompeten dalam: a) Mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup, b) Mengolah dan menyajikan makanan Indonesia. Untuk mencapai tujuan keahlian yang ditetapkan program Jasa Boga maka siswa dibekali dengan mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.

Mata pelajaran Kompetensi Keahlian Jasa Boga terdiri dari mata pelajaran normatif, adaptif dan produktif. Mata pelajaran produktif bertujuan untuk meningkatkan keterampilan siswa dibidang tata boga. Mata pelajaran produktif dalam Kompetensi Keahlian Jasa Boga terbagi dua yaitu: DKK (Dasar Kompetensi Kejuruan) dan KK (Kompetensi Kejuruan), dimana tujuan diberikan mata pelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan yaitu untuk memberi peserta didik tentang teori-teori dasar tentang pengenalan pada mata pelajaran selanjutnya. Adapun mata pelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan yaitu: Menerapkan Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Hygiene Sanitasi, Melakukan Komunikasi Dalam Pelayanan dan Melakukan Persiapan Pengolahan.

Pada mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan ini terdapat materi pelajaran Klasifikasi Jenis Peralatan Pengolahan Makanan, Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan, Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan. Tujuan mata pelajaran ini adalah untuk membekali peserta didik ketika mengikuti mata pelajaran berikutnya, khususnya mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental untuk dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan pada waktu proses pelaksanaan praktek Mengolah Makanan Kontinental.

Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran yang sangat penting, karena termasuk salah satu mata pelajaran produktif di Kompetensi Keahlian Jasa Boga. Mata pelajaran ini mempunyai kompetensi agar siswa terampil dalam mengolah dan menyajikan makanan kontinental mulai dari makanan pembuka sampai makanan penutup. Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental diberikan dalam bentuk teori dan praktek. Pembelajaran bentuk teori dilaksanakan terpisah dengan pembelajaran praktek. Pembelajaran praktek dimaksudkan agar siswa terampil dalam Mengolah Makanan Kontinental sesuai dengan resep standar dan giliran hidangannya.

Berdasarkan pengamatan penulis selama mengikuti Praktek Lapangan Kependidikan (PLK) pada semester Januari – Juni 2012 pada proses pembelajaran Mengolah Makanan Kontinental terlihat siswa belum sepenuhnya menguasai mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental. Hal ini dapat dilihat saat siswa melaksanakan praktek Mengolah Makanan

Kontinental, penulis melihat masih adanya sebagian siswa yang salah menggunakan alat dalam praktek khususnya pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental. Contohnya pada alat persiapan, adanya siswa yang menggunakan *sauce pan* untuk mencuci sayuran dan daging yang akan diolah nantinya pada proses pengolahan. *Sauce pan* disini berfungsi sebagai alat pengolahan yang digunakan untuk membuat saus. Pada alat pengolahan, penulis juga melihat sebagian dari mereka yang salah dalam menggunakan alat pengolahan. Contohnya masih ada sebagian siswa yang menggunakan wajan dalam menumis ataupun membuat saus. Wajan merupakan alat yang digunakan dalam pengolahan makanan Indonesia dan ada juga sebagian dari mereka yang masih menunggu teman maupun guru untuk meminta tolong menghidupkan kompor gas, karena tidak terbiasa menggunakan alat tersebut. Siswa yang salah dalam menggunakan alat praktek ini bukan berarti alatnya yang tidak ada, tetapi setelah penulis tanya ada berbagai alasan kenapa siswa salah menggunakan alat tersebut, salah satu alasannya yaitu: lupa, tidak tahu kegunaanya dan malas mengikuti aturan. Berdasarkan fenomena yang terjadi di atas, menandakan bahwa kurangnya pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan. Salah satu alasan kurangnya pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan yaitu, adanya sebahagian siswa yang tidak tahu nama dan kegunaan peralatan pengolahan makanan, serta masih adanya sebahagian siswa yang tidak mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang didapat pada mata pelajaran



Melakukan Persiapan Pengolahan tentang materi pelajaran Peralatan Pengolahan Makanan saat praktek Mengolah Makanan Kontinental.

Berdasarkan kenyataan dari fenomena yang penulis amati pada siswa saat praktek Mengolah Makanan Kontinental, hal ini berimbas pada hasil belajar praktek yang diperoleh siswa pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, ini sesuai data yang penulis dapat dari guru yang mengajar Mengolah Makanan Kontinental kelas X Kompetensi Keahlian Jasa Boga, ditemui 19 siswa dari 31 siswa mendapat nilai di bawah rata-rata nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) 7.50. Data hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental siswa kelas X Jasa Boga tahun ajaran 2011-2012, dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 1: Nilai Ujian Praktek Mengolah Makanan Kontinental Siswa Semester Genap Kelas X Jasa Boga SMK N 1 Solok Selatan Tahun Ajaran 2011-2012.**

No	Nilai	Kategori	Jumlah siswa
1	9,60 – 10,00	Istimewa	-
2	8,60 – 9,59	Amat Baik	1
3	7,96 – 8,59	Baik	1
4	7,56 – 7,95	Cukup	10
	<7,50	Gagal (Belum Lulus)	19
	<b>Jumlah siswa</b>		<b>31 Orang</b>

(Sumber: Guru Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental)

Dari tabel di atas terlihat bahwa terdapat 61 % siswa memperoleh nilai di bawah 7,50 pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, dengan demikian berarti masih banyaknya siswa yang belum mencapai nilai Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) SMK N 1 Solok Selatan yang ditetapkan mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental adalah 7.50. Berdasarkan kenyataan bahwa masih belum memuaskannya hasil belajar

yang diperoleh siswa pada mata pelajaran praktek Pengolahan Makanan Kontinental tersebut, tentu banyak faktor-faktor yang mempengaruhi hal ini sesuai dinyatakan Dimyanti dan Mudjiono (1994 : 236) :

Hasil belajar siswa dipengaruhi oleh dua faktor utama yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah faktor yang ada dalam diri siswa itu sendiri antara lain: motivasi, disiplin, kemampuan, bakat, minat dan konsep diri. Sedangkan faktor eksternal adalah faktor yang berasal dari luar diri seperti: lingkungan (guru, orang tua), kurikulum, sarana dan prasana serta kondisi kelas. Sesuai dengan pendapat ahli di atas bahwa salah satu yang

mempengaruhi hasil belajar siswa adalah faktor internal (kemampuan). Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental menuntut siswa agar lebih terampil dalam mengolah dan menyajikan makanan kontinental. Salah satu yang mendukung untuk tercapainya hasil belajar adalah pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh siswa sebelumnya. Dalam hal ini mata pelajaran yang mendukung keberhasilan siswa dalam mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental adalah mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan, khususnya materi tentang Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan. Diasumsikan apabila siswa telah menguasai materi tentang Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan yang didapat pada semester ganjil tahun ajaran 2011-2012 tentu akan mendapatkan hasil belajar yang baik pada mata pelajaran praktek Mengolah Makanan Kontinental yang didapat semester genap 2011-2012.

Syah (1995:167) “Mengatakan bahwa pengetahuan dan keterampilan siswa sebagai hasil belajar masa lalu sering kali mempengaruhi proses belajar yang dialaminya sekarang”. Hal ini juga dinyatakan oleh Toeti

(1993:100) “bahwa sesuatu yang telah dipelajari dapat mempengaruhi proses mempelajari materi baru. Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa pengalaman belajar masa lalu yang diperoleh siswa sebelumnya akan mempengaruhi proses belajar yang akan dialaminya sekarang.

Berdasarkan data yang penulis peroleh dari guru mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan Kompetensi Keahlian Jasa Boga semester ganjil semua siswa mendapat nilai di atas rata-rata KKM (7.00) pada mata pelajaran tersebut, hasil belajar siswa dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

**Tabel 2: Hasil Belajar Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan Makanan Kelas X Jasa Boga Semester Ganjil Tahun Pelajaran 2011 – 2012.**

No	Nilai	Kategori	Jumlah siswa
1	9.50 – 10.00	Istimewa	-
2	8.50 – 9.49	Amat Baik	-
3	7.50 – 8.49	Baik	26
4	7.10 – 7.49	Cukup	5
5	< 7.00	Gagal (Belum Lulus)	-
	Jumlah siswa		31 Orang

(Sumber : Guru Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan).

Menurut tabel di atas, dapat dilihat hasil belajar mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan siswa keahlian Jasa Boga kelas X semester ganjil SMK N 1 Solok Selatan, umumnya sudah mencapai target atau kriteria ketuntasan minimal (KKM) adalah 7,00. Walaupun semua siswa lulus dengan 26 orang termasuk kategori baik (84 %) dan 5 orang termasuk kategori cukup (12 %) ini menandakan bahwa hasil belajar siswa dalam mata pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan sudah mencapai hasil kriteria ketuntasan minimal.

Berdasarkan uraian permasalahan tersebut, maka penulis tertarik untuk meneliti dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan Dengan Hasil Belajar Praktek Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental Di SMK N 1 Solok Selatan”**.

#### **B. Indentifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka indentifikasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Kurangnya pengetahuan kognitif siswa tentang peralatan pengolahan makanan.
2. Masih banyaknya siswa yang salah dalam menggunakan peralatan persiapan, pengolahan dan peralatan penyimpanan makanan pada saat praktek Mengolah Makanan Kontinental.
3. Siswa tidak mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan tentang pemilihan peralatan sesuai dengan yang yang telah dipelajari pada mata pelajaran Persiapan Pengolahan Makanan khususnya tentang materi Peralatan Pengolahan Makanan.
4. Tidak adanya keberanian siswa dalam menggunakan peralatan praktek (kompor gas) pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.
5. Belum memuaskan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 1 Solok Selatan.

### **C. Batasan Masalah**

Mengingat kompleksnya permasalahan yang ada serta terbatasnya kemampuan dan waktu serta dana, maka penulis membatasi masalah penelitian ini pada:

1. Pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental.
2. Hasil belajar praktek siswa mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 1 Solok Selatan.
3. Hubungan antara pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan dengan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK 1 Solok Selatan.

### **D. Perumusan masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah, indentifikasi masalah serta batasan masalah maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimanakah pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental SMK N 1 Solok Selatan?
2. Bagaimanakah hasil belajar praktek siswa mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental SMK N 1 Solok Selatan?
3. Apakah terdapat hubungan antara pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan dengan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Kontinental di SMK 1 Solok Selatan?

### **E. Tujuan Penelitian**

1. Mendeskripsikan pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan di SMK N 1 Solok Selatan.
2. Mendeskripsikan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 1 Solok Selatan.
3. Menganalisis hubungan pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan dengan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK N 1 Solok Selatan.

### **F. Kegunaan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi :

1. Perangkat sekolah
  - a. Peserta didik, dapat dijadikan bahan informasi bahwa pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan dapat meningkatkan kemampuan dalam praktek Mengolah Makanan Kontinental.
  - b. Tenaga pengajar atau guru SMK N 1 Solok Selatan, sebagai informasi dan masukkan dalam mengoptimalkan proses kegiatan belajar mengajar khususnya mengenai Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan pada praktek Mengolah Makanan Kontinental.
  - c. SMK N 1 Solok Selatan, sebagai bahan informasi dalam usaha meningkatkan kualitas lulusan SMK yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja.

## 2. Peneliti

- a. Sebagai syarat untuk menyelesaikan program studi S1 Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang.
- b. Merupakan salah satu bahan masukan untuk peneliti-peneliti lain yang ingin meneliti pada permasalahan yang sama di masa yang akan datang.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORITIS**

#### **A. Kajian Teori**

##### **1. Pengetahuan Siswa Tentang Peralatan Pengolahan Makanan**

###### **a) Pengertian Pengetahuan Siswa**

Menurut Poerwadarmita dalam kamus besar Bahasa Indonesia (2003), Siswa merupakan perluasan kata dari pelajar atau murid. Siswa sendiri sebutan untuk para pelajar laki-laki. Istilah siswa ditujukan bagi para peserta didik dari tingkatan SD, SMP, dan SMA (SMK).

(Anonim:2008), Siswa adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran pada jalur pendidikan baik pendidikan formal maupun pendidikan non formal, pada jenjang pendidikan dan jenis pendidikan tertentu.

Menurut Notoatmodjo (2005) “Pengetahuan adalah hasil dari proses mencari tahu, dari yang tadinya tidak tahu menjadi tahu, dari tidak dapat menjadi dapat”. Dalam proses mencari tahu ini mencakup berbagai metode dan konsep-konsep, baik melalui proses pendidikan maupun melalui pengalaman. Sedangkan Siregar (2005) mengatakan “Pengetahuan adalah suatu disiplin yang mempromosikan suatu pendekatan terintegrasi terhadap pengidentifikasian, pengelolaan dan pendistribusian semua aset informasi.



Menurut Poerwadarmita dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (2003), pengetahuan adalah sesuatu yang diketahui berkaitan dengan proses pembelajaran. Ciri pokok dalam taraf pengetahuan adalah ingatan tentang sesuatu yang diketahuinya baik melalui pengalaman, belajar, ataupun informasi yang diterima dari orang lain.

Notoatmodjo (2003:122) menyatakan bahwa pengetahuan memiliki enam tingkatan, yaitu :

a. Tahu (*Know*)

Tahu adalah suatu kemampuan untuk mengingat kembali suatu materi yang sudah dipelajari sebelumnya. Yang termasuk kedalam tingkatan pengetahuan ini adalah mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik yang dipelajari atau rangsangan yang telah di terima. Oleh sebab itu “Tahu” ini merupakan tingkatan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain menyebutkan, mengidentifikasi, menyatakan dan sebagainya. Sebagai contoh, siswa dapat menyebutkan fungsi berbagai jenis peralatan pengolahan.

b. Memahami (*Comprehension*)

Adalah merupakan suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan, Contoh menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari. Misalnya siswa dapat menjelaskan mengapa perlunya dilakukan pemeliharaan dan pembersihan peralatan.

c. Aplikasi (*Aplication*)

Adalah merupakan suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi yang *real* (sebenarnya). Seperti siswa selalu menerapkan kegunaan peralatan sesuai dengan fungsinya dalam pengolahan.

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitanya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat di lihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan,

membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya. Sebagai contoh siswa harus dapat memisahkan atau mengelompokkan peralatan untuk persiapan dan peralatan untuk pengolahan.

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis menunjukan pada suatu kemampuan untuk meletakan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun, merencanakan, meringkas, dan menyesuaikan rumusan yang ada. Misalnya, peralatan yang terdapat sisa minyak, mencucinya tidak hanya menggunakan air biasa tetapi bisa dengan menggunakan air panas.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Adalah suatu kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria yang telah ada.

Menurut Suharsimi ( 2002 ) tingkat pengetahuan dibagi menjadi

tiga yaitu:

a. Tingkat pengetahuan baik

Tingkat pengetahuan baik adalah tingkat pengetahuan dimana seseorang mampu mengetahui, memahami, mengaplikasi, menganalisis, mensintesis dan mengevaluasi. Tingkat pengetahuan dapat dikatakan baik jika seseorang mempunyai 76% - 100% pengetahuan.

b. Tingkat pengetahuan cukup

Tingkat pengetahuan cukup adalah tingkat pengetahuan dimana seseorang mengetahui, memahami, tetapi kurang mengaplikasi, menganalisis, mengintesis dan mengevaluasi. Tingkat pengetahuan dapat dikatakan sedang jika seseorang mempunyai 56% - < 76% pengetahuan.

c. Tingkat pengetahuan kurang

Tingkat pengetahuan kurang adalah tingkat pengetahuan dimana seseorang kurang mampu mengetahui, memahami, mengaplikasi, menganalisis, mensintesis dan mengevaluasi. Tingkat pengetahuan dapat dikatakan kurang jika seseorang mempunyai <56% pengetahuan.

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan pengetahuan siswa merupakan penguasaan seseorang terkait dengan segala sesuatu yang ditemui dan diperolehnya melalui pengamatan akal. Pengetahuan

muncul ketika seseorang menggunakan akal budinya untuk mengenali benda atau kejadian tertentu yang belum pernah dilihat atau dirasakan sebelumnya.

## **b) Peralatan Pengolahan Makanan**

Menurut Fadiati (2000:4)

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah sesuatu masakan, sedangkan pengolahan makanan adalah salah satu proses penerapan panas dari bahan mentah menjadi matang dengan tujuan tertentu.

Berdasarkan pendapat tersebut dapat penulis simpulkan bahwa peralatan pengolahan makanan adalah peralatan yang digunakan untuk mengolah suatu masakan dari bahan mentah menjadi matang dengan tujuan tertentu.

### **1) Klasifikasi Peralatan Pengolahan Makanan**

Didalam pengolahan makanan, peralatan pengolahan makanan diklasifikasikan menjadi dua yaitu:

#### **1.1) Peralatan persiapan**

Fungsi utama dari kelompok alat ini yaitu untuk membantu memudahkan menyiapkan bahan makanan yang akan diolah. Menurut lawson (1984:62) peralatan persiapan makanan dikelompokkan kedalam empat area.

Empat area persiapan yang dimaksud lawson (2008:63)

adalah:

- a. *Vegetable preparation* (persiapan sayuran)
- b. *Meat and fish preparation* (persiapan daging dan ikan)
- c. *Pastry preparation* (persiapan kue dan roti)
- d. *General preparation* (persiapan keseluruhan)

Menurut Fadiati (2011:104), alat-alat yang digunakan dibagian persiapan dapat dikelompokkan sebagai berikut:

- a. Alat persiapan untuk daging, unggas dan hasil laut. Contohnya meja kerja, mesin pemotong tulang, mesin pengiris daging (*slicer*), mesin penggiling daging (*mincer*), mesin pelunak daging (*tenderizer*), talenan, pisau ikan, pisau daging, gunting ikan dan lain-lain.
- b. Alat persiapan untuk sayuran. Contohnya meja kerja, talenan, mesin pengupas sayuran, mesin pemotong (*food cutter*), pamarut dan pisau.
- c. Alat persiapan untuk kue dan roti. Contohnya mixer, roller, alat pemuai adonan roti (*proof box*), timbangan, pembentuk adonan kue, cetakan dan lain-lain.

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat penulis simpulkan bahwa alat persiapan adalah peralatan yang digunakan untuk mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan diolah sehingga memudahkan pada saat mengolah makanan.

## **1.2) Peralatan pengolahan**

Alat pengolahan menurut Ekawatiningsih (2008:96) adalah alat memasak yang langsung digunakan untuk mengolah makanan. Menurut Fadiati (2011:110) "Alat pengolahan adalah alat-alat dapur yang langsung digunakan

untuk pengolahan makanan, seperti kompor, oven, *steamers*, *tilting pan*, *griller*, wadah untuk bahan makanan yang sedang diolah, macam-macam pengaduk hidangan (sutil, serok, sendok sayur dan lain-lain)”. Putu (1995:39) mengemukakan bahwa “Peralatan Pengolahan Makanan dapat dikalsifikasikan berdasarkan fungsinya yaitu Peralatan Besar (*Kitchen Equipment*) dan Peralatan Kecil (*Kitchen Utensils*). Masing-masing peralatan dapur mempunyai bentuk dan fungsi yang dapat diuraikan sebagai berikut:

- a) Peralatan Besar (*Kitchen Equipment*), yaitu peralatan pengolahan dapur termasuk kepada peralatan besar baik yang bermesin maupun tidak bermesin.
- b) Peralatan Kecil (*Kitchen Utensils*), yaitu peralatan kecil yang digunakan untuk menyiapkan dan mengolah makanan serta pada umumnya mudah dipindah-pindahkan, terdiri dari peralatan memasak (*cooking utensils*) pada tabel 3, peralatan menyimpan/mencampur (*storage utensils*) pada tabel 4 dan peralatan kecil (*hand tools*) pada tabel 5, dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 3 : Peralatan Memasak (*Cooking Untensils*)**

NO	Gambar	Kegunaan
1		Panci untuk memasak kaldu, sop ( <i>Stock Pot</i> ) Untuk merebus kaldu, sayuran, daging, unggas dan digunakan untuk membuat <i>soup</i> dalam jumlah yang banyak. Ukurannya bervariasi dari kapasitas 10 liter-60 liter.
2		Panci untuk memasak saus ( <i>Sauce Pot</i> ) Panci untuk memasak <i>sauce</i> , merebus daging, sayuran dan <i>soup</i> dalam jumlah sedikit.
3		Panci bertangkai untuk membuat saus ( <i>Sauce pan</i> ) Pan yang lebih dalam, berdinding dan bertutup. Sering digunakan untuk memasak <i>soup</i> , saus atau merebus sayuran.
4		Panci bertangkai untuk menumis ( <i>Saute pan</i> ) Panci bertangkai untuk menumis sayuran, memasak <i>sauce</i> , menggoreng daging dengan sedikit minyak.
5		Panci untuk menggoreng ( <i>Frying pan</i> ) Alat untuk menggoreng sayur, daging, unggas dengan minyak sedikit dan memasak <i>omellette</i> .












Sumber : Putu (1995 : 40-42)

**Tabel 4 : Peralatan Menyimpan/Mencampur (*Strange Untesils*)**

No	Gambar	Kegunaan
1		Mangkok pengocok ( <i>Whisking bowl</i> ) Untuk mengocok telur, <i>cream</i> , membuat <i>mayonaise</i> , saus.
2		Mangkok pengaduk ( <i>Mixing bowl</i> ) Untuk mencampur makanan seperti salad, daging dan lain-lain.
3		Alat peniris ( <i>Colander</i> ) Untuk meniriskan sayuran yang direbus, dicuci sebagai tempat nasi.
4		Alat menyimpan ( <i>container</i> ) Untuk menyimpan makanan, saus dan lain-lain.

Sumber : Putu (1995 : 42-44)

**Tabel 5. Peralatan Kecil (*Hand tools*)**

No	Nama alat	Kegunaan
1		Sendok bertangkai panjang ( <i>ladle</i> ) Untuk menyendok dan memorsikan cairan seperti kaldu, sup, saus.
2		Serok dan serok kawat ( <i>skimmer dan spider</i> ) Untuk mengambil makanan yang sedang direbus atau digoreng. Untuk mengambil buih misalnya pada waktu menggoreng ataupun membuat kaldu.
3		Sutil ( <i>frying spatula</i> ) Untuk membalik makanan yang sedang dipanggang atau disaute. Untuk memindahkan steak panas.
4		Saringan ( <i>conical strainer</i> ) Untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng dan menyaring makanan yang direbus.
5		Saringan ( <i>strainer</i> ) Untuk menyaring teh, minyak kotor, menyaring sirup dan lain-lain.
6		Kocokan telur ( <i>balloon whisk</i> ) Untuk mengocok telur, <i>mayonnaise</i> , <i>french dressing</i> dan mencampur adonan yang terbuat dari tepung air/ susu.
7		Skop ice cream ( <i>ice cream scoop</i> ) Untuk memorsikan <i>ice cream</i> dalam bentuk setengah bola.
8		Pengaduk makanan ( <i>wooden spatula</i> ) Alat ini terbuat dari kayu. Kegunaanya, untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis. Mengaduk daging, sayur dan lain-lain yang sedang digoreng dengan minyak sedikit ( <i>saute</i> ). Mengaduk sup dan nasi.
9		Sendok karet ( <i>rubber spatula</i> ) Untuk menuntaskan pengambilan saus atau barang cair dari tempat pencampur. Untuk mencampur bumbu yang sedang diulek.
10		Pemipih adonan ( <i>rolling pan</i> ) Untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain.
11		Alas pemotong ( <i>cutting board</i> ) Alat ini ada yang terbuat dari kayu dan plastik. Digunakan sebagai alas pemotong sayur, buah, roti, kue, daging, unggas dan ikan.

**Sumber : Putu (1995 : 44-54)**

Berdasarkan defenisi di atas dapat penulis simpulkan bahwa peralatan pengolahan merupakan alat yang langsung digunakan untuk mematangkan bahan makanan menjadi makanan yang siap disajikan.

## **2) Pengoperasian Peralatan Pengolahan Makanan**

Pengoperasian peralatan disesuaikan dengan sumber tenaga peralatan itu sendiri. Menurut Putu (1995:55), pengoperasian peralatan pengolahan makanan dapat dikelompokkan menjadi 3 yaitu:

- a. Peralatan listrik  
Peralatan listrik adalah peralatan dapur yang menggunakan listrik sebagai sumber tenaga atau energinya.
- b. Peralatan gas  
Peralatan gas adalah peralatan dapur yang menggunakan gas sebagai sumber tenaga atau energinya.
- c. Peralatan mekanik  
Peralatan mekanik adalah peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil sumber tenaga atau digerakan secara manual.

Berdasarkan penjelasan di atas dapat penulis simpulkan bahwa pengoperasian peralatan pengolahan makanan dapat dikelompokkan menjadi tiga, listrik, gas dan mekanik.

## **3) Pemeliharaan dan Pembersihan Peralatan Pengolahan Makanan**

Area kerja dan peralatan merupakan komponen penting dalam proses pengolahan makanan, oleh karena itu membersihkan area kerja dan peralatan merupakan hal pertama kali yang harus dilakukan. Menurut Ekawatiningsih (2008:14) upaya untuk mendapatkan hasil masakan yang bersih dan sehat ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian adalah kebersihan alat-alat yang baik gunakan untuk alat persiapan, pengolahan maupun untuk alat penyajian.



Menurut Ekawatiningsih (2008:16) Tujuan dari pembersihan dan pemeliharaan peralatan yaitu:

- a. Agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan dan debu.
- b. Menjauhkan diri dari sumber penyakit.
- c. Menghemat biaya.
- d. Peralatan lebih tahan lama dari masa pakainya.

Pencucian peralatan dan sanitasi peralatan makanan merupakan bagian yang penting untuk menghilangkan kotoran, sisa makanan dan menurunkan jumlah kuman dalam tingkat yang aman. Pencucian peralatan dan sanitasi peralatan makanan merupakan bagian yang penting untuk menghilangkan kotoran, sisa makanan dan menurunkan jumlah kuman dalam tingkat yang aman.

Menurut *Departement Of Public Health Wisconsin*, 2004 cara membersihkan peralatan yaitu:

- a) Bahan Kayu  
Cara membersihkan peralatan dapur ini yaitu dengan cara mencuci bersih peralatan kemudian dijemur di bawah terik matahari, agar tidak berjamur maka disimpan dirak yang bebas dari udara lembab.
- b) Bahan Aluminium  
Secara umum perawatan peralatan dapur berbahan aluminium agar tidak cepat rusak dapat dilakukan dengan cara merebus air yang sudah dibubuhi sedikit cuka, hingga mendidih. Untuk menghilangkan bau amis yang masih menempel, bubuhi dengan beberapa tetes air jeruk lemon atau nipis. Diamkan selama 15 menit kemudian cuci bersih.
- c) Bahan *Stainless Steel*  
Cara merawat alat berbahan *stainless steel* yaitu dengan mencuci paling akhir setelah mencuci peralatan dapur lainnya. Hal ini perlu dilakukan agar minyak atau kotoran lain tidak menempel pada alat berbahan *stainless*, selalu gunakan sabut cuci yang halus dan usapkan perlahan keseluruhan permukaan dalam dan luar peralatan.

d) Bahan Plastik

Merawat alat berbahan plastik, dapat digunakan dengan cara merendam peralatan didalam air yang dicampur baking soda selama 10 menit. Setelah itu bilas dengan air bersih. Jika alat terkena tumpahan minyak, lemak, taburkan tepung diatasnya lalu gosok. Minyak atau lemak akan mudah lepas dan hilang.

e) Teflon

Merawat alat berbahan teflon, memiliki krateristik ringan dan cepat panas serta tidak lengket. Cara pembersihannya cukup hanya dengan air sabun panas, gosok dengan kain lunak (*spon*). Teflon tidak boleh dikikis dengan benda tajam karena lapisan teflon akan rusak.

Bedasarkan pendapat tersebut dapat penulis simpulkan bahwa

menjaga kebersihan peralatan sangat penting karena jika kita kurang berhati-hati dalam menjaga kebersihan peraralatan maka penyakit akan mudah masuk dalam tubuh terlebih saat ini banyak penyakit yang disebabkan karena keracunan makanan.

## **2. Hasil Belajar Praktek Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental**

### **a. Pengertian Hasil Belajar Praktek Siswa**

Pembelajaran praktek merupakan bagian pembelajaran kompetensi yang membentuk kemampuan terutama pada ranah psikomotor dan sikap (Tim Teknis PSMK:2009).

Hasil belajar merupakan umpan balik dari proses pembelajaran yaitu tolak ukur yang digunakan untuk menentukan keberhasilan siswa dalam mengetahui dan memahami suatu kompetensi. Menurut Djamarah (1994: 21) “Hasil belajar adalah sesuatu yang diperoleh dari kegiatan yang telah dikerjakan, diciptakan baik secara individual maupun kelompok”. Hasil ini tidak diperoleh selama seseorang tidak

melaksanakan kegiatan. Sejalan dengan itu menurut Prayitno (1973: 33), mengatakan:

Hasil belajar merupakan sesuatu yang diperoleh, dikuasai atau merupakan hasil belajar dari adanya proses belajar mengajar. Jadi hasil belajar merupakan hasil yang dicapai oleh siswa dalam mengikuti proses belajar dalam rangka menyelesaikan suatu program pendidikan.

Menurut Howard dalam Sudjana (2005: 22) “Ada 3 macam hasil belajar, yakni (1) Keterampilan dan kebiasaan, (2) Pengetahuan dan pengertian, (3) Sikap dan cita cita”. Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar adalah hasil yang diperoleh berupa perubahan tingkah laku dalam diri individu sebagai hasil dari proses belajar. Perubahan tingkah laku sebagai tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan belajar.

Hasil belajar siswa juga digunakan untuk memberikan stimulasi kepada siswa dalam menempuh program pendidikan. Untuk menentukan faktor penyebab keberhasilan dan ketidak berhasilan siswa dalam mengikuti program pendidikan serta ditemukan penyelesaiannya. Dalam Sistem Pendidikan Nasional rumusan tujuan pendidikan, baik tujuan kurikuler maupun tujuan intruksional menggunakan klasifikasi hasil belajar dari kutipan Benyamin Bloom dalam Sudijono (1996: 49) yang secara garis besar membaginya kedalam 3 ranah;

Yaitu *Ranah Kognitif* berkenaan dengan hasil belajar intelektual (pengetahuan atau ingatan, pemahaman, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi), *Ranah Afektif* berkenaan dengan sikap (penerimaan, jawaban atau reaksi, penilaian, organisasi dan internalisasi), *Ranah Psikomotoris* berkenaan dengan hasil belajar

keterampilan dan kemampuan bertindak (Gerakan refleksi, Keterampilan gerakan dasar, Kemampuan perseptual, Keharmonisan dan ketepatan, Gerakan keterampilan kompleks, Gerakan ekspresif dan interpretatif).

Pernyataan di atas dipertegas oleh Dimiyati dan Mudjiono (2002: 174) yang mengatakan bahwa, “Pada umumnya hasil belajar tersebut meliputi ranah kognitif, afektif, dan psikomotorik”. Berdasarkan pendapat tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa hasil belajar praktek siswa adalah penilaian terhadap kemampuan siswa yang dinyatakan dengan skor yang dicapai oleh siswa dalam proses belajar mengajar yang diperoleh dari sistem tes praktek yang dilakukan.

#### **b. Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental**

Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran program produktif yang bertujuan memberikan bekal penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang menunjang terhadap kompetensi keahlian siswa.

Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental ini bersifat teori dan praktek yang membahas tentang makanan eropa meliputi prinsip-prinsip pengolahan makanan Kontinental, mengolah *Stock, soup, sauce*, mengolah *cold* dan *hot appetizer/salad*, Mengolah *Sandwich* dan hidangan dari sayuran, Mengolah hidangan berbahan terigu, Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood* (Silabus SMK Negeri 1 Solok Selatan, 2011). Selanjutnya materi pembelajaran Mengolah

Makanan Kontinental akan dijabarkan secara terperinci berdasarkan silabus SMK N 1 Solok Selatan seperti berikut:

1) Prinsip-prinsip pengolahan makanan Kontinental

Dalam kompetensi dasar ini siswa mampu menjelaskan pembagian bahan makanan Kontinental, teknik persiapan bahan makanan Kontinental, teknik mengolah makanan Kontinental dan menjelaskan teknik penyajian makanan Kontinental. Pada kompetensi dasar prinsip-prinsip pengolahan makanan Kontinental ini pembelajaran hanya bersifat teori saja.

2) Mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*

Siswa mampu menjelaskan pengertian *stock*, *soup* dan *sauce*, mengidentifikasikan *stock*, *soup* dan *sauce*, memilih bahan untuk mengolah *stock*, *soup* dan *sauce* sesuai resep standar, menyiapkan bahan utama dan pelengkap untuk membuat *stock*, *soup* dan *sauce*, menyiapkan peralatan yang sesuai untuk pengolahan *stock*, *soup* dan *sauce*, menyiapkan alat hidang yang sesuai untuk *stock*, *soup* dan *sauce*, mengolah *stock*, *soup* dan *sauce* sesuai dengan peralatan dan standar resep, menerapkan prinsip *hygiene* dan keselamatan kerja dengan tepat, menyajikan *stock*, *soup* dan *sauce* sesuai dengan peralatannya dan standar porsi. Pada kompetensi ini pembelajaran bersifat teori dan praktek.

3) Mengolah *cold* dan *hot appetizer/salad*

Pada kompetensi ini pembelajaran yang diberikan bersifat teori dan praktek yang menuntut siswa untuk mampu menjelaskan pengertian *cold* dan *hot appetizer/salad*, mengidentifikasikan komposisi salad, klasifikasi *appetizer*, fungsi *appetizer* dan *salad*, pengertian *dressing*, macam-macam *dressing*, teknik pembuatan *dressing*, pengolahan *cold* dan *hot appetizer/salad*, pengolahan macam-macam *dressing*, penyajian *appetizer/salad* dan *dressing*.

4) Mengolah *sandwich* dan hidangan dari sayuran

Menjelaskan pengertian *sandwich*, komposisi *sandwich*, teknik pembuatan *sandwich*, klasifikasi jenis-jenis *sandwich*, pengertian sayuran, teknik pemilihan sayuran, klasifikasi sayuran, alat-alat yang perlu diperhatikan dalam memasak sayuran, potongan sayuran, teknik memasak sayuran yang tepat, mengolah *sandwich* dan hidangan sayuran, penataan dan menghidang hasil pengolahan.

5) Mengolah hidangan berbahan terigu

Menjelaskan pengertian pasta, sejarah pasta, jenis-jenis pasta, teknik pengolahan pasta, tips pengolahan pasta, mengolah aneka pasta, penyajian pasta.

6) Mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan *seafood*

Menjelaskan struktur fisik telur, nilai gizi telur, kualitas telur, teknik memilih telur, prinsip memasak telur, mengidentifikasi daging dan kualitas daging, potongan-potongan daging, penggolongan

*seafood*, ciri-ciri *seafood* dan kualitas *seafood*, penyiapan bumbu dan bahan pengolahan sesuai resep, mengolah hidangan telur, daging dan seafood.

Mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental merupakan mata pelajaran yang mengakomodasi pembelajaran bagaimana membuat makanan eropa yang sesuai standar resep (Silabus SMK Negeri 1 Solok Selatan, 2011). Setelah siswa mengikuti mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental, diharapkan siswa mengalami perubahan perilaku dengan bertambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman tentang makanan Kontinental. Tujuan ini memiliki makna bahwa siswa yang telah mengikuti mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental diharapkan memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah resep standar, serta dapat menerapkan di industri Jasa Boga.

Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa setiap kompetensi pada mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental menuntut siswa untuk mampu menjelaskan pengertian, mengidentifikasi macam-macam hidangan, mampu memilih bahan utama dan pelengkap untuk tiap hidangan, menyiapkan bahan utama dan pelengkap, menyiapkan peralatan hidang, mampu mengolah hidangan sesuai standar resep, menerapkan prinsip hygiene dan keselamatan kerja, serta siswa mampu untuk menyajikan hidangan sesuai dengan kriteria dan standar porsi. Untuk lebih jelasnya penulis lampirkan silabus Mengolah Makanan kontinental.

### c. Hasil Belajar Praktek Mengolah Makanan Kontinental

Setelah individu terlibat dalam proses pembelajaran, maka untuk mengetahui hasil yang dicapai oleh individu dalam pendidikan perlu diadakan penilaian keberhasilan pembelajaran. Dengan demikian hasil belajar praktek dapat berupa nilai yang diberikan guru dari perubahan tingkah laku dari tidak baik kearah yang lebih baik. Dalam prakteknya nilai laporan (lapor) sebagai pencerminan dari seberapa jauh seseorang siswa telah berhasil atau kurang berhasil dalam proses pembelajaran.

Hasil belajar siswa SMK Negeri 1 Solok Selatan berdasarkan kurikulum 2009 tergabung dalam bentuk nilai program normatif, adaptif dan produktif. Nilai program produktif mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai standar kompetensi kerja nasional (SKKNI). Dimana program produktif mata pelajaran mengolah makanan kontinental terdiri dari mengolah *stock*, *soup*, *sauce*, mengolah *cold* dan *hot appetizer/salad*. Mengolah *sandwich* dan hidangan drai sayuran, mengolah hidangan berbahan terigu dan mengolah hidangan dari telur, unggas dan *seafood*.

Penilaian hasil belajar praktek terdiri dari persiapan, proses dan produk. Persiapan dilakukan pada awal praktek yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan selama praktek. Siswa lebih mudah menyiapkan alat jika dia tahu nama dan fungsi alat-alat praktikum tersebut, dan sebaliknya siswa akan kesulitan menyiapkan alat praktek jika dia tidak tahu nama dan fungsi alat yang akan digunakannya.

Selama kegiatan praktek, siswa yang mengetahui cara menggunakan alat dan fungsi alat dengan tepat akan lebih mudah dalam mengolah suatu makanan. Ketelitian dalam menggunakan alat akan mempengaruhi hasil akhir yang diperoleh. Jadi, siswa yang mempunyai pengetahuan yang alat baik akan memiliki kemampuan hasil belajar yang baik pula.

Penilaian hasil belajar praktek mengolah makanan kontinental disini berdasarkan produk atau hasil olahan yang dibuat dari segi warna, bentuk dan rasa. Selain dari beberapa hal diatas penilaian juga ditentukan dari disiplin siswa dalam mengatur waktu dalam pengolahan mulai dari persiapan sampai penyajian serta kebersihannya dalam pengolahan (Yusnidar:2012).

Berdasarkan teori-teori di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar praktek mengolah makanan kontinental adalah berkenaan dengan kemampuan seseorang secara motorik yang harus dimilikinya setelah lulus dari mata pelajaran mengolah makanan kontinental.

Penilaian ketuntasan belajar praktek pada mata pelajaran produktif di SMK Negeri 1 Solok Selatan atau untuk Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM) dapat dilihat pada tabel berikut:



**Tabel 6: Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM) Untuk Mata Pelajaran Produktif**

Nilai	Keterangan
< 7,50	Gagal (belum lulus)
7,56 – 7,95	Cukup
7,96 – 8,59	Baik
8,60 – 9,59	Amat baik
9,60 – 10,00	Istimewa

Sumber: *Kurikulum SMK Negeri 1 Solok Selatan*

Untuk menentukan dari perhitungan ketuntasan yang telah dijelaskan pada tabel di atas, bahwa ada beberapa bobot atau butiran penilaian untuk mendapatkan hasil belajar Praktek. Dari butiran penilaian berupa Persiapan Kerja dengan skor maksimum 20%, Proses (Sistematika dan Cara Kerja) dengan skor maksimum 30%, Hasil Kerja laporan dengan skor maksimum 15%, Sikap Kerja dengan skor maksimum 20%, Waktu dengan skor maksimum 15%, penjelasan di atas dapat dilihat pada tabel bobot penilaian di bawah ini:

**Tabel 7: Bobot Penilaian**

No	Jenis Penilaian	Skor Maksimum
1	Persiapan kerja	20%
2	Proses (sistematika dan cara kerja)	30%
3	Hasil kerja	15%
4	Sikap kerja	20%
5	Waktu	15%

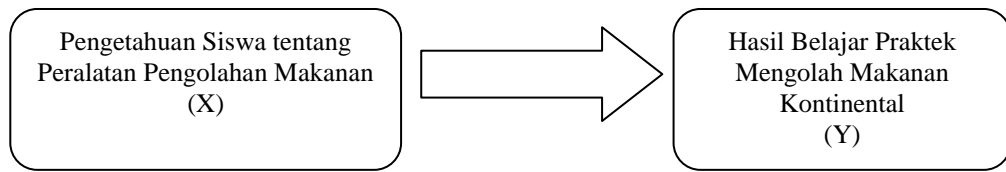
Sumber: *Silabus MM Kontinental SMK Negeri 1 Solok Selatan*

## B. Kerangka Konseptual

Berdasarkan kajian teori yang telah dikemukakan, maka dapat dikatakan bahwa pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan berhubungan terhadap hasil belajar praktek mengolah makanan kontinental. Kerangka ini menunjukkan pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan (X) dan hasil belajar praktek mengolah makanan kontinental (Y). Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan adalah suatu yang

telah dipelajari dan diketahui siswa tentang peralatan pengolahan makanan. Sedangkan hasil belajar praktek merupakan nilai atau penilaian yang diberikan kepada siswa yang dinyatakan dengan skor yang dicapai oleh siswa dalam proses belajar mengajar yang diperoleh dari sistem tes yang dilakukan. Hasil belajar praktek yang dicapai siswa memberikan gambaran tentang posisi tingkat keberhasilan siswa, dimana setiap siswa mendapatkan hasil yang berbeda-beda. Hal ini disebabkan hasil belajar praktek merupakan hasil penilaian atas kemampuan, kecakapan, keterampilan-keterampilan tertentu yang dipelajari selama masa belajar.

Adapun untuk mencapai hasil belajar praktek tersebut salah satu yang harus ada pada siswa ialah dengan memiliki pengetahuan peralatan pengolahan makanan. Seorang siswa yang memiliki pengetahuan peralatan pengolahan makanan yang baik akan aktif dalam mengikuti pelajaran. Jadi diduga faktor pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan mempunyai hubungan dengan hasil belajar praktek mengolah makanankontinental, dengan arti kata semakin baik pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan semakin baik pula hasil belajar praktek mengolah makanan kontinental. Untuk lebih jelasnya hubungan pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan dengan hasil belajar praktek mengolah makanan kontinental dapat dilihat pada kerangka konseptual berikut:



**Gambar 1.Kerangka Konseptual**

### **C. Hipotesis**

Berdasarkan kajian teori dan kerangka konseptual di atas, maka hipotesisnya yang akan diuji dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Ha : Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan dengan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK Negeri 1 Solok Selatan.

Ho : Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan dengan hasil belajar praktek mata pelajaran Mengolah Makanan Kontinental di SMK Negeri 1 Solok Selatan.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Secara keseluruhan Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan di SMK Negeri 1 Solok Selatan, termasuk kategori kurang (59,62%), kategori baik (40,38%), kategori baik (0%) dengan skor rata-rata (1,40%).
2. Hasil belajar praktek mata pelajaran mengolah makanan kontinental di SMK Negeri 1 Solok Selatan termasuk dalam kategori belum lulus (61,54), kategori cukup (30,76%), kategori baik (5,77%), kategori amat baik (1,92%).
3. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan dengan hasil belajar praktek mengolah makanan kontinental di SMK Negeri 1 Solok Selatan. Ini berarti semakin baik pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan maka, semakin baik pula hasil belajar praktek mata pelajaran mengolah makanan kontinentalnya di SMK Negeri 1 Solok Selatan.

#### **B. Saran**

Beberapa saran yang dapat dikemukakan berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh tentang hubungan pengetahuan siswa tentang peralatan

pengolahan makanan dengan hasil belajar praktek mata pelajaran mengolah makanan kontinental di SMK Negeri 1 Solok Selatan antara lain sebagai berikut:

1. Bagi tenaga pendidik supaya memberikan penekanan kepada siswa tentang pentingnya pengetahuan peralatan pengolahan makanan sehingga hasil belajar praktek yang diperoleh siswa dapat mencapai hasil yang maksimal dan meningkatkan mutu pendidikan.
2. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan yang baik berperan dalam meningkatkan hasil belajar, karena itu disarankan kepada siswa untuk dapat menerapkan dan mengaplikasikan pengetahuan peralatan pengolahan makanan yang didapat pada kelas X dalam mengikuti mata pelajaran mengolah makanan kontinental.
3. Bagi peneliti selanjutnya agar lebih memperluas kajian tentang faktor-faktor lain yang mempengaruhi hasil belajar karena diduga masih banyak faktor lain yang memberi sumbangan yang signifikan terhadap hasil belajar yang belum terungkap dalam penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. (1997). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka cipta
- (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aronson, Denis T And Bringgs, Leslie J. (1983). *Contribution Of Gagne And Bringgs To A Prescriptive Model Of Instruction*. Dalam Charles M. Reigeluth (ed). *Instructional Design Theories And Models: And Overview Of Their Current Status Hilldale*. News Jersey: Laurence Erlbaum Associate Publisher.
- Depdikbud. (2003). *Kurikulum SMK*. Jakarta.
- Depdiknas. (2001). *Penyusunan Butir-Butir Soal Dan Instrumen Penilaian*. Jakarta: Depdiknas.
- (2009). *Kurikulum SMK Edisi 2009 Kompetensi Keahlian Jasa Boga*. Jakarta: Depdiknas.
- Dimyanti & Mudjiono. (2002). *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Djamarah, Bahri Syaiful. (1994). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta: Grasindo
- Ekawatiningsih, Frihastuti. (2008). *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid 1*. Jakarta : Diktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faditi, Ari. (2000). *Teknik Pengolahan Makanan*. Jakarta: Diktorat Jendral Pendidikan Tinggi.
- (2011). *Mengelola Usaha Boga Jasa Boga Yang Sukses*. Jakarta: Diktorat Jendral Pendidikan Tinggi.
- Kesejahteraan Keluarga. (2005). *Pedoman Pembuatan Karya Ilmiah, Skripsi dan Tugas Akhir*. Padang : FT UNP.
- Lawson. (1994). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depdikbud.
- (2008). *Persiapan Dasar Pengolahan Makanan*. Jakarta: Depdikbud.
- Muhibbin, Syah. (1995). *Psikologi Pendidikan*. Bandung: Remaja Rudakarta.