

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Pengolahan Data Hasil Penelitian

Penulis akan menguraikan dan membahas hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai Hasil “Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI”. Pengolahana data tersebut disajikan pada Tabel 4.1 sampai dengan 4.30.

Tabel 4.1
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Pengertian Makanan Nusantara

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
1	a. Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari Daerah-daerah yang ada di Indonesia.	31	93,94	2	6,06	33	100
	b. Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari Provinsi-provinsi yang ada di Indonesia.	7	21,21	26	78,79	33	100
	c. Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari Suku-suku yang ada di Indonesia.	6	18,18	27	81,82	33	10
	d. Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari Pulau-pulau yang ada di Indonesia.	4	12,12	29	87,88	33	100
	e. Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari Sabang sampai Merauke.	15	45,45	18	54,55	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 1

Dari Tabel 4.1 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai pengertian Makanan Nusantara pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (93,94%) responden memiliki persepsi bahwa Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari daerah-daerah yang ada di Indonesia. Kurang dari setengahnya (45,45%) masing-masing responden memiliki persepsi bahwa Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari Sabang sampai Merauke, (21,21%) responden memiliki persepsi bahwa Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari provinsi-provinsi yang ada di Indonesia,

Dwi Agus Setiawan, 2012

Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

(18,18%) responden memiliki persepsi bahwa Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari suku-suku yang ada di Indonesia, (12,12%) responden memiliki persepsi bahwa Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari pulau-pulau yang ada di Indonesia.

Data dari Tabel 4.1 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai pengertian Makanan Nusantara pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (93,94%) responden memiliki persepsi bahwa Makanan Nusantara adalah makanan asli atau khas dari daerah-daerah yang ada di Indonesia.

Tabel 4.2
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Ciri-Ciri Resep Yang Baik

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
2	a. Saya memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan nama hidangan dan hasil hidangan untuk satu resep.	30	90,91	3	9,09	33	100
	b. Saya memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan bahan dan jumlah yang dibutuhkan.	30	90,91	3	9,09	33	100
	c. Saya memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan langkah-langkah pembuatan yang sistematis dan jelas.	32	96,97	1	3,03	33	100
	d. Saya memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan suhu yang diperlukan.	24	72,73	9	27,27	33	100
	e. Saya memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan ukuran hasil hidangan.	24	72,73	9	27,27	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 2

Dari Tabel 4.2 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai ciri-ciri resep yang baik pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (96,97%) responden memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan langkah-langkah pembuatan yang sistematis dan jelas, sebagian besar (90,91%) resep yang baik mencantumkan nama hidangan dan hasil hidangan untuk satu resep dan sebagian besar responden memiliki

Dwi Agus Setiawan, 2012

Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan bahan dan jumlah yang dibutuhkan, lebih dari setengahnya (72,73%) responden memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan suhu yang diperlukan dan lebih dari setengahnya responden memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan ukuran hasil hidangan.

Data dari Tabel 4.2 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai ciri-ciri resep yang baik pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (96,97%) responden memiliki persepsi bahwa resep yang baik mencantumkan langkah-langkah pembuatan yang sistematis dan jelas.

Tabel 4.3
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Karakteristik Bahan Makanan Pokok Indonesia

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
3	a. Mengenyangkan, karena merupakan sumber karbohidrat.	25	75,76	8	24,24	33	100
	b. Harga relatif murah sehingga terjangkau oleh daya beli masyarakat kelas bawah.	29	87,88	4	12,12	33	100
	c. Menjadi makanan utama mayoritas masyarakat.	20	60,61	13	39,39	33	100
	d. Makanan terasa netral.	10	30,30	23	69,70	33	100
	e. Bahan makanan pokok Indonesia mudah dalam pengolahannya.	14	42,42	19	57,58	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 3

Dari Tabel 4.3 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai karakteristik bahan makanan pokok Indonesia pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (87,88%) responden memiliki persepsi bahwa karakteristik bahan makanan pokok Indonesia yaitu harga relatif murah sehingga terjangkau oleh daya beli masyarakat kelas bawah, lebih dari setengahnya (75,76%) responden memiliki persepsi bahwa karakteristik bahan makanan pokok Indonesia yaitu mengenyangkan, karena merupakan sumber

karbohidrat, lebih dari setengahnya (60,61%) responden memiliki persepsi bahwa karakteristik bahan makanan pokok Indonesia yaitu makanan utama mayoritas masyarakat, kurang dari setengahnya (42,42%) responden memiliki persepsi bahwa karakteristik bahan makanan pokok Indonesia yaitu bahan makanan pokok Indonesia mudah dalam pengolahannya, kurang dari setengahnya (30,30%) responden memiliki persepsi bahwa karakteristik bahan makanan pokok Indonesia yaitu makanan terasa netral.

Data dari Tabel 4.3 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai karakteristik bahan makanan pokok Indonesia pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (87,88%) responden memiliki persepsi bahwa karakteristik bahan makanan pokok Indonesia yaitu harga relatif murah sehingga terjangkau oleh daya beli masyarakat kelas bawah.

Tabel 4.4
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Beras Yang Berkualitas Baik Untuk Hidangan Makanan Pokok
Makanan Nusantara

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
4	a. Saya memiliki persepsi mengenai beras yang berkualitas baik yaitu beras yang butirannya masih utuh.	27	81,82	6	18,18	33	100
	b. Saya memiliki persepsi mengenai beras yang berkualitas baik yaitu tidak menggumpal atau lembab.	17	51,52	16	48,48	33	100
	c. Saya memiliki persepsi mengenai beras yang berkualitas baik yaitu tidak mengeluarkan bau apek.	27	81,82	6	18,18	33	10
	d. Saya memiliki persepsi mengenai beras yang berkualitas baik yaitu bersih dari kotoran seperti kutu, ulat dan kerikil.	30	90,91	3	9,09	33	100
	e. Saya memiliki persepsi mengenai beras yang berkualitas baik yaitu berwarna segar dan sedikit mengkilat.	4	12,12	29	87,88	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 4

Dari Tabel 4.4 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai beras yang berkualitas baik untuk hidangan makanan pokok Makanan Nusantara pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (90,91%) responden memiliki persepsi bahwa beras yang berkualitas baik yaitu bersih dari kotoran seperti kutu, ulat dan kerikil, sebagian besar (81,82%) responden memiliki persepsi bahwa beras yang berkualitas baik yaitu beras yang butirannya masih utuh dan tidak mengeluarkan bau apek, lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa beras yang berkualitas baik yaitu tidak menggumpal atau lembab, (12,12%) responden memiliki persepsi bahwa beras yang berkualitas baik yaitu berwarna segar dan sedikit mengkilat.

Data dari Tabel 4.4 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai beras yang berkualitas baik untuk hidangan makanan pokok Makanan Nusantara pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (90,91%) responden memiliki persepsi bahwa beras yang berkualitas baik yaitu bersih dari kotoran seperti kutu, ulat dan kerikil.

Tabel 4.5
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Tujuan Memasak

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
5	a. Saya memiliki persepsi mengenai tujuan memasak yaitu membunuh bibit penyakit yang terkandung dalam bahan makanan.	21	63,64	12	36,36	33	100
	b. Saya memiliki persepsi mengenai tujuan memasak yaitu Merubah makanan menjadi lebih mudah untuk dicerna.	25	75,76	8	24,24	33	100
	c. Saya memiliki persepsi mengenai tujuan memasak yaitu Meningkatkan cita rasa bahan makanan.	28	84,85	5	15,15	33	10
	d. Saya memiliki persepsi mengenai tujuan memasak yaitu Meningkatkan nilai gizi makanan.	13	39,39	20	60,61	33	100
	e. Saya memiliki persepsi mengenai tujuan memasak yaitu Meningkatkan aroma makanan.	12	36,36	21	63,64	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 5

Dari Tabel 4.5 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai tujuan memasak pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (84,85%) responden memiliki persepsi bahwa tujuan memasak yaitu Meningkatkan cita rasa bahan makanan, lebih dari setengahnya (75,76%) responden memiliki persepsi bahwa tujuan memasak yaitu Merubah makanan menjadi lebih mudah untuk dicerna, (63,64%) responden memiliki persepsi bahwa tujuan memasak yaitu membunuh bibit penyakit yang terkandung dalam bahan makanan, (39,39%) responden memiliki persepsi bahwa tujuan memasak yaitu Meningkatkan nilai gizi makanan. (36,36%) responden memiliki persepsi bahwa tujuan memasak yaitu Meningkatkan aroma makanan.

Data dari Tabel 4.5 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai tujuan memasak pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (84,85%) responden memiliki persepsi bahwa tujuan memasak yaitu Meningkatkan cita rasa bahan makanan.

Tabel 4.6
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Berkaitan untuk menghindari Terjadinya Kegagalan Pada Saat Membuat Bubur
Kanji Rumpi Dari Aceh

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
6	a. Saya menggunakan rempah-rempah yang digunakan pada saat memasak bubur kanji rumpi aceh, yaitu adas, pekak, cengkeh dan lada.	12	36,36	21	63,64	33	100
	b. Saya menggunakan bahan tambahan pada bubur kanji rumpi aceh, terutama daging ayam yang dimasak sampai hancur bersatu dengan bubur.	5	15,15	28	84,85	33	100
	c. Saya melihat contoh bubur kanji rumpi aceh yang ditunjukkan oleh dosen, sehingga memiliki pengalaman visual terhadap produk tersebut.	5	15,15	28	84,85	33	10
	d. Saya mencicipi langsung bubur kanji rumpi aceh, sehingga mengetahui komposisi yang terdapat pada produk tersebut.	9	27,27	24	72,73	33	100
	e. Saya mengamati proses pembuatan bubur kanji rumpi aceh yang dilakukan dosen, sehingga saya memiliki pengalaman untuk membuat produk tersebut.	17	51,52	16	48,48	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 6

Dari Tabel 4.6 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan untuk menghindari terjadinya kegagalan pada saat membuat bubur kanji rumpi dari aceh pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa saya mengamati proses pembuatan bubur kanji rumpi aceh yang dilakukan dosen, sehingga saya memiliki pengalaman untuk membuat produk tersebut, kurang dari setengahnya (36,36%) responden memiliki persepsi bahwa saya menggunakan rempah-rempah yang digunakan pada saat memasak bubur kanji rumpi aceh, yaitu adas, pekak, cengkeh dan lada, (27,27%) responden memiliki persepsi bahwa saya mencicipi langsung bubur kanji rumpi aceh, sehingga mengetahui komposisi yang terdapat pada produk tersebut, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa saya menggunakan bahan tambahan pada bubur kanji rumpi aceh, terutama daging ayam yang dimasak

sampai hancur bersatu dengan bubur serta saya melihat contoh bubur kanji rumpi aceh yang ditunjukkan oleh dosen, sehingga memiliki pengalaman visual terhadap produk tersebut.

Data dari Tabel 4.6 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan untuk menghindari terjadinya kegagalan pada saat membuat bubur kanji rumpi dari aceh pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa Saya mengamati proses pembuatan bubur kanji rumpi aceh yang dilakukan dosen, sehingga saya memiliki pengalaman untuk membuat produk tersebut.

Tabel 4.7
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Nasi Gurih Yang Berasal dari Jawa Tengah

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
7	a. Saya memiliki persepsi mengenai Nasi Gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras putih dengan cairan santan beraroma salam dan serih.	21	63,64	12	36,36	33	100
	b. Saya memiliki persepsi mengenai Nasi Gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras dengan air dan minyak kelapa.	4	12,12	29	87,88	33	100
	c. Saya memiliki persepsi mengenai Nasi Gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras putih, santan dan cairan kunyit.	1	3,03	32	96,97	33	10
	d. Saya memiliki persepsi mengenai Nasi Gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras putih dengan cairan kaldu.	0	0	33	100	33	100
	e. Saya memiliki persepsi mengenai Nasi Gurih yaitu nasi yang dibuat dengan kaldu dan bumbu, daun salam serta daun serih.	8	24,24	25	75,76	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 7

Dari Tabel 4.7 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai Nasi Gurih yang berasal dari Jawa Tengah pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (63,64%) responden memiliki persepsi bahwa nasi gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras putih

dengan cairan santan beraroma salam dan sereh, sebagian kecil (24,24%) responden memiliki persepsi bahwa nasi gurih yaitu nasi yang dibuat dengan kaldu dan bumbu, daun salam serta daun sereh, (12,12%) responden memiliki persepsi bahwa nasi gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras dengan air dan minyak kelapa, (3,03%) responden memiliki persepsi bahwa nasi gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras putih, santan dan cairan kunyit. (0%) responden memiliki persepsi bahwa Nasi Gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras putih dengan cairan kaldu.

Data dari Tabel 4.7 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai Nasi Gurih yang berasal dari Jawa Tengah pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (63,64%) responden memiliki persepsi mengenai nasi gurih yaitu nasi yang dibuat dari beras putih dengan cairan santan beraroma salam dan sereh.

Tabel 4.8
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Makanan Nusantara Yang Dimasak Dalam Daun Dan Terbuat Dari
Bahan Pokok Berupa Beras Aron Atau Setengah Masak

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
8	a. Buras dari daerah Jawa Barat.	18	54,55	15	45,45	33	100
	b. Pesor. Sumbil atau lepet beras.	11	33,33	22	66,67	33	100
	c. Bacang dari Jawa Barat berasal dari aron yang diisi daging cincang yang berbumbu halus.	12	36,36	21	63,64	33	10
	d. Lopis dari Jawa yang terbuat dari beras ketan.	7	21,21	26	78,79	33	100
	e. Lemang dari Sumatera Barat yang terbuat dari beras ketan dan nasi jaha dari Manado dengan cara disembam.	9	27,27	24	72,73	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 8

Dari Tabel 4.8 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai Makanan Nusantara yang dimasak dalam daun dan terbuat dari bahan pokok berupa beras aron atau setengah masak pada Program

Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi Buras dari daerah Jawa Barat, kurang dari setengahnya (36,36%) responden memiliki persepsi bacang dari Jawa Barat berasal dari aron yang diisi daging cincang yang berbumbu halus, (33,33%) responden memiliki persepsi Pesor. Sumbil atau lepet beras, (27,27%) responden memiliki persepsi Lemang dari Sumatera Barat yang terbuat dari beras ketan dan nasi jaha dari Manado dengan cara disembam. (21,21%) responden memiliki persepsi Lopis dari Jawa yang terbuat dari beras ketan.

Data dari Tabel 4.8 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai Makanan Nusantara yang dimasak dalam daun dan terbuat dari bahan pokok berupa beras aron atau setengah masak pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi Buras dari daerah Jawa Barat.

Tabel 4.9
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Teknik Membuat Nasi Sebagai Makanan Pokok

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
9	a. Saya memiliki persepsi mengenai teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu perpaduan teknik merebus, mengaron dan mengukus.	27	81,82	6	18,18	33	100
	b. Saya memiliki persepsi mengenai teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu perpaduan teknik mengaron dan mengukus.	21	63,64	12	36,36	33	100
	c. Saya memiliki persepsi mengenai teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu teknik meliwet.	22	66,67	11	33,33	33	10
	d. Saya memiliki persepsi mengenai teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu teknik mengetim.	12	36,36	21	63,64	33	100
	e. Saya memiliki persepsi mengenai teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu perpaduan teknik merebus, mengaron, mengukus dan menggoreng.	6	18,18	27	81,82	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 9

Dwi Agus Setiawan, 2012
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

Dari Tabel 4.9 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai teknik membuat nasi sebagai makanan pokok pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (81,82%) responden memiliki persepsi bahwa teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu perpaduan teknik merebus, mengaron dan mengukus, lebih dari setengahnya (66,67%) responden memiliki persepsi bahwa teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu teknik meliwet, (63,64%) responden memiliki persepsi bahwa teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu perpaduan teknik mengaron dan mengukus, (36,36%) responden memiliki persepsi bahwa teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu teknik mengetim. (18,18%) responden memiliki persepsi bahwa teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu perpaduan teknik merebus, mengaron, mengukus dan menggoreng.

Data dari Tabel 4.9 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai teknik membuat nasi sebagai makanan pokok pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (81,82%) responden memiliki persepsi bahwa teknik membuat nasi sebagai makanan pokok yaitu perpaduan teknik merebus, mengaron dan mengukus.

Tabel 4.10
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Variasi Makanan Olahan Beras Menjadi Makanan Pokok

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
10	a. Saya memiliki persepsi mengenai variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu nasi liwet.	26	78,79	7	21,21	33	100
	b. Saya memiliki persepsi mengenai variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu pepes nasi.	17	51,52	16	48,48	33	100
	c. Saya memiliki persepsi mengenai variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu lontong.	20	60,61	13	39,39	33	10
	d. Saya memiliki persepsi mengenai variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu ketupat.	24	72,73	9	27,27	33	100
	e. Saya memiliki persepsi mengenai variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu timbel nasi.	23	69,70	10	30,30	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 10

Dari Tabel 4.10 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (78,79%) responden memiliki persepsi bahwa variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu nasi liwet, lebih dari setengahnya (72,73%) responden memiliki persepsi bahwa variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu ketupat, (69,70%) responden memiliki persepsi bahwa variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu timbel nasi, (60,61%) responden memiliki persepsi bahwa variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu lontong. (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu pepes nasi.

Data dari Tabel 4.10 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai variasi makanan olahan

beras menjadi makanan pokok pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (78,79%) responden memiliki persepsi bahwa variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok yaitu nasi liwet.

Tabel 4.11
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Pencegahan Agar Nasi Tidak Berkerak
Pada Saat Membuat Nasi Liwet

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
11	a. Menggunakan panci berdasar tebal, sehingga nasi tidak akan berkerak.	9	27,27	24	72,73	33	100
	b. Memasukkan beras setelah air mendidih, sehingga nasi tidak akan berkerak.	5	15,15	28	84,85	33	100
	c. Ketika airnya sudah habis atau menyusut diaduk perlahan-lahan.	17	51,52	16	48,48	33	100
	d. Menggunakan api yang kecil ketika air sudah habis.	18	54,55	15	45,45	33	100
	e. Pengolahan nasi dengan cara direbus hasilnya akan menjadi liwet dengan perbandingan beras dan air atau santan yaitu 1 : 6.	11	33,33	22	66,67	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 11

Dari Tabel 4.11 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah makanan Nusantara mengenai pencegahan agar nasi tidak berkerak pada saat membuat nasi liwet pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi bahwa menggunakan api yang kecil ketika air sudah habis dan ketika airnya sudah habis atau menyusut diaduk perlahan-lahan, kurang dari setengahnya (33,33%) responden memiliki persepsi bahwa pengolahan nasi dengan cara direbus hasilnya akan menjadi liwet dengan perbandingan beras dan air atau santan yaitu 1 : 6, (27,27%) responden memiliki persepsi bahwa menggunakan panci berdasar tebal, sehingga nasi tidak akan berkerak, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa memasukkan beras setelah air mendidih, sehingga nasi tidak akan berkerak.

Data dari Tabel 4.11 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai pencegahan agar nasi tidak berkerak pada saat membuat nasi liwet pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi bahwa menggunakan api yang kecil ketika air sudah habis dan ketika airnya sudah habis atau menyusut diaduk perlahan-lahan.

Tabel 4.12
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Bagian Potongan Daging Sapi Yang Digunakan Pada Pembuatan
Gepuk Khas Jawa Barat

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
12	a. Sandung Lamur merupakan potongan dari bagian dada.	18	54,55	15	45,45	33	100
	b. Iga merupakan potongan daging yang berasal sekitar tulang rusuk.	3	9,09	30	90,91	33	100
	c. Samcan adalah potongan daging dari bagian otot perut.	6	18,18	27	81,82	33	100
	d. Daging paha sapi bagian belakang.	4	12,12	29	87,88	33	100
	e. Sengkel merupakan daging yang terdapat di bagian atas betis sapi.	0	0	33	100,00	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 12

Dari Tabel 4.12 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai bagian potongan daging sapi yang digunakan pada pembuatan gepuk khas Jawa Barat pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi bahwa sandung lamur merupakan potongan dari bagian dada, sebagian kecil (18,18%) responden memiliki persepsi bahwa samcan adalah potongan daging dari bagian otot perut, (12,12%) responden memiliki persepsi bahwa daging paha sapi bagian belakang, (9,09%) responden memiliki persepsi bahwa iga merupakan potongan daging yang

berasal sekitar tulang rusuk. (0%) responden memiliki persepsi bahwa sengel merupakan daging yang terdapat di bagian atas betis sapi.

Data dari Tabel 4.12 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai bagian potongan daging sapi yang digunakan pada pembuatan gepuk khas Jawa Barat pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi bahwa sandung lamur merupakan potongan dari bagian dada.

Tabel 4.13
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Teknik Memasak Bakakak Hayam Pada Makanan
Khas Jawa Barat

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
13	a. Membakar, yaitu memasak dengan meletakkan bahan makanan diatas bara api (arang yang masih membara.	22	66,67	11	33,33	33	100
	b. Menumis, yaitu memasak bahan makanan dengan minyak sedikit dan tidak diberi air pada hasil akhirnya.	1	3,03	32	96,97	33	100
	c. Samban/bubuy, yaitu suatu teknik memasak dengan memasukkan bahan makanan ke dalam abu panas.	0	0	33	100,00	33	100
	d. Menggoreng yaitu cara memasak yang dilakukan dalam minyak yang banyak, sehingga makanan yang digoreng betul-betul terendam minyak.	2	6,06	31	93,94	33	100
	e. Merebus, yaitu teknik memasak dalam cairan yang mendidih (100°C).	6	18,18	27	81,82	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 13

Dari Tabel 4.13 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai teknik memasak bakakak hayam pada makanan khas Jawa Barat pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (66,67%) responden memiliki persepsi bahwa membakar, yaitu memasak dengan meletakkan bahan makanan diatas bara api (arang yang masih membara,

sebagian kecil (18,18%) responden memiliki persepsi bahwa merebus, yaitu teknik memasak dalam cairan yang mendidih (100°C), (6,06%) responden memiliki persepsi bahwa menggoreng yaitu cara memasak yang dilakukan dalam minyak yang banyak, sehingga makanan yang digoreng betul-betul terendam minyak, (3,03%) responden memiliki persepsi bahwa menumis, yaitu memasak bahan makanan dengan minyak sedikit dan tidak diberi air pada hasil akhirnya. (0%) responden memiliki persepsi bahwa samban/bubuy, yaitu suatu teknik memasak dengan memasukkan bahan makanan ke dalam abu panas.

Data dari Tabel 4.13 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai teknik memasak bakakak hayam pada makanan khas Jawa Barat pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (66,67%) responden memiliki persepsi bahwa membakar, yaitu memasak dengan meletakkan bahan makanan diatas bara api (arang yang masih membara).

Tabel 4.14
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Tujuan Memblansing

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
14	a. Untuk mengurangi bau makanan yang terlalu keras pada daging kambing yang akan dibuat gulai.	11	33,33	22	66,67	33	100
	b. Untuk mengurangi rasa pedas pada cabai merah.	2	6,06	31	93,94	33	100
	c. Untuk memudahkan pengupasan pada tomat.	15	45,45	18	54,55	33	100
	d. Untuk memperbaiki warna pada sayuran.	23	69,70	10	30,30	33	100
	e. Untuk mengurangi rasa asin pada ikan asin.	7	21,21	26	78,79	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 14

Dari Tabel 4.14 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan tujuan memblansing pada Program Studi

Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (69,70%) responden memiliki persepsi bahwa untuk memperbaiki warna pada sayuran, kurang dari setengahnya (45,45%) responden memiliki persepsi bahwa untuk memudahkan pengupasan pada tomat, (33,33%) responden memiliki persepsi bahwa untuk mengurangi bau makanan yang terlalu keras pada daging kambing yang akan dibuat gulai, (21,21%) responden memiliki persepsi bahwa untuk mengurangi rasa asin pada ikan asin. (6,06%) responden memiliki persepsi bahwa untuk mengurangi rasa pedas pada cabai merah.

Data dari Tabel 4.14 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan tujuan memblansing pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (69,70%) responden memiliki persepsi bahwa untuk memperbaiki warna pada sayuran.

Tabel 4.15
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Berkaitan Dengan Makanan Khas Semarang Bandeng Presto

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
15	a. Dibuat dari ikan bandeng yang dibumbui dengan bawang putih, kunyit dan garam.	16	48,48	17	51,52	33	100
	b. Direbus pada panji baja.	2	6,06	31	93,94	33	100
	c. Agar duri menjadi lunak, volume airnya 3-4 cm diatas bandeng, presto sekitar 45-60 menit atau lebih tergantung besarnya bandeng. Jika tulangnya sudah lunak tetapi kuahnya belum abis, lanjutkan memasak dengan tutup terbuka sampai airnya habis.	27	81,82	6	18,18	33	100
	d. Proses perebusan memakan waktu 8 – 12 jam.	5	15,15	28	84,85	33	100
	e. Bandeng presto yang berkualitas baik sisiknya tidak dilepas supaya daging ikan tidak hancur jika dipresto.	13	39,39	20	60,61	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 15

Dari Tabel 4.15 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan makanan khas Semarang bandeng presto

pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (81,82%) responden memiliki persepsi bahwa agar duri menjadi lunak, volume airnya 3-4 cm diatas bandeng, presto sekitar 45-60 menit atau lebih tergantung besarnya bandeng. jika tulangnya sudah lunak tetapi kuahnya belum abis, lanjutkan memasak dengan tutup terbuka sampai airnya habis, kurang dari setengahnya (48,48%) responden memiliki persepsi bahwa dibuat dari ikan bandeng yang dibumbui dengan bawang putih, kunyit dan garam, (39,39%) responden memiliki persepsi bahwa bandeng presto yang berkualitas baik sisiknya tidak dilepas supaya daging ikan tidak hancur jika dipresto, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa proses perebusan memakan waktu 8 – 12 jam. (6,06%) responden memiliki persepsi bahwa direbus pada panji baja.

Data dari Tabel 4.15 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan makanan khas Semarang bandeng presto pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (81,82%) responden memiliki persepsi bahwa agar duri menjadi lunak, volume airnya 3-4 cm diatas bandeng, presto sekitar 45-60 menit atau lebih tergantung besarnya bandeng. jika tulangnya sudah lunak tetapi kuahnya belum abis, lanjutkan memasak dengan tutup terbuka sampai airnya habis.

Tabel 4.16
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Berkaitan Dengan Pepes Ikan Mas Dari Jawa Barat

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
16	a. Pepes merupakan suatu cara mengolah bahan makanan (biasanya untuk ikan) dengan bantuan daun pisang untuk membungkus ikan beserta bumbunya.	30	90,91	3	9,09	33	100
	b. Bahan yang digunakan yaitu cabai merah keriting, kemiri, kunyit, bawang merah dan putih dan serai.	9	27,27	24	72,73	33	100
	c. Membuat bungkus tum dari daun pisang untuk bungkus pepes ikan mas yang akan dikukus.	7	21,21	26	78,79	33	100
	d. Pepes ikan mas dikukus selama 45 menit.	5	15,15	28	84,85	33	100
	e. Membuat hidangan pepes ikan mas menggunakan teknik mengukus dan membakar.	4	12,12	29	87,88	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 16

Dari Tabel 4.16 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan pepes ikan mas dari Jawa Barat pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (90,91%) responden memiliki persepsi bahwa pepes merupakan suatu cara mengolah bahan makanan (biasanya untuk ikan) dengan bantuan daun pisang untuk membungkus ikan beserta bumbunya, kurang dari setengahnya (27,27%) responden memiliki persepsi bahwa bahan yang digunakan yaitu cabai merah keriting, kemiri, kunyit, bawang merah dan putih dan serai, (21,21%) responden memiliki persepsi bahwa membuat bungkus tum dari daun pisang untuk bungkus pepes ikan mas yang akan dikukus, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa pepes ikan mas dikukus selama 45 menit, (12,12%) responden memiliki persepsi bahwa membuat hidangan pepes ikan mas menggunakan teknik mengukus dan membakar.

Data dari Tabel 4.16 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan pepes ikan mas dari

Jawa Barat pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (90,91%) responden memiliki persepsi bahwa pepes merupakan suatu cara mengolah bahan makanan (biasanya untuk ikan) dengan bantuan daun pisang untuk membungkus ikan beserta bumbunya.

Tabel 4.17
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai
Jenis Sedap-Sedapan Yang Berbentuk Padat Dan Tidak Berkuah
Sesuai Daerah Asalnya

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
17	a. Sume Ewo dari Yogyakarta.	1	3,03	32	96,97	33	100
	b. Kue cucur dari Jawa Barat.	23	69,70	10	30,30	33	100
	c. Sarikaya dari Palembang.	15	45,45	18	54,55	33	100
	d. Koci-koci dari Cirebon.	5	15,15	28	84,85	33	100
	e. Kue sumping dari Bali.	1	3,03	32	96,97	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 17

Dari Tabel 4.17 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai jenis sedap-sedapan yang berbentuk padat dan tidak berkuah sesuai daerah asalnya pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (69,70%) responden memiliki persepsi bahwa kue cucur dari Jawa Barat, kurang dari setengahnya (45,45%) responden memiliki persepsi bahwa sarikaya dari Palembang, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa koci-koci dari Cirebon, (3,03%) responden memiliki persepsi bahwa sume Ewo dari Yogyakarta dan kue sumping dari Bali.

Data dari Tabel 4.17 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai jenis sedap-sedapan yang berbentuk padat dan tidak berkuah sesuai daerah asalnya pada Program Studi

Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (69,70%) responden memiliki persepsi bahwa kue cucur dari Jawa Barat.

Tabel 4.18
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Keterampilan Membuat Bungkusan Dari Daun Pisang

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
18	a. Bungkusan bentuk tum untuk hidangan tum kakap.	14	42,42	19	57,58	33	100
	b. Bungkusan bentuk sudi untuk hidangan urap jagung.	6	18,18	27	81,82	33	100
	c. Bungkusan bentuk takir untuk hidangan botok tempe.	4	12,12	29	87,88	33	100
	d. Bungkusan bentuk lontong untuk hidangan lontong.	19	57,58	14	42,42	33	100
	e. Bungkusan bentuk pincuk untuk hidangan pecel sayuran.	18	54,55	15	45,45	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 18

Dari Tabel 4.18 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan keterampilan membuat bungkusan dari daun pisang pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (57,58%) responden memiliki persepsi bahwa bungkusan bentuk lontong untuk hidangan lontong, (54,55%) bungkusan bentuk pincuk untuk hidangan pecel sayuran, kurang dari setengahnya (42,42%) responden memiliki persepsi bahwa bungkusan bentuk tum untuk hidangan tum kakap, (18,18%) responden memiliki persepsi bahwa bungkusan bentuk sudi untuk hidangan urap jagung, (12,12%) responden memiliki persepsi bahwa bungkusan bentuk takir untuk hidangan botok tempe.

Data dari Tabel 4.18 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan keterampilan membuat bungkusan dari daun pisang pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI

yaitu lebih dari setengahnya (57,58%) responden memiliki persepsi bahwa bungkus bentuk lontong untuk hidangan lontong.

Tabel 4.19
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai
Macam-Macam Hidangan Yang Dibungkus Daun Berbentuk Tum

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
19	a. Gadon, dibuat dari daging cincang, bumbu, santan kental dan telur yang sudah dikocok.	10	30,30	23	69,70	33	100
	b. Bungko, terbuat dari gude atau kedelai hitam dengan parutan kelapa muda.	9	27,27	24	72,73	33	100
	c. Pelas, seperti bungko tetapi menggunakan kacang tolo atau kedelai putih.	17	51,52	16	48,48	33	100
	d. Botok kemplading, menggunakan pete cina dalam bumbunya.	3	9,09	30	90,91	33	100
	e. Kendo urang, semacam botok dari udang.	1	3,03	32	96,97	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 19

Dari Tabel 4.19 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai macam-macam hidangan yang dibungkus daun berbentuk tum pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa pelas, seperti bungko tetapi menggunakan kacang tolo atau kedelai putih, kurang dari setengahnya (30,30%) responden memiliki persepsi bahwa gadon, dibuat dari daging cincang, bumbu, santan kental dan telur yang sudah dikocok, (27,27%) responden memiliki persepsi bahwa bungko, terbuat dari gude atau kedelai hitam dengan parutan kelapa muda, (9,09%) responden memiliki persepsi bahwa botok kemplading, menggunakan pete cina dalam bumbunya, (3,03%) responden memiliki persepsi bahwa kendo urang, semacam botok dari udang.

Data dari Tabel 4.19 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai macam-macam hidangan

yang dibungkus daun berbentuk tum pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa pelas, seperti bungko tetapi menggunakan kacang tolo atau kedelai putih.

Tabel 4.20
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Makanan Khas Dari Lamongan Jawa Timur Yaitu Nasi Boranan

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
20	a. Nasi putih yang dihidangkan bersama peyek kacang, ikan bandeng berkuah pedas, gimbal poho, daging ayam, jeroan, telur dadar, telur asin, tahu, tempe.	19	57,58	14	42,42	33	100
	b. Bumbu dari nasi boranan terdiri dari rempah-rempah yang sudah di haluskan.	10	30,30	23	69,70	33	100
	c. Makanan ini dibawa dengan sebuah wadah besar dari anyaman bambu yang disebut dengan boran.	4	12,12	29	87,88	33	100
	d. Nasi yang proses penyajiannya diujakan dengan bentuk bungkusan daun pisang.	6	18,18	27	81,82	33	100
	e. Jenis sambal yang digunakan pada nasi boranan yaitu sambal kuah dan sambal urap.	2	6,06	31	93,94	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 20

Dari Tabel 4.20 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan makanan khas dari Lamongan Jawa Timur yaitu nasi boranan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (57,58%) responden memiliki persepsi bahwa nasi putih yang dihidangkan bersama peyek kacang, ikan bandeng berkuah pedas, gimbal poho, daging ayam, jeroan, telur dadar, telur asin, tahu, tempe, kurang dari setengahnya (30,30%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu dari nasi boranan terdiri dari rempah-rempah yang sudah di haluskan, (18,18%) responden memiliki persepsi bahwa nasi yang proses penyajiannya diujakan dengan bentuk bungkusan daun pisang, (12,12%) responden memiliki persepsi bahwa makanan ini dibawa dengan sebuah wadah besar dari anyaman bambu yang disebut dengan boran, (6,06%) responden

memiliki persepsi bahwa jenis sambal yang digunakan pada nasi boranan yaitu sambal kuah dan sambal urap.

Data dari Tabel 4.20 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan makanan khas dari Lamongan Jawa Timur yaitu nasi boranan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (57,58%) responden memiliki persepsi bahwa nasi putih yang dihidangkan bersama peyek kacang, ikan bandeng berkuah pedas, gimbal poho, daging ayam, jeroan, telur dadar, telur asin, tahu, tempe.

Tabel 4.21
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Pembuatan Ketupat Yang Baik Dan Benar

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
21	a. Beras yang tepat untuk membuat ketupat adalah beras kualitas prima.	10	30,30	23	69,70	33	100
	b. Jumlah beras yang digunakan pada bungkusan ketupat 30% dari luas ketupat.	26	78,79	7	21,21	33	100
	c. Bungkusan ketupat terbuat dari janur.	19	57,58	14	42,42	33	100
	d. Merebus ketupat pada air yang telah mendidih selama 8 jam.	11	33,33	22	66,67	33	100
	e. Untuk menghasilkan ketupat yang kenyal beras harus direndam dalam air yang dicampur kapur sirih.	19	57,58	14	42,42	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 21

Dari Tabel 4.21 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai pembuatan ketupat yang baik dan benar pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (78,79%) responden memiliki persepsi bahwa jumlah beras yang digunakan pada bungkusan ketupat 30% dari luas ketupat, lebih dari setengahnya (57,58%) responden memiliki persepsi bahwa bungkusan ketupat terbuat dari janur dan untuk menghasilkan ketupat yang kenyal beras harus direndam dalam air yang dicampur kapur sirih, (33,33%) responden

memiliki persepsi bahwa merebus ketupat pada air yang telah mendidih selama 8 jam, (30,30%) responden memiliki persepsi bahwa beras yang tepat untuk membuat ketupat adalah beras kualitas prima.

Data dari Tabel 4.21 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai pembuatan ketupat yang baik dan benar pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (78,79%) responden memiliki persepsi bahwa jumlah beras yang digunakan pada bungkus ketupat 30% dari luas ketupat.

Tabel 4.22
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Fungsi Saus Pada Hidangan Sate Madura

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
22	a. Untuk memberikan rasa/kelezatan.	29	87,88	4	12,12	33	100
	b. Untuk memberi kelembapan.	9	27,27	24	72,73	33	100
	c. Untuk memperkaya aroma.	13	39,39	20	60,61	33	100
	d. Untuk memperindah penampilan.	13	39,39	20	60,61	33	100
	e. Untuk mempertinggi nilai gizi.	10	30,30	23	69,70	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 22

Dari Tabel 4.22 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai fungsi saus Sate Madura pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (87,88%) responden memiliki persepsi bahwa untuk memberikan rasa/kelezatan, kurang dari setengahnya (39,39%) responden memiliki persepsi bahwa untuk memperkaya aroma dan untuk memperindah penampilan, (30,30%) responden memiliki persepsi bahwa untuk mempertinggi nilai gizi, (27,27%) responden memiliki persepsi bahwa untuk memberi kelembapan.

Data dari Tabel 4.22 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai fungsi saus Sate Madura pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (87,88%) responden memiliki persepsi bahwa untuk memberikan rasa/kelezatan.

Tabel 4.23
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Hidangan Gudeg Khas Yogyakarta

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
23	a. Hidangan yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan.	22	66,67	11	33,33	33	100
	b. Proses perebusan nangka memakan waktu yang lama dengan api kecil.	14	42,42	19	57,58	33	100
	c. Gudeg disajikan dengan nasi dan kuah santan kental, opor ayam, opor telur, bacem tahu, bacem tempe dan sambal goreng krecek.	14	42,42	19	57,58	33	100
	d. Warna coklat pada hidangan Gudeg dihasilkan dari daun jati.	5	15,15	28	84,85	33	100
	e. Ciri khas dari Gudeg yaitu rasanya yang manis dan gurih.	16	48,48	17	51,52	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 23

Dari Tabel 4.23 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan hidangan gudeg khas Yogyakarta pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (66,67%) responden memiliki persepsi bahwa hidangan yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan, kurang dari setengahnya (48,48%) responden memiliki persepsi bahwa ciri khas dari gudeg yaitu rasanya yang manis dan gurih, (42,42%) responden memiliki persepsi bahwa proses perebusan nangka memakan waktu yang lama dengan api kecil dan gudeg disajikan dengan nasi dan kuah santan kental, opor ayam, opor telur, bacem tahu, bacem tempe dan sambal goreng krecek, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa warna coklat pada hidangan gudeg dihasilkan dari

daun jati.

Data dari Tabel 4.23 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan hidangan gudeg khas Yogyakarta pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (66,67%) responden memiliki persepsi bahwa hidangan yang terbuat dari angka muda yang dimasak dengan santan.

Tabel 4.24
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Berkaitan Dengan Hidangan Empal Gentong Khas Cirebon

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
24	a. Teknik pengolahan Empal Gentong dimasak menggunakan kayu bakar (pohon mangga) di dalam gentong (periuk tanah liat).	11	33,33	22	66,67	33	100
	b. Ciri khas dari Empal Gentong adalah wadah tempat menaruh kuah empal ini yang berada di sebuah gentong, oleh karena itu dinamakan empal gentong. Sementara empal adalah potongan-potongan daging.	18	54,55	15	45,45	33	100
	c. Daging yang digunakan adalah usus, babat dan daging sapi.	8	24,24	25	75,76	33	100
	d. Bumbu yang digunakan dalam pembuatan Empal Gentong yaitu bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit dan merica.	15	45,45	18	54,55	33	100
	e. Penyajiannya menggunakan kucai dan ditemani nasi atau lontong serta sambal berupa cabai kering giling.	6	18,18	27	81,82	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 24

Dari Tabel 4.24 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan hidangan empal gentong khas Cirebon pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi bahwa ciri khas dari empal gentong adalah wadah tempat menaruh kuah empal ini yang berada di sebuah gentong, oleh karena itu dinamakan empal gentong. Sementara empal adalah potongan-potongan daging, kurang dari

setengahnya (45,45%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu yang digunakan dalam pembuatan empal gentong yaitu bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit dan merica, (33,33%) responden memiliki persepsi bahwa teknik pengolahan empal gentong dimasak menggunakan kayu bakar (pohon mangga) di dalam gentong (periuk tanah liat), (24,24%) responden memiliki persepsi bahwa daging yang digunakan adalah usus, babat dan daging sapi, (18,18%) responden memiliki persepsi bahwa penyajiannya menggunakan kucai dan ditemani nasi atau lontong serta sambal berupa cabai kering giling.

Data dari Tabel 4.24 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara berkaitan dengan hidangan empal gentong khas Cirebon pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi bahwa ciri khas dari empal gentong adalah wadah tempat menaruh kuah empal ini yang berada di sebuah gentong, oleh karena itu dinamakan empal gentong. sementara empal adalah potongan-potongan daging.

Tabel 4.25
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Fungsi Bumbu-Bumbu

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
25	a. Bumbu memberikan rasa yang khas pada makanan nusantara.	25	75,76	8	24,24	33	100
	b. Bumbu memberikan aroma yang khas pada makanan nusantara.	26	78,79	7	21,21	33	100
	c. Bumbu memberikan warna yang khas pada makanan nusantara.	23	69,70	10	30,30	33	100
	d. Bumbu digunakan sebagai bahan pengawet alami pada makanan.	11	33,33	22	66,67	33	100
	e. Bumbu dapat meningkatkan selera makan.	15	45,45	18	54,55	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 25

Dwi Agus Setiawan, 2012
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi
Pendidikan Tata Boga UPI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

Dari Tabel 4.25 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai fungsi bumbu-bumbu pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (78,79%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu memberikan aroma yang khas pada Makanan Nusantara, lebih dari setengahnya (75,76%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu memberikan rasa yang khas pada Makanan Nusantara, (69,70%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu memberikan warna yang khas pada Makanan Nusantara, (45,45%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu dapat meningkatkan selera makan, (33,33%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu digunakan sebagai bahan pengawet alami pada makanan.

Data dari Tabel 4.25 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai fungsi bumbu-bumbu pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu sebagian besar (78,79%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu memberikan aroma yang khas pada Makanan Nusantara.

Tabel 4.26
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Hidangan Ikan Asap Galala Khas Ambon

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
26	a. Hidangan ikan yang diolah dengan teknik memasak pengasapan.	21	63,64	12	36,36	33	100
	b. Ikan yang digunakan pada hidangan ikan asap galala yaitu tongkol, cucut, tenggiri, belanak dan bandeng.	12	36,36	21	63,64	33	100
	c. Kayu yang digunakan dalam proses pengasapan yaitu jenis kayu yang keras atau tempurung kelapa sebagai bahan bakar.	9	27,27	24	72,73	33	100
	d. Metode pengasapan dilakukan dengan dua cara, yaitu pengasapan dingin dan pengasapan panas.	11	33,33	22	66,67	33	100
	e. Warna ikan asap yang baik yaitu berwarna kuning emas sampai kecoklatan. Warna ini timbul karena terjadinya reaksi kimia antara phenol dari asap dengan oksigen dari udara.	5	15,15	28	84,85	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 26

Dari Tabel 4.26 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai hidangan ikan asap galala khas Ambon pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (63,64%) responden memiliki persepsi bahwa hidangan ikan yang diolah dengan teknik memasak pengasapan, kurang dari setengahnya (36,36%) responden memiliki persepsi bahwa ikan yang digunakan pada hidangan ikan asap galala yaitu tongkol, cucut, tenggiri, belanak dan bandeng, (33,33%) responden memiliki persepsi bahwa metode pengasapan dilakukan dengan dua cara, yaitu pengasapan dingin dan pengasapan panas, (27,27%) responden memiliki persepsi bahwa kayu yang digunakan dalam proses pengasapan yaitu jenis kayu yang keras atau tempurung kelapa sebagai bahan bakar, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa warna ikan asap yang baik yaitu berwarna kuning emas sampai kecoklatan. Warna ini timbul karena terjadinya reaksi kimia antara phenol dari asap dengan oksigen dari udara.

Data dari Tabel 4.26 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai hidangan ikan asap galala khas Ambon pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (63,64%) responden memiliki persepsi bahwa hidangan ikan yang diolah dengan teknik memasak pengasapan.

Tabel 4.27
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Hidangan Ayam Bakar Taliwang Khas Lombok

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
27	a. Ayam bakar yang memiliki cita rasa manis, asin dan pedas.	22	66,67	11	33,33	33	100
	b. Bumbu yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, cabai, dan terasi. Garam dan gula secukupnya.	9	27,27	24	72,73	33	100
	c. Kekhasan ayam bakar taliwang adalah selalu dihidangkan dengan sayur plecing kangkung dan beberuk (sambal terong mentah).	6	18,18	27	81,82	33	100
	d. Ayam yang digunakan yaitu ayam kampung.	17	51,52	16	48,48	33	100
	e. Teknik memasak pada Ayam Goreng Taliwang adalah mengungkep dan membakar.	18	54,55	15	45,45	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 27

Dari Tabel 4.27 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai hidangan ayam bakar taliwang khas Lombok pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (66,67%) responden memiliki persepsi bahwa ayam bakar yang memiliki cita rasa manis, asin dan pedas dan lebih dari setengahnya (54,55%) responden memiliki persepsi bahwa teknik memasak pada ayam goreng taliwang adalah mengungkep dan membakar, (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa daging ayam yang digunakan yaitu ayam kampung, (27,27%) responden memiliki persepsi bahwa bumbu yang digunakan

adalah bawang merah, bawang putih, cabai, dan terasi. garam dan gula secukupnya, (18,18%) responden memiliki persepsi bahwa kekhasan ayam bakar taliwang adalah selalu dihidangkan dengan sayur plecting kangkung dan beberuk (sambal terong mentah).

Data dari Tabel 4.27 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai hidangan ayam bakar taliwang khas Lombok pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (66,67%) responden memiliki persepsi bahwa ayam bakar yang memiliki cita rasa manis, asin dan pedas.

Tabel 4.28
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Hidangan Tempoyak Khas Palembang

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
28	a. Makanan yang berbahan dasar tepung beras dan tepung sagu yang dibentuk mirip dadar gulung yang kemudian diiris, dinikmati dengan kuah santan.	7	21,21	26	78,79	33	100
	b. Makanan yang berbahan dasar daging durian yang ditumis beserta irisan cabai dan bawang, bentuknya seperti saus dan biasa disantap sebagai pelengkap makanan, rasanya unik dan gurih.	17	51,52	16	48,48	33	100
	c. Makanan yang menyerupai rendang, hanya rasanya agak manis, berkuah dan gurih.	7	21,21	26	78,79	33	100
	d. Makanan mirip kemplang, hanya saja adonan dibentuk melingkar, dijemur, kemudian digoreng.	5	15,15	28	84,85	33	100
	e. Makanan yang berbahan dasar utama telur dan daun pandan, berbentuk mirip puding. Kue berwarna hijau ini biasanya disantap dengan ketan dan memiliki rasa manis dan legit.	4	12,12	29	87,88	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 28

Dari Tabel 4.28 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai hidangan tempoyak khas Palembang pada

Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa makanan yang berbahan dasar daging durian yang ditumis beserta irisan cabai dan bawang, bentuknya seperti saus dan biasa disantap sebagai pelengkap makanan, rasanya unik dan gurih, sebagian kecil (21,21%) responden memiliki persepsi bahwa makanan yang berbahan dasar tepung beras dan tepung sagu yang dibentuk mirip dadar gulung yang kemudian diiris, dinikmati dengan kuah santan dan sebagian kecil responden memiliki persepsi makanan yang menyerupai rendang, hanya rasanya agak manis, berkuah dan gurih, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa makanan mirip kemplang, hanya saja adonan dibentuk melingkar, dijemur, kemudian digoreng, (12,12%) responden memiliki persepsi bahwa makanan yang berbahan dasar utama telur dan daun pandan, berbentuk mirip puding. kue berwarna hijau ini biasanya disantap dengan ketan dan memiliki rasa manis dan legit.

Data dari Tabel 4.28 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai hidangan tempoyak khas Palembang pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa makanan yang berbahan dasar daging durian yang ditumis beserta irisan cabai dan bawang, bentuknya seperti saus dan biasa disantap sebagai pelengkap makanan, rasanya unik dan gurih.

Tabel 4.29
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Teknik Pengolahan Bebek Betutu Khas Bali

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
29	a. Lumuri bebek dengan air jeruk nipis, diamkan selama 30 menit, cuci bersih lalu tiriskan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun salam hingga harum. Masukkan bebek, gula merah dan kecap manis. Aduk rata. Tuangi air dan masak hingga bebek lunak dan air menyusut. Angkat. Bakar bebek hingga matang sambil sesekali dioles dengan margarin dan bumbu sisa rebusan bebek.	19	57,58	14	42,42	33	100
	b. Rendam bebek dengan cuka, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali, tiriskan. Sisihkan. Campur bumbu halus, ketumbar, jintan dan kunyit bubuk. Aduk rata, tambahkan cuka. Aduk rata. Lumuri bebek dengan campuran bumbu, diamkan selama 1 jam. Panaskan minyak dan minyak samin, tumis bebek berbumbu sampai berubah warna. Angkat. Tiriskan. Panaskan sisa minyak, tumis kentang sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Panaskan minyak bekas menumis kentang, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan tumisan bebek, lalu tuang santan. Masak sampai kuah mengental. Angkat.	10	30,30	23	69,70	33	100
	c. Rebus bebek dengan bumbu halus, daun jeruk, serai, daun salam, air, salam, air asam dengan api kecil hingga matang dan meresap. Angkat. Ambil air bebek sebanyak 250 cc. Dinginkan. Goreng bebek, dalam minyak panas hingga matang. Campur bahan kremes dan air bumbu bebek, aduk rata. Tuang bahan kremes ke dalam minyak panas, kecilkan api dan kumpulkan bahan kremes. Goreng hingga renyah, angkat.	5	15,15	28	84,85	33	100
	d. Bebek dibungkus daun pisang, lalu dibungkus lagi dengan pelepah pinang sehingga rapat. Kemudian bebek ditanam dalam lubang di tanah dan ditutup dengan bara api selama 6-7 jam sampai matang.	2	6,06	31	93,94	33	100
	e. Bersihkan bebek, lumuri air jeruk nipis, diamkan 15 menit. Didihkan air, serai, salam, lengkuas, dan bumbu halus. Masukkan bebek, masak dengan api sedang hingga air habis dan daging bebek lunak. Angkat potongan bebek, tiriskan. Goreng bebek dalam minyak yang panas dan banyak, hingga kering. Angkat, lalu hidangkan panas dengan sambal dan lalap.	2	6,06	31	93,94	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 29

Dari Tabel 4.29 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata

kuliah Makanan Nusantara mengenai teknik pengolahan bebek betutu khas Bali pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (57,58%) responden memiliki persepsi bahwa lumuri bebek dengan air jeruk nipis, diamkan selama 30 menit, cuci bersih lalu tiriskan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun salam hingga harum. Masukkan bebek, gula merah dan kecap manis. Aduk rata. Tuangi air dan masak hingga bebek lunak dan air menyusut. Angkat. Bakar bebek hingga matang sambil sesekali dioles dengan margarin dan bumbu sisa rebusan bebek, kurang dari setengahnya (30,30%) responden memiliki persepsi bahwa rendam bebek dengan cuka, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali, tiriskan. Sisihkan. Campur bumbu halus, ketumbar, jintan dan kunyit bubuk. Aduk rata, tambahkan cuka. Aduk rata. Lumuri bebek dengan campuran bumbu, diamkan selama 1 jam. Panaskan minyak dan minyak samin, tumis bebek berbumbu sampai berubah warna. Angkat. Tiriskan. Panaskan sisa minyak, tumis kentang sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Panaskan minyak bekas menumis kentang, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan tumisan bebek, lalu tuang santan. Masak sampai kuah mengental. Angkat, (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa rebus bebek dengan bumbu halus, daun jeruk, serai, daun salam, air, salam, air asam dengan api kecil hingga matang dan meresap. Angkat. Ambil air bebek sebanyak 250 cc. Dinginkan. Goreng bebek, dalam minyak panas hingga matang. Campur bahan kremes dan air bumbu bebek, aduk rata. Tuang bahan kremes ke dalam minyak panas, kecilkan api dan kumpulkan bahan kremes. Goreng hingga renyah, angkat, (6,06%) responden memiliki persepsi bahwa bebek dibungkus daun pisang, lalu dibungkus lagi dengan pelepah pinang sehingga rapat. Kemudian bebek ditanam dalam lubang di tanah dan ditutup dengan bara api

selama 6-7 jam sampai matang. Dan responden memiliki persepsi bersihkan bebek, lumuri air jeruk nipis, diamkan 15 menit. Didihkan air, serai, salam, lengkuas, dan bumbu halus. Masukkan bebek, masak dengan api sedang hingga air habis dan daging bebek lunak. Angkat potongan bebek, tiriskan. Goreng bebek dalam minyak yang panas dan banyak, hingga kering. Angkat, lalu hidangkan panas dengan sambal dan lalap.

Data dari Tabel 4.28 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai teknik pengolahan bebek betutu khas Bali pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (57,58%) responden memiliki persepsi bahwa lumuri bebek dengan air jeruk nipis, diamkan selama 30 menit, cuci bersih lalu tiriskan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun salam hingga harum. Masukkan bebek, gula merah dan kecap manis. Aduk rata. Tuangi air dan masak hingga bebek lunak dan air menyusut. Angkat. Bakar bebek hingga matang sambil sesekali dioles dengan margarin dan bumbu sisa rebusan bebek.

Tabel 4.30
Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara
Mengenai Bubur Tinutuan Makanan Khas Manado

No Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
30	a. Bahan pembuatan Tinutuan merupakan campuran berbagai macam sayuran yaitu labu kuning yang disebut sambiki, beras, singkong, bayam, kangkung, daun gendi, jagung dan kemangi.	13	39,39	20	60,61	33	100
	b. Tinutuan biasanya disajikan untuk sarapan pagi beserta berbagai pelengkap hidangannya.	12	36,36	21	63,64	33	100
	c. Kuah Tinutuan yang berwarna kuning berasal dari labu.	6	18,18	27	81,82	33	100
	d. Proses pembuatan Tinutuan yaitu pertama-tama didihkan air dalam panci, masukkan beras, serai, dan jahe. Masak hingga mendidih. Tambahkan garam dan masukkan jagung, aduk rata. Masak terus hingga matang, baru masukkan ubi/labu kuning. Tambahkan daun melinjo dan kacang panjang. Masak hingga ubi lunak, masukkan bayam, kangkung, dan daun kemangi. Aduk rata. Masak kembali beberapa menit hingga sayuran matang tetapi tidak lembek. Angkat. Hidangkan dengan pelengkap sambal tomat dan ikan asin goreng atau ikan tongkol goreng.	17	51,52	16	48,48	33	100
	e. Tinutuan dikenal juga dengan nama Bubur Manado.	5	15,15	28	84,85	33	100

Sumber data : Data pengolahan angket No. 30

Dari Tabel 4.30 menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai bubur tinutuan makanan khas Manado pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa proses pembuatan Tinutuan yaitu pertama-tama didihkan air dalam panci, masukkan beras, serai, dan jahe. Masak hingga mendidih. Tambahkan garam dan masukkan jagung, aduk rata. Masak terus hingga matang, baru masukkan ubi/labu kuning. Tambahkan daun melinjo dan kacang panjang. Masak hingga ubi lunak, masukkan bayam, kangkung, dan daun kemangi. Aduk rata. Masak kembali beberapa menit hingga sayuran matang tetapi tidak lembek. Angkat. Hidangkan dengan pelengkap sambal tomat dan ikan asin goreng atau ikan tongkol

Dwi Agus Setiawan, 2012

Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

goreng, kurang dari setengahnya (39,39%) responden memiliki persepsi bahwa bahan pembuatan Tinutuan merupakan campuran berbagai macam sayuran yaitu labu kuning yang disebut sambiki, beras, singkong, bayam, kangkung, daun gendi, jagung dan kemangi, (36,36%) responden memiliki persepsi bahwa tinutuan biasanya disajikan untuk sarapan pagi beserta berbagai pelengkap hidangannya, (18,18%) responden memiliki persepsi bahwa Kuah Tinutuan yang berwarna kuning berasal dari labu. (15,15%) responden memiliki persepsi bahwa Tinutuan dikenal juga dengan nama Bubur Manado.

Data dari Tabel 4.30 tersebut dapat ditafsirkan bahwa persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara mengenai bubur tinutuan makanan khas Manado pada Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI yaitu lebih dari setengahnya (51,52%) responden memiliki persepsi bahwa proses pembuatan Tinutuan yaitu pertama-tama didihkan air dalam panci, masukkan beras, serai, dan jahe. Masak hingga mendidih. Tambahkan garam dan masukkan jagung, aduk rata. Masak terus hingga matang, baru masukkan ubi/labu kuning. Tambahkan daun melinjo dan kacang panjang. Masak hingga ubi lunak, masukkan bayam, kangkung, dan daun kemangi. Aduk rata. Masak kembali beberapa menit hingga sayuran matang tetapi tidak lembek. Angkat. Hidangkan dengan pelengkap sambal tomat dan ikan asin goreng atau ikan tongkol goreng.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

Pembahasan hasil penelitian disusun berdasarkan tujuan penelitian, pertanyaan penelitian, landasan teoritis dan hasil pengolahan data mengenai Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program

Studi Pendidikan Tata Boga UPI pembahasan hasil penelitian dapat dikemukakan sebagai berikut:

1. Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI Berkaitan dengan Pengetahuan Makanan Nusantara

Persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI berkaitan dengan pengetahuan makanan nusantara meliputi pengertian makanan nusantara, tujuan memasak, nasi gurih Jawa, tujuan memblansing, bandeng presto dari Semarang, pepes ikan mas dari Jawa Barat, jenis sedap-sedapan berbentuk padat sesuai asalnya, nasi boranan dari Jawa Timur, gudeg dari Yogyakarta, empal gentong dari Cirebon, ikan asap galala dari Ambon, ayam bakar taliwang dari Lombok, tempoyak dari Palembang, bubur tinutuan dari Manado.

Hasil penelitian tersebut dilihat dari persentase tertinggi yaitu sebagian besar responden telah mengerti dan memahami pengetahuan pada mata kuliah Makanan Nusantara diantaranya pengertian Makanan Nusantara (93,94%), pepes ikan mas dari Jawa Barat (90,91%), tujuan memasak (84,85%), makanan khas Semarang yaitu bandeng presto (81,82%). Lebih dari setengahnya responden telah mengerti dan memahami pengetahuan pada mata kuliah Makanan Nusantara diantaranya tujuan memblansing (69,70%), jenis sedap-sedapan yang berbentuk padat dan tidak berkuah sesuai daerah asalnya (69,70%), hidangan gudeg khas Yogyakarta (66,67%), hidangan ayam bakar taliwang khas Lombok (66,67%), nasi gurih yang berasal dari Jawa Tengah (63,64%), hidangan ikan asap galala khas Ambon (63,64%), makanan khas

dari Lamongan Jawa Timur yaitu nasi boranan (57,58%), hidangan empal gentong khas Cirebon (54,55%), hidangan tempoyak khas Palembang (51,52%), bubur tinutuan makanan khas Manado (51,52%). Setelah mengikuti perkuliahan Makanan Nusantara mahasiswa diharapkan dapat lebih terarah dalam mengungkapkan persepsinya. Sesuai dengan pendapat Jalaludin Rahmat (2003:51) mengemukakan pendapatnya bahwa “persepsi adalah pengalaman tentang obyek, peristiwa atau hubungan-hubungan yang diperoleh dengan menyimpulkan informasi dan menafsirkan pesan”.

2. Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI Berkaitan dengan Pengetahuan Bahan dan Bumbu pada Mata Kuliah Makanan Nusantara

Persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI berkaitan dengan pengetahuan bahan dan bumbu pada Mata Kuliah Makanan Nusantara meliputi ciri-ciri resep yang baik, beras yang berkualitas baik untuk hidangan makanan pokok Makanan Nusantara, karakteristik bahan makanan pokok Indonesia, fungsi saus pada hidangan Sate Madura, variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok, fungsi bumbu-bumbu, Makanan Nusantara yang dimasak dalam daun dan terbuat dari bahan pokok berupa beras aron atau setengah masak, bagian potongan daging sapi yang digunakan pada pembuatan gepuk khas Jawa Barat.

Hasil penelitian tersebut dilihat dari persentase tertinggi yaitu sebagian besar responden telah mengerti dan memahami pengetahuan bahan dan bumbu pada Mata Kuliah Makanan Nusantara diantaranya ciri-ciri resep yang baik

(96,97%), beras yang berkualitas baik untuk hidangan makanan pokok Makanan Nusantara (90,91%), karakteristik bahan makanan pokok Indonesia (87,88%), fungsi saus pada hidangan Sate Madura (87,88%), variasi makanan olahan beras menjadi makanan pokok (78,79%), fungsi bumbu-bumbu (78,79%). Lebih dari setengahnya responden telah mengerti dan memahami pengetahuan bahan dan bumbu pada Mata Kuliah Makanan Nusantara diantaranya Makanan Nusantara yang dimasak dalam daun dan terbuat dari bahan pokok berupa beras aron atau setengah masak (54,55%), bagian potongan daging sapi yang digunakan pada pembuatan gepuk khas Jawa Barat (54,55%). Setelah mengikuti perkuliahan Makanan Nusantara mahasiswa diharapkan dapat lebih terarah dalam mengungkapkan persepsinya.

3. Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI Berkaitan dengan Teknik pengolahan dan Penyajian Makanan Nusantara

Persepsi mahasiswa tentang materi mata kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI berkaitan dengan teknik pengolahan dan penyajian Makanan Nusantara meliputi teknik membuat nasi sebagai makanan pokok, pembuatan ketupat yang baik dan benar, teknik memasak bakakak hayam pada makanan khas Jawa Barat, keterampilan membuat bungkus dari daun pisang, teknik pengolahan bebek betutu khas Bali, pencegahan agar nasi tidak berkerak pada saat membuat nasi liwet, teknik untuk menghindari terjadinya kegagalan pada saat membuat Bubur kanji rumpi dari Aceh, macam-macam hidangan yang dibungkus daun berbentuk tum.

Hasil penelitian tersebut dilihat dari persentase tertinggi yaitu sebagian besar responden telah mengerti dan memiliki keterampilan dalam pengolahan dan penyajian pada Makanan Nusantara diantaranya teknik membuat nasi sebagai makanan pokok (81,82%), pembuatan ketupat yang baik dan benar (78,79%). Lebih dari setengahnya responden telah mengerti dan memiliki keterampilan dalam pengolahan dan penyajian pada Makanan Nusantara diantaranya teknik memasak bakakak hayam pada makanan khas Jawa Barat (66,67%), keterampilan membuat bungkusan dari daun pisang (57,58%), teknik pengolahan bebek betutu khas Bali (57,58%), pencegahan agar nasi tidak berkerak pada saat membuat nasi liwet (54,55%), teknik untuk menghindari terjadinya kegagalan pada saat membuat Bubur kanji rumpi dari Aceh (51,52%), macam-macam hidangan yang dibungkus daun berbentuk tum (51,52%). Setelah menjalani kegiatan proses belajar mengajar mahasiswa diharapkan dapat meningkatkan dan mengaplikasikan keterampilannya dengan sebaik-baiknya. Sesuai dengan pendapat Mulyasa (2002:39) mengemukakan bahwa : “keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya sangat menentukan dalam melaksanakan suatu pekerjaan”.