

ABSTRAK

MANFAAT PENGETAHUAN “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN *COOK HELPER* PADA SISWA SMKN 9 BANDUNG

(Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga 2 Angkatan 2012 di SMKN 9 Bandung)

Latar belakang masalah penelitian ini ingin mengetahui tingkat kemampuan pengetahuan siswa dalam “mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) untuk mengembangkan potensi diri yang dimiliki sebagai *cook helper* hotel dan restoran. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang bagaimana manfaat pengetahuan mengolah hidangan berbahan terigu (pasta) pada kesiapan menjadi *cook helper*, pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan angket sebagai alat pengumpul data. Sampel yang digunakan adalah purposive yaitu siswa kelas XII Program Keahlian Jasa Boga angkatan 2012 SMKN 9 Bandung yang telah lulus Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) dan belum melaksanakan praktek kerja industri sebanyak 24 siswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan siswa pada tahap persiapan, tahap pengolahan, dan tahap penyajian berada pada kriteria bermanfaat, mengandung implikasi bahwa siswa mampu menyerap materi “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” bermanfaat sebagai kesiapan *cook helper*. Saran ditujukan kepada guru pengampu mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental agar lebih mengembangkan materi pembelajaran tentang “Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)”, serta dapat memberikan motivasi pada siswa sehingga siswa lebih siap melaksanakan praktek kerja industri dan bekerja di industri sebagai *cook helper*.

Kata Kunci : *Manfaat Pengetahuan, Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta), Kesiapan, Cook Helper, Siswa SMK*

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

ABSTRACT

BENEFITS OF KNOWLEDGE "PROCESS WHEAT-BASED DISHES (PASTA)" READINESS AS A COOK HELPER IN STUDENTS SMK 9 BANDUNG

(A Research that is Limited for XII Grade Students of Catering 2 Program, Batch 2012 at SMKN 9 Bandung)

Abstrac: The background of this research would like to know the benefits of the ability knowledge in the learners' processing of wheat-based dishes (pasta) to develop one's potential as a cook helper owned hotels and restaurants. This study aimed to obtain information about how to cultivate knowledge of the benefits of wheat-based dishes (pasta) in readiness into the cook helper, during the preparation, processing and presentation. The method used is descriptive method using a questionnaire as a data collection tool. The sample used were purposive are the students of Class XII Program Catering expertise force in 2012 SMKN 9 Bandung which have passed the basic competence to process wheat-based dishes (pasta) and did not make the industry work practice as many as 24 students. The results showed that the knowledge of students in the preparation stage, processing stage, and stage at presentation are helpful criteria, implications that learners are able to absorb the material "Made Flour Processing dish (pasta)" useful as a cook helper readiness. Advice addressed to students through subject teachers to improve their knowledge of the stages of preparation, processing, and presentation, of cultivating wheat based dishes (pasta), so that students are ready to become a cook helper.

Keywords: *Benefits, Knowledge, Process Flour Made Dishes (Pasta), Readiness Cook Helper, Students SMK*

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan "Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)" Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu