

Nilai Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada Tahap Persiapan dalam Skala 100

No.	Skala 100	Kriteria Data	No.	Skala 100	Kriteria Data
1.	82	Baik sekali	20.	46	Cukup
2.	82	Baik sekali	21.	46	Cukup
3.	64	Baik	22.	46	Cukup
4.	64	Baik	23.	46	Cukup
5.	64	Baik	24.	46	Cukup
6.	64	Baik	25.	32	Kurang
7.	64	Baik	26.	32	Kurang
8.	64	Baik	27.	32	Kurang
9.	64	Baik	28.	32	Kurang
10.	64	Baik	29.	32	Kurang
11.	64	Baik	30.	32	Kurang
12.	64	Baik	31.	32	Kurang
13.	64	Baik	32.	32	Kurang
14.	46	Cukup	33.	10	Kurang sekali
15.	46	Cukup	34.	10	Kurang sekali
16.	46	Cukup	35.	10	Kurang sekali
17.	46	Cukup			
18.	46	Cukup			
19.	46	Cukup			
Rata-rata			47		Cukup

Keterangan: Skala Penilaian mengacu pada PAP (Penilaian Acuan Patokan)

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Nilai Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada Tahap Pengolahan dalam Skala 100

No.	Skala 100	Kriteria Data	No.	Skala 100	Kriteria Data
1.	67	Baik	20.	50	Cukup
2.	67	Baik	21.	50	Cukup
3.	67	Baik	22.	50	Cukup
4.	67	Baik	23.	45	Cukup
5.	67	Baik	24.	42	Cukup
6.	67	Baik	25.	42	Cukup
7.	58	Cukup	26.	42	Cukup
8.	58	Cukup	27.	42	Cukup
9.	58	Cukup	28.	42	Cukup
10.	58	Cukup	29.	42	Cukup
11.	58	Cukup	30.	33	Kurang
12.	58	Cukup	31.	33	Kurang
13.	50	Cukup	32.	33	Kurang
14.	50	Cukup	33.	25	Kurang
15.	50	Cukup	34.	25	Kurang
16.	50	Cukup	35.	25	Kurang
17.	50	Cukup			
18.	50	Cukup			

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

19.	50	Cukup			
Rata-rata				49	Cukup

Keterangan: Skala Penilaian mengacu pada PAP (Penilaian Acuan Patokan)

Nilai Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada Tahap Penyajian dalam Skala 100

No.	Skala 100	Kriteria Data	No.	Skala 100	Kriteria Data
1.	84	Baik sekali	20.	68	Baik
2.	84	Baik sekali	21.	53	Cukup
3.	84	Baik sekali	22.	53	Cukup
4.	84	Baik sekali	23.	53	Cukup
5.	84	Baik sekali	24.	53	Cukup
6.	84	Baik sekali	25.	53	Cukup
7.	84	Baik sekali	26.	53	Cukup
8.	84	Baik sekali	27.	53	Cukup
9.	84	Baik sekali	28.	53	Cukup
10.	84	Baik sekali	29.	53	Cukup
11.	84	Baik sekali	30.	53	Cukup
12.	68	Baik	31.	37	Kurang
13.	68	Baik	32.	37	Kurang

Andjani Zella Andrianti, 2014
 Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

14.	68	Baik	33.	37	Kurang
15.	68	Baik	34.	22	Kurang
16.	68	Baik	35.	6	Kurang Sekali
17.	68	Baik			
18.	68	Baik			
19.	68	Baik			
Rata-rata				63	Baik

Keterangan: Skala Penilaian mengacu pada PAP (Penilaian Acuan Patokan)

Nilai Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada dalam Skala 100

No.	Skala 100	Kriteria Data	No.	Skala 100	Kriteria Data
1.	75	Baik	20.	50	Cukup
2.	67	Baik	21.	50	Cukup
3.	67	Baik	22.	50	Cukup
4.	63	Baik	23.	50	Cukup
5.	63	Baik	24.	50	Cukup
6.	63	Baik	25.	50	Cukup
7.	63	Baik	26.	46	Cukup
8.	58	Cukup	27.	46	Cukup

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

9.	58	Cukup	28.	46	Cukup
10.	58	Cukup	29.	42	Cukup
11.	58	Cukup	30.	42	Cukup
12.	58	Cukup	31.	37	Kurang
13.	58	Cukup	32.	37	Kurang
14.	58	Cukup	33.	37	Kurang
15.	54	Cukup	34.	33	Kurang
16.	54	Cukup	35.	29	Kurang
17.	54	Cukup			
18.	50	Cukup			
19.	50	Cukup			
Rata-rata				52	Cukup

Keterangan: Skala Penilaian mengacu pada PAP (Penilaian Acuan Patokan)

Nilai Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada Tahap Persiapan dalam Skala 100 (Skor T)

No.	Skala 100	Kriteria Data	No.	Skala 100	Kriteria Data
1.	69	Baik	20.	48	Cukup
2.	69	Baik	21.	48	Cukup
3.	58	Cukup	22.	48	Cukup

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu/perpustakaan.upi.edu) | perpustakaan.upi.edu

4.	58	Cukup	23.	48	Cukup
5.	58	Cukup	24.	39	Kurang
6.	58	Cukup	25.	39	Kurang
7.	58	Cukup	26.	39	Kurang
8.	58	Cukup	27.	39	Kurang
9.	58	Cukup	28.	39	Kurang
10.	58	Cukup	29.	39	Kurang
11.	58	Cukup	30.	39	Kurang
12.	58	Cukup	31.	39	Kurang
13.	48	Cukup	32.	39	Kurang
14.	48	Cukup	33.	26	Kurang
15.	48	Cukup	34.	26	Kurang
16.	48	Cukup	35.	26	Kurang
17.	48	Cukup			
18.	48	Cukup			
19.	48	Cukup			
Rata-rata				48	Cukup

Keterangan:

Skor Maksimal Ideal = 7

Mean Ideal = $\frac{1}{2} \times 7 = 3.5$

Simpangan Baku = $\frac{1}{3} \times 3.5 = 1.17$

Skala Penilaian mengacu pada PAP (Penilaian Acuan Patokan)

Nilai Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan

Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai

Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

**Pengolahan Makanan Kontinental pada Tahap Pengolahan dalam Skala 100
(Skor T)**

No.	Skala 100	Kriteria Data	No.	Skala 100	Kriteria Data
1.	60	Cukup	20.	50	Cukup
2.	60	Cukup	21.	50	Cukup
3.	60	Cukup	22.	50	Cukup
4.	60	Cukup	23.	45	Cukup
5.	60	Cukup	24.	45	Cukup
6.	60	Cukup	25.	45	Cukup
7.	55	Cukup	26.	45	Cukup
8.	55	Cukup	27.	45	Cukup
9.	55	Cukup	28.	45	Cukup
10.	55	Cukup	29.	45	Cukup
11.	55	Cukup	30.	40	Kurang
12.	55	Cukup	31.	40	Kurang
13.	50	Cukup	32.	40	Kurang
14.	50	Cukup	33.	35	Kurang
15.	50	Cukup	34.	35	Kurang
16.	50	Cukup	35.	35	Kurang
17.	50	Cukup			
18.	50	Cukup			
19.	50	Cukup			
Rata-rata				49	Cukup

Keterangan:

Skor Maksimal Ideal = 15

Mean Ideal = $\frac{1}{2} \times 15 = 7.5$

Simpangan Baku = $\frac{1}{3} \times 7.5 = 2.5$

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan
Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai

Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

Skala Penilaian mengacu pada PAP (Penilaian Acuan Patokan)

Nilai Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental pada Tahap Penyajian dalam Skala 100 (Skor T)

No.	Skala 100	Kriteria Data	No.	Skala 100	Kriteria Data
1.	71	Baik	20.	61	Baik
2.	71	Baik	21.	52	Cukup
3.	71	Baik	22.	52	Cukup
4.	71	Baik	23.	52	Cukup
5.	71	Baik	24.	52	Cukup
6.	71	Baik	25.	52	Cukup
7.	71	Baik	26.	52	Cukup
8.	71	Baik	27.	52	Cukup
9.	71	Baik	28.	52	Cukup
10.	71	Baik	29.	52	Cukup
11.	71	Baik	30.	52	Kurang
12.	61	Baik	31.	43	Kurang
13.	61	Baik	32.	43	Kurang
14.	61	Baik	33.	43	Kurang
15.	61	Baik	34.	33	Kurang
16.	61	Baik	35.	24	Kurang
17.	61	Baik			
18.	61	Baik			

Andjani Zella Andrianti, 2014
 Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet
 Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

19.	61	Baik			
Rata-rata				58	Cukup

Keterangan:

Skor Maksimal Ideal = 8

Mean Ideal = $\frac{1}{2} \times 8 = 4$

Simpangan Baku = $\frac{1}{3} \times 4 = 1.33$

Skala Penilaian mengacu pada PAP (Penilaian Acuan Patokan)

Nilai Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam Skala 100 (Skor T)

No.	Skala 100	Kriteria Data	No.	Skala 100	Kriteria Data
1.	75	Baik	20.	50	Cukup
2.	60	Cukup	21.	50	Cukup
3.	60	Cukup	22.	50	Cukup
4.	57.5	Cukup	23.	50	Cukup
5.	57.5	Cukup	24.	50	Cukup
6.	57.5	Cukup	25.	50	Cukup
7.	57.5	Cukup	26.	47.5	Cukup
8.	55	Cukup	27.	47.5	Cukup
9.	55	Cukup	28.	47.5	Cukup
10.	55	Cukup	29.	45	Cukup
11.	55	Cukup	30.	45	Cukup
12.	55	Cukup	31.	42.5	Cukup
13.	55	Cukup	32.	42.5	Cukup

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet
Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

14.	55	Cukup	33.	42.5	Cukup
15.	52.5	Cukup	34.	40	Kurang
16.	52.5	Cukup	35.	37.5	Kurang
17.	52.5	Cukup			
18.	50	Cukup			
19.	50	Cukup			
Rata-rata				52	Cukup

Keterangan:

Skor Maksimal Ideal = 30

Mean Ideal = $\frac{1}{2} \times 30 = 15$

Simpangan Baku = $\frac{1}{3} \times 15 = 5$

Skala Penilaian mengacu pada PAP (Penilaian Acuan Patokan)

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan
Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai

Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

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