

ABSTRAK

MANFAAT HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN” PADA PRAKTIK “PEMBUATAN *MAIN COURSE* DARI *SEAFOOD*”

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan yang merupakan mata pelajaran dasar bagi siswa Program Keahlian Jasa Boga untuk lebih memahami dan mengerti tentang bahan makanan sehingga akan menunjang pada kegiatan praktik pengolahan makanan. Tujuan ini memperoleh gambaran mengenai manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood* berkaitan dengan tahap persiapan, pengolahan dan penyajian. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif. Populasi penelitian berjumlah 143 orang. Sampel yang digunakan adalah sampel *random* sebanyak 36 orang. Hasil penelitian yang berkaitan dengan tahap persiapan memiliki rata-rata nilai persentase 67% dengan kriteria cukup bermanfaat. Tahap pelaksanaan memiliki rata-rata nilai persentase 77% dengan kriteria bermanfaat dan tahap penyajian memiliki rata-rata nilai persentase 76% dengan kriteria bermanfaat. Saran yang ditujukan kepada siswa agar lebih meningkatkan kemampuan pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian sehingga dapat melaksanakan praktik dengan benar.

Kata Kunci : *Manfaat, Pengetahuan Bahan Makanan, Praktik, Main Course, Seafood*

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

ABSTRACT

BENEFITS OF LEARNING "KNOWLEDGE OF FOOD INGREDIENTS" IN PRACTICE "MAKING OF SEAFOOD MAIN COURSE"

This research is motivated by the learning outcomes of Food Science subjects which is the basis for the Hospitality Skills Program students to better understand and know about food ingredients that will support the activities of food processing practices. The aim is get a picture of the benefits of the learning outcomes of Food Science at the practice of making the main course of seafood related to the preparation, processing and presentation. The method used is descriptive method. The populations are 143 people. The sample used is a random sample of 36 people. The results of research related to the preparation stage had an average percentage of 67% with a value quite useful criteria. Implementation phase has an average percentage of 77% with a value of useful criteria and presentation stage had an average percentage of 76% with a value of useful criteria. Suggestions are addressed to students in order to further improve the ability of the preparation, processing and presentation so that it can carry out practical work.

Keywords: Benefits, Knowledge Of Food Ingredients, Practice, Main Course, Seafood

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar "pengetahuan bahan makanan" pada praktik "pembuatan main course dari seafood"

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