

ABSTRAK

PENERAPAN HASIL BELAJAR “MEMBUAT *GARNISH* DAN LIPATAN DAUN” PADA PRAKTIK HIDANGAN INDONESIA SISWA KELAS XI DI SMKN 1 PACET

Penelitian ini dilator belakang oleh peserta didik yang belum secara optimal menerapkan hasil belajar membuat *garnish* dan lipatan daun dalam praktikum pengolahan Hidangan Indonesia, tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan hasil belajar kompetensi “Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun” pada praktik Hidangan Indonesia meliputi tahap persiapan, tahap proses pengukiran dan pembuatan jenis lipatan daun, dan tahap penyajian dalam pembuatan *garnish* dan lipatan daun pada praktik Hidangan Indonesia. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Jumlah sampel penelitian kelas XI sebanyak 27 dengan teknik sampel jenuh selaras. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar “Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun” dalam tahap persiapan pada criteria sangat diterapkan, tahap proses pengukiran dan pelipatan pada criteria sangat di terapkan, dan tahap penyajian pada criteria sangat diterapkan. Kesimpulannya adalah penerapan hasil belajar “Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun” Pada Praktik Hidangan Indonesia di SMKN 1 Pacet berada pada kategori sangat diterapkan. Saran ditujukan kepada peserta didik agar menambah pengetahuan yang telah didapat dengan membaca buku maupun dari sumber, serta untuk peserta didik yang belum optimal agar berlatih terus membuat *garnish* dan lipatan daun agar lebih optimal dan meningkatkan kualitas belajar, untuk guru mata pelajaran agar lebih melengkapi dengan media dan produk nyata, sehingga meningkatkan proses pembelajaran dikelas agar materi yang telah diajarkan dapat diterapkan dengan baik dalam praktikum.

Kata kunci :Penerapan, “Membuat *Garnish* dan Lipatan Daun”, Praktik, Hidangan Indonesia

ABSTRACT

APPLICATION OF LEARNING "CREATING GARNISH AND FOLDS LEAVES" DISH INDONESIA IN PRACTICE IN CLASS XI SMK 1 PACET

This study dilator background by learners who have not optimally apply the learning outcomes make garnishes and folds of the leaves in the lab processing dish Indonesia, the purpose of this study to determine the application of learning outcomes competences "Creating Garnish and folds leaves" on the practice course Indonesia includes the preparation phase, phase engraving process and manufacturing kinds of folds of leaves, and stage presentation in making garnishes and folds of the leaves on the practice of Indonesian dishes. The method used is a method of class XI deskriptif. sample as many as 27 with saturated sampling technique in harmony. The results showed that the application of learning outcomes "Creating Garnish and folds Leaves" in the preparation stage at the very criteria applied, stages of the process of carving and folding the very criteria applied, and the stage presentation of the very criteria applied. The conclusion is the application of learning outcomes "Creating and folds Garnish Leaf" In the practice of Indonesian dishes in SMKN 1 Pacet are in the category of very applied. Recommendations addressed to the students in order to increase the knowledge that has been gained by reading a book or from the source, as well as for students who have not been optimized in order to practice keeps making garnishes and folds of the leaves in order to optimize and improve the quality of learning, to subject teachers to better equip the media and real products, thereby enhancing the classroom learning process so that the material that has been taught can be applied well in the lab.

Keywords: Application, " Creating Garnish and folds Leaves", Practice, dish Indonesia