

ABSTRAK
**PENGARUH MENGOLAH HIDANGAN INDONESIA Dari UNGGAS,
DAGING Dan *SEAFOOD* TERHADAP PRAKTIK UJI LEVEL**

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh masih ada siswa yang harus mengulang praktik uji level makanan Indonesia khususnya hidangan utama karena kurangnya pengetahuan meliputi persiapan, pengolahan dan penyajian dalam teknik pengolahan bahan makanan berbahan dasar unggas. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai pengaruh hasil belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas pada praktik uji level makanan Indonesia. Metode yang digunakan adalah metode deskripsi analitik. Sampel pada penelitian ini adalah siswa kelas XII tahun ajaran 2014/2015 SMKN 3 Cimahi sebanyak 58 orang dan pemilihan sampel menggunakan *simple random sampling*. Instrumen yang digunakan adalah tes pilihan ganda dan nilai praktik uji level makanan Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara hasil belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas terhadap praktik uji level makanan Indonesia. Saran untuk peneliti selanjutnya memperluas kajian penelitian ini dengan mencari faktor lain yang mempengaruhi praktik uji level makanan Indonesia.

Kata kunci : Pengaruh, Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Praktik Uji Level.

