

ELIES ARIYANTY

**ANALISIS PENGETAHUAN KOMPETENSI “TEKNIK DASAR
MEMASAK” PADA SISWA SMKN 9 BANDUNG.**

Disetujui oleh Pembimbing:

Pembimbing I

Dra. Elly Lasmanawati.,M.Si

NIP:19561020 198403 2 001

Pembimbing II

Dra. Hj.Tati Setiawati M.Pd.,M.M

NIP:19630521 199301 2 001

Mengetahui
Ketua Departemen
Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dra. Sudewi Yogha, M.Si

NIP:19590421 198603 2 001

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Analisis Pengetahuan Kompetensi “Teknik Dasar Memasak” Pada Siswa SMKN 9 Bandung” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila di kemudian hari adanya pelanggaran etika keilmuan atau klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, September 2016

Penulis

Elies Ariyanty

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahhirabil'alamin segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Shalawat dan salam selalu tercurahkan kepada Rasulullah SAW. Berkat limpahan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **Analisis Pengetahuan Kompetensi “Teknik Dasar Memasak” Pada Siswa SMKN 9 Bandung.**

Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI. Adapun dalam penyelesaian skripsi yang berjudul Analisis Pengetahuan Kompetensi “Teknik Dasar Memasak” Pada Siswa SMKN 9 Bandung telah penulis usahakan semaksimal mungkin dan penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dari berbagai pihak, penulisan skripsi ini tidak akan terwujud.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini, oleh karena itu penulis mohon maaf dan mengharapkan kritik dan saran sebagai bahan evaluasi agar lebih baik lagi.

Bandung, September 2016

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Tiada kata terindah yang dapat diucapkan, selain puja dan puji serta syukur ke hadirat Allah SWT, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Dalam pembuatan skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dan masukan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada:

1. Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku Ketua Departemen PKK yang telah membantu dalam kelancaran skripsi ini.
2. Dra. Elly Lasmanawati, M.Si selaku Pembimbing I dan Dra. Hj. Tati Setiawati, M.Pd.M.M selaku pembimbing II, yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan dengan teliti yang sangat berguna dalam pembuatan skripsi ini.
3. Dr. Ai Nurhayati, M.Si Selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga dan Dosen partisipan yang telah memberikan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Dra. Atat Siti Nurani selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd dan Dr. Yulia Rahmawati, M.Si selaku dosen Pembimbing Akademik.
6. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga DPKK FPTK UPI yang telah memberikan bantuan baik materil, motivasi, semangat, kasih sayang serta doa yang tidak terhingga selama proses penyelesaian skripsi ini.
7. Ibunda yang telah mengerahkan seluruh tenaganya untuk memberikan materil, motivasi, semangat, kasih sayang serta doa yang tidak terhingga selama proses penyelesaian studi.
8. Ibu Dra. Komariai dan keluarga yang telah memberikan bantuan materi dan kasih sayangnya hingga penyelesaian studi.
9. Kepala Sekolah, guru-guru serta siswa siswi SMKN 9 Bandung

10. Sahabat-sahabat tercinta Erfah Hikmatulloh, Elin Sriagustini, Dwi Dini Andriani, Detta Melsya Ratnasari, Rindiani Fitria S, Muktiarni, Nisa Sholihat, Neza Meinura, Chofie Therani, Ida Farida, Nida Hadaina, Indah Permata, Mita Amanah, Nuraeni, Anisa Nurhasanah, yang telah banyak membantu dan memberikan semangat dalam penyelesaian skripsi ini.
11. Teman-Teman KKN Desa Mekarwangi Nindy Candra Kirana, Zenal Mutaqin, Shandy Mufti, Karina Ratnajuwita, Inge Dianita, Anisa Komariah, Annisa Nurjamilah, Venny Elyska, Rafi
12. Teman-teman Prodi Pendidikan Tata Boga 2012
13. Semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu persatu. Semoga Allah SWT membalas semua kebaikannya.

Bandung, September 2016

Penulis

ANALISIS PENGETAHUAN KOMPETENSI “TEKNIK DASAR MEMASAK” PADA SISWA KELAS XI SMKN 9 BANDUNG

Elies Ariyanty¹, Elly Lasmanawati², Tati Setiawati³
eliesariyanty@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya masalah yang ditemukan pada kompetensi teknik dasar memasak pada Mata Pelajaran Boga Dasar di SMKN 9 Bandung yaitu 40% peserta didik belum memahami dengan baik pada saat mengikuti pembelajaran di kelas praktikum. Tujuan penelitian ini untuk menggali informasi mengenai tingkat pengetahuan siswa pada kompetensi teknik dasar memasak ditinjau dari metode panas kering/*dry heat* dan Panas basah/*moist heat*. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Populasi penelitian berjumlah 144 siswa. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *random sampling* dengan jumlah 36 siswa kelas XI Jasa Boga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa presentase pengetahuan siswa berkaitan dengan teknik dasar memasak ditinjau dari metode panas kering berada pada kriteria baik (72,2%) sedangkan untuk metode panas basah berada pada kriteria cukup baik(55%) dan secara keseluruhan tingkat pengetahuan siswa terhadap teknik memasak adalah cukup baik(60%). Diharapkan agar siswa mengoptimalkan pengetahuan dengan lebih aktif untuk menonton acara-acara Tv atau melalui media lainya yang menyangkan proses pembuatan sebuah hidangan untuk menambah pengetahuan tentang teknik dasar memasak.

Kata kunci : **Analisis, Pengetahuan, Kompetensi Teknik dasar memasak, MetodePanasKering/Dry Heat, Metode Panas Basah/Moist Heat Boga Dasar.**

DAFTAR ISI

	Hal.
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
A. Pengertian Analisis	6
B. Pengertian Pengetahuan	6
C. Gambaran Umum Mata Pelajaran Boga Dasar.....	7
D. Materi Dasar Memasak	9
1. Pengertian Memasak	9
2. Prinsip Dasar Memasak.....	10
3. SumberPanasuntukMemasak.....	10
4. MetodeMemasak/ <i>Cooking Methode</i>	11
5. TeknikMemasak	12
a. MetodePanasKering/ <i>Dry Heat Cooking</i>	12
1) <i>Roasting</i>	12
2) <i>Baking</i>	15
3) <i>Grilling</i>	17
4) <i>Sauteing</i>	19
5) <i>Frying</i>	21
b. MetodePanasBasah/ <i>Moist Heat Cooking</i>	24
1) <i>Boiling</i>	25
2) <i>Blanching</i>	27
3) <i>Poaching</i>	28
4) <i>Simmering</i>	31
5) <i>Braising</i>	33
6) <i>Stewing</i>	35
7) <i>Steaming</i>	37

E. Penelitian Terdahulu	39
BAB III METODE PENELITIAN	41
A. Desain Penelitian	41
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	42
C. Populasi dan Sampel	42
D. Pengumpulan Data	43
E. Prosedur Penelitian	45
F. Analisis Data	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	49
A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian	49
B. Pembahasan Hasil Penelitian	86
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI.....	95
A. Kesimpulan	95
B. Implikasi Hasil Penelitian	95
C. Rekomendasi.....	96
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN.....	100

DAFTAR TABEL

		Hal.
Tabel 2.1.	Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Teknik Memasak	8
Tabel 2.2.	<i>Basic Cooking</i> Teknik <i>Roasting</i>	12
Tabel 2.3.	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Roasting</i>	14
Tabel 2.4.	Langkah-langkah membuat Clasic Chicken <i>Roasting</i>	15
Tabel 2.5.	<i>Basic Cooking</i> Teknik <i>Baking</i>	17
Tabel 2.6.	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Baking</i>	18
Tabel 2.7.	Langkah-langkah membuat kue <i>Shoes</i>	19
Tabel 2.8.	Basic Cooking Teknik <i>Griling</i>	20
Tabel 2.9.	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Grilling</i>	21
Tabel 2.10.	Lagkah-langkahmembuat <i>Grilled Chicken with Honey</i>	22
Tabel 2.11.	<i>Basic Cooking</i> Teknik <i>Saute</i>	23
Tabel 2.12.	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Saute</i>	24
Tabel 2.13.	Langkah-langkah mebuat <i>Vigetables saute</i>	25
Tabel 2.14	<i>Basic Cooking</i> Teknik <i>Frying</i>	26
Tabel 2.15	Nama alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Frying</i>	26
Tabel 2.16.	Langkah-langkah Membuat French Fries	27
Tabel 2.17.	Langkah –langkah membuat <i>Pan Fried Fish With Lemon</i>	28
Tabel 2.18.	<i>Basic Cooking</i> Teknik <i>Boiling</i>	29
Tabel 2.19.	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Boiling</i>	31
Tabel 2.20	Langkah-langkah membuat <i>hard boiling egg</i>	32
Tabel 2.21.	<i>Basic Coooking</i> Teknik <i>Blanching</i>	33
Tabel 2.22	Nama Alat, Bahan dan Hidagan Dalam Teknik <i>Blanching</i>	33
Tabel 2.23.	Langkah-langkah Membuat <i>Vegetables Blanching</i>	34
Tabel 2.24.	<i>Basic Cooking</i> Teknik <i>Poaching</i>	35
Tabel 2.25	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Poaching</i>	36
Tabel 2.26.	Lagkah-langkah Membuat <i>Poach egg</i>	37
Tabel 2.27.	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Simmering</i>	38
Tabel 2.28.	Langkah-langkah membuat <i>Chicken Stock</i>	39
Tabel 2.29.	<i>Basic Cooking</i> Teknik <i>Braising</i>	40
Tabel 2.30.	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Braising</i>	41
Tabel 2.31.	Langkah-langkah <i>Braised Chicken with Potatoes Wedges</i>	42
Tabel 2.32	Basic Cooking Teknik <i>Stewing</i>	43
Tabel 2.33	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam teknik <i>Stewing</i>	43
Tabel 2.34.	Lagkah-langkah membuat <i>Beef Stew</i>	44
Tabel 2.35.	<i>Basic Cooking</i> Teknik <i>Steaming</i>	45
Tabel 2.36	Nama Alat, Bahan dan Hidangan Dalam Teknik <i>Steaming</i>	46
Table 2.37.	Langkah-langkah membuat <i>Vegetables Steam</i>	47
Tabel3.1.	Jumlah Siswa kelas XI Program Jasa Boga SMKN 9 Bandung	

	Tahun Ajaran 2015/2016	51
Tabel 3.2.	Penafsiran Data Persentase Pengetahuan	55
Tabel 4.1.	Persentase Pengetahuan Berkaitan Dengan Pengertian Memasak	57
Tabel 4.2.	Persentase Pengetahuan Berkaitan Dengan Pengertian Metode Panas Basah/ <i>moist heat</i>	58
Tabel 4.3.	Persentase Pengetahuan Berkaitan Dengan Pengertian Memasak Metode Panas Kering/ <i>dry Heat</i>	59
Tabel 4.4.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian Dengan Teknik <i>Roasting</i>	60
Tabel 4.5.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Alat Dalam Teknik <i>Roasting</i>	61
Tabel 4.6.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Bahan Dasar Dalam Teknik <i>Roasting</i>	62
Tabel 4.7.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hasil Olahan Yang Menggunakan Teknik <i>Roasting</i>	63
Tabel 4.8.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian Teknik <i>Baking</i>	64
Tabel 4.9.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Bahan Dasar yang digunakan Teknik <i>Baking</i>	65
Tabel 4.10.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hasil Olahan yang Menggunakan Teknik <i>Baking</i>	66
Tabel 4.11.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian Teknik <i>Grilling</i>	67
Tabel 4.12.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Proses Dalam Teknik <i>Grilling</i>	68
Tabel 4.13.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Suhu Dalam Teknik <i>Grilling</i>	68
Tabel 4.14.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian Teknik <i>Boiling</i>	69
Tabel 4.15.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Bahan yang digunakan Teknik <i>Boiling</i>	70
Tabel 4.16.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hasil Olahan yang diolah dengan Teknik <i>Boiling</i>	71
Tabel 4.17.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian Teknik <i>Blanching</i>	72
Tabel 4.18.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Bahan Dasar yang Digunakan Teknik <i>Blanching</i>	73
Tabel 4.19.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Proses Digunakan Teknik <i>Blanching</i>	74
Tabel 4.20.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan	

	Ketentuan dalam Teknik <i>Poaching</i>	75
Tabel 4.21.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hasil Olahan yang Diolah dengan Teknik <i>Poaching</i>	76
Tabel 4.22.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Ketentuan dalam Teknik <i>Poaching</i>	77
Tabel 4.23.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hasil Olahan yang Diolah dengan Teknik <i>Simmering</i>	78
Tabel 4.24.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Olahan yang Menggunakan Teknik <i>Braising</i>	78
Tabel 4.25.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hasil Olahan yang Diolah dengan Teknik <i>Braising</i>	79
Tabel 4.26.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Istilah untuk Teknik <i>Stewing</i>	80
Tabel 4.27.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian <i>Sauteing</i>	80
Tabel 4.28.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Teknik <i>Sauteing</i>	81
Tabel 4.29.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hasil Olahan yang Menggunakan Teknik <i>Sauteing</i>	82
Tabel 4.30.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian <i>Deep Frying</i>	83
Tabel 4.31.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Hidangan yang Diolah dengan Teknik <i>Deep Frying</i>	84
Tabel 4.32.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Keunggulan Teknik <i>Deep Frying</i>	84
Tabel 4.33.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian <i>Shallow Frying</i>	85
Tabel 4.34.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Proses <i>Shallow Frying</i>	86
Tabel 4.35.	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Proses <i>Shallow Frying</i>	87
Tabel 4.36.	Rata-Rata Persentase Pengetahuan Teknik yang Termasuk Metode Panas Kering/ <i>Dry Heat</i>	88
Tabel 4.37.	Rata-Rata Persentase Pengetahuan Teknik yang Termasuk Metode Panas Basah/ <i>Moist Heat</i>	90
Tabel 4.38.	Rata-Rata Persentase Pengetahuan Teknik Dasar Memasak	92

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-Kisi Instrumen Penelitian
Lampiran 2	Instrumen penelitian Tes
Lampiran 3	Tabulasi Data
Lampiran 4	Dokumentasi
Lampiran 5	Surat
Lampiran 6	SK Pembimbing
Lampiran 7	Data Diri