

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab IV akan dibahas mengenai data hasil penelitian dan pembahasan terkait dengan pengetahuan tentang “Teknik Dasar Memasak”. Berdasarkan data yang telah dikumpulkan, di bawah ini akan diuraikan hasil dari Analisis Pengetahuan Teknik Dasar Memasak Pada Siswa Kelas XI SMKN 9 Bandung. Pemaparan hasil pengolahan data sebagai berikut:

A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian

Pengolahan data dilakukan setelah mendapatkan data yang diperlukan yang bersumber dari sampel yang telah ditentukan. Data tersebut diolah sesuai dengan tujuan penelitian yaitu menganalisis pengetahuan tentang kompetensi teknik dasar memasak yang meliputi metode memasak panas kering/*dry heat* dan panas basah/*moist heat*.

1. Persentase Pengetahuan tentang “Teknik Dasar Memasak” Ditinjau Dari Pengetahuan Metode Pasa Kering/*Dry Heat*

Persentase pengetahuan tentang “Teknik Dasar memasak” ditinjau dari pengetahuan Metode Panas kering/*Dry heat* akan dijelaskan pada tabel 4.1 sampai dengan tabel 4.13

Tabel 4.1
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan
Dengan Pengertian Memasak

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar %	f	Jawaban salah %
1	a. Memasak merupakan proses perubahan bahan makanan menjadi sesuatu yang berbeda dengan menggunakan energi panas.	6	16,7	29	83,3
	b. Memasak merupakan pengolahan bahan makanan mentah menjadi bahan makanan	7	19,4	28	80,6

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar %	f	Jawaban salah %
	yang siap dikonsumsi oleh makhluk hidup.				
	c. Memasak adalah perubahan molekul-molekul bahan yang siap untuk dikonsumsi. bahan makanan dari bahan mentah menjadi	0	0	35	100
	d. Memasak merupakan proses yang melibatkan banyak teknik untuk membuat bahan mentah menjadi bahan yang siap untuk dikonsumsi.	21	58,3	24	41,7
	e. Memasak merupakan menciptakan sebuah hidangan yang bernilai tinggi dan bergizi yang berguna untuk kehidupan makhluk hidup.	2	5,6	33	94,4

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 1

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.1 menunjukkan sebagian kecil (16,7%) responden menjawab dengan benar, bahwa yang dimaksud memasak adalah proses pengubahan bahan makanan menjadi sesuatu yang berbeda dengan menggunakan energi panas, sedangkan sebagian besar (83,3%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan pengertian memasak termasuk ke dalam kategori tidak dikuasai.

Tabel 4.2

Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian Metode Memasak *Moist Heat*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban Benar	f	Jawaban Salah
2	a. Memasak yang menggunakan panas dari api untuk mematangkan bahan makanan.	2	5,6	33	94,4
	b. Memasak yang menggunakan media air untuk mematangkan bahan makanan .	28	77,8	7	22,2
	c. Memasak yang menggunakan teknik	4	11,1	31	88,9

Elies Ariyanty, 2016

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

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

	<i>baking</i> untuk mematangkan bahan makanan				
	d. Memasak yang menggunakan oven sebagai alat untuk mematangkan bahan makanan	1	2,8	34	97,2
	e. Memasak yang menggunakan uap panas untuk mematangkan bahan makanan.	1	2,8	34	97,2

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 2

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.2 menunjukkan sebagian besar (77,8%) responden menjawab dengan benar, bahwa metode memasak *moist heat* adalah memasak yang menggunakan media air untuk mematangkan bahan makanan, sedangkan sebagian kecil (22,2%) responden menjawab salah. Hasil Persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan metode memasak *moist heat cooking* termasuk dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.3
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian Metode *Dry Heat*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban salah
3	a. Memasak yang menggunakan panas api langsung untuk mematangkan bahan makanan	28	77,8	7	22,2
	b. Memasak yang menggunakan teknik braising untuk mematangkan bahan makanan	0	0	100	100
	c. Memasak yang menggunakan media air untuk mematangkan bahan makanan	2	5,6	33	94,4
	d. Memasak yang menggunakan grill sebagai alat untuk mematangkan bahan makanan	6	16,7	29	83,3
	e. Memasak yang menggunakan media arang untuk mematangkan Bahan makanan	0	0	100	100

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 3

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.3 menunjukkan sebagian besar (77,8%) responden menjawab dengan benar, bahwa yang dimaksud dengan metode memasak *dry heat* adalah memasak yang menggunakan panas api langsung untuk mematangkan bahan makanan, sebagian kecil (22,2%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan pengertian memasak *dry heat* termasuk ke dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.4
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian
Teknik *Roasting*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	jawaban benar	f	Jawaban Salah
4	a. Teknik <i>roasting</i> adalah teknik memanggang bahan makanan yang berukuran besar dengan oven tertutup.	25	69,4	10	30,6
	b. Teknik <i>roasting</i> adalah teknik memanggang bahan makanan yang berukuran besar diatas bara api langsung	0	0	35	100
	c. Teknik <i>roasting</i> adalah teknik memanggang bahan makananan yang berukuran besar dengan alat grill	3	8,3	32	91,7
	d. Teknik <i>roasting</i> adalah teknik memanggang bahan makanan yang berukuran besar dengan pan datar	2	5,6	33	94,4
	e. Teknik <i>roasting</i> adalah teknik memanggang bahan makanan yang berukuran besar dengan minyak banyak	6	16,7	29	83,3





Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 4

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.4 menunjukkan lebih dari setengahnya (69,4%) responden menjawab dengan benar, bahwa yang dimaksud dengan teknik *roasting* adalah teknik memanggang bahan makanan yang berukuran besar dengan oven tertutup. Kurang dari setengahnya (30,6%) responden menjawab salah. Hasil persentase data

menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan pengertian teknik *roasting* termasuk ke dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.5
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Alat yang Digunakan dalam Teknik *Roasting*






No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
5	a. 	2	5,6	33	94,4
	b. 	25	69,4	10	30,6
	c. 	2	5,6	33	94,4
	d. 	3	8,3	32	91,7
	e. 	4	11,2	31	88,8

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 5

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.5 menunjukkan lebih dari setengahnya (69,4%) responden menjawab dengan benar, bahwa alat yang digunakan dalam teknik *roasting* ada *oven*, sedangkan kurang dari setengahnya (30,6%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan alat yang digunakan pada teknik *roasting* termasuk ke dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.6
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Bahan Dasar yang Digunakan
 pada Teknik *Roasting*






No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban Benar %	f	Jawaban Salah %
6	a. 	2	5,6	33	94,4
	b. 	2	5,6	33	94,4
	c. 	0	0	35	100
	d. 	0	0	35	100
	e. 	32	89,6	3	10,4

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 6

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.6. menunjukkan sebagian besar (89,6%) responden menjawab dengan benar, bahwa bahan dasar yang digunakan teknik *roasting* adalah ayam utuh yang telah dibersihkan, sedangkan sebagian kecil (10,4%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan bahan dasar yang digunakan pada teknik *roasting* termasuk ke dalam kategori sangat dikuasai.

Tabel 4.7
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Hasil Olahan yang
 Menggunakan Teknik Roasting

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban salah
7	a. 	32	88,9	3	11,1
	b. 	0	0	35	100
	c. 	0	0	35	100
	d. 	4	11,1	31	88,9
	e. 	0	0	35	100

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 7

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.7. menunjukkan sebagian besar (88,9%) responden menjawab dengan benar, bahwa umumnya hidangan yang dihasilkan dengan teknik *roasting* adalah *chicken roast*, sedangkan sebagian kecil (11,1%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan hasil olahan yang digunakan pada teknik *roasting* termasuk ke dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.8
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian
 Teknik *Baking*






No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
8	a. Teknik memasak yang menggunakan suhu panas untuk mematangkan hidangan berbahan dasar tepung	32	89,6	3	10,4
	b. Teknik memasak yang menggunakan suhu panas untuk mematangkan hidangan berbahan dasar umbi	0	0	35	100
	c. Teknik memasak yang menggunakan suhu panas untuk mematangkan hidangan berbahan dasar sayuran	0	0		100
	d. Teknik memasak yang menggunakan suhu panas untuk mematangkan hidangan berbahan dasar daging	4	11,2		88,8
	e. Teknik memasak yang menggunakan suhu panas untuk mematangkan hidangan berbahan dasar ikan.	0	0		100

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 8

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.8. menunjukkan sebagian besar (89,6%) responden menjawab dengan benar, bahwa teknik *baking* adalah teknik memasak yang menggunakan suhu panas untuk mematangkan hidangan berbahan dasar tepung, sedangkan sebagian kecil (10,4%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan pengertian teknik *baking* termasuk ke dalam kategori sangat dikuasai.

Tabel 4.9
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Bahan Dasar yang Digunakan
 Teknik *Baking*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban salah
9	a. 	31	86,1	4	13,9
	b. 	3	8,3	32	91,7
	c. 	0	0	35	100
	d. 	2	5,6	33	94,4
	e. 	0	0	35	100

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 9
 Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.9. menunjukkan sebagian besar (86,1%) responden menjawab dengan benar, bahwa umumnya bahan dasar yang digunakan untuk teknik *baking* adalah tepung terigu, sedangkan sebagian kecil (13,9%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan bahan dasar yang digunakan pada teknik *baking* termasuk ke dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.10
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Hasil Olahan yang
 Menggunakan Teknik *Baking*

No Soal	Pilihsn Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
10	a. <i>Puff pastry, croissant, sponge cake</i>	2	5,6	33	94,4
	b. <i>Roast chicken, risotto, Chicken steak</i>	1	2,8	34	97,2
	c. <i>Chicken marylan, hot dog, hamburger</i>	30	94,4	54	5,6
	d. <i>Hungarian goulash, Chicken soup, beef steak</i>	3	8,3	32	8,3 91,7
	e. <i>e. Spaghettiti, lasagna, sandwich</i>	0	0	35	100

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 10

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.10. menunjukkan sebagian besar (83,3%) responden menjawab dengan benar, bahwa hasil olahan yang umumnya dihasilkan teknik *baking* adalah *Puff pastry, croissant, sponge cake*, sedangkan sebagian kecil (16,7%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan hasil olahan yang pada teknik *baking* termasuk ke dalam kategori sangat dikuasai.

Tabel 4.11
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian Teknik *Grilling*

No Sosl	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
11	a. Grill merupakan teknik memasak yang paling aman untuk kesehatan karena tidak menggunakan lemak.	0	0	35	100
	b. Grill merupakan teknik memasak yang menggunakan plat besi sebagai alat untuk mengolah hidangan.	22	61,1	13	38,9
	c. Grill akan menghasilkan tampilan makanan menjadi lebih menarik karena terdapat pola garis-garis	1	2,8	34	97,2
	d. Grill menggunakan uap air panas untuk	0	0	25	100

No Sosl	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
	menjaga mutu vitamin yang terkandung dalam bahan makanan.				
	e. Grill merupakan teknik memasak yang menggunakan bara api langsung yang menyentuh bahan makanan.	13	36,1	22	63,9

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 11

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.11. menunjukkan lebih dari setengahnya (61,1%) responden menjawab dengan benar, bahwa yang dimaksud dengan teknik *grilling* adalah teknik memasak yang menggunakan plat besi sebagai alat untuk mengolah hidangan, sedangkan kurang dari setengahnya (38,9%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan hasil olahan yang pada teknik *baking* termasuk ke dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.12
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Proses dalam Teknik *Grilling*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
12	a. <i>Roasting</i>	2	5,6	33	94,4
	b. <i>Baking</i>	0	0	35	100
	c. <i>Shallowfrying</i>	0	0	35	100
	d. <i>Sauteing</i>	0	0	35	100
	e. <i>Grilling</i>	34	94,4	1	5,6

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 12

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.12. menunjukkan sebagian besar (94,4%) responden menjawab dengan benar, bahwa proses yang ditunjukkan gambar yang tersedia adalah roses dari teknik *grilling*, sedangkan sebagian kecil (5,6%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan hasil olahan yang pada teknik *grilling* termasuk ke dalam kategori sangat dikuasai.

Tabel 4.13
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Suhu yang Digunakan dalam
 Teknik *Grilling*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
13	a. 100 °C- 250°C	0	100	35	0
	b. 100°C - 150°C	21	41,7	14	58,3
	c. 280°C - 300°C	6	16,7	29	83,3
	d. 50°C - 200°C	2	94,4	33	5,6
	e. 150°C - 200°C	5	86,1	30	13,9

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 13

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.13. menunjukkan hanya sebagian kecil (16,7%) responden menjawab dengan benar, bahwa suhu yang diperlukan untuk teknik *grilling* adalah 280°C - 300°C, sedangkan sebagian besar (83,3%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan suhu untuk teknik *grilling* termasuk ke dalam kategori Tidak dikuasai.

2. Persentase Pengetahuan tentang “Teknik Dasar Memasak” Ditinjau Dari Pengetahuan Metode Pasa Basah/*Moist Heat*

Persentase pengetahuan tentang “Teknik Dasar Memasak” ditinjau dari pengetahuan Metode Panas basah/*moist heat* akan dijelaskan pada tabel 4.14 sampai dengan tabel 4.35

Tabel 4.14
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Proses dalam
 Teknik *Boiling*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
14	a. Menggunakan kawat besi sebagai alat untuk menghantarkan panas.	0	0	35	100
	b. Menggunakan media arang untuk membantu menghantarkan panas	5	13,9	30	86,1
	c. Menggunakan media air mendidih untuk menghantarkan panas.	30	83,3	30	16,7
	d. Menggunakan aluminium foil sebagai media penghantar panas	0	0	35	100
	e. Menggunakan media loyang sebagai	1	2,8	34	97,2

Elies Ariyanty, 2016

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

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

	penghantarkan panas				
--	---------------------	--	--	--	--

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 14

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.14. menunjukkan sebagian besar (83,3%) responden menjawab dengan benar, bahwa teknik *boiling* adalah teknik yang menggunakan media air mendidih untuk mematangkan bahan makanan, sedangkan sebagian kecil (16,7%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan media untuk teknik *boiling* termasuk ke dalam kategori sangat dikuasai.

Tabel 4.15
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Ciri – Ciri
Bahan Dasar dalam Teknik *Boiling*






No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
15	a. Bahan makanan yang memiliki tekstur lunak seperti ikan.	17	47,2	18	52,8
	b. Bahan makanan yang mempunyai tekstur keraseperti daging	9	25	26	75
	c. Bahan makanan yang memiliki tektur ringan seperti daun daunan.	8	22,2	27	77,8
	d. Bahan makanan yang memiliki tekstur kering seperti ikan asap	1	2,8	34	97,2
	e. Bahan makanan yang memiliki tektur renyah seperti buah – buahan	1	2,8	34	97,2

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 15

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.15. menunjukkan kurang dari setengahnya (25%) responden menjawab dengan benar, bahwa cir –ciri bahan yang diolah dengan teknik *boiling* adalah bahan yang mempunyai tekstur keras seperti daging, sedangkan sebagian besar (75%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan media untuk teknik *boiling* termasuk ke dalam kategori kurang dikuasai.

Tabel 4.16
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hidangan yang Diolah
 Dengan Teknik *Boiling*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
16	a. 	0	0	35	100
	b. 	17	47,2	18	52,8
	c. 	2	5,6	33	94,4
	d. 	0	0	35	100
	e. 	17	47,2	18	52,8

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 16

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.16. menunjukkan kurang dari setengahnya (47,2%) responden menjawab dengan benar, bahwa salah satu hidangan yang diolah dengan teknik *boiling* adalah *spagheti*, sedangkan lebih dari setengahnya (52,8%) responden yang menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan hidangan yang diolah dengan teknik *boiling* termasuk ke dalam kategori cukup dikuasai.

Tabel 4.17
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan pengertian Teknik *Blanching*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
17	a. Memasak bahan makanan dengan menggunakan air yang mendidih dalam waktu lama	0	0	35	100
	b. Memasak bahan makanan dengan menggunakan air yang mendidih dalam waktu singkat.	32	88,9	3	11,1
	c. Memasak bahan makanan dengan menggunakan air yang mendidih dicampurkan cuka	0	0	35	100
	d. Memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak panas dalam jumlah yang banyak	2	5,6	33	94,4
	e. Memasak bahan makanan dengan menggunakan minyak dengan pan datar	2	5,6	33	94,4

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 17

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.17. menunjukkan sebagian besar (88,9%) responden menjawab dengan benar, bahwa teknik *blanching* adalah memasak bahan makanan dengan menggunakan air yang mendidih dalam waktu singkat, sedangkan sebagian kecil (11,1%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan pengertian *blanching* termasuk dalam kategori teknik *boiling* termasuk ke dalam kategori sangat dikuasai.

Tabel 4.18
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
 Bahan Dasar dalam Teknik *Blanching*



No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
18	a. Sayuran	17	47,2	18	52,8
	b. Daging sapi	9	25	26	75
	c. Daging ayam	8	22,2	27	77,8
	d. Umbi	1	2,8	34	97,2
	e. Buah nanas	1	2,8	34	97,2




Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 18

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.18. menunjukkan kurang dari setengahnya (47,2%) responden menjawab dengan benar, bahwa sayuran adalah bahan makanan yang umumnya diolah dengan teknik *blanching*, sedangkan lebih dari setengahnya (52,8%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan bahan yang umumnya diolah dengan *blanching* termasuk dalam kategoriteknik *boiling* termasuk ke dalam kategori cukup dikuasai.

Tabel 4.19
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Proses
 Dalam Teknik *Blanching*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
19	a. 	0	0	35	100
	b. 	1	2,8	34	97,2
	c.	1	2,8	34	97,2

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
					
	d. 	28	77,7	7	22,3
	e. 	5	13,8	30	86,2

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 19

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.19. menunjukkan sebagian besar (77,7%) responden menjawab dengan benar, bahwa jawaban d merupakan salah satu proses teknik *blanching* yang menggunakan buah tomat, sedangkan sebagian kecil (22,3%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan proses *blanching* termasuk dalam kategori teknik *boiling* termasuk ke dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.20
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
Ketentuan dalam Teknik *Poaching*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
20	a. Proses perebusan dengan waktu yang lama dan suhu yang kecil untuk membuat kaldu	1	2,8	34	97,2
	b. Proses perebusan menggunakan suhu 100 °C dengan api yang sangat kecil	7	19,4	28	80,6
	c. Proses perebusan dengan menggunakan air mendidih dalam waktu yang singkat	9	25	26	75
	d. Proses perebusan menggunakan suhu 70-85 °C dengan suhu yang stabil	19	47,2	16	52,8
	e. Proses perebusan dengan memanfaatkan uap	0	0	35	100

Elies Ariyanty, 2016

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

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





No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
	panas untuk mematangkan bahan makanan.				


Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 20

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.20. menunjukkan lebih dari setengahnya (47,2%) responden menjawab dengan benar, bahwa proses *Poaching* proses perebusan menggunakan suhu 70- 85 °C dengan suhu yang stabil, sedangkan kurang dari setengah (52,8%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan ketentuan dalam teknik *poaching* termasuk dalam kategori cukup dikuasai.

Tabel 4.21
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hidangan yang Diolah Dengan Teknik *Poaching*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
21	a. 	0	0	35	100
	b. 	2	5,6	33	94,4
	c. 	34	94,4	1	5,6
	d. 	0	0	35	100
	e.	0	0	35	100

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
					

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 21

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.21. menunjukkan sebagian besar (94,4%) responden menjawab dengan benar, bahwa salah satu salah satu proses dalam teknik *poaching* ditunjukkan oleh gambar, sedangkan sebagian kecil (5,6%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan proses dalam teknik *poaching* termasuk ke dalam kategori sangat dikuasai.

Tabel 4.22
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
Ketentuan dalam Teknik *Poaching*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
22	a. Memasak dengan menggunakan $\frac{3}{4}$ air untuk merendam bagian bahan makanan yang akan diolah.	31	91,6	4	8,4
	b. Memasak dengan menjaga titik didih air dalam waktu yang lama untuk perlakuan yang halus.	3	14	32	86
	c. Memasak dengan menggunakan suhu yang rendah agar makanan dapat matang sempurna.	1	2,8	34	97,2
	d. Memasak dengan menggunakan uap air panas agar kandunga gizi dapat terjaga baik	1	2,8	34	97,2
	e. Memasak dengan menggunakan cairan yang ditambah cuka dan garam agar tidak pecah	0	0	35	100

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 2

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.22. menunjukkan bahwa sebagian kecil (2,8%) responden menjawab benar, bahwa yang dimaksud dengan *poaching* adalah memasak dengan suhu rendah agar bahan makanan dapat matang dengan sempurna, sedangkan sebagian besar (97,2%) untuk responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan ketentuan dalam teknik *poaching* termasuk ke dalam kategori tidak dikuasai.

Tabel 4.23
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
 Olahan yang Menggunakan Teknik *Simmering*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
23	a. <i>Poach egg</i>	5	14	30	86
	b. <i>Stock</i>	21	58,8	14	41,2
	c. <i>Spagheti</i>	6	16,8	29	83,2
	d. <i>Bread</i>	1	2,8	34	97,2
	e. <i>Ommelet</i>	3	8,4	32	91,6

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 23

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.23. menunjukkan lebih dari setengahnya (58,3%) responden menjawab dengan benar, bahwa teknik *simmering* umumnya digunakan dalam pembuatan *stock*, sedangkan kurang dari setengah (41,2%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan olahan yang menggunakan Teknik *Simmering* termasuk dalam kategori cukup dikuasai.

Tabel 4.24
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
 Olahan yang Menggunakan Teknik *Braising*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
24	a. <i>Simmering</i>	8	22,2	27	77,8
	b. <i>Braising</i>	16	44,4	19	55,6
	c. <i>Poaching</i>	0	0	35	100
	d. <i>Stewing</i>	9	25	26	75






	e. <i>Deep frying</i>	3	8,3	32	91,7
--	-----------------------	---	-----	----	------

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 24

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.24. menunjukkan kurang dari setengahnya (44,4%) responden menjawab dengan benar, bahwa bahan makanan yang mempunyai tekstur alot umumnya diolah dengan teknik *braising*, sedangkan lebih dari setengah (55,6%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan karakteristik bahan yang digunakan dalam teknik *braising* termasuk dalam kategori cukup dikuasai.

Tabel 4.25
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hidangan yang Diolah Dengan Teknik *Braising*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
25	a. 	7	19,4	28	80,6
	b. 	27	75	8	25
	c. 	0	0	35	100
	d. 	0	0	35	100
	e. 	2	5,6	33	94,4

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 25

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.25. menunjukkan sebagian besar (75%) responden menjawab dengan benar, bahwa teknik braising ditunjukkan dengan opsi b, sedangkan kurang dari setengah (25,0%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan pengolahan yang menggunakan teknik braising dalam teknik *braising* termasuk dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.26
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
Istilah yang digunakan untuk teknik *Stewing*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
26	a. Merebus	2	5,6	33	94,4
	b. Menumis	15	41,7	20	58,3
	c. Menggulai	7	19,4	28	80,6
	d. Mengukus	5	13,9	30	86,1
	e. Pepes	7	19,4	28	80,6

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 26

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.26. menunjukkan sebagian kecil (19,4%) responden menjawab dengan benar, bahwa istilah lain untuk *stewing* adalah menggulai, sedangkan sebagian besar (80,6%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan istilah *stewing* termasuk dalam kategori Tidak dikuasai.

Tabel 4.27
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
Pengertian Sauteing

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
27	a. Memasak dengan menggunakan minyak banyak banyak dengan diaduk bolak balik	0	0	35	100

Elies Ariyanty, 2016

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

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

	b. Memasak dengan menggunakan minyak dengan sedikit dengan waktu yang singkat	25	30,5	10	69,5
	c. Memasak dengan menggunakan minyak sedikit dengan diaduk bolak - balik	0	0	35	100
	d. Memasak dengan menggunakan wajan datar dengan suhu yang sangat tinggi	7	19,4	28	90,6
	e. Memasak dengan menggunakan pan besar dengan suhu yang tinggi	4	11,1	31	88,9

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 27

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.27. menunjukkan bahwa tidak seorangpun (0%) responden menjawab dengan benar yaitu pada jawaban memasak dengan menggunakan minyak sedikit dengan diaduk bolak – balik, sedangkan seluruh (100%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan pengertian *sauteing* dalam kategori tidak dikuasai.

Tabel 4.28
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
Teknik Sauteing

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
28	a. Siapkan bahan, panaskan <i>pan</i> yang berisi lemak, masukan daging dan masak hingga kecoklatan	1	2,8	34	97,2
	b. Siapkan <i>deep fry pan</i> , panaskan minyak, masukan bahan makanan kedalam keranjang penggorengan, goreng hingga kecoklatan	5	13,5	30	86,1
	c. Siapkan <i>pan</i> yang berisi banyak lemak/minyak, masukan bahan makanan dan beri air, lalu tunggu hingga matang	1	2,8	34	97,2
	d. Siapkan bahan, panaskan pan yang berisi sedikit lemak, masukan daging	16	44,4	19	55,6


	dan masak hingga kecoklatan				
	e. Siapkan pan yang diberi minyak/lemak, masukan bahan makanan kecilkan api beri bumbu.	13	36,1	22	63,9

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 28

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.28. menunjukkan kurang dari setengahnya (44,4%) responden menjawab dengan benar yaitu masukan bahan pada *pan* yang panas masak hingga kecoklatan, sedangkan lebih dari setengah (55,6%) responden yang menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan proses *sauteing* dalam cukup dikuasai.

Tabel 4.29
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
Olahan yang Menggunakan Teknik *Sauteing*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
29	a. 	5	13,9	30	86,1
	b. 	1	2,8	34	97,2
	c. 	0	0	35	010
	d. 	23	36,1	12	63,9
	e. 	7	19,4	28	80,6

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 29

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Elies Ariyanty, 2016

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

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

Tabel 4.29. menunjukkan kurang dari setengahnya (36,1%) responden menjawab dengan benar yaitu pada jawaban d, sedangkan lebih dari setengahnya (63,9%) menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan olahan dengan teknik *sauteing* dalam kategori cukup dikuasai.

Tabel 4.30
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
Pengertian Teknik *Deep Frying*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
30	a. Memasak tanpa menggunakan lemak untuk waktu memasak yang singkat.	1	2,8	34	97,2
	b. Memasak dengan menggunakan sedikit lemak dengan waktu yang singkat.	1	2,8	34	97,2
	c. Memasak dengan menggunakan wajan datar dengan minyak yang sedikit	0	0	35	100
	d. Memasak dengan menggunakan wajan cekungdengan lemak sedikit.	7	19,4	28	80,6
	e. Memasak dengan menggunakan lemak yang banyak dalam waktu sigkat.	27	75	8	25

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 30

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.30. menunjukkan sebagian besar (75%) responden menjawab dengan benar yaitu pada jawaban menggunakan lemak yang banyak dalam waktu singkat, sedangkan kurang dari setengah (25%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan dengan pengertian teknik *deep frying* yang dalam kategori dikuasai.

Tabel 4.31
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
 Hidangan yang diolah dengan Teknik *Deep Frying*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
31	a. <i>Fried chicken</i>	4	11,1	31	88,9
	b. <i>Fried cauliflower</i>	8	22,2	27	77,8
	c. <i>Chicken Maryland</i>	1	2,8	34	97,2
	d. <i>Chicken roast</i>	17	47,2	18	52,8
	e. <i>Chicken Steak</i>	6	16,7	29	83,3

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 31

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.31. menunjukkan sebagian kecil (16,7%) responden menjawab dengan benar yaitu pada jawaban *chicken steak*, sedangkan sebagian besar (83,3%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan olahan yang diolah dengan teknik deep frying dalam kategori kurang dikuasai.

Tabel 4.32
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
 Keunggulan Teknik *Deep Frying*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
32	a. Makanan kering tetapi tidak berminyak	16	44,4	19	55,6
	b. Makanan kering tetapi berminyak	19	47,8	16	52,8
	c. Makanan sedikit menyerap minyak	0	0	35	100
	d. Makanan dengan warna yang dan cerah	1	2,8	34	97,2
	e. Makanan dengan kandungan vitamin yang terjaga.	0	0	35	100

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 32

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.32. menunjukkan kurang dari setengahnya (44,4%) responden menjawab benar bahwa salah satu keunggulan dari teknik *deep frying* adalah makanan kering tetapi tidak berminyak, sedangkan lebih dari setengah (55,6%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan keunggulan menggunakan teknik *deep frying* dalam kategori cukup dikuasai.

Tabel 4.33
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
 Pengertian *Shallow Frying*



No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
33	a. Menggoreng dengan menggunakan sedikit minyak dalam wajan datar.	13	36,1	22	63,9
	b. Menggoreng dengan menggunakan sedikit minyak dalam wajan cekung.	13	36,1	22	63,9
	c. Menggoreng dengan menggunakan minyak banyak dalam panci tertutup.	0	0	35	100
	d. Menggoreng dengan menggunakan minyak banyak dengan <i>sauce pan</i> .	6	16,7	29	83,3
	e. Menggoreng dengan menggunakan minyak banyak yang sangat panas.	4	11,1	31	88,9




Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 33

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.33. menunjukkan kurang dari setengahnya (36,1%) responden menjawab benar bahwa *shallow frying* adalah menggoreng dengan menggunakan sedikit minyak dalam wajan datar, sedangkan sebagian besar (63,9%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan pengertian *shallow frying* dalam kategori kurang dikuasai.

Tabel 4.34
 Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
 Proses *Shallow Frying*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
34	a. 	6	16,7	29	83,3
	b. 	26	72,2	9	27,8
	c.	1	2,8	34	97,2



No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
					
	d. 	0	0	35	100
	e. 	3	91,7	32	8,3




Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 34

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.34. menunjukkan lebih dari setengahnya (72,2%) responden menjawab benar bahwa yang dimaksud dengan proses memasak *shallow frying* ditunjukkan oleh gambar b, sedangkan kurang dari setengah (27,8%) responden menjawab salah sebagian. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan pengertian proses *shallow frying* dalam kategori dikuasa.

Tabel 4.35
Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan
Proses *Shallow Frying*

No Soal	Pilihan Jawaban	f	Jawaban benar	f	Jawaban Salah
35	a. 	0	0	35	100
	b. 	17	47,2	18	52,8
	c.	5	13,9	30	86,1

					
d 	1	2,8	34	97,2	
e. 	13	36,1	22	63,9	

Sumber : Hasil pengolahan data dari instrumen tes pertanyaan no 35

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, %=persentase

Tabel 4.35. menunjukkan kurang dari setengahnya (47,2%) responden menjawab benar bahwa alat yang digunakan dalam teknik *shallow frying* ditunjukkan oleh gambar b, sedangkan lebih dari setengah (52,8%) responden menjawab salah. Hasil persentase data menunjukkan bahwa pengetahuan responden berkaitan pengertian alat *shallow frying* dalam kategori cukup dikuasai.

Tabel 4.36
Rekapitulasi Presentas Pengetahuan Tentang “Teknik Dasar Memasak” Ditinjau dari Metode Panas Kering/*Dry Heat*

No	Judul Tabel	Skor 1		Skor 0		N	%
		f	%	f	%		
1	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian memasak	6	16,7	29	83,3	36	100
2	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian Metode Panas Kering/ <i>Dry Heat</i>	28	77,8	7	22,2	36	100
3	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian Metode Panas Basah/ <i>Moist Heat</i>	28	77,8	7	22,2	36	100

No	Judul Tabel	Skor 1		Skor 0		N	%
		f	%	f	%		
4	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian <i>Roasting</i>	25	69,4	10	30,6	36	100
5	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Alat <i>Roasting</i>	25	69,4	10	30,6	36	100
6	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Bahan Dasar Yang Digunakan Dalam Teknik <i>Roasting</i>	32	88,8	3	11,2	36	100
7	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Hidangan Yang Diolah Dengan Teknik <i>Roasting</i>	32	88,8	3	11,2	36	100
8	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian <i>Baking</i>	32	88,8	3	11,2	36	100
9	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Bahan Dasar Baking	31	86,1	4	13,9	36	100
10	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Hidangan Yang Diolah Dengan Teknik <i>Baking</i>	30	83,3	5	16,7	36	100
11	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian <i>Grilling</i>	22	61,1	13	38,9	36	100
12	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Poses Dalam Teknik <i>Grilling</i>	34	94,4	1	5,6	36	100
13	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Suhu Dalam Teknik <i>Grilling</i>	6	16,7	29	83,3	36	100
Rata - rata		25	71	10	29	36	100

Sumber : Hasil Pengolahan data dari instrumen tes ditinjau dari metode panas kering/Dry Heat Cooking

Keterangan : f = frekuensi jawaban responden, n= jumlah responden, 100= angka tetap, %= Persentase

D
ata
pad
a

tabel 4.36 merupakan rangkuman dari kemampuan pengetahuan tentang metode memasak panas kering yang telah dinilai. Indikator soal metode memasak panas kering pada tabel tersebut yaitu siswa mampu mengetahui pengertian, alat, bahan, dan hidangan yang diolah dengan metode panas kering/dry heat.

Berdasarkan data pada tabel 4.36 dapat disimpulkan bahwa lebih dari setengahnya (71%) responden menjawab metode memasak panas kering dengan benar dan masuk kedalam kategori baik sedangkan kurang dari setengahnya (29%) responden menjawab salah.

Tabel .4.37
Rekapitulasi Presentas Pengetahuan Tentang “Teknik Dasar Memasak” Ditinjau dari Metode Panas Basah /Moist Heat

No	Judul Tabel	Skor 1		Skor 0		N	%
		f	%	f	%		
1	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian Teknik <i>Boiling</i>	30	83,3	5	16,7	36	100
2	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Ciri – Ciri Bahan Makanan Yang Diolah Dengan <i>Grilling</i>	9	25	26	74	36	100
3	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Hidangan Yang Dimasak Dengan Teknik <i>Grilling</i>	17	47,2	21	52,8	36	100
4	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian <i>Blanching</i>	32	88,9	4	11,1	36	100
5	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Bahan Makanan	17	47,2	18	52,8	36	100

No	Judul Tabel	Skor 1		Skor 0		N	%
		f	%	f	%		
	Yang Diolah Dengan <i>Blanching</i>						
6	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Media Yang Digunakan Dalam Teknik <i>Blanching</i>	28	77,7	7	22,3	36	100
7	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Ketentuan Dalam Memasak Dengan Teknik <i>Poaching</i>	19	52,7	16	47,3	36	100
8	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Proses <i>Poaching</i>	34	94,4	1	5,6	36	100
9	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Penertian <i>Simmering</i>	1	5,6	34	97,2	36	100
10	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Hidangan Yang Diolah Dengan Teknik <i>Simmering</i>	21	58,3	14	41,7	36	100
11	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan karakteristik Bahan Dalam teknik <i>Braising</i>	16	44,44	19	56,56	36	100
12	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Proses <i>Braising</i>	27	75	8	25	36	100
13	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan	7	19,21	28	80,6	36	100
14	Persentase Pengetahuan Dengan proses <i>Braising</i>	0	0	35	100	36	100
15	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Istilah <i>stewing</i>	16	44,4	19	55,6	36	100
16	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian <i>Sauteing</i>	23	63,9	22	36,1	36	100
17	Persentase Pengetahuan Responden	27	75	8	25	36	100

Elies Ariyanty, 2016

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

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

No	Judul Tabel	Skor 1		Skor 0		N	%
		f	%	f	%		
	Berkaitan Dengan Prinsip Dasar Mengolah Memasak Dengan teknik <i>Sauteing</i>						
18	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Hidanga Yang Menggunakan Teknik Sauteing	6	16,7	29	83,3	36	100
19	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian <i>Deep Frying</i>	16	44,4	19	55,6	36	100
20	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Olahan Yang Menggunakan Teknik <i>Deep frying</i>	13	36,1	22	63,9	36	100
21	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Pengertian <i>Shallow Frying</i> ³⁴	26	72,2	9	27,8	36	100
22	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan Dengan Alat <i>Shallow frying</i>	17	47,2	18	52,8	36	100
23	Rata – Rata	18	51	17	49	36	100

Data pada tabel 4.37 menunjukkan rata – rata Persentase jawaban benar dan salah mengenai teknik memasak panas basah/*moist heat*. Berdasarkan tabel di atas persentase jawaban benar mencapai rata – rata 51 %, sedangkan untuk jawaban yang salah mencapai 49% yang berarti pengetahuan siswa tentang teknik dasar panas basah/*moist heat* berada pada cukup dikuasai.

Tabel 4.38
Rata – rata Persentase Pengetahuan Tentang “Teknik Dasar Memasak”

No	No Tabel	Indikator	Persentase (%)	Kategori
1	4.1	Mampu menjelaskan pengertian	16,7	Tidak Dikuasai

No	No Tabel	Indikator	Persentase (%)	Kategori
		memasak		
2	4.2	Mampu menjelaskan pengertian metode memasak panas kering/ <i>dry heat cooking</i>	77,8	Dikuasai
3	4.3	Mampu menjelaskan pengertian metode memasak panas kering/ <i>moist heat</i>	77,8	Dikuasai
4	4.4	Mampu Menjelaskan pengertian teknik <i>roasting</i>	69,4	Dikuasai
5	4.5	Mampu menyebutkan alat yang digunakan dalam teknik <i>roasting</i>	69,4	Dikuasai
6	4.6	Mampu menyebutkan bahan dasar yang digunakan dalam teknik <i>roasting</i>	88,8	Sangat Dikuasai
7	4.7	Mampu menyebutkan hasil olahan yang menggunakan teknik <i>roasting</i>	88,8	Sangat Dikuasai
8	4.8	Mampu menjelaskan pengertian <i>baking</i>	88,8	Sangat Dikuasai
9	4.9	Mampu menyebutkan bahan dasar yang digunakan dalam teknik <i>baking</i>	86,1	Sangat Dikuasai
10	4.10	Mampu menyebutkan olahan yang menggunakan teknik <i>baking</i>	83,3	Sangat Dikuasai
11	4.11	Mampu menjelaskan teknik <i>grilling</i>	61,1	Dikuasai
12	4.12	Mampu menjelaskan proses <i>grilling</i>	94,4	Sangat Dikuasai
13	4.13	Mampu menyebutkan suhu yang digunakan dalam teknik <i>grilling</i>	16,7	Tidak Dikuasai
14	4.14	Mampu menjelaskan pengertian teknik <i>boiling</i>	83,3	Sangat Dikuasai
15	4.15	Mampu menyebutkan karakteristik bahan yang diolah menggunakan teknik <i>boiling</i>	25	Kurang Dikuasai

No	No Tabel	Indikator	Persentase (%)	Kategori
16	4.15	Mampu menyebutkan olahan yang digunakan dalam teknik <i>boiling</i>	47,2	Cukup Dikuasai
17	4.16	Mampu menjelaskan pengertian teknik <i>blanching</i>	88,9	Sangat Dikuasai
18	4.18	Mampu menyebutkan bahan yang umumnya diolah dengan teknik <i>blanching</i>	47,2	Cukup Dikuasai
19	4.19	Mampu menyebutkan proses <i>blanching</i>	77,7	Dikuasai
20	4.20	Mampu menjelaskan ketentuan teknik <i>poaching</i>	47,2	Cukup Dikuasai
21	4.21	Mampu menyebutkan olahan yang digunakan dalam teknik <i>poaching</i>	94,4	Sangat Dikuasai
22	4.22	Mampu menyebutkan olahan yang menggunakan teknik <i>simmering</i>	2,8	Tidak Dikuasai
23	4.23	Mampu menjelaskan pengertian <i>braising</i>	41,2	Cukup Dikuasai
24	4.24	Mampu menyebutkan karakteristik bahan yang menggunakan teknik <i>braising</i>	44,4	Cukup Dikuasai
25	2.25	Mampu menyebutkan proses <i>braising</i>	75	Dikuasai
26	2.26	Mampu menyebutkan olahan yang menggunakan teknik <i>braising</i>	19,2	Tidak Dikuasai
27	2.27	Mampu menjelaskan pengertian <i>sauteing</i>	0	Tidak Dikuasai
28	2.28	Mampu menyebutkan prinsip dasar <i>sauteing</i>	44,4	Cukup Dikuasai
29	2.29	Mampu menyebutkan hidangan yang diolah dengan teknik <i>sauteing</i>	63,9	Dikuasai
30	2.30	Mampu menjelaskan teknik <i>deep frying</i>	75	Dikuasai
31	2.31	Mampu menyebutkan teknik dalam <i>deep</i>	16,7	Tidak Dikuasai

No	No Tabel	Indikator	Persentase (%)	Kategori
		<i>frying</i>		
32	2.32	Mampu menyebutkan olahan yang menggunakan teknik <i>deep frying</i>	44,4	Cukup Dikuasai
33	2.33	Mampu menjelaskan ketentuan dalam teknik <i>shallow frying</i>	36,1	Cukup Dikuasai
34	2.34	Mampu nyebtkan proses <i>shallow frying</i>	72,2	Dikuasai
35	2.35	Mampu menyebutkan alat yang digunakan dalam teknik <i>shallow frying</i>	47,2	Cukup Dikuasai
Jumlah Yang Telah Dirata - Rata			57,5	Cukup Dikuasai

Data pada tabel 4.38 merupakan rata – rata dari kemampuan pengetahuan tentang teknik dasar memasak yang meliputi metode panas kering dan panas basah yang telah dinilai. Berdasarkan data pada Tabel 4.38 dapat disimpulkan bahwa lebih dari setengahnya (57,5%) responden yang menjawab soal mengenai teknik memasak dengan benar dengan kategori cukup dikuasai akan tetapi, jika mengacu pada nilai KKM hasil ini masih berada di bawah KKM yaitu 75.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

Pembahasan hasil penelitian disusun berdasarkan pada tujuan penelitian, kajian pustaka dan hasil pengolahan data mengenai analisis pengetahuan tentang kompetensi “teknik dasar memasak”. Pengetahuan kompetensi tentang teknik dasar memasak dibatasi pada analisis ranah kognitif yaitu ranah pengetahuan tentang teknik dasar memasak. Pembahasan analisis pengetahuan kompetensi “ teknik dasar memasak” penulis uraikan sebagai berikut:

1. Pengetahuan tentang teknik dasar memasak ditinjau dari metode panas kering/dry heat

Berdasarkan hasil data yang didapat pada tabel 4.36 rata – rata pengetahuan pengetahuan seperti yang di ungkapkan oleh Sudjana (2005) pengetahuan adalah “hasil tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek manusia yaitu: indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan peraba”. Pengetahuan siswa SMKN 9 Bandung mengenai teknik memasak yang termasuk ke dalam metode panas kering/ *Dry Heat* dimana seperti yang di kemukakan oleh Mulyatiningsih (2007) bahwa metode memasak panas kering/ *dry heat* adalah “metode yang menggunakan radiasi langsung dari sumber panas yang berupa api, elemen panas atau arang tepat mengenai objek yang akan di masak” menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan siswa termasuk ke dalam kategori dikuasai dengan persentase 71%.

Persentase ini harus terus ditingkatkan karena berdasarkan hasil penelitian penulis masih terdapat beberapa item soal yang belum dapat dipahami oleh responden seperti mengenai pengertian memasak. Pengertian memasak itu sendiri menurut Mulyatiningsih (2007) “memasak merupakan proses perubahan bahan makanan menjadi bahan yang berbeda dengan menggunakan energi panas”. Kebanyakan dari responden menjawab bahwa memasak merupakan proses yang melibatkan banyak teknik untuk membuat bahan mentah menjadi bahan yang siap untuk dikonsumsi. Jika dilihat sepiantas jawaban ini tidak sepenuhnya salah, akan tetapi kata kunci dari memasak adalah pemberian energi panas.

Pengetahuan responden mengenai suhu yang digunakan untuk teknik *grilling* juga masih termasuk ke dalam kategori Tidak dikuasai, karena hanya sebagian kecil (16,7%) responden yang menjawab dengan benar yaitu suhu yang digunakan untuk teknik *grilling* berkisar antar 280 - 300°C seperti yang di kemukakan juga oleh Bartono dan Rufino (2006) bahwa temperatur suhu yang diperlukan untuk proses *grill* berkisar 288 – 300°C. Lebih dari setengahnya (58,3%) responden menjawab suhu yang di gunakan berkisar 100 - 150°C, kisaran suhu ini digunakan untuk proses teknik *baking*.

Pengetahuan responden mengenai metode, dimana menurut Bartono dan Rufino (2006) bahwa yang dimaksud dengan metode memasak adalah berbagai “cara yang dilakukan seseorang untuk membuat bahan makanan layak untuk dikonsumsi”. Metode panas kering yang meliputi teknik *roasting*, *grilling* dan *baking*, teknik memasak sendiri menurut Bartono dan Rufino (2006) “teknik memasak merupakan cara yang dilakukan untuk mematangkan bahan makanan yang didasarkan pada jenis dan karakter suatu bahan makanan yang akan diolah” harus dapat dipertahankan dan akan lebih baik jika dapat ditingkatkan karena pengetahuan ini akan sangat berpengaruh terhadap keterampilan responden saat mengolah hidangan baik dalam kelas praktikum.

2. Pengetahuan tentang teknik dasar memasak ditinjau dari metode panas basah /*moist heat*

Berdasarkan hasil data yang didapat pada tabel 4.37 rata – rata pengetahuan siswa SMKN 9 Bandung mengenai teknik memasak yang termasuk kedalam metode panas basah /*moist Heat* dimana metode panas basah ini menurut Bartono dan Rufino (2006) “memasak dengan panas basah berarti bahan tersebut dipengaruhi oleh air, uap air atau cairan lainnya seperti kaldu, susu, santan. Cairan ini yang akan mematangkan bahan dan sebagai konduktor dari sumber panas” menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan siswa termasuk ke dalam kategori cukup dikuasai dengan persentase 51%.

Pada metode ini masih terdapat beberapa indikator yang belum dapat dikuasai oleh responden diantaranya adalah pada item soal ketentuan teknik *poaching*, dimana ketentuan teknik *poaching* menurut Nurani (2014) bahwa *poaching* adalah “proses merebus bahan makanan dibawah titik didih menggunakan suhu rendah yaitu berkisar 83-95°C yang berlangsung lama untuk memberikan perlakuan yang halus kepada bahan makanan agar matang dengan baik”. Melihat jawaban responden bahwa hanya sebagian kecil (2,8%) responden yang menjawab benar, sebagian besar responden 86% menjawab bahwa ketentuan teknik *poaching* adalah menjaga titik didih air dalam

waktu yang lama untuk perlakuan yang halus dan ini merupakan pengertian dari teknik *simmering* dan bisa dikatakan bahwa pengetahuan responden mengenai teknik memasak *poaching* tertukar dengan teknik *simmering*.

Melihat adanya ketentuan teknik memasak yang tertukar ini mengindikasikan bahwa pengetahuan responden masih dalam kategori cukup alangkah baiknya jika pengetahuan responden terus ditingkatkan untuk mengoptimalkan tingkat pengetahuan, selain dalam teknik *poaching* responden memiliki pengetahuan kurang dikuasai dalam menentukan karakteristik bahan makanan yang diolah dengan menggunakan teknik *boiling*.

Kurang dari setengahnya responden (47,2%) memilih jawaban yang salah yaitu karakteristik bahan yang digunakan untuk teknik *boiling* adalah bahan makanan yang memiliki tekstur lunak seperti ikan, sedangkan menurut penelitian yang dilakukan oleh Lina (2013) bahwa karakteristik bahan yang digunakan untuk teknik *boiling* salah satunya adalah “bahan makanan yang mempunyai tekstur alot seperti daging yang mempunyai banyak serat”. Melihat jawaban responden yang memilih jawaban salah dapat diindikasikan bahwa ketika responden menjawab soal dikerjakan dengan tidak teliti atau bahkan pengetahuan responden mengenai teknik *boiling* tertukar dengan teknik *simmering*.

Mengacu penjelasan di atas terdapat pengetahuan responden yang tertukar ini perlu terus ditingkatkan pengetahuan responden mengenai teknik dasar memasak karena dengan pengetahuan yang berawal dari kelas X ini yang nantinya akan berpengaruh pada kelas praktikum pada saat responden melakukan praktikum, seperti yang diungkapkan oleh Supriati (2011) bahwa penguasaan “Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan memberikan pengaruh terhadap kesiapan praktikum sebesar 51,51% dan 48,49% dipengaruhi oleh faktor lain”.