

## ABSTRAK

### HASIL BELAJAR PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL UNTUK KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI SISWA SMKN 3 CIMAH

Penelitian ini dilatarbelakangi dunia industri jasa boga (hotel) memiliki kriteria untuk peserta didik yang akan melaksanakan praktek kerja industri khususnya pada *section cold kitchen* yaitu mengetahui tugasnya pada proses persiapan *salad*, pengolahan *salad*, dan penyajian *salad*. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui hasil belajar terhadap persiapan *salad*, pengolahan *salad* dan penyajian *salad* untuk kesiapan praktek kerja industri siswa SMKN 3 Cimahi pada *section cold kitchen*. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Sampel yang digunakan adalah *simple random sampling* sebanyak 32 orang dan menggunakan tes objektif (*multiple choice*) sebagai alat pengumpulan data. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hasil belajar tentang persiapan *salad* dan pengolahan *salad* berada pada kategori baik, sedangkan hasil belajar tentang penyajian *salad* berada pada kategori cukup baik. Rata-rata hasil belajar secara umum dan rata-rata skor peserta didik berada pada kategori baik. Sehingga hasil dari penelitian dapat diasumsikan berdasarkan pengolahan data adalah peserta didik siap untuk melaksanakan praktek kerja industri pada *section cold kitchen*. Rekomendasi bagi siswa untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang *salad* agar dapat mempersiapkan diri untuk melaksanakan praktek kerja industri *section cold kitchen*.

Kata Kunci: Hasil Belajar, *Salad*, Kesiapan, Praktek Kerja Industri, Magang

Farida Hanum, 2017

HASIL BELAJAR “PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI SISWA SMKN 3 CIMAH

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

## **ABSTRACT**

### **LEARNING RESULT OF PREPARATION AND PRESENTATION OF CONTINENTAL FOOD FOR APPRENTICE OF SMKN 3 CIMAHI STUDENTS**

The background of this research is catering service industry (hotel) has criteria for the students who will do internship particularly in cold kitchen section are preparation, processing, and presentation of salad. The purpose of this research is to know learning result in salad preparation salad, processing salad, and presentation salad. This is a descriptive research with quantitative approach. This research uses 32 students as sample in simple random sampling ..... vocational senior high school 3 Cimahi ... serving ..... used ..... an instrument of research and uses objective test (multiple choice) as data accumulation tool. The result shows that the category of learning result about salad preparation and processing is good enough. Because the average score of the students is good, it can be assumed that the students are ready to do practical work in section cold kitchen based on data processing. The recommendation for the students is to increase the knowledge and understanding about salad more in order to prepare themselves to do practical work in section cold kitchen.

Keywords: Learning result, Salad, Preparation, practical work, Apprentice

Farida Hanum, 2017

*HASIL BELAJAR "PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL" UNTUK KESIAPAN PRAKTEK  
KERJA INDUSTRI SISWA SMKN 3 CIMAHI*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)