

ABSTRAK

HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN” PADA KESIAPAN PRAKTIK “MEMBUAT DAN MENYAJIKAN HIDANGAN DARI DAGING”

Penelitian ini dilatarbelakangi bahwa berdasarkan hasil observasi selama kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan dan wawancara, masih terdapat siswa yang masih kurang teliti dalam mengenali, memilih dan menangani bahan makanan untuk kegiatan praktik. Tujuan dari penelitian untuk mendapatkan informasi mengenai hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging” di SMKN 2 Baleendah. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Populasi penelitian yaitu peserta didik kelas X Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMKN 2 Baleendah Tahun Ajaran 2016-2017 sebanyak 180 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan *simple random sampling* dan diperoleh anggota sampel sebanyak 45 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait aspek kognitif lebih dari setengahnya; (73%) pengetahuan responden mengenai kualitas, proses *thawing*, penyimpanan dingin, daging sapi dan hasil olahnya berada pada kriteria kurang siap serta (72%) pengetahuan responden mengenai penyimpanan beku, pengempukan, daging dan proses pengolahan berada pada kriteria siap. Hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait kesiapan membuat bahan makanan daging sapi lebih dari setengahnya; (71%) pengetahuan responden mengenai proses pengolahan hidangan berada pada kriteria kurang siap serta (62%) pengetahuan responden mengenai proses persiapan dan penyajian hidangan berada pada kriteria siap.

Kata kunci : Hasil Belajar, Pengetahuan Bahan Makanan, Kesiapan, Praktik, Daging

ABSTRACT

THE LEARNING OUTCOMES OF “FOODSTUFFS KNOWLEDGE” IN THE READINESS THE PRACTICE "MAKES AND SERVES DISHES FROM MEAT

The background of this research on the result from observation during on the job training and interview, there are the students who are less in identity, selecting an handling foodstuffs for practice. The purpose of the research is to obtain information about the learning outcomes of “foodstuffs knowledge” in the readiness of the practice “make and serves dishes from meat” in vocational senior high school 2 Baleendah. The research method is descriptive and quantitative approach. The population in this research are 180 students of class X competency expertise food service in vocational senior high school 2 Baleendah at the school year 2016-2017. Sampling techniques is simple random sampling and the sample members in this research are 45 students. The results showed that learning outcomes of “foodstuffs knowledge” related kognitif domain more than half; (73%) of respondent knowledge about quality, the process of thawing, cold storage, beef product is on less ready criteria, and (72%) respondents knowledge about the frozen storage, aging, meat processing is on ready criteria. The learning outcomes of “foodstuffs knowledge” related preparedness make foodstuffs of beef more than half; (71%) respondent knowledge about the processing of dishes are at the less ready criteria, and (62%) respondents knowledge about the preparation and the presentation of the dishes are at the ready criteria.

Keywords: Learning Outcomes, Foodstuffs Knowledge , Readiness, Practices, Meat