

ABSTRAK

PENERAPAN PENGETAHUAN “BUMBU DAN REMPAH” PADA PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA DI SMKN 9 BANDUNG KELAS XI JASA BOGA

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya keterkaitan antara pengetahuan bumbu dan rempah dengan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia terutama pada praktik pembuatan Sup dan Soto Indonesia. Pengetahuan bumbu dan rempah yang baik dapat menghasilkan suatu hidangan yang maksimal. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh gambaran tentang Penerapan Pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia pada tahap persiapan dan pengolahan ketika kegiatan praktikum Gulai Sumatera Barat. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Sampel yang digunakan adalah *cluster sampling* sebanyak 31 siswa. Hasil penelitian menunjukkan Penerapan Pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pada Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia pada tahap persiapan termasuk pada kriteria menerapkan, dan pada tahap pengolahan termasuk pada kriteria menerapkan ketika kegiatan praktikum Gulai Sumatera Barat. Rata-rata persentase tersebut menunjukkan sebagian besar termasuk pada kriteria menerapkan hasil tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat sebagian kecil siswa yang melakukan kesalahan tentang penerapan pengetahuan bumbu dan rempah. Berdasarkan hasil penelitian di atas rekomendasi ditujukan untuk siswa serta untuk pendidik harus lebih memberi motivasi pada peserta didik, dan meningkatkan proses belajar terutama tentang pengetahuan siswa terhadap bumbu dan rempah.

Kata Kunci: Penerapan pengetahuan, Bumbu dan Rempah, Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia

THE APPLICATION OF “HERB AND SPICES” KNOWLADGE IN INDONESIAN FOOD
PROCESSING AT XI JASA BOGA CLASS ON 9 VACATIONAL HIGH SCHOOL
BANDUNG

This research is motivated by the relationship between the knowledge of herb and spices with Indonesian food processing subjects in the practice of making Soup and Soto Indonesia. A good knowledge of herbs and spices can produce a maximum dish. The purpose of this research is to get an idea about Application of Knowledge "Seasoning and Spices" on Indonesian Food Processing Practicum in the preparation and processing stage during Practicum Gulai Sumatera Barat activity. The method used is descriptive method. The sample used is cluster sampling of 31 students. The result of the research shows that the Application of Knowledge "Seasonings and Spices" in Indonesian Food Processing Practices in the preparation stage includes the applicability criteria, and at the processing stage including the criteria for implementation of the West Sumatra Gulai practice activities. The average percentage shown largely including the criteria for applying the results indicates that there are still a small number of students who make mistakes about applying seasoning and spice knowledge. Based on the results of the above study recommendations for students and for educators should be give more motivation in learners, and improve the learning process of student knowledge of herbs and spices.

Keywords : Application, Herb and Spices, Indonesian Food Processing