

## ABSTRAK

### PENGETAHUAN PERALATAN BOGA DALAM PEMBUATAN ROTI TAWAR PADA MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

Penelitian ini dilatarbelakangi dari kegiatan praktik dalam pembuatan roti tawar terkait penggunaan alat masih ada mahasiswa yang menggunakan alat-alat tidak sesuai dengan fungsinya baik pada penggunaan alat persiapan, alat pengolahan maupun pemeliharaan alatnya. Tujuan penelitian ini yaitu memperoleh gambaran pengetahuan responden terkait dengan nama alat, fungsi alat, cara menggunakan alat dan cara pemeliharaan alat. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif dan pendekatan kuantitatif. Populasi dari penelitian ini mahasiswa program studi pendidikan tata boga angkatan 2013,2015 dan 2016. Teknik pengambilan sampel menggunakan sampling kuota, dengan jumlah 30 responden. Instrumen yang digunakan menggunakan instrumen tes dan kriteria unjuk kerja (KUK). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan tentang “peralatan boga dalam pembuatan roti tawar” yang ditinjau dari nama alat dan fungsi alat berada pada kategori baik sekali, cara menggunakan alat berada pada kategori baik sekali dan sangat menerapkan, cara pemeliharaan alat berada pada kategori baik sekali dan diterapkan. Saran peneliti agar pihak terkait dapat memperhatikan kembali cara pemeliharaan dan menyesuaikan penggunaan peralatan dengan baik dan benar agar mencegah terjadinya kerusakan sehingga peralatan dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama.

**Kata Kunci :** *Pengetahuan, Peralatan boga, Penggunaan peralatan boga, Pemeliharaan alat boga.*

## **ABSTRACT**

### **KITCHEN TOOLS IN MAKING WHITE BREAD: CULINARY OF EDUCATION DEPARTMENT STUDENTS' KNOWLEDGE**

The background of this study is regarding the usage of kitchen tools in making bread at practice activity where many students still use the tools inappropriately whether on the usage of preparation tools, processing tools, or on caring for the tools. The objective of this study is to get depiction of the respondents' knowledge regarding the names and functions of the tools, and how to use and maintain the tools. The methodology of the study is descriptive methodology and quantitative approach. The populations of this study are culinary education department students of batch 2013, 2015, and 2016. The sampling technique is quota sampling with 30 respondents. The instruments used are test instruments and performance criteria. The result of the study shows that the knowledge of "kitchen tools in making bread" in terms of the name and function of the tools is in the very good category, and in terms of the usage and the maintenance of the tools is in very good category as well. The researcher suggests that the students of culinary education department to give more attention in maintaining the tools and using the tools appropriately and accurately in order to prevent the tools from breaking, and the tools can be used for a long time.

**Keyword:** The knowledge of cooking tools