

## ABSTRAK

### PENERAPAN HASIL BELAJAR KIMIA MAKANAN MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA PADA PEMILIHAN MAKANAN KEMASAN

Salah satu tujuan dari mata kuliah Kimia Makanan adalah mahasiswa mampu menerapkan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran mengenai penerapan hasil belajar Kimia Makanan mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga pada pemilihan makanan kemasan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Anggota populasi sebanyak 107 orang dengan anggota sampel dalam penelitian ini sebanyak 52 orang yang terdiri dari mahasiswa Tata Boga angkatan 2008, 2009 dan 2011 dengan teknik *Proportionate Stratified Random Sampling*. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner (angket) tertutup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar Kimia makanan mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga pada pemilihan makanan kemasan berupa produk *bakery* dan konfeksioneri (45%) dengan alasan rasanya enak. Produk beku (42%) dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimianya. Produk makanan (44%) dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimia. Produk minuman (46%) dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimia. Peneliti menyimpulkan bahwa penerapan hasil belajar Kimia Makanan mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga berada pada kriteria cukup diterapkan dan dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden memilih tersebut dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimianya. Saran dari hasil penelitian ini ditujukan pada tenaga pengajar di Prodi Pendidikan Tata Boga untuk memberikan pengarahan yang lebih intensif pada saat pembelajaran mata kuliah Kimia Makanan agar mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar Kimia Makanan dalam kehidupan sehari-hari.

Kata kunci : *Penerapan, Kimia Makanan, Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, Makanan Kemasan*