

ABSTRAK

PENDAPAT PESERTA DIDIK TENTANG HASIL PEMBELAJARAN “PERSIAPAN PENGOLAHAN MAKANAN” DI SMKN 2 BALEENDAH

(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga
di SMKN 2 Baleendah)

“Persiapan Pengolahan Makanan” merupakan pembelajaran produktif yang diberikan secara teori dan praktek. “Persiapan Pengolahan Makanan” merupakan pembelajaran yang sangat dasar sehingga harus dipahami dan dikuasai. Keberhasilan dalam pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” saling berkaitan pada pembelajaran produktif selanjutnya. Tujuan dalam penelitian ini untuk mengetahui Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” di SMKN 2 Baleendah. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, teknik pengambilan sampel dilakukan secara *random sampling* dengan sampel berjumlah 59 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta didik telah menguasai materi tentang makanan pokok, lauk pauk, sayuran, buah, susu, bumbu dan rempah, dan kurang menguasai materi tentang potongan daging, potongan ikan, potongan sayuran dan *garnish*. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka disarankan tenaga pengajar lebih banyak memberikan contoh dan tugas berkaitan dengan materi yang kurang dikuasai oleh peserta didik, serta dapat memberikan motivasi untuk lebih mengembangkan wawasan dengan menggali materi dari sumber belajar seperti buku, majalah, internet dan bukan hanya dari modul sehingga pembelajaran akan tercapai lebih optimal.

Kata kunci : *Pembelajaran Persiapan Pengolahan Makanan, SMKN 2 Baleendah*

ABSTRACT: “Preparation of food processing” is one of the productive learning that given in theory and practice. “Preparation of food processing” a very basic learning so that must be understood. The optimal learning of “Preparation of food processing” effect to the next productive learning. The purpose of the research is to fine out student opinion about “Preparation of food processing” learning research at SMKN 2 Baleendah. Research method used is descriptive method and sampling that used is a simple random sampling by 59 respondent. The results showed that student master the material of main dish, side dish, vegetable, fruit, milk, herb and spices, and not master yet material of beef cutting, fish cutting, vegetable cutting and garnish. From the research result, teacher suggested to give much more examples or tasks related to the material whichis not mastered yet by student, and can be give motivation for more increasing knowledge by digging material from another various references so the learning would be achieved more optimal.

Key words: “preparation of food processing” learning, SMKN 2 Baleendah