

## KATA PENGANTAR

Segala puji serta syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” di SMKN 2 Baleendah** sehingga bisa berjalan dengan lancar dan selesai tepat pada waktunya.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi persyaratan memperoleh Gelar Sarjana di Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Pendidikan Indonesia.

Dengan terselesaikannya Skripsi ini, penulis mengharapkan banyak manfaat yang dapat diambil, serta dapat menambah wawasan bagi penulis mengenai Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” di SMKN 2 Baleendah.

Penulis menyadari bahwa Skripsi yang telah disusun ini memiliki banyak kekurangannya. Hal ini dikarenakan keterbatasan ilmu dan pemahaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan masukan dan saran dari semua pihak untuk memperbaiki Skripsi ini agar menjadi lebih baik dari sebelumnya.

Bandung, Januari 2014

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari tanpa bantuan dan dorongan, baik dalam bentuk motivasi, bimbingan, konsultasi, dan diskusi ataupun informasi, skripsi ini tidak akan terwujud. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Dra. Elly Lasmanawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing I. Dra. Tati Setiawati, M.Pd, M.M selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan masukan, arahan dan bimbingan serta dorongan dengan penuh ketelitian serta kesabaran, sehingga penulis dapat menyusun Skripsi ini dengan baik.
2. Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si dan Drs. Karpin selaku Dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan pengarahannya serta bimbingan yang membangun kepada penulis untuk menyempurnakan skripsi ini.
3. Dr. Ai Nurhayati, M.Si dan Cica Yulia, S.Pd, M.Si selaku Pembimbing Akademik yang telah membantu dan mendampingi penulis selama menuntut ilmu di Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI. Seluruh Dosen Pendidikan Tata Boga yang saya hormati.
4. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku Ketua Tim Penyelesaian Studi (TPS) Program Studi Pendidikan Tata Boga, Dra. As-As Setiawati, M.Si selaku Ketua Tim Penyelesaian Studi (TPS) Jurusan PKK FPTK UPI, Dra. Hj. Tati Abas, M.Si selaku Ketua Jurusan PKK, FPTK UPI. Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si selaku Dekan FPTK UPI dan segenap *staff* administrasi Jurusan PKK FPTK UPI.
5. Kepala Sekolah, Wakasek Kurikulum, Enok Kuswari, S.Pd selaku guru mata pelajaran, peserta didik kelas XI Jasa Boga 1-4 di SMKN 2 Baleendah.
6. Orang tua tercinta Bapak Wawan Dewan dan Mamah Nengsih, yang sangat berjasa dalam mendidik penulis dengan penuh kasih sayang yang tiada akhirnya serta memberikan do'a, dorongan, motivasi dan bantuan secara moral dan material. Suamiku tercinta Dian Rohimat dan calon anakku tersayang, yang selalu memberikan dorongan semangat dan do'a yang tiada henti. Mertuaku Ibu N. Dedah, Adikku Azis Nauval RQ, dan keluarga besar tercinta. Sahabat-sahabatku, Himawari yang selalu mendukung dan menemani saat suka dan duka.
7. Rekan-rekan mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2009 yang telah mendukung penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah membantu kelancaran penyusunan skripsi ini yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan perhatian, semangat, dorongan, dan bantuan serta doanya kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga segala kebaikan dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis menjadi amal ibadah dan mendapat imbalan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Amin.

Bandung, Januari 2014

Novi Istiyani Rahayu, 2014

*Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran "Persiapan Pengolahan Makanan Di SMKN 2 Baleendah*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Novi Istriyani Rahayu

## 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*

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Struktur Organisasi Skripsi .....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Tinjauan Hasil Pembelajaran .....	7
1. Pengertian Hasil Pembelajaran .....	7
2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Terhadap Pembelajaran .....	8
3. Komponen Pembelajaran .....	9
4. Pelaksanaan Observasi dalam Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” .....	11
B. Periapan Pengolahan Makanan .....	12
1. Materi Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” .....	13
a. Makanan Pokok (Beras).....	13
b. Lauk Pauk .....	14
c. Sayuran .....	28
d. Kacang-kacangan .....	31
e. Buah-buahan .....	34
f. Susu.....	36
g. Bumbu dan Rempah.....	38
2. Materi Praktek Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” ...	40
a. Potongan sayuran ( <i>Vegetable cutting</i> ) .....	40
b. <i>Garnish</i> .....	43
c. Lipatan daun.....	48
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Lokasi dan Subjek Populasi Penelitian .....	50
B. Desain Penelitian .....	52
C. Metode Penelitian .....	52
D. Definisi Operasional .....	52
E. Instrumen Penelitian .....	54
F. Teknik Pengumpulan Data.....	54
G. Teknik Pengolahan Data Penelitian .....	55

Novi Istiyani Rahayu, 2014

*Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan Di SMKN 2 Baleendah*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

H. Prosedur Penelitian .....	56
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	58
1. Pendapat peserta didik tentang Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” berkaitan dengan materi pembelajaran teori .....	58
2. Pendapat peserta didik tentang Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan” berkaitan dengan materi pembelajaran praktek.....	78
B. Pembahasan.....	82
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	87
B. Saran.....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	89
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	91



## DAFTAR TABEL

### Tabel

2.1	Macam-macam beras .....	14
2.2	Bagian daging .....	17
2.3	Potongan daging .....	19
2.4	Potongan ikan .....	22
2.5	Potongan unggas .....	25
2.6	Jenis-jenis sayuran .....	29
2.7	Jenis kacang-kacangan.....	31
2.8	Macam-macam buah.....	34
2.9	Macam-macam susu .....	37
2.10	Cara penyimpanan susu .....	38
2.11	Potongan sayuran.....	40
2.12	Macam-macam <i>garnish</i> dari sayuran.....	44
2.13	Macam-macam <i>garnish</i> dari buah .....	46
2.14	Lipatan daun untuk pembungkus.....	48
3.1	Daftar siswa kelas XI Program keahlian Jasa Boga SMKN 2 Baleendah .....	50
4.1	Pendapat responden tentang macam-macam beras.....	58
4.2	Pendapat responden tentang kriteria beras yang baik.....	59
4.3	Pendapat responden tentang hasil olahan beras ketan .....	60
4.4	Pendapat responden tentang bagian-bagian daging .....	61
4.5	Pendapat responden tentang kualitas daging yang baik .....	61
4.6	Pendapat responden tentang potongan daging.....	62
4.7	Pendapat responden tentang macam-macam ikan air laut.....	63
4.8	Pendapat responden tentang kualitas ikan yang baik .....	64
4.9	Pendapat responden tentang potongan ikan.....	65
4.10	Pendapat responden tentang kualitas unggas yang baik .....	66
4.11	Pendapat responden tentang bagian unggas .....	66
4.12	Pendapat responden tentang macam-macam telur.....	67
4.13	Pendapat responden tentang ciri-ciri telur yang baik .....	68
4.14	Pendapat responden tentang jenis-jenis sayuran .....	69
4.15	Pendapat responden tentang cara memilih sayuran daun .....	69
4.16	Pendapat responden tentang macam-macam kacang .....	70
4.17	Pendapat responden tentang cara memilih kacang-kacangan yang baik .....	71
4.18	Pendapat responden tentang hasil olahan kacang kedelai .....	71
4.19	Pendapat responden tentang macam-macam buah .....	72
4.20	Pendapat responden tentang cara memilih buah yang baik .....	73
4.21	Pendapat responden tentang hasil olahan buah .....	74
4.22	Pendapat responden tentang ciri-ciri susu cair .....	75
4.23	Pendapat responden tentang hasil olahan susu cair .....	75
4.24	Pendapat responden tentang bumbu yang berasal dari biji dan buah ...	76
4.25	Pendapat responden tentang fungsi bumbu dan rempah dalam hidangan.....	77

Novi Istriyani Rahayu, 2014

*Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran "Persiapan Pengolahan Makanan Di SMKN 2 Baleendah*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.26	Pendapat responden tentang cara penyimpanan rempa .....	78
4.27	Pendapat responden tentang potongan sayuran ( <i>vegetable cutting</i> ).....	79
4.28	Pendapat responden tentang <i>garnish</i> dari sayuran.....	79
4.29	Pendapat responden tentang <i>garnish</i> dari buah-buahan .....	80
4.30	Pendapat responden tentang macam-macam lipatan daun untuk pembungkus.....	81



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Macam-macam beras.....	13
Gambar 2.2	Karkas daging.....	17
Gambar 2.3	Macam-macam ikan .....	20
Gambar 2.4	Macam-macam telur.....	27
Gambar 2.5	Macam-macam sayuran.....	28
Gambar 2.6	Kacang-kacangan .....	31
Gambar 2.7	Buah-buahan.....	34
Gambar 2.8	Bumbu masak.....	38
Gambar 2.9	Rempah-rempah .....	38



Novi Istriyani Rahayu, 2014

*Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan Di SMKN 2 Baleendah*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	91
Lampiran 2	Instrumen Penelitian .....	95
Lampiran 3	Surat-surat.....	105
Lampiran 4	Daftar Bimbingan .....	108
Lampiran 5	Riwayat Hidup.....	112



Novi Istriyani Rahayu, 2014

*Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Pembelajaran “Persiapan Pengolahan Makanan Di SMKN 2 Baleendah*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)