ABSTRAK

KONTRIBUSI KOMPETENSI PENYIAPAN DAN PENGOLAHAN MAKANAN PENUTUP TERHADAP KESIAPAN PRAKERIN SISWA PADA PEMBUTAN *DESSERT* DI *PASTRY KITCHEN* HOTEL

(Penelitian Terbatas pada Peserta Diklat Tingkat II Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 9 Bandung)

Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup merupakan ruang lingkup program produktif, yang dilaksanakan secara teori dan praktek di sekolah, serta peraktek lapangan. Peserta diklat yang akan melaksanakan prakerin harus memenuhi standar kemampuan kerja dengan demikian agar peserta diklat mempunyai kemapuan yang sesuai hendaknya dibekali dengan persiapan dalam segi pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Tujuan penelitian yaitu mengetahui ada tidaknya kontribusi kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup terhadap kesiapan prakerin pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel. Metode penelitian yaitu deskriptif dengan responden peserta diklat tingkat II program keahlian restoran jasa boga SMK Negeri 9 Bandung. Sample yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Simple Rondom Samping*. Instrumen penelitian menggunakan tes dan angket. Dikarenakan nilai $t_{hitung}>t_{tabel}$, sehingga dapat disimpulkan H_o diterima karena F_{hitung} ada di luar wilayah kritik, jadi hipotesis bahwa model regresi linier. Populasi yang diambil sebanyak 51 responden. Dapat disimpulakan terdapat kontribusi yang positif dan signifikan antara variabel kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup terhadap variabel kesiapan prakerin pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel. Rekomendasi ditujukan kepada peserta diklat agar tetap mempertahankan sehingga pada saat prakerin memberikan yang terbaik bagi diri sendiri dan sekolah.

Kata kunci : *Kontribusi, "Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup", Prakerin, Pembuatan Dessert, Pastry Kitchen Hotel*