

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

Pada BAB IV ini penulis akan membahas hasil penelitian beserta pembahasannya mengenai “Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup Dan Soto (*Prepare And Produce Stock And Soup/Soto*) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* di SMK Negeri 2 Baleendah Bandung oleh Peserta Didik Tingkat III Program Keahlian Restoran”.

A. Analisis Data Penelitian

Hasil penelitian ini berdasarkan angket penelitian yang berjudul “Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* di SMK Negeri 2 Baleendah Bandung”. Analisis pengolahan data berkaitan dengan kemampuan kognitif dibahas secara lengkap dari tabel 4.1 sampai 4.10.

1. Analisis Data Tentang Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berupa Kemampuan Kognitif

Berdasarkan Tabel 4.1 pada halaman 63 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berkaitan dengan pengertian kaldu, masing-masing sebagian besar (84%) responden mengetahui pengertian kaldu yaitu dapat memilih peralatan dan perlengkapan yang sesuai untuk pembuatan kaldu, (81%) responden mengetahui pengertian kaldu yaitu dapat memilih metode pengolahan memasak dalam pembuatan kaldu, (77%) responden mengetahui pengertian kaldu yaitu dapat memilih metode pengolahan makanan memasak dalam pembuatan kaldu. Lebih dari setengahnya responden

(61%) mengetahui pengertian kaldu yaitu dapat mengetahui bahan-bahan pembuatan sup dan soto. Sebagian kecil responden (23%) mengetahui pengertian kaldu yaitu dapat memilih jenis-jenis kaldu yang tepat yang akan digunakan dalam pembuatan sup dan soto.

Tabel 4. 1
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan
dengan Pengertian Kaldu

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
1	a. Saya dapat mengetahui bahan-bahan pembuatan sup dan soto	19	61	12	39	31	100
	b. Saya dapat memilih peralatan dan perlengkapan yang sesuai untuk pembuatan kaldu.	26	84	5	16	31	100
	c. Saya dapat mengetahui sayuran sebagai penambah aroma (<i>bouquette garni</i>) yang ditambahkan ke dalam kaldu sebagai penyedap	25	81	6	19	31	100
	d. Saya dapat memilih jenis-jenis kaldu yang tepat yang akan digunakan dalam pembuatan sup dan soto.	7	23	24	77	31	100
	e. Saya dapat memilih metode pengolahan memasak dalam pembuatan kaldu.	24	77	7	23	31	100
Rata-rata		20	65	11	35	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 1

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 1 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan pengertian kaldu berada pada kriteria cukup (65%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan fungsi kaldu dapat disajikan pada Tabel 4.2

Tabel 4.2
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan
dengan Fungsi Kaldu

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
2	a. Saya dapat memilih bahan dasar dalam pembuatan soto dan sup.	25	81	6	19	31	100
	b. Saya dapat memilih kaldu yang sesuai untuk sup dan soto yang akan dibuat.	19	61	12	39	31	100
	c. Saya dapat memilih bahan penyedap yang dapat ditambahkan pada sup dan soto	18	58	13	42	31	100
	d. Saya dapat memilih cairan yang dapat menimbulkan selera makan.	12	39	19	61	31	100
	e. Saya dapat memilih bahan cairan dalam pembuatan <i>sauce</i> .	24	77	7	23	31	100
Rata-rata		20	63	11	37	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 2

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.2 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan fungsi kaldu, masing-masing sebagian besar (81%) responden mengetahui fungsi kaldu yaitu dapat memilih bahan dasar dalam pembuatan soto dan sup, (77%) responden dapat memilih bahan cairan dalam pembuatan *sauce*. Masing-masing lebih dari setengahnya (61%) responden dapat memilih kaldu yang sesuai untuk sup dan soto yang akan dibuat, (58%) responden dapat memilih bahan penyedap yang dapat ditambahkan pada sup dan soto. Kurang dari setengahnya (39%) responden dapat memilih cairan yang dapat menimbulkan selera makan

Data hasil pengolahan angket no. 2 dapat ditafsirkan bahwa nilai Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and*

Produce Stock and Soup/Soto) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* berkaitan dengan fungsi kaldu berada pada kriteria cukup (63%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan pemahaman tentang bahan untuk pembuatan sup dan soto dapat disajikan pada Tabel 4.3

Tabel 4.3
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Pemahaman
Tentang Bahan untuk Pembuatan Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
3	a. Saya dapat memilih bahan dasar pembuatan sup dan soto yaitu bahan dasarnya kaldu (<i>stock</i>) yang merupakan bahan cair.	12	39	19	61	31	100
	b. Saya dapat memilih bahan pengental untuk pembuatan sup dan soto yaitu terdiri dari <i>roux</i> , <i>puree</i> dari sayuran, susu, <i>cream</i> , kuning telur dan santan.	25	81	6	19	31	100
	c. Saya dapat memilih bahan isi untuk pembuatan sup dan soto yaitu macam-macam sayuran seperti wortel, jagung, jamur, lobak dan bahan pengisi yang berasal dari hewani seperti daging, unggas, ayam dan hasil laut.	7	23	24	77	31	100
	d. Saya dapat memilih bahan pemberi aroma dan rasa seperti lada, garam, dan gula.	23	74	8	26	31	100
	e. Saya dapat memilih bahan pelengkap untuk pembuatan sup dan soto yaitu terdiri dari lontong, lobak, kacang kedelai goreng, emping, kecap, acar mentimun, telur rebus, taoge, irisan kentang, perkedel kentang.	17	55	14	45	31	100
Rata-rata		17	54	14	46	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 3

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.3 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan pemahaman tentang bahan untuk pembuatan sup

dan soto, masing-masing sebagian besar (81%) responden mengetahui bahan untuk pembuatan sup dan soto yaitu dapat memilih bahan pengental untuk pembuatan sup dan soto yaitu terdiri dari *roux*, *puree* dari sayuran, susu, *cream*, kuning telur dan santan, (74%) responden mengetahui bahan untuk pembuatan sup dan soto yaitu dapat memilih bahan pemberi aroma dan rasa seperti lada, garam, dan gula. Lebih dari setengahnya (55%) responden dapat memilih bahan pelengkap untuk pembuatan sup dan soto yaitu terdiri dari lontong, lobak, kacang kedelai goreng, emping, kecap, acar mentimun, telur rebus, taoge, irisan kentang, perkedel kentang. Kurang dari setengahnya (39%) responden mengetahui bahan untuk pembuatan sup dan soto yaitu dapat memilih bahan dasar pembuatan sup dan soto yaitu bahan dasarnya kaldu (*stock*) yang merupakan bahan cair. Sebagian kecil (23%) responden mengetahui bahan untuk pembuatan sup dan soto yaitu dapat memilih bahan isi untuk pembuatan sup dan soto yaitu macam-macam sayuran seperti wortel, jagung, jamur, lobak dan bahan pengisi yang berasal dari hewani seperti daging, unggas, ayam dan hasil laut.

Data hasil pengolahan angket no. 3 dapat ditafsirkan bahwa nilai Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* berkaitan dengan pemahaman tentang bahan untuk pembuatan sup dan soto berada pada kriteria cukup (54%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan pemahaman tentang jenis-jenis kaldu dapat disajikan pada Tabel 4.4

Tabel 4. 4
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Pemahaman
Tentang Jenis-Jenis Kaldu

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
4	a. Saya dapat memilih kaldu putih (<i>white stock</i>) untuk membuat soto Bandung.	23	74	8	26	31	100
	b. Saya dapat memilih kaldu ayam untuk membuat <i>chicken soup</i> .	22	71	9	29	31	100
	c. Saya dapat memilih kaldu sapi muda untuk membuat <i>consomme royal</i> .	16	52	15	48	31	100
	d. Saya dapat memilih kaldu coklat (<i>brown stock</i>) untuk membuat <i>brown soup</i> .	20	65	11	35	31	100
	e. Saya dapat memilih kaldu ikan untuk membuat <i>fish chowder</i> .	18	58	13	42	31	100
Rata-rata		20	64	11	36	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 4

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.4 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan pemahaman tentang jenis-jenis kaldu, masing-masing lebih dari setengahnya (74%) responden mengetahui jenis-jenis kaldu yaitu dapat memilih kaldu putih (*white stock*) untuk membuat soto Bandung, (71%) responden mengetahui memilih kaldu ayam untuk membuat *chicken soup*, (65%) responden mengetahui memilih kaldu coklat (*brown stock*) untuk membuat *brown soup*, (58%) responden mengetahui dapat memilih kaldu ikan untuk membuat *fish chowder*, (52%) responden mengetahui memilih kaldu sapi muda untuk membuat *consomme royal*.

Data hasil pengolahan angket no. 4 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan pemahaman tentang jenis-jenis kaldu berada pada kriteria cukup (64%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan dengan penerapan metode pengolahan makanan dapat disajikan pada Tabel 4.5

Tabel 4. 5
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Penerapan
Metode Pengolahan Makanan

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
5	a. Saya dapat menyesuaikan pembuatan <i>clear vegetable soup</i> dengan menggunakan teknik <i>boilling</i>	8	26	23	74	31	100
	b. Saya dapat menyesuaikan pembuatan <i>consomme royal</i> dengan menggunakan teknik <i>poaching</i> .	17	55	14	45	31	100
	c. Saya dapat menyesuaikan pembuatan kaldu dan saus dengan menggunakan teknik <i>braising</i> .	6	19	25	81	31	100
	d. Saya dapat menyesuaikan pembuatan <i>mixed vegetable soup</i> dengan menggunakan teknik <i>blanching</i> .	4	13	27	87	31	100
	e. Saya dapat menyesuaikan pembuatan <i>zupa-zupa soup</i> dengan menggunakan teknik <i>baking</i> .	20	65	11	35	31	100
Rata-rata		11	35	20	65	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 5

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.5 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan penerapan metode pengolahan memasak, masing-masing lebih dari setengahnya (65%) responden dapat menyesuaikan pembuatan *zupa-zupa soup* dengan menggunakan teknik *baking*, (55%) responden dapat menyesuaikan pembuatan *consomme royal* dengan menggunakan teknik *poaching*. Masing-masing kurang dari setengahnya (26%) responden mengetahui penerapan metode pengolahan memasak yaitu dapat menyesuaikan pembuatan *clear vegetable soup* dengan menggunakan teknik *boilling*, (19%) responden

dapat menyesuaikan pembuatan kaldu dan saus dengan menggunakan teknik *braising*, (13%) responden dapat menyesuaikan pembuatan *mixed vegetable soup* dengan menggunakan teknik *blanching*.

Data hasil pengolahan angket no. 5 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan penerapan metode pengolahan memasak berada pada kriteria kurang (35%).

Berdasarkan Tabel 4.6 pada halaman 75, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan penerapan syarat-syarat pembuatan *garnish* untuk sup dan soto, sebagian besar (81%) responden dapat menentukan bahan yang dipakai yaitu bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat dan bersih, (71%) responden dapat menentukan hiasan yang bagus, rapi, indah dan mempesona untuk penyajian sup dan soto. Lebih dari setengahnya (55%) responden dapat menentukan variasi warna hiasan pada sup dan soto agar terlihat lebih menarik. Kurang dari setengahnya (42%) responden dapat menentukan jenis hiasan sesuai dengan sup dan soto yang dibuat. Sebagian kecil (23%) responden dapat menentukan besar proporsi hiasan dengan hidangan sup dan soto yang akan dihias dengan perbandingan 10:1.

Tabel 4. 6
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Penerapan Syarat-Syarat
Pembuatan *Garnish* untuk Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
6	a. Saya dapat menentukan bahan yang dipakai yaitu bahan yang segar, dapat dimakan, tidak berulat dan bersih.	25	81	6	19	31	100
	b. Saya dapat menentukan jenis hiasan sesuai dengan sup dan soto yang dibuat.	13	42	18	58	31	100
	c. Saya dapat menentukan variasi warna hiasan pada sup dan soto agar terlihat lebih menarik.	17	55	14	45	31	100
	d. Saya dapat menentukan hiasan yang bagus, rapi, indah dan mempesona untuk penyajian sup dan soto.	22	71	9	29	31	100
	e. Saya dapat menentukan besar proporsi hiasan dengan hidangan sup dan soto yang akan dihias dengan perbandingan 10:1	7	23	24	77	31	100
Rata-rata		17	54	14	46	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 6

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 6 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan penerapan syarat-syarat pembuatan *garnish* untuk sup dan soto berada pada kriteria cukup (54%).

Berdasarkan Tabel 4.7 pada halaman 71, terdapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan mempertahankan konsistensi sup agar tetap dalam keadaan cair, masing-masing lebih dari setengahnya (52%) responden dapat menggunakan kaldu (*stock*) sedikit demi sedikit dan dapat menggunakan susu cair ke dalam sup. Masing-masing kurang dari setengahnya

(48%) responden dapat membiarkan sup di atas api kecil sampai mendidih, (42%) responden dapat menambahkan air mendidih ke dalam sup kemudian diberi lada dan garam. Sebagian kecil (19%) responden dapat menambahkan *cream* ke dalam sup.

Tabel 4. 7
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Mempertahankan
Konsistensi Sup agar Tetap dalam Keadaan Cair

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
7	a. Saya dapat menggunakan kaldu (<i>stock</i>) sedikit demi sedikit.	16	52	15	48	31	100
	b. Saya dapat membiarkan sup di atas api kecil sampai mendidih.	15	48	16	52	31	100
	c. Saya dapat menambahkan air mendidih ke dalam sup kemudian diberi lada dan garam.	13	42	18	58	31	100
	d. Saya dapat menggunakan susu cair ke dalam sup.	16	52	15	48	31	100
	e. Saya dapat menambahkan <i>cream</i> ke dalam sup.	6	19	25	81	31	100
Rata-rata		13	43	18	57	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 7

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 7 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan mempertahankan konsistensi sup agar tetap dalam keadaan cair berada pada kriteria kurang (42%).

Berdasarkan Tabel 4.8 pada halaman 72, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan urutan langkah kerja dalam proses pembuatan kaldu putih (*white stock*), masing-masing lebih dari

setengahnya (68%) responden dapat mengatur pemasakan dengan menggunakan api kecil (*simmer*), apabila bahan dasarnya tulang sapi, maka waktu perebusan selama 4 jam, (65%) responden dapat menyusun langkah kerja dalam menyiapkan daging ayam dengan cara dicuci bersih, dipotong-potong kemudian masukan dalam *stock pot* yang telah di isi air mendidih, (61%) responden dapat menyusun bumbu *bouequette garni* yang terdiri dari batang bawang daun, seledri segar, *bay leaf*, peterseli, *thyme*, lada hitam. Kurang dari setengahnya (42%) responden dapat menyusun bumbu *mirepoix* yang terdiri dari bawang bombay, wortel, batang seledri dan dapat mengatur jumlah ikan yang dimasak kurang lebih 20 menit kemudian saring ke dalam *stock pot*.

Tabel 4.8
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Urutan Langkah Kerja
dalam Proses Pembuatan Kaldu Putih (*White Stock*)

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
8	a. Saya dapat menyusun langkah kerja dalam menyiapkan daging ayam dengan cara dicuci bersih, dipotong-potong kemudian masukan dalam <i>stock pot</i> yang telah di isi air mendidih.	20	65	11	35	31	100
	b. Saya dapat menyusun bumbu <i>mirepoix</i> yang terdiri dari bawang bombay, wortel, batang seledri	13	42	18	58	31	100
	c. Saya dapat menyusun bumbu <i>bouequette garni</i> yang terdiri dari batang bawang daun, seledri segar, <i>bay leaf</i> , peterseli, <i>thyme</i> , lada hitam.	19	61	12	39	31	100
	d. Saya dapat mengatur pemasakan dengan menggunakan api kecil (<i>simmer</i>), apabila bahan dasarnya tulang sapi, maka waktu perebusan selama 4 jam.	21	68	10	32	31	100
	e. Saya dapat mengatur jumlah ikan yang dimasak kurang lebih 20 menit kemudian saring ke dalam <i>stock pot</i> .	13	42	18	58	31	100
Rata-rata		17	56	14	44	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 8

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 8 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan urutan langkah kerja dalam proses pembuatan kaldu putih (*white stock*) berada pada kriteria cukup (55%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan pengetahuan mengklasifikasikan sup dapat disajikan pada Tabel 4.9

Tabel 4. 9
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Mengklasifikasikan Sup

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
9	a. Saya dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari sup cair (<i>Thin Soup/Clear Soup</i>)	18	58	13	42	31	100
	b. Saya dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari sup kental (<i>Thick Soup</i>)	11	35	20	65	31	100
	c. Saya dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari <i>brown soup</i>	17	55	14	45	31	100
	d. Saya dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari sup istimewa (<i>National/Special Soup</i>)	14	45	17	55	31	100
	e. Saya dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari <i>soup made from fruit</i>	19	61	12	39	31	100
Rata-rata		16	51	15	49	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 9

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.9 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan pengetahuan mengklasifikasikan sup, masing-masing lebih dari setengahnya (61%) responden dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari *soup made from fruit*, (58%) responden dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari sup cair (*Thin Soup/Clear Soup*), (55%) responden dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari *brown soup*. Masing-masing kurang dari

setengahnya (45%) responden dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari sup istimewa (*National/ Special Soup*), (35%) responden dapat mengklasifikasikan sup terdiri dari sup kental (*Thick Soup*).

Data hasil pengolahan angket no. 9 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan pengetahuan mengklasifikasikan sup berada pada kriteria cukup (50%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan dengan penilaian produk soto yang baik dapat disajikan pada Tabel 4.10

Tabel 4. 10
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Penilaian
Produk Soto yang Baik

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
10	a. Saya dapat menilai Soto Bandung yang baik yaitu berwarna bening dan tidak bersantan.	7	23	24	77	31	100
	b. Saya dapat menilai Soto Sadang yang baik yaitu bersantan dan warnanya kuning.	12	39	19	61	31	100
	c. Saya dapat menilai Soto Betawi yang baik yaitu bersantan kental, warnanya putih.	25	81	6	19	31	100
	d. Saya dapat menilai Soto Madura yang baik yaitu bersantan kental, warnanya kuning	21	68	10	32	31	100
	e. Saya dapat menilai Soto Padang yang baik yaitu tidak bersantan, warnanya bening.	16	52	15	48	31	100
Rata-rata		16	53	15	47	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 10

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.10 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and*

Soup/Soto) berkaitan dengan penilaian produk soto yang baik, sebagian besar (81%) responden dapat menilai Soto Betawi yang baik yaitu bersantan kental, warnanya putih. Masing-masing lebih dari setengahnya (68%) responden dapat menilai Soto Madura yang baik yaitu bersantan kental, warnanya kuning, (52%) responden dapat menilai Soto Padang yang baik yaitu tidak bersantan, warnanya bening. Kurang dari setengahnya (39%) responden dapat menilai Soto Sadang yang baik yaitu bersantan dan warnanya kuning. Sebagian kecil (23%) responden dapat menilai Soto Bandung yang baik yaitu berwarna bening dan tidak bersantan.

Data hasil pengolahan angket no. 10 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan penilaian produk soto yang baik berada pada kriteria cukup (52%).

Hasil penelitian ini berdasarkan angket penelitian yang berjudul “Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* di SMK Negeri 2 Baleendah Bandung”. Analisis pengolahan data berkaitan dengan kemampuan afektif dibahas secara lengkap dari Tabel 4.11 sampai 4.20

2. Analisis Data Tentang Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berupa Kemampuan Afektif

Berdasarkan Tabel 4.11 pada halaman 81, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan prinsip-prinsip pembuatan kaldu (*stock*), masing-masing lebih dari setengahnya (71%) responden dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu mempergunakan peralatan yang

bersih, (65%) responden dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu sebaiknya kaldu direbus dengan menggunakan api kecil. Kurang dari setengahnya (32%) responden dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu mempergunakan bahan yang segar. Masing-masing sebagian kecil (10%) responden dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu setelah kaldu jadi sebaiknya kaldu disaring dengan menggunakan kain kassa, (3%) responden dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu potongan tulang sapi sebaiknya kecil.

Tabel 4. 11
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Prinsip-Prinsip
Pembuatan Kaldu (*Stock*)

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
11	a. Saya dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu mempergunakan peralatan yang bersih.	22	71	9	29	31	100
	b. Saya dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu mempergunakan bahan yang segar.	10	32	21	68	31	100
	c. Saya dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu setelah kaldu jadi sebaiknya kaldu disaring dengan menggunakan kain kassa.	3	10	28	90	31	100
	d. Saya dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu potongan tulang sapi sebaiknya kecil.	1	3	30	97	31	100
	e. Saya dapat mengikuti prinsip-prinsip pembuatan kaldu yaitu sebaiknya kaldu direbus dengan menggunakan api kecil.	20	65	11	35	31	100
Rata-rata		11	36	20	64	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 11

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 11 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce*

Stock and Soup/Soto) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan prinsip-prinsip pembuatan kaldu (*stock*) berada pada kriteria kurang (36%).

Berdasarkan Tabel 4.12 pada halaman 78, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan sikap ketelitian dalam membuat hidangan sup dan soto pada praktikum Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto, masing-masing lebih dari setengahnya (71%) responden dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran daun tampak segar, (61%) responden dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran tidak layu, kering atau terdapat bekas hama, (55%) responden dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran tidak diselubungi oleh tanah/kotoran atau memar bekas benturan. Kurang dari setengahnya (48%) responden dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran berbiji atau kacang-kacangan tampak penuh berisi, mudah patah bijinya belum tampak jelas. Sebagian kecil (13%) responden dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran tampak bersih.

Tabel 4. 12
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Sikap Ketelitian dalam
Membuat Hidangan Sup dan Soto Pada Praktikum Penyiapan dan
Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
12	a. Saya dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran tampak bersih	4	13	27	87	31	100
	b. Saya dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran tidak diselubungi oleh tanah/kotoran atau memar bekas benturan.	17	55	14	45	31	100
	c. Saya dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran daun tampak segar.	22	71	9	29	31	100
	d. Saya dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran tidak layu, kering atau terdapat bekas hama.	19	61	12	39	31	100
	e. Saya dengan teliti dapat memilih sayuran yang berkualitas baik yaitu sayuran berbiji atau kacang-kacangan tampak penuh berisi, mudah patah bijinya belum tampak jelas.	15	48	16	52	31	100
Rata-rata		15	49	16	51	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 12

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 12 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan sikap ketelitian dalam membuat hidangan sup dan soto pada praktikum Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berada pada kriteria kurang (49%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan sikap ketelitian dalam menyimpan sayuran untuk praktikum penyiapan dan pengolahan kaldu, sup dan soto dapat disajikan pada Tabel 4.13

Tabel 4. 13
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Sikap Ketelitian dalam
Menyimpan Sayuran untuk Praktikum Penyiapan dan
Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
13	a. Saya dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu temperatur ruangan sebaiknya sejuk mempunyai suhu yang berkisar antara 5°-10°C.	13	42	18	58	31	100
	b. Saya dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu <i>green vegetables</i> membutuhkan pengantian udara yang teratur dan baik.	17	55	14	45	31	100
	c. Saya dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu menyimpannya dalam kerajang yang berlubang-lubang.	18	58	13	42	31	100
	d. Saya dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu <i>root vegetables</i> seperti sayuran akar, umbi dan umbi lapis sebaiknya disimpan di tempat terbuka pada temperatur 10°-15°C	18	58	13	42	31	100
	e. Saya dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu sayuran disimpan tidak dalam keadaan terbungkus.	24	77	7	23	31	100
Rata-rata		18	58	13	42	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 13

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.13 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan sikap ketelitian dalam menyimpan sayuran untuk praktikum Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto, sebagian besar (77%) responden dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu sayuran disimpan tidak dalam keadaan terbungkus. Masing-masing lebih dari setengahnya (58%) responden dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu menyimpannya dalam kerajang yang berlubang-lubang dan dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu *root vegetables* seperti sayuran akar, umbi dan umbi lapis sebaiknya disimpan di

tempat terbuka pada temperatur 10°-15°C. Kurang dari setengahnya (42%) responden dengan teliti dapat menyimpan sayuran yaitu temperatur ruangan sebaiknya sejuk mempunyai suhu yang berkisar antara 5°-10°C.

Data hasil pengolahan angket no. 13 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan sikap ketelitian dalam menyimpan sayuran untuk praktikum Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berada pada kriteria cukup (58%).

Berdasarkan Tabel 4.14 pada halaman 86, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan sikap sanitasi saat praktikum, masing-masing sebagian besar (87%) responden dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu dengan menggunakan bahan dan campuran bahan yang sesuai dan benar, (81%) responden dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu penyediaan dan penyimpanan makanan harus di tempat yang aman dari pencemaran, (77%) responden dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu dengan menggunakan bahan makanan dan minuman yang bersih, segar, dan sehat. mengetahui pengertian kaldu yaitu dapat memilih metode pengolahan makanan memasak dalam pembuatan kaldu. Lebih dari setengahnya (52%) responden dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu dengan menggunakan pembuatan hidangan yang sesuai dengan standar *processing*, dan dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu peralatan dan perlengkapan yang bersih.

Tabel 4. 14
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan
Sikap Sanitasi Saat Praktikum

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
14	a. Saya dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu dengan menggunakan bahan makanan dan minuman yang bersih, segar, dan sehat.	24	77	7	23	31	100
	b. Saya dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu dengan menggunakan bahan dan campuran bahan yang sesuai dan benar.	27	87	4	13	31	100
	c. Saya dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu dengan menggunakan pembuatan hidangan yang sesuai dengan standar <i>processing</i>	16	52	15	48	31	100
	d. Saya dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu penyediaan dan penyimpanan makanan harus di tempat yang aman dari pencemaran.	25	81	6	19	31	100
	e. Saya dapat mengelola sanitasi saat praktikum yaitu peralatan dan perlengkapan yang bersih.	16	52	15	48	31	100
Rata-rata		22	69	9	31	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 14

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 14 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan sikap sanitasi saat praktikum berada pada kriteria cukup (69%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan sikap tanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum dapat disajikan pada Tabel 4.15

Tabel 4. 15
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Sikap Tanggung Jawab
dalam Kebersihan Pribadi Pada Pelaksanaan Praktikum

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
15	a. Saya dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum yaitu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan.	11	35	20	65	31	100
	b. Saya dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum yaitu tidak meraba hidung pada saat praktikum berlangsung.	26	84	5	16	31	100
	c. Saya dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum tidak menyentuh hidangan menggunakan tangan.	5	16	26	84	31	100
	d. Saya dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum yaitu tidak menggaruk kepala saat praktikum dan memakai topi kerja	9	29	22	71	31	100
	e. Saya dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum yaitu mengenakan pakaian dapur yang bersih.	24	77	7	23	31	100
Rata-rata		15	48	16	52	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 15

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.15 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan sikap tanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum, masing-masing sebagian besar (84%) responden dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum yaitu tidak meraba hidung pada saat praktikum berlangsung, (77%) responden dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum yaitu mengenakan pakaian dapur yang bersih. Masing-masing kurang dari setengahnya (35%) responden dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada

pelaksanaan praktikum yaitu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, (29%) responden bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum yaitu tidak menggaruk kepala saat praktikum dan memakai topi kerja. Sebagian kecil (16%) responden dapat bertanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum tidak menyentuh hidangan menggunakan tangan.

Data hasil pengolahan angket no. 15 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan sikap tanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum berada pada kriteria kurang (48%).

Berdasarkan Tabel 4.16 pada halaman 89, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berkaitan dengan fungsi sup dan soto, sebagian besar (84%) responden dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu sebagai hidangan pembuka. Lebih dari setengahnya (61%) responden dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu untuk menetralkan rasa tajam dari hidangan *appetizer* sebelum memasuki hidangan berikutnya. Masing-masing kurang dari setengahnya (45%) responden dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu dalam menu Indonesia, soto merupakan kelengkapan hidangan dan gizi dalam susunan makanan seimbang, (39%) responden dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu untuk membangkitkan selera makan dan dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu sebagai penyerta hidangan utama pada susunan menu Indonesia.

Tabel 4.16
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Fungsi Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
16	a. Saya dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu untuk membangkitkan selera makan.	12	39	19	61	31	100
	b. Saya dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu untuk menetralkan rasa tajam dari hidangan <i>appetizer</i> sebelum memasuki hidangan berikutnya.	19	61	12	39	31	100
	c. Saya dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu dalam menu Indonesia, soto merupakan kelengkapan hidangan dan gizi dalam susunan makanan seimbang.	14	45	17	55	31	100
	d. Saya dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu sebagai hidangan pembuka.	26	84	5	16	31	100
	e. Saya dengan sungguh-sungguh dapat mendiskusikan fungsi sup dan soto yaitu sebagai penyerta hidangan utama pada susunan menu Indonesia	12	39	19	61	31	100
Rata-rata		17	54	14	46	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 16

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 16 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan fungsi sup dan soto berada pada kriteria cukup (54%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan dengan perbedaan dan persamaan soto tiap daerah dapat disajikan pada Tabel 4.17

Tabel 4.17
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan
Perbedaan dan Persamaan Soto Tiap Daerah

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
17	a. Saya dengan sungguh-sungguh dapat memilih kacang kedelai dan emping sebagai pelengkap hidangan Soto Bandung.	18	58	13	42	31	100
	b. Saya dengan sungguh-sungguh dapat memilih acar mentimun sebagai pelengkap hidangan Soto Sadang.	21	68	10	32	31	100
	c. Saya dengan sungguh-sungguh dapat memilih soun dan perkedel kentang sebagai pelengkap hidangan Soto Padang.	19	61	12	39	31	100
	d. Saya dengan sungguh-sungguh dapat memilih taoge dan telur rebus untuk pelengkap hidangan Soto Madura.	21	68	10	32	31	100
	e. Saya dengan sungguh-sungguh dapat memilih emping dan tomat matang sebagai pelengkap hidangan Soto Betawi.	10	32	21	68	31	100
Rata-rata		18	57	13	43	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 17

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.17 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan perbedaan dan persamaan soto tiap daerah, masing-masing lebih dari setengahnya (68%) responden dengan sungguh-sungguh dapat memilih acar mentimun sebagai pelengkap hidangan Soto Sadang dan dengan sungguh-sungguh dapat memilih taoge dan telur rebus untuk pelengkap hidangan Soto Madura, (61%) responden dengan sungguh-sungguh dapat memilih soun dan perkedel kentang sebagai pelengkap hidangan Soto Padang, (58%) responden dengan sungguh-sungguh dapat memilih kacang kedelai dan emping sebagai pelengkap hidangan Soto Bandung. Kurang dari setengahnya (32%) responden

dengan sungguh-sungguh dapat memilih emping dan tomat matang sebagai pelengkap hidangan Soto Betawi.

Data hasil pengolahan angket no. 17 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan perbedaan dan persamaan soto tiap daerah berada pada kriteria cukup (57%).

Berdasarkan Tabel 4.18 pada halaman 87, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berkaitan dengan ketelitian memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto, masing-masing lebih dari setengahnya (71%) responden dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Sadang yaitu nasi putih, tomat matang, emping, sambal, acar mentimun, (58%) responden dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Bandung yaitu lontong, lobak, kacang kedelai goreng, emping, kecap dan cuka, (52%) responden dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Padang yaitu soun, prekedel kentang, jeruk nipis, sambal. Masing-masing kurang dari setengahnya (42%) responden dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Betawi yaitu tomat matang, emping, sambal, kecap manis dan jeruk nipis, (35%) responden dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Madura yaitu lontong, keripik kentang, irisan telur rebus, touge.

Tabel 4.18
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan Ketelitian Memperhatikan
Ketepatan Pelengkap untuk Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
18	a. Saya dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Bandung yaitu lontong, lobak, kacang kedelai goreng, emping, kecap dan cuka.	18	58	13	42	31	100
	b. Saya dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Sadang yaitu nasi putih, tomat matang, emping, sambal, acar mentimun	22	71	9	29	31	100
	c. Saya dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Padang yaitu soun, prekedel kentang, jeruk nipis, sambal.	16	52	15	48	31	100
	d. Saya dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Madura yaitu lontong, keripik kentang, irisan telur rebus, touge	11	35	20	65	31	100
	e. Saya dengan teliti memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto Betawi yaitu tomat matang, emping, sambal, kecap manis dan jeruk nipis.	13	42	18	58	31	100
Rata-rata		16	51	15	49	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 18

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 18 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan ketelitian memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto berada pada kriteria cukup (51%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan dengan sikap ketelitian dalam menyiapkan perlengkapan pakaian kerja dapat disajikan pada Tabel 4.19

Tabel 4. 19
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Sikap Ketelitian dalam
Menyiapkan Perlengkapan Pakaian Kerja

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
19	a. Saya dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan pakaian kerja yang bersih	16	52	15	48	31	100
	b. Saya dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan epron (celemek) yang bersih.	13	42	18	58	31	100
	c. Saya dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan <i>salt</i> kerja yang bersih	20	65	11	35	31	100
	d. Saya dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan topi kerja yang bersih bagi yang tidak berkerudung.	13	42	18	58	31	100
	e. Saya dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan celana panjang yang bersih.	22	71	9	29	31	100
Rata-rata		17	54	14	46	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 19

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.19 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berkaitan dengan sikap ketelitian dalam menyiapkan perlengkapan pakaian kerja, masing-masing lebih dari setengahnya (71%) responden dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan celana panjang yang bersih, (65%) responden dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan *salt* kerja yang bersih, (52%) responden dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan pakaian kerja yang bersih. Kurang dari setengahnya (42%) responden dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan epron (celemek) yang bersih dan dengan sungguh-sungguh dapat menyiapkan topi kerja yang bersih bagi yang tidak berkerudung.

Data hasil pengolahan angket no. 19 dapat ditafsirkan bahwa nilai Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan

ketelitian dalam menyiapkan perlengkapan pakaian kerja berada pada kriteria cukup (54%).

Berdasarkan Tabel 4.20 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan kaldu, sup dan soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan penilaian *consomme soup*, lebih dari setengahnya (65%) responden dapat menilai dengan teliti *consomme soup* yaitu warnanya jernih, (55%) responden dapat menilai dengan teliti *consomme soup* yaitu mempunyai rasa gurih dan beraroma tinggi. Kurang dari setengahnya (48%) responden dapat menilai dengan teliti *consomme soup* yaitu teksturnya cair, (29%) responden dapat menilai dengan teliti *consomme soup* yaitu kuahnya berwarna coklat pekat seperti teh, (26%) responden dapat menilai dengan teliti *consomme soup* yaitu teksturnya kental.

Tabel 4.20
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Sikap
Penilaian *Consomme Soup*

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
20	a. Saya dapat menilai dengan teliti <i>consomme soup</i> yaitu kuahnya berwarna coklat pekat seperti teh.	9	29	22	71	31	100
	b. Saya dapat menilai dengan teliti <i>consomme soup</i> yaitu mempunyai rasa gurih dan beraroma tinggi.	17	55	14	45	31	100
	c. Saya dapat menilai dengan teliti <i>consomme soup</i> yaitu teksturnya cair.	15	48	16	52	31	100
	d. Saya dapat menilai dengan teliti <i>consomme soup</i> yaitu warnanya jernih	20	65	11	35	31	100
	e. Saya dapat menilai dengan teliti <i>consomme soup</i> yaitu teksturnya kental.	8	26	23	74	31	100
Rata-rata		14	45	17	55	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 20

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 20 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan sikap penilaian *consomme soup* berada pada kriteria kurang (45%).

Hasil penelitian ini berdasarkan angket penelitian yang berjudul “Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* di SMK Negeri 2 Baleendah Bandung”. Analisis pengolahan data berkaitan dengan kemampuan Psikomotor dibahas secara lengkap dari tabel 4.21 sampai 4.30

3. Analisis Data Tentang Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berupa Kemampuan Psikomotor

Berdasarkan Tabel 4.21 pada halaman 91, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan keterampilan dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk membuat sup dan soto, sebagian besar (74%) responden terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu bila disentuh tidak lengket. Masing-masing lebih dari setengahnya (61%) responden terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu warnanya merah segar, (58%) responden terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu berserat halus. Masing-masing kurang dari setengahnya (48%) responden terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu tidak berbau busuk, (39%) responden terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu teksturnya kenyal.

Tabel 4.21
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Keterampilan dalam
Memilih Daging yang Berkualitas Baik untuk Membuat Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
21	a. Saya terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu tidak berbau busuk.	15	48	16	52	31	100
	b. Saya terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu warnanya merah segar.	19	61	12	39	31	100
	c. Saya terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu teksturnya kenyal	12	39	19	61	31	100
	d. Saya terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu berserat halus.	18	58	13	42	31	100
	e. Saya terampil dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk sup dan soto yaitu bila disentuh tidak lengket.	23	74	8	26	31	100
Rata-rata		17	56	14	44	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 21

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 21 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan keterampilan dalam memilih daging yang berkualitas baik untuk membuat sup dan soto pemahaman tentang jenis-jenis kaldu berada pada kriteria cukup (56%).

Manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* dengan keterampilan teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*) pada metode pengolahan makanan dapat disajikan pada Tabel 4.22

Tabel 4. 22
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Keterampilan
Teknik Memasak Panas Basah (*Moist Heat Cooking*) Pada
Metode Pengolahan Makanan

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
22	a. Saya terampil dalam memasak panas basah (<i>moist heat cooking</i>) yaitu teknik <i>boiling</i> .	10	32	21	68	31	100
	b. Saya terampil dalam memasak panas basah (<i>moist heat cooking</i>) yaitu teknik <i>simmering</i> .	18	58	13	42	31	100
	c. Saya terampil dalam memasak panas basah (<i>moist heat cooking</i>) yaitu teknik <i>poaching</i> .	22	71	9	29	31	100
	d. Saya terampil dalam memasak panas basah (<i>moist heat cooking</i>) yaitu teknik <i>stewing</i> .	14	45	17	55	31	100
	e. Saya terampil dalam memasak panas basah (<i>moist heat cooking</i>) yaitu teknik <i>braising</i> .	17	55	14	45	31	100
Rata-rata		16	52	15	48	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 22

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.22 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan keterampilan memasak panas basah (*moist heat cooking*) pada metode pengolahan makanan, masing-masing lebih dari setengahnya (71%) responden terampil dalam memasak panas basah (*moist heat cooking*) yaitu teknik *poaching*, (58%) responden terampil dalam teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*) yaitu teknik *simmering*, (55%) responden terampil dalam memasak panas basah (*moist heat cooking*) yaitu teknik *braising*. Kurang dari setengahnya (45%) responden terampil dalam memasak panas basah (*moist heat cooking*) yaitu teknik *stewing*, (32%) responden terampil dalam memasak panas basah (*moist heat cooking*) yaitu teknik *boiling*.

Data hasil pengolahan angket no. 22 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan keterampilan teknik memasak panas basah (*moist heat cooking*) pada metode pengolahan makanan berada pada kriteria cukup (52%).

Berdasarkan Tabel 4.23 pada halaman 94, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan kaldu, sup dan soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan peralatan dan perlengkapan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto, lebih dari setengahnya (71%) responden terampil mempersiapkan alat persiapan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu timbangan, gelas ukur, *stock pot*, *conical strainer*, pisau, *sauce pot*. Masing-masing sebagian kecil (23%) responden terampil mempersiapkan alat pengolahan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu *frying spatula*, kompor, wajan, panci, (13%) responden terampil mempersiapkan alat persiapan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu wajan, kompor, dan *Soup Cup and Soucer*, (6%) responden terampil mempersiapkan alat penyajian untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu *Soup Cup and Soucer*, piring, sendok dan garpu, (3%) responden terampil mempersiapkan alat penyajian untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu timbangan, gelas ukur, *stock pot*, *conical strainer*, pisau, *sauce pot*.

Tabel 4. 23
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Peralatan dan
Perlengkapan untuk Pembuatan Kaldu, Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
23	a. Saya terampil mempersiapkan alat persiapan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu timbangan, gelas ukur, <i>stock pot</i> , <i>conical strainer</i> , pisau, <i>sauce pot</i> .	22	71	9	29	31	100
	b. Saya terampil mempersiapkan alat pengolahan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu <i>frying spatula</i> , kompor, wajan, panci.	7	23	24	77	31	100
	c. Saya terampil mempersiapkan alat persiapan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu wajan, kompor, dan <i>Soup Cup and Soucer</i> .	4	13	27	87	31	100
	d. Saya terampil mempersiapkan alat penyajian untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu <i>Soup Cup and Soucer</i> , piring, sendok dan garpu.	2	6	29	94	31	100
	e. Saya terampil mempersiapkan alat penyajian untuk pembuatan kaldu, sup dan soto yaitu timbangan, gelas ukur, <i>stock pot</i> , <i>conical strainer</i> , pisau, <i>sauce pot</i> .	1	3	30	97	31	100
Rata-rata		7	23	24	77	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 23

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 23 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan peralatan dan perlengkapan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto pada kriteria sangat kurang (23%).

Berdasarkan Tabel 4.24 pada halaman 95, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berkaitan dengan keterampilan membuat macam-macam sup, sebagian besar (81%) responden terampil membuat sup seperti *chicken broth* yang mempunyai tekstur kental.

Masing-masing lebih dari setengahnya (68%) responden terampil membuat sup seperti *minestrone soup* yang mempunyai tekstur cair, (52%) responden terampil membuat sup seperti *chicken cream soup* yang mempunyai tekstur kental. Masing-masing kurang dari setengahnya (48%) responden terampil membuat sup seperti *gazpacho soup* yang mempunyai tekstur kental, (39%) responden Saya terampil membuat sup seperti *fish chowder* yang mempunyai tekstur cair

Tabel 4. 24
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Keterampilan
Membuat Macam-macam Sup

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
24	a. Saya terampil membuat sup seperti <i>chicken broth</i> yang mempunyai tekstur kental.	25	81	6	19	31	100
	b. Saya terampil membuat sup seperti <i>minestrone soup</i> yang mempunyai tekstur cair.	21	68	10	32	31	100
	c. Saya terampil membuat sup seperti <i>gazpacho soup</i> yang mempunyai tekstur kental.	15	48	16	52	31	100
	d. Saya terampil membuat sup seperti <i>fish chowder</i> yang mempunyai tekstur cair.	12	39	19	61	31	100
	e. Saya terampil membuat sup seperti <i>chicken cream soup</i> yang mempunyai tekstur kental.	16	52	15	48	31	100
Rata-rata		18	57	13	43	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 24

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 24 dapat ditafsirkan bahwa nilai Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan keterampilan membuat macam-macam sup pada kriteria cukup (57%).

Berdasarkan Tabel 4.25 yang terdapat pada halaman 101 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto

(*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan pengolahan kaldu, sup dan soto, masing-masing lebih dari setengahnya (61%) responden dapat mempraktekkan proses pembuatan kaldu coklat (*brown stock*) yaitu tulang atau daging (sapi, ayam, kambing, ikan) yang telah dibakar sampai gosong, lalu diberi air dan masukan *mirepoix* dan *bouquette garni*, (52%) responden dapat mempraktekkan proses pembuatan kaldu ayam yaitu kaldu yang dibuat dari tulang ayam, sayap, kepala, kaki dan bagian dalam (*giblet*). Tulang tersebut dimasak hingga air mendidih kemudian di cuci dan dididihkan kembali selama 1 jam (*simmering*) serta masukan sayuran penyedap. Masing-masing kurang dari setengahnya (48%) responden dapat mempraktekkan proses pembuatan *veloute soup* yaitu sup kental yang terbuat dari bahan dasar *white roux* dicairkan dengan *stock* kemudian disaring, ditambahkan irisan kuning telur dan *cream*, (42%) responden dapat mempraktekkan proses pembuatan kaldu sapi muda yaitu proses pembuatannya sama dengan kaldu ayam, tetapi tulang yang digunakan adalah tulang sapi muda dan lama merebusnya antara 5 sampai 6 jam, (32%) responden dapat mempraktekkan proses pembuatan *consomme* yaitu sup ini dibuat dari *beef stock*, *chicken stock* atau *game stock* yang dijernihkan dengan daging cincang dan putih telur kemudian diberi isi.

Tabel 4.25
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan
Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
25	a. Saya dapat mempraktekkan proses pembuatan kaldu ayam yaitu kaldu yang dibuat dari tulang ayam, sayap, kepala, kaki dan bagian dalam (<i>giblet</i>). Tulang tersebut dimasak hingga air mendidih kemudian di cuci dan dididihkan kembali selama 1 jam (<i>simmering</i>) serta masukan sayuran penyedap	16	52	15	48	31	100
	b. Saya dapat mempraktekkan proses pembuatan kaldu sapi muda yaitu proses pembuatannya sama dengan kaldu ayam, tetapi tulang yang digunakan adalah tulang sapi muda dan lama merebusnya antara 5 sampai 6 jam.	13	42	18	58	31	100
	c. Saya dapat mempraktekkan proses pembuatan <i>consomme</i> yaitu sup ini dibuat dari <i>beef stock</i> , <i>chicken stock</i> atau <i>game stock</i> yang dijernihkan dengan daging cincang dan putih telur kemudian diberi isi.	10	32	21	68	31	100
	d. Saya dapat mempraktekkan proses pembuatan <i>veloute soup</i> yaitu sup kental yang terbuat dari bahan dasar <i>white roux</i> dicairkan dengan <i>stock</i> kemudian disaring, ditambahkan irisan kuning telur dan <i>cream</i> .	15	48	16	52	31	100
	e. Saya dapat mempraktekkan proses pembuatan kaldu coklat (<i>brown stock</i>) yaitu tulang atau daging (sapi, ayam, kambing, ikan) yang telah dibakar sampai gosong, lalu diberi air dan masukan <i>mirepoix</i> dan <i>bouquette garni</i> .	19	61	12	39	31	100
Rata-rata		16	47	15	53	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 25

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 25 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan pengolahan kaldu, sup dan soto berada pada kriteria kurang (47%).

Berdasarkan Tabel 4.26 pada halaman 98, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan kaldu, sup dan soto (*Prepare and*

Produce Stock and Soup/Soto) berkaitan dengan keterampilan menggunakan teknik pengolahan memasak Panas Kering (*Dry Heat Cooking*), masing-masing lebih dari setengahnya (71%) responden terampil menggunakan teknik memasak *shallow frying* dalam pembuatan *bouquetiere vegetable*, (61%) responden terampil menggunakan teknik memasak *grilling* dalam pembuatan sate, (55%) responden terampil menggunakan teknik memasak *deep fat frying* dalam pembuatan *french fried potatoes*. Masing-masing kurang dari setengahnya (48%) responden terampil menggunakan teknik memasak *baking* dalam pembuatan *zupa-zupa soup*, (39%) responden terampil menggunakan teknik memasak *roasting* dalam pembuatan kaldu sapi.

Tabel 4.26
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Keterampilan
Menggunakan Teknik Pengolahan Memasak Panas
Kering (*Dry Heat Cooking*)

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
26	a. Saya terampil menggunakan teknik memasak <i>grilling</i> dalam pembuatan sate	19	61	12	39	31	100
	b. Saya terampil menggunakan teknik memasak <i>baking</i> dalam pembuatan <i>zupa-zupa soup</i>	15	48	16	52	31	100
	c. Saya terampil menggunakan teknik memasak <i>roasting</i> dalam pembuatan kaldu sapi.	12	39	19	61	31	100
	d. Saya terampil menggunakan teknik memasak <i>shallow frying</i> dalam pembuatan <i>bouquetiere vegetable</i> .	22	71	9	29	31	100
	e. Saya terampil menggunakan teknik memasak <i>deep fat frying</i> dalam pembuatan <i>french fried potatoes</i>	17	55	14	45	31	100
Rata-rata		17	54	13	46	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 26

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 26 dapat ditafsirkan bahwa nilai manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan

keterampilan menggunakan teknik pengolahan memasak Panas Kering (*Dry Heat Cooking*) berada pada kriteria cukup (54%).

Berdasarkan Tabel 4.27 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan keterampilan pembuatan *garnish* (hiasan), sebagian besar (87%) responden terampil membuat hiasan dari daun bawang untuk hidangan soto Padang. Lebih dari setengahnya (74%) responden terampil membuat *croutons* untuk hidangan *chicken broth*, (58%) responden terampil membuat hiasan mawar untuk hidangan soto Jakarta. Kurang dari setengahnya (32%) responden terampil membuat hiasan kepiting dari lobak untuk hidangan soto Bandung, (26%) responden terampil membuat hiasan dari tomat cerry untuk hidangan soto Madura.

Tabel 4. 27
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Keterampilan
Pembuatan *Garnish* (Hiasan)

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
27	a. Saya terampil membuat hiasan kepiting dari lobak untuk hidangan soto Bandung.	10	32	21	68	31	100
	b. Saya terampil membuat hiasan dari tomat cerry untuk hidangan soto Madura.	8	26	23	74	31	100
	c. Saya terampil membuat hiasan dari daun bawang untuk hidangan soto Padang.	27	87	4	13	31	100
	d. Saya terampil membuat hiasan mawar untuk hidangan soto Jakarta.	18	58	13	42	31	100
	e. Saya terampil membuat <i>croutons</i> untuk hidangan <i>chicken broth</i> .	23	74	8	26	31	100
Rata-rata		17	55	13	45	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 27

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 27 dapat ditafsirkan bahwa nilai Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan pemahaman tentang jenis-jenis kaldu pada kriteria cukup (55%).

Berdasarkan Tabel 4.28 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berkaitan dengan teknik penyajian sup dan soto, masing-masing sebagian besar (81%) responden terampil menggunakan *soup cup and soucer* untuk penyajian *gaspazcho soup*, (77%) responden terampil menggunakan *soup cup and soucer* untuk penyajian *chicken cream soup*. Lebih dari setengahnya (55%) responden terampil menggunakan mangkuk sup (*bowl soup*) dan *soucer* untuk penyajian soto Madura dan terampil menggunakan mangkuk sup (*bowl soup*) dan *soucer* untuk penyajian soto Betawi. Kurang dari setengahnya (39%) responden terampil menggunakan *soup cup and soucer* untuk penyajian *clam chowder*.

Tabel 4.28
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan
Teknik Penyajian Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
28	a. Saya terampil menggunakan <i>soup cup and soucer</i> untuk penyajian <i>gaspazcho soup</i> .	25	81	6	19	31	100
	b. Saya terampil menggunakan mangkuk sup (<i>bowl soup</i>) dan <i>soucer</i> untuk penyajian soto Madura.	17	55	14	45	31	100
	c. Saya terampil menggunakan <i>soup cup and soucer</i> untuk penyajian <i>clam chowder</i> .	12	39	19	61	31	100
	d. Saya terampil menggunakan mangkuk sup (<i>bowl soup</i>) dan <i>soucer</i> untuk penyajian soto Betawi.	17	55	14	45	31	100
	e. Saya terampil menggunakan <i>soup cup and soucer</i> untuk penyajian <i>chicken cream soup</i> .	24	77	7	23	31	100
Rata-rata		19	61	12	39	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 28

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 28 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan keterampilan teknik penyajian sup dan soto berada pada kriteria cukup (61%).

Tabel 4.29
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan dengan Keterampilan
Membuat *Garnish* (Hiasan) pada Sup dan Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
29	a. Saya terampil membuat variasi hiasan untuk <i>consomme julliene</i> yaitu dengan potongan sayuran bentuk <i>julliene</i> .	26	84	5	16	31	100
	b. Saya terampil membuat variasi hiasan untuk <i>clear vegetable soup</i> yaitu dengan potongan sayuran bentuk <i>macedoine</i> .	23	74	8	26	31	100
	c. Saya terampil membuat variasi hiasan untuk soto Sadang yaitu dengan irisan daun bawang dan seledri.	17	55	14	45	31	100
	d. Saya terampil membuat variasi hiasan untuk <i>paysanne soup</i> yaitu potongan sayuran bentuk <i>paysanne</i> .	20	65	11	35	31	100
	e. Saya terampil membuat variasi hiasan untuk soto Bandung yaitu dengan irisan daun bawang.	14	45	17	55	31	100
Rata-rata		20	64	11	36	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 29

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Berdasarkan Tabel 4.29 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan keterampilan membuat *garnish* (hiasan) pada sup dan soto, sebagian besar (84%) responden terampil membuat variasi hiasan untuk *consomme julliene* yaitu dengan potongan sayuran bentuk *julliene*. Masing-masing lebih dari setengahnya (74%) responden terampil membuat variasi hiasan

untuk *clear vegetable soup* yaitu dengan potongan sayuran bentuk *macedoine*, (65%) responden terampil membuat variasi hiasan untuk *paysanne soup* yaitu potongan sayuran bentuk *paysanne*, (55%) responden terampil membuat variasi hiasan untuk soto Sadang yaitu dengan irisan daun bawang dan seledri. Kurang dari setengahnya (45%) responden terampil membuat variasi hiasan untuk soto Bandung yaitu dengan irisan daun bawang.

Data hasil pengolahan angket no. 29 dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan keterampilan membuat *garnish* (hiasan) pada sup dan soto berada pada kriteria cukup (64%).

Berdasarkan Tabel 4.30 pada halaman 108, dapat ditafsirkan bahwa manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan keterampilan dalam mengkombinasikan pelengkap soto, masing-masing lebih dari setengahnya (68%) responden mengetahui keterampilan dalam mengkombinasikan pelengkap soto yaitu terampil mengkombinasikan hidangan Soto Betawi dengan tomat matang, emping, dan sambal, (61%) responden mengetahui keterampilan dalam mengkombinasikan pelengkap soto yaitu terampil mengkombinasikan hidangan Soto Bandung dengan kacang kedelai goreng, (58%) responden mengetahui keterampilan dalam mengkombinasikan pelengkap soto yaitu terampil mengkombinasikan hidangan Soto Madura dengan keripik kentang dan irisan telur rebus. Masing-masing kurang dari setengahnya (48%) responden mengetahui keterampilan dalam mengkombinasikan pelengkap soto yaitu terampil mengkombinasikan hidangan Soto Sadang dengan rempeyek kacang, (29%)

responden mengetahui keterampilan dalam mengkombinasikan pelengkap soto yaitu terampil mengkombinasikan hidangan Soto Padang dengan menggunakan hidangan perkedel kentang

Tabel 4.30
Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto
Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan Keterampilan dalam
Mengkombinasikan Pelengkap Soto

No. Item	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		Jumlah	
		f	%	f	%	n	%
30	a. Saya terampil mengkombinasikan hidangan Soto Padang dengan menggunakan hidangan perkedel kentang.	9	29	22	71	31	100
	b. Saya terampil mengkombinasikan hidangan Soto Sadang dengan rempeyek kacang.	15	48	16	52	31	100
	c. Saya terampil mengkombinasikan hidangan Soto Betawi dengan tomat matang, emping, dan sambal.	21	68	10	32	31	100
	d. Saya terampil mengkombinasikan hidangan Soto Madura dengan keripik kentang dan irisan telur rebus.	18	58	13	42	31	100
	e. Saya terampil mengkombinasikan hidangan Soto Bandung dengan kacang kedelai goreng.	19	61	12	39	31	100
Rata-rata		16	52	15	48	31	100

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 30

Keterangan : Boleh memilih lebih dari satu jawaban

Data hasil pengolahan angket no. 30 dapat ditafsirkan bahwa nilai manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan keterampilan dalam mengkombinasikan pelengkap soto berada pada kriteria cukup (52%).

Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan Kemampuan Kognitif sebagai Kesiapan *Cook Helper* disajikan pada Tabel 4.31

Tabel 4.31
Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan
Kaldu, Sup dan Soto Berkaitan dengan Kemampuan
Kognitif sebagai Kesiapan *Cook Helper*

No	No. Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
1.	Tabel 4.1	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan pengertian kaldu	65	Cukup
2.	Tabel 4.2	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan berkaitan dengan fungsi kaldu	63	Cukup
3.	Tabel 4.3	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan Pemahaman tentang bahan untuk pembuatan sup dan soto	54	Cukup
4.	Tabel 4.4	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan pemahaman tentang jenis-jenis kaldu	64	Cukup
5.	Tabel 4.5	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan penerapan metode pengolahan makanan	35	kurang
6.	Tabel 4.6	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan syarat-syarat pembuatan garnish untuk sup dan soto	54	Cukup
7.	Tabel 4.7	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan mempertahankan konsistensi sup agar tetap dalam keadaan cair	42	Kurang
8.	Tabel 4.8	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan urutan langkah kerja dalam proses pembuatan kaldu putih (white stock)	55	cukup
9.	Tabel 4.9	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan mengklasifikasikan sup	50	Cukup

No	No. Tabel	Indikator	Rata-rata (%)	Kriteria
10.	Tabel 4.10	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan penilaian produk soto yang baik	52	Cukup
Rata - rata			53	Cukup

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 1-10

Berdasarkan Tabel 4.31 menunjukkan rata-rata persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Sebagai Kesiapan *Cook Helper* berupa kemampuan kognitif berada pada kriteria cukup dengan rata-rata persentase sebesar 53%.

Rata-rata persentase manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan kemampuan Afektif kognitif sebagai kesiapan *cook helper* disajikan pada Tabel 4.32

Tabel 4.32
Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Berkaitan dengan Kemampuan Afektif Sebagai Kesiapan *Cook Helper*

No	No. Tabel	Indikator	Rata-Rata (%)	Kriteria
1.	Tabel 4.11	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan prinsip-prinsip pembuatan kaldu (<i>stock</i>)	36	Kurang
2.	Tabel 4.12	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan Sikap Ketelitian Dalam Membuat hidangan Sup dan Soto Pada Praktikum Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto	49	Kurang
3.	Tabel 4.13	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan sikap ketelitian dalam menyimpan sayuran untuk praktikum Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto	58	Cukup

No	No. Tabel	Indikator	Rata-Rata (%)	Kriteria
4.	Tabel 4.14	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan Sikap sanitasi saat praktikum	69	Cukup
5.	Tabel 4.15	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan sikap tanggung jawab dalam kebersihan pribadi pada pelaksanaan praktikum	48	Kurang
6.	Tabel 4.16	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan fungsi	54	Cukup
7.	Tabel 4.17	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan pemahaman tentang jenis-jenis kaldu	57	Cukup
8.	Tabel 4.18	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan memperhatikan ketepatan pelengkap untuk soto	51	Cukup
9.	Tabel 4.19	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan ketelitian dalam menyiapkan perlengkapan pakaian kerja	54	Cukup
10.	Tabel 4.20	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan penilaian <i>consommé soup</i>	45	Kurang
Rata-rata			52	Cukup

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 11-20

Berdasarkan Tabel 4.32 menunjukkan rata-rata persentase manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan Kemampuan Afektif berada pada kriteria baik dengan rata-rata persentase sebesar 52%.

Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Berkaitan dengan kemampuan psikomotor sebagai kesiapan *cook helper* disajikan pada Tabel 4.33

Tabel 4.33
Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor Sebagai Kesiapan *Cook Helper*

No	No. Tabel	Indikator	Rata-Rata (%)	Kriteria
1.	Tabel 4.21	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan keterampilan dalam memilih daging yang baik untuk membuat sup dan soto	56	Cukup
2.	Tabel 4.22	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan Keterampilan Memasak Panas Basah (<i>Moist Heat Cooking</i>) Pada Metode Pengolahan Makanan	52	Cukup
3.	Tabel 4.23	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan peralatan dan perlengkapan untuk pembuatan kaldu, sup dan soto	23	Kurang
4.	Tabel 4.24	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan keterampilan membuat macam-macam sup	57	Cukup
5.	Tabel 4.25	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan pengolahan kaldu, sup dan soto	47	Kurang
6.	Tabel 4.26	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan keterampilan menggunakan teknik pengolahan memasak panas kering (<i>dry heat cooking</i>)	54	Cukup
7.	Tabel 4.27	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan keterampilan pembuatan <i>garnish</i> (hiasan)	55	Cukup
8.	Tabel 4.28	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan teknik penyajian sup dan soto	61	Cukup

No	No. Tabel	Indikator	Rata-Rata (%)	Kriteria
9.	Tabel 4.29	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan keterampilan membuat <i>garnish</i> (hiasan) pada sup dan soto	64	Cukup
10.	Tabel 4.30	Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (<i>Prepare and Produce Stock and Soup/Soto</i>) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> berkaitan dengan Keterampilan Dalam Mengkombinasikan Pelengkap Soto	52	Cukup
Rata-rata			52	Cukup

Sumber data : Hasil pengolahan angket no. 21-30

Berdasarkan Tabel 4.33 menunjukkan rata-rata persentase manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berupa kemampuan psikomotor berada pada kriteria cukup dengan rata-rata persentase sebesar 52%.

Rata-rata persentase manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor sebagai kesiapan *cook helper* disajikan pada Tabel 4.34

Tabel 4.34
Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor Sebagai Kesiapan *Cook Helper*

No	No. Tabel	Indikator	Rata-Rata (%)	Kriteria
1.	Tabel 4.31	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i>	53	Cukup
2.	Tabel 4.32	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Berkaitan dengan Kemampuan Afektif Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i>	52	Cukup
3.	Tabel 4.33	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i>	52	Cukup
Rata-rata			52	Cukup

Data Tabel 4.34 menunjukkan rata-rata persentase manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan kemampuan kognitif sebagai kesiapan *cook helper* berada pada kriteria cukup dengan rata-rata persentase sebesar 53%, rata-rata persentase manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto berkaitan dengan kemampuan afektif sebagai kesiapan *cook helper* berada pada kriteria cukup dengan rata-rata persentase sebesar 52%, rata-rata persentase manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) berkaitan dengan kemampuan psikomotor sebagai kesiapan *cook helper* berada pada kriteria cukup dengan rata-rata persentase sebesar 52%.

Data tersebut ditafsirkan bahwa besarnya manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor berada pada kriteria cukup dengan rata-rata persentase sebesar 52%.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

Pembahasan hasil penelitian disusun berdasarkan tujuan pada penelitian, pertanyaan penelitian, landasan teoritis, dan hasil pengolahan data mengenai manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare And Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* di SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah.

Responden dalam penelitian ini sebagian besar berjenis kelamin perempuan yaitu 28 orang dan laki-laki 3 orang. Responden dalam penelitian ini sebagian besar berusia 16-17 tahun.

Pembahasan hasil penelitian manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper*, dapat penulis kemukakan sebagai berikut:

1. Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif Sebagai Kesiapan *Cook Helper*

Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai bagian dari mata diklat produktif bidang boga di Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata Program Keahlian Restoran diharapkan dapat bermanfaat pada kesiapan menjadi *cook helper*.

Hasil penelitian mengenai manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare And Produce Stock and Soup/Soto*) sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan kemampuan kognitif pada umumnya berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian tersebut mengandung makna bahwa peserta didik memiliki pengetahuan, pemahaman, penerapan yang cukup sebagai hasil belajar meliputi pengertian kaldu, fungsi kaldu, pemahaman tentang bahan untuk pembuatan sup dan soto pada materi Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto baik itu berupa teori ataupun praktek.

Hal ini sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Benton (1991:246) sebagai berikut:

To learn is to change to demonstrate change person capability must change, learning has taken place, when student: a. know more than they knew before, b. Understand they have not understand before, c. Skill has not develop before or, d. Appreciate a subject they have not appreciate before.

Pendapat Benton di atas penulis terjemahkan bahwa belajar adalah pembahasan seseorang dalam merubah dirinya, belajar pada tempatnya, dimana peserta didik :

a. Menambah pengetahuan dan ilmunya sebelum mereka mengetahui, b. Lebih memahami sesuatu yang belum dipahami sebelumnya, c. Keterampilannya berkembang dari sebelumnya, d. Lebih menghargai sesuatu dari pada sebelumnya.

Mengacu pada pendapat Benton, dapat disimpulkan bahwa hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto dapat memberikan manfaat dalam kemampuan kognitif yang meliputi; pengetahuan yang berkaitan dengan Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto agar mampu menyerap pengetahuan yang diberikan oleh guru dari kompetensi yang telah dilaksanakan, sehingga memiliki kecakapan yang lebih dalam menguasai pengetahuan Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto secara optimal sebagai kesiapan *cook helper*.

2. Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Berkaitan dengan Kemampuan Afektif Sebagai Kesiapan *Cook Helper*

Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Sebagai Kesiapan *Cook Helper* oleh peserta didik tingkat III Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah berkaitan dengan

kemampuan afektif tentang kaldu, sup dan soto yang meliputi sikap teliti, disiplin dan bertanggung jawab terhadap sanitasi *hygiene* saat praktikum dan penyajian sup dan soto serta dalam menggunakan teknik pengolahan makanan. Hasil belajar ini tampak pada upaya yang dilakukan responden dalam menyikapi berbagai pengetahuan dan keterampilan yang dipelajarinya dalam proses belajar mengajar. Proses belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto akan berhasil apabila responden memiliki keinginan dan motivasi yang kuat dalam menambah wawasan mengenai Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto pada kesiapan menjadi *cook helper*. Sejalan dengan pendapat Ahmadi (1982:22) yaitu "Belajar dianggap berhasil apabila telah sanggup menerapkannya dalam bidang praktek". Kreatifitas memperdalam pengetahuan dan keterampilan menyiapkan dan mengolah kaldu, sup dan soto perlu dimiliki, karena dapat menunjang keahlian seseorang dalam bidang boga terutama mempersiapkan diri untuk menjadi *cook helper* yang profesional .

Hasil penelitian mengenai manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan kemampuan afektif pada umumnya berada pada kriteria cukup. Hasil penelitian tersebut mengandung makna bahwa peserta didik memiliki sikap yang cukup dalam merespon, menyikapi, menghargai, menanggapi, dan menerima tugas-tugas pada pelaksanaan praktikum kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto.

3. Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor Sebagai Kesiapan *Cook Helper*

Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto Sebagai Kesiapan *Cook Helper* oleh peserta didik tingkat III Program Keahlian Restoran SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan mengidentifikasi bahan makanan, mempraktekkan teknik pengolahan makanan, pembuatan *garnish* (hiasan), terampil membuat pelengkap soto, terampil membuat kaldu, sup dan soto, terampil menata dan menyajikan makanan terutama sup dan soto.

Yamin (2006:105) mengemukakan bahwa "Praktek menyajikan kesempatan pengetahuan dan keterampilan dalam banyak situasi, praktek, dibiasakan dalam proses pembelajaran KBK, peningkatan *performance* dalam setiap pembelajaran akan mendorong siswa lebih terampil". Pendapat tersebut selaras dengan yang dikemukakan Mills (1977:67) dalam Haryati (2006) bahwa "Pembelajaran psikomotor akan lebih efektif jika dilakukan dengan menggunakan prinsip-prinsip belajar sambil mengerjakan (*Learning by doing*)."

Hasil penelitian mengenai manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* berkaitan dengan kemampuan psikomotor pada umumnya berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto (*Prepare and Produce Stock and Soup/Soto*) yang dicapai peserta didik tingkat III SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah pada kesiapan menjadi *cook helper*, dapat dilihat dari perubahan tingkah laku peserta didik dari hasil belajar

secara menyeluruh. Tingginya keterampilan dan kreatifitas peserta didik dari hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto pada kesiapan *cook helper* ini menunjukkan bahwa peserta didik dapat melaksanakan tugas-tugasnya dengan baik pada saat proses pembelajaran.

Hasil penelitian tentang manfaat hasil belajar Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto sebagai kesiapan *cook helper* oleh peserta didik tingkat III berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor menunjukkan bahwa peserta didik dalam proses pembelajaran akan berbeda atau bervariasi. Dalam penelitian ini peserta didik mempunyai kriteria yang cukup.

Peserta didik yang telah mempelajari Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto dikatakan berhasil manakala peserta didik dapat menguasai dan mengembangkan serta menerapkannya pada pelaksanaan praktikum. Penjelasan tersebut sesuai pendapat Tabrani (1989:25) yang mengemukakan bahwa “Murid dapat dikatakan berhasil dalam belajar apabila dia dapat mentransferkan hasil belajar pada situasi yang sesungguhnya di masyarakat”.

Pendapat di atas menjelaskan bahwa Penyiapan dan Pengolahan Kaldu, Sup dan Soto merupakan suatu proses pembelajaran yang nyata untuk mempersiapkan diri menjadi *cook helper*, yang wajib diikuti oleh semua peserta didik tingkat III Program Keahlian Restoran yang ada di SMK Negeri 2 Kelompok Pariwisata Baleendah.