

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sekolah menengah kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap untuk menjadi tenaga siap kerja. Pendidikan di SMK adalah jenjang pendidikan yang di persiapkan oleh pemerintah untuk menjadikan para peserta didik menjadi tenaga kerja yang siap kerja. Salah satu SMK Pariwisata di kota Bandung adalah SMK Sandhy Putra, tujuan khusus SMK yang terdapat di dalam Kurikulum SMK (2004 : 17) yaitu :

Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.

SMK Sandhy Putra memiliki tiga jurusan, yaitu Jurusan Usaha Jasa Pariwisata (UJP), Akomodasi Pariwisata (AP), dan Tata Boga (TB). Pada Jurusan Tata Boga peserta didik mempelajari berbagai mata diklat yang mencakup pengetahuan dan keterampilan pada bidang boga terdiri dari 3 bagian sesuai dengan pendapat yang termuat dalam beberapa program pada struktur kurikulum KTSP 2006 yaitu :

1. Program Normatif terdiri dari : Pendidikan Agama, PPKN, Seni Budaya, B.Indonesia, dan Pendidikan Jasmani dan Olahraga.
2. Program Adaptif terdiri dari : Matematika, Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi, kewirausahaan, IPA, IPS, dan Bahasa Inggris.
3. Program Produktif terdiri dari : Dasar Kompetensi, *Sanitation And Hygiene, Mise En Place, Basic Cookery*, Kompetensi Kejuruan *Cold Kitchen, Vegetable Section, Sauce Secsion, Service, Bar, Basic, Bakery and Pastry, Nutrition, Food Cost Control. Commercial Food System, BanQuet Operation dan On The Job Training (OJT)*

Peserta didik mengikuti proses belajar pada setiap kompetensi yang diwajibkan seperti tercantum pada kurikulum KTSP 2009 jurusan Tata Boga, mencakup pengetahuan dan keterampilan pada bidang boga, salah satu mata diklat yang diberikan pada peserta didik Jurusan Tata Boga, yaitu *Cold Kitchen*. Cakupan program produktif yang wajib di berikan pada mata diklat *Cold kitchen* adalah memuat empat kompetensi yaitu, menyiapkan hidangan pembuka dan *salad* (*Prepare Appetizer and Salad*), menyiapkan dan menyajikan makanan pembuka panas dan dingin (*Hot and Cold Appetizer*), menerapkan keterampilan untuk mengelola, merencanakan, dan melakukan dasar persiapan, dan menyimpan makanan pembuka (*Appetizer*) dan *salad*, yang di berikan pada semester I dan II di kelas X secara teori dan praktikum, tujuannya agar setelah peserta didik mendapatkan pembelajaran *Cold kitchen* diharapkan akan memunculkan kesiapan untuk menjadi seorang *cook helper*, yaitu dengan mengikuti program Praktek Kerja Industri (Prakerin) yang dilaksanakan oleh pihak sekolah dan industri

Mata diklat *Cold Kitchen* diberikan pada peserta didik Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung dari kelas X yang. ,Materi *Cold Kitchen* yang diperoleh akan berbeda pada setiap individu tergantung dari proses belajar yang dilakukan oleh setiap masing-masing individu, belajar yang optimal akan memberikan sumbangan yang positif pada peserta didik sebagai bentuk dari perbuatan hasil belajar yang di capai. Proses belajar yang optimal cenderung menunjukkan hasil memuaskan yang ditandai terjadinya perubahan tingkah laku

yang mencakup pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap yang diharapkan.

Menurut Winkel (2005:61)

Perolehan perubahan itu dapat berupa suatu hasil yang baru atau penyempurnaan terhadap hasil yang telah diperoleh. Hasil belajar dapat berupa hasil yang utama, dapat juga berupa hasil sebagai efek sampingan. Proses belajar dapat berlangsung dengan penuh kesadaran, dapat juga tidak demikian.

Manfaat hasil belajar *Cold kitchen* adalah berupa kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Kemampuan kognitif salah satunya yaitu peserta didik mengetahui manfaat tentang tugas dan tanggung jawab seorang *cook helper*. Kemampuan afektif salah satunya yaitu peserta didik mengetahui manfaat dalam membuat *mayonaise sauce* beserta turunannya untuk *salad* dengan baik. Kemampuan psikomotor salah satunya yaitu peserta didik mendapat manfaat keterampilan dalam menyiapkan peralatan yang digunakan untuk penyajian makanan, karena mata diklat tersebut merupakan modal bagi para peserta didik agar menjadi tenaga kerja yang siap kerja khususnya setelah mempelajari mata diklat *Cold Kitchen* di sekolah

Hasil belajar mata diklat *Cold Kitchen* dapat dijadikan bekal pelaksanaan prakerin bagi peserta didik SMK Sandhy Putra. Evaluasi hasil prakerin diberikan oleh praktek pihak industri dan sekolah. Penilaian dari pihak industri merupakan hasil kegiatan peserta didik selama berada di tempat industri penilaian ini meliputi, Disipin Waktu (DW), Kemajuan Kerja dan Motivasi (KKM), Kualitas Kerja (KK), Inisiatif dan Kreaifitas (IK), dan Perilaku (P). Penilaian dari pihak sekolah berupa pengumpulan laporan kegiatan prakerin dan persentasi laporan.

Praktek kerja industri (Prakerin) merupakan salah satu bentuk latihan keterampilan atau mengasah kemampuan bagi peserta didik untuk terjun dalam

dunia industri khususnya bagian restoran, Praktek kerja industri (Prakerin) dapat dijadikan sarana praktikum bagi peserta didik sebagai perwujudan *Link and Match* dari kompetensi yang dipelajari, dilaksanakan pada dua tempat yaitu sekolah dan industri, seperti yang tercantum pada program pelaksanaan prakerin (1977:7) dalam Darmini (2006:4) bahwa:

Praktek kerja industri adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian kejuruan yang memadukan secara sistematis dan sinkron program keahlian yang diperoleh, melalui bekerja langsung di dunia kerja, terarah untuk memacu suatu tingkat keahlian profesional tertentu

Prakerin dilaksanakan secara terpadu untuk lebih meningkatkan mutu lulusan yang sesuai dengan tuntutan dunia industri, karena pada prakerin peserta didik diberi kesempatan untuk belajar melakukan pekerjaan dalam situasi dan kondisi yang sebenarnya. Prakerin merupakan salah satu bentuk latihan keterampilan atau mengasah kemampuan bagi peserta didik untuk terjun dalam dunia industri salah satunya adalah restoran. Restoran merupakan suatu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan ataupun minum. Restoran tersebut memiliki berbagai macam tugas salah satunya sebagai *cook helper*.

Pelaksanaan Prakerin di SMK Sandhy Putra Bandung, dilaksanakan pada kelas XI semester II bagi para peserta didik, mata diklat program produktif dapat di peroleh pada proses pembelajaran di sekolah dan industri, praktek kerja industri (Prakerin) dilaksanakan selama 6 bulan baik pada industri dalam dan luar negeri, salah satu tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri (Prakerin) adalah restoran yaitu sebagai *cook helper* yang berada pada *Food and Beverages Departemen*.

Departemen *F&B* tersebut adalah *Food Production* atau *Kitchen*, yang bertugas menangani penyiapan dan pengolahan makanan, *cook helper* merupakan jabatan dalam struktur organisasi bagian dapur yang terendah. *Cook helper* adalah mereka yang baru atau masih belajar, tugasnya untuk membantu pekerjaan *cook*. Seorang *cook helper* harus memiliki pengetahuan *prepare* mulai dari persiapan bahan, alat dan meracik bahan yang akan diolah, teknik dasar pengolahan dan penyajian, serta *garnish*, *cook helper* menurut Richard Sihite (2000:30) adalah:

Karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu seksi ke seksi lain dalam waktu-waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan masing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas disuatu seksi sesuai dengan kemampuannya.

Cook helper diperlukan keberadaanya dalam melakukan tugasnya membantu *cook* pada industri pariwisata khususnya restoran. Tuntutan kerja sebagai *cook helper* yaitu memiliki kemampuan di dalam proses pengolahan makanan, yang meliputi pemilihan bahan makanan, pengetahuan alat-alat yang digunakan dan penyiapan bahan makanan sampai pada pengolahan makanan. Serangkaian tuntutan kerja sebagai *cook helper* tersebut diharapkan dapat menumbukan kesiapan diri dari peserta didik untuk menjadi *cook helper*, dalam mengembangkan keahlian sebagai tenaga kerja menengah yang telah diperoleh dari pengajaran di sekolah

Kesiapan peserta didik menjadi *cook helper* restoran dilatarbelakangi oleh kesiapan kemampuan dirinya dilihat dari kompetensi pengetahuan, sikap, dan keterampilan, yang mencakup kesiapan fisik, mental, emosional, kebutuhan, motif keterampilan, dan pengetahuan. Kemampuan hasil belajar peserta didik

sebagai *cook helper* dapat diperoleh dari hasil belajar *cold kitchen* dengan uraian tugas *cook helper* yang cukup jelas

Pengolahan bahan makanan di restoran semakin banyak jenis dan jumlahnya sehingga akan banyak pula juru masak yang di perlukan. Pembantu atau asisten juru masak atau lebih dikenal sebagai *cook helper* dalam melaksanakan tugasnya memiliki keterampilan dan keahlian yang dituntut sesuai dengan pekerjaan yang ada. Peserta didik yang akan bekerja pada bidang pengolahan makanan perlu mempersiapkan dirinya sebagai *cook helper*, harus membekali dirinya dengan keterampilan atau keahlian

Kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor yang telah dimiliki oleh peserta didik, diharapkan dapat memberikan kesiapan untuk melaksanakan prakerin sebagai *cook helper* Restoran. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Slameto (2003:113) mengenai pengertian kesiapan bahwa:

Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang/individu yang membuatnya siap untuk memberi respon jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi. Penyelesaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk member respon. Kondisi individu mencakup setidaknya 3 aspek yaitu:

1. Kondisi fisik, mental dan emosional
2. Kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan
3. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian yang telah dipelajari

Kesiapan dalam melaksanakan Praktek kerja industri (Prakerin) dengan mengacu pada kompetensi yang telah dipelajari, belum sepenuhnya dapat dikuasai dengan benar oleh semua peserta didik, tergantung pada tingkat pemahaman aspek pengetahuan, sikap dan keterampilan dalam penguasaan kompetensi yang dipelajari di sekolah, pendapat tersebut berdasarkan atas studi peninjauan awal. Tingkat pemahaman kompetensi tersebut dapat dijadikan tolak

ukur kesiapan dalam melaksanakan praktek kerja industri khususnya sebagai *cook helper* Restoran sangat erat kaitanya dengan penulis sebagai mahasiswa PKK yang mempelajari mata kuliah Makanan Kontinental, sehingga dapat memberikan lebih banyak pengetahuan mengenai mata diklat *Cold Kitchen* dan *Cook Helper* Restoran

Uraian latar belakang yang telah dikemukakan di atas dan hasil kajian dari beberapa penelitian, menjadi dasar pijakan bagi penulis Berdasarkan permasalahan yang telah dipaparkan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung”.

B. Rumusan Masalah

1. Perumusan Masalah

Penulis memandang perlu merumuskan masalah agar tujuan yang hendak di capai dalam penelitian ini lebih terarah. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Sugiyono (2009 : 55) bahwa “Perumusan masalah merupakan suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data. ”mengenai manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* sebagai kesiapan *Cook Helper*. Berdasarkan kutipan tersebut maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yang dirumuskan menjadi judul skripsi yaitu “Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung”

Seorang peserta didik dikatakan siap melakukan pekerjaan apabila mereka mempunyai kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang di perlukan untuk melakukan suatu kegiatan. Khususnya mengenai mata diklat *Cold Kitchen* yang telah di pelajari oleh peserta didik kelas X SMK Sandhy Putra, sehingga di harapkan mereka dapat menerapkan ilmu yang telah mereka pelajari di sekolah dan sampai sejauh mana mata diklat *Cold Kitchen* dapat di terapkan di dalam melaksanakan prakerin di lapangan. Perumusan masalah di atas, selanjutnya dijadikan judul skripsi yaitu “Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung”

2. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini dibatasi pada Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* Pada Kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung, akan lebih terarah apabila dibatasi permasalahannya. Batasan tersebut yaitu :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *Cook Helper* restoran dilihat dari kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan mengenai persiapan fisik, tugas dan tanggung jawab seorang *cook helper*, pengertian *sandwich*, pemahaman bahan dalam pembuatan *sauce mayonaise* beserta turunanya, teknik pembuatan *mayonaise*, macam hidangan *hot appetizer*, pemahaman syarat-syarat pembuatan *canape* dan bagian-bagian pembuatan *salad*, penerapan cara menyajikan *salad* dan penyajian *garnish*.

2. Bagaimana manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *Cook Helper* restoran dilihat dari kemampuan afektif yang meliputi sikap terbuka dalam menerima teguran, manfaat bersikap terhadap pekerjaan, menjaga kebersihan dalam memelihara lingkungan tempat kerja, menentukan jenis saus untuk *salad*, teliti dalam membuat *mayonaise sauce* beserta turunanya untuk *salad*, teliti untuk membuat hidangan *appetizer*, bekerjasama dengan instruktur/guru dalam pelaksanaan praktek sebagai *Cook Helper*, kesiapan dalam meningkatkan kualitas sebagai *Cook Helper* sikap dalam menunjukkan semangat pada waktu diberi tugas membuat *appetizer*, dan menjaga kebersihan pribadi.
3. Bagaimana manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *Cook Helper* restoran dilihat dari kemampuan psikomotor yang meliputi keterampilan peserta didik dalam membuat *mayonaise sauce*, membuat *garnish*, menyiapkan peralatan untuk mengolah *vegetable salad*, menyiapkan peralatan untuk penyajian makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan disajikan, pemilihan buah apel untuk pembuatan *fruit salad*, penyimpanan *salad* dan *appetizer*, mengolah *appetizer*, penyajian *salad* agar lebih menarik dan keterampilan dalam mengolah *appetizer*.

C. Tujuan Penelitian

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui data mengenai Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* pada Kesiapan Prakerin sebagai *Cook Helper* Restoran Pada Peserta Didik Kelas X Jurusan Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung.

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai Manfaat Hasil Belajar *Cold Kitchen* pada Kesiapan Prakerin sebagai *Cook Helper* Restoran, meliputi :

1. Untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *cook helper* restoran, dilihat dari kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan mengenai persiapan fisik, tugas dan tanggung jawab seorang *cook helper*, pengertian *sandwich*, pemahaman bahan dalam pembuatan *sauce mayonaise* beserta turunanya, teknik pembuatan *mayonaise*, macam hidangan *hot appetizer*, pemahaman syarat-syarat pembuatan *canape* dan bagian-bagian pembuatan *salad*, penerapan cara menyajikan *salad* dan penyajian *garnish*.
2. Untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *cook helper* restoran, dilihat dari kemampuan afektif yang meliputi sikap terbuka dalam menerima teguran, manfaat bersikap terhadap pekerjaan, menjaga kebersihan dalam memelihara lingkungan tempat kerja, menentukan jenis saus untuk *salad*, teliti dalam membuat *mayonaise sauce* beserta turunanya untuk *salad*, teliti untuk membuat hidangan *appetizer*, bekerjasama dengan instruktur/guru dalam pelaksanaan praktek sebagai *Cook Helper*, kesiapan dalam meningkatkan kualitas sebagai *Cook Helper* sikap dalam menunjukkan semangat pada waktu diberi tugas membuat *appetizer*, dan menjaga kebersihan pribadi.
3. Untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan prakerin sebagai *cook helper* restoran, dilihat dari kemampuan

psikomotor yang meliputi keterampilan peserta didik dalam membuat *mayonaise sauce*, membuat *garnish*, menyiapkan peralatan untuk mengolah *vegetable salad*, menyiapkan peralatan untuk penyajian makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan di sajikan, pemilihan buah apel untuk pembuatan *fruit salad*, penyimpanan *salad* dan *appetizer*, mengolah *appetizer*, penyajian *salad* agar lebih menarik dan keterampilan dalam mengolah *appetizer*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung, khususnya penelitian ini dapat memberikan manfaat kepada:

1. Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata boga, bahwa hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat pengetahuan, sikap, keterampilan bagi mahasiswa dalam aspek kemampuan khususnya dalam bidang *Cold kitchen*
2. Dosen Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata boga, bahwa hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan yang berharga sebagai penbekalan pengetahuan mengenai mata diklat *Cold Kitchen* yang lebih luas dan mendalam
3. Guru Mata Diklat *Cold Kitchen* Program Keahlian Restoran SMK Sandhy Putra Bandung, diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya memotivasi mahasiswa dalam mengoptimalkan hasil belajar *Cold Kitchen*

dan dapat memberikan acuan untuk pengembangan mata diklat *Cold Kitchen* pada kesiapan sebagai *Cook Helper* Restoran

4. Peneliti, bahwa hasil penelitian ini selain dapat memberikan wawasan dan pengalamankarya ilmiah juga sebagai sarana untuk mengembangkan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang telah penulis peroleh selama masa perkuliahan

E. Asumsi

Asumsi menurut Surakhmad dalam Arikunto (2002:58) adalah “Anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

Berdasarkan pendapat tersebut, peneliti menentukan asumsi dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar *Cold kitchen* merupakan gambaran penguasaan ilmu pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang dapat menjadi pendorong pada kesiapan prakerin sebagai *cook helper* restoran. Anggapan ini mengacu pada pernyataan Sudjana (2004:3) bahwa “Hasil belajar adalah perubahan perilaku yang mencakup kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor”.
2. Peserta didik akan siap melaksanakan prakerin sebagai *cook helper* restoran, apabila telah menguasai seluruh kemampuan seorang *cook helper* yang mencakup syarat, tugas, dan tanggung jawab. Anggapan ini mengacu pada pernyataan Slameto (2003:113) bahwa “Keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberi respon/jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.

3. Penguasaan Hasil belajar *Cold Kitchen* dapat dijadikan bekal sebagai penunjang dalam mempersiapkan diri menjadi tenaga yang siap kerja dalam bidang boga, khususnya untuk menjadi seorang tenaga *cook helper* restoran professional. Asumsi ini mengacu pada pernyataan Surakhmad (2003:106) bahwa “untuk memperoleh suatu ketangkasan atau keterampilan biasanya diperlukan latihan berkali-kali atau terus menerus terhadap apa yang dipelajarinya”.

F. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan penelitian diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan dalam proses pengumpulan data. Rumusan pertanyaan tersebut adalah :

1. Bagaimana manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* sebagai kesiapan *Cook Helper* Restoran berkaitan dengan kemampuan kognitif yang meliputi pengetahuan mengenai persiapan fisik, tugas dan tanggung jawab seorang *cook helper*, pengertian *sandwich* dengan benar, pemahaman bahan yang digunakan dalam pembuatan *sauce mayonaise* beserta turunanya, teknik pembuatan *mayonnaise*, macam hidangan *hot appetizer* dengan baik, pemahaman syarat-syarat pembuatan *canape* dan bagian-bagian pembuatan *salad*, penerapan cara menyajikan *salad* dan penerapan cara penyajian *garnish* yang baik?
2. Bagaimana manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* sebagai kesiapan *Cook Helper* Restoran berkaitan dengan kemampuan afektif yang berkaitan dengan manfaat mengenai sikap terbuka dalam menerima teguran, memperoleh manfaat mengenai bersikap terhadap pekerjaan, manfaat dalam menjaga

kebersihan dalam memelihara lingkungan tempat kerja manfaat dalam menentukan jenis saus untuk *salad*, bersikap teliti dalam membuat *mayonaise sauce* beserta turunanya untuk *salad* yang, bersikap teliti untuk membuat hidangan *appetizer*, bekerjasama dengan instruktur/guru dalam pelaksanaan praktik sebagai *Cook Helper*, kesiapan dalam meningkatkan kualitas sebagai *Cook Helper*, memperoleh manfaat mengenai sikap dalam menunjukkan semangat pada waktu anda diberi tugas membantu membuat hidangan *appetizer*, dan bersikap menjaga kebersihan pribadi pada kesiapan prakerin sebagai *cook helper*?

3. Bagaimana manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* sebagai kesiapan *Cook Helper* Restoran berkaitan dengan kemampuan psikomotor meliputi keterampilan peserta didik dalam membuat *mayonaise sauce*, keterampilan dalam membuat *garnish*, menyiapkan peralatan untuk mengolah *vegetable salad*, menyiapkan peralatan untuk penyajian makanan sesuai dengan jenis hidangan yang akan di sajikan, pemilihan buah apel yang baik untuk pembuatan *fruit salad*, penyimpanan *salad* dan *appetizer* dengan benar dan tepat, dalam membuat *salad* dengan benar dan tepat, mengolah *appetizer* dengan benar dan tepat, penyajian *salad* agar lebih menarik dan keterampilan dalam mengolah *appetizer* dengan benar dan tepat?

G. Metode Penelitian

Metode yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif bertujuan untuk memperoleh gambaran tentang masalah yang terjadi pada saat ini dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

Menurut Sudjana dan Ibrahim (2009:64) metode deskriptif adalah “Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang”. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu dengan angket. Angket adalah “sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang ia ketahui”. Penggunaan angket yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah untuk mendapat data dengan mengajukan sejumlah pertanyaan secara tertulis kepada responden mengenai Manfaat hasil belajar *Cold Kitchen* pada kesiapan Prakerin Sebagai *Cook Helper* Restoran pada peserta didik kelas X jurusan tata boga SMK Sandhy Putra Bandung.

H. Lokasi, Populasi Dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian di Jl. Windu No.01 SMK Sandhy Putra kelompok pariwisata Bandung. Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik kelas X Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2010 / 2011 di SMK Sandhy Putra Bandung, yang telah mengikuti pembelajaran *Cold Kitchen* dan akan melaksanakan Prakerin dari 2 kelas yaitu tata boga I berjumlah 40 siswa dan tata boga II berjumlah 40 siswa sehingga total keseluruhan berjumlah 80 siswa, Sehingga didapatkan jumlah sampel sebanyak 44 orang, pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian adalah sampel *random*. Penulis mengambil penelitian ini karena peserta didik kelas kelas X Program Keahlian Restoran Tahun Ajaran 2010/2011 telah menempuh mata diklat *Cold kitchen* serta dianggap telah memenuhi syarat untuk melaksanakan prakerin