

PENERAPAN PENGETAHUAN “MENDESKRIPSIKAN SALAD” PADA PRAKTEK SALAD INDONESIA SISWA SMK NEGERI 9 BANDUNG

Dara Mulya Septiani¹, Sudewi Yogha², Ai Nurhayati³

*Dara Mulya Septiani¹, Program Studi Pendidikan Tata Boga
Departemen Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
daraseptianii@gmail.com*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi masih adanya siswa yang kurang memahami terkait jenis – jenis salad, alat dan bahan salad, cara pembuatan, dan kriteria hasil salad Indonesia secara optimal. Masalah ini muncul berdasarkan pengamatan yang peneliti lakukan pada saat PPL di SMK Negeri 9 Bandung. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” pada praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi berkaitan dengan persiapan alat, persiapan bahan, proses pengolahan dan penyajian. Metode penelitian gunakan ini adalah metode deskriptif, dengan populasi 134 orang siswa dan sampel yang digunakan sebanyak 57 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan instrumen observasi berupa Kriteria Unjuk Kerja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” pada praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi berkaitan dengan persiapan alat dan bahan, pengolahan, dan penyajian berada pada kategori sangat diterapkan. Rekomendasi ditunjukkan kepada siswa untuk mempertahankan dan lebih meningkatkan pengetahuan dan keterampilan terkait “Mendeskripsikan Salad” dengan membaca buku dan mempraktekannya.

Kata kunci : Penerapan, Pengetahuan, Mendeskripsikan Salad, Praktek Salad Indonesia

PENDAHULUAN

Latar belakang

Pendidikan merupakan hal terpenting untuk membangun Bangsa dan Negara sebagai wadah sumber daya manusia untuk membangun dirinya. Pendidikan dapat ditempuh melalui jalur Pendidikan Formal, Nonformal, dan Informal, pendidikan bersifat Formal merupakan jalur Pendidikan yang terstruktur yang terdiri dari Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah dan Pendidikan Tinggi.

Pendidikan Menengah salah satunya adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Salah satu SMK pariwisata adalah SMK Negeri 9 Bandung, SMK Negeri 9 Bandung

merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) yang terletak di Provinsi Jawa Barat.

SMK Negeri 9 Bandung bertanggung jawab menghasilkan lulusan yang berkualitas dan mampu mengembangkan peserta didik yang siap bekerja dalam bidang keahliannya. SMK Negeri 9 Bandung memiliki 8 program keahlian. Program keahlian Jasa Boga merupakan program keahlian yang didalamnya terdapat mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (PPMI).

Mata pelajaran PPMI menurut silabus yang mengacu pada kurikulum 2013 merupakan mata pelajaran teori dan praktek yang salah satu

kompetensi dasarnya membahas tentang “Mendeskripsikan Salad”. Kompetensi dasar “Mendeskripsikan Salad” diberikan dikelas XI semester 1, peserta didik terlebih dahulu mendapatkan materi secara teori lalu praktek, teori yang diberikan dalam kompetensi dasar tersebut meliputi pengertian, jenis – jenis, bahan dan alat, cara membuat, cara penyimpanan, dan kriteria salad yang harus dipahami oleh peserta didik.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh peneliti pada saat PPL di SMK Negeri 9 Bandung, bahwa siswa masih ada yang kurang memahami terkait jenis -jenis, bahan dan alat, cara pembuatan, dan kriteria hasil salad. Hal itu dikarenakan pada saat kegiatan praktek siswa lebih cenderung membawa alat dan bahan yang kurang tepat, serta siswa kurang memahami cara pembuatan dan kriteria hasil salad yang baik pada saat kegiatan praktek.

Tujuan Penelitian

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi tentang hasil belajar penerapan pengetahuan salad Indonesia pada praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (PPMI) peserta didik kelas XI SMK Negeri 9 Bandung.

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang penerapan hasil belajar “Mendeskripsikan Salad” pada praktikum Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, meliputi tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian dalam pembuatan Urap Jatim dan Asinan Betawi.

KAJIAN PUSTAKA

Penerapan menurut Ali (2002, hlm.43) bahwa “penerapan adalah kemampuan menggunakan atau menafsirkan suatu bahan yang sudah dipelajari kedalam situasi yang konkrit, seperti menerapkan suatu dalil, metode, prinsip atau teori”. Berdasarkan pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa penerapan adalah kemampuan cara menggunakan suatu bahan pembelajaran yang dapat diterapkan dan menghasilkan hasil akhir.

Pengetahuan merupakan salah satu bagian terendah dari aspek kognitif. Pengetahuan juga menjadi prasyarat di aspek kognitif selanjutnya yaitu pemahaman. Menurut Bloom dan D. Krathwol dalam Uno (2011, hlm. 35) menjelaskan tingkat aspek kognitif yang terdiri dari: pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sistesis dan evaluasi.

Tahap evaluasi merupakan suatu proses yang tidak bisa dihilangkan dalam kegiatan pembelajaran. Pembelajaran praktik kejuruan dengan menggunakan strategi proyek. Dengan mengikuti langkah – langkah tersebut diharapkan pembelajaran dengan strategi proyek akan dapat mencapai hasil seperti yang ditetapkan, seperti yang dikemukakan oleh Made Wena (2009, hlm. 106) yaitu:

Tahap evaluasi merupakan suatu proses yang tidak bisa dihilangkan dalam kegiatan pembelajaran. Pembelajaran praktik kejuruan dengan menggunakan strategi proyek, proses evaluasi sangat penting dilakukan. Mengingat dalam pembelajaran dengan menggunakan strategi pembelajaran berbasis proyek, proyek yang dikerjakan siswa bersifat kompleks dan terdiri dari berbagai jenis pekerjaan, maka setiap

komponen jenis pekerjaan yang akan dilakukan siswa harus dibuatkan instrumen evaluasinya secara lengkap.

Dapat disimpulkan bahwa tahap evaluasi dalam kegiatan belajar menggunakan strategi proyek yang kompleks sangatlah penting. Hal ini dikarenakan dalam berakhirnya pembelajaran dapat diketahui kemajuan belajar siswa dan kelemahan dalam proses pembelajaran, sehingga perbaikan pembelajaran dapat dilakukan secara tepat, dan mendapatkan hasil sesuai yang diharapkan.

Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia meliputi proses persiapan, pengolahan dan penyajian. Langkah-langkah dalam penilaian Kriteria Unjuk Kerja (KUK) yang ditinjau dari kemampuan keterampilan adalah sebagai berikut :

1. Persiapan

Persiapan adalah suatu yang akan dipersiapkan sebelum melakukan sebuah kegiatan, persiapan dilakukan agar kegiatan dapat terlaksana dengan baik, diungkapkan oleh Ekawatiningsih (2008, hlm. 43), "Persiapan merupakan segala sesuatu yang harus dipersiapkan sebelum pengolahan. Persiapan akan menentukan keefektifitasan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan".

2. Pengolahan

Menurut Minantyo (2011, hlm. 145) Pengolahan makanan adalah "Proses menangani bahan makanan dari mentah (dasar) menjadi makanan yang siap saji yang dalam prosesnya bisa terjadi penerapan panas maupun tidak". Pengolahan yang akan diamati dalam penelitian ini yaitu pengolahan dalam penumisan bumbu dan rempah, dan proses pemasakan bahan dengan bumbu.

3. Penyajian

Penyajian adalah suatu kegiatan setelah persiapan dan pengolahan yaitu menampilkan produk yang telah dibuat. Penyajian yang akan diamati dalam penelitian ini yaitu pemilihan alat saji dan pemberian *garnish* pada hidangan.

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang dapat membantu untuk memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang. Metode deskriptif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran mengenai praktikum Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia pada peserta didik di SMK Negeri 9 Bandung yang berkaitan dengan praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 9 Bandung. Jumlah populasi sebanyak 134 orang.

Sampel yang digunakan dalam penelitian menggunakan *proportionate stratified random sampling*, sebanyak 57 orang peserta didik yang telah mengikuti mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia (PPMI)

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan ini adalah observasi. Observasi merupakan teknik yang digunakan untuk memperoleh data dengan cara pengamatan langsung terhadap objek penelitian. Teknik observasi yang penulis lakukan menggunakan pedoman observasi berupa Kriteria Unjuk Kerja (KUK)

dengan mengamati secara langsung Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Pada Praktek Salad Indonesia Siswa SMK Negeri 9 Bandung.

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian merupakan aturan dan langkah-langkah yang disampaikan secara singkat dalam penyusunan penelitian. Adapun langkah-langkah prosedur penelitian untuk observasi yang akan dilakukan sebagai berikut:

Analisis Data

Analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden terkumpul. Tahapan analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Pengecekan Lembar Observasi

Pengecekan lembar observasi dilakukan untuk menentukan kesesuaian antara lembar observasi dengan jumlah responden.

b. Tabulasi

Tabulasi perolehan data responden ini dilakukan dengan cara memasukkan skor perolehan dari setiap responden ke dalam tabel.

c. Perhitungan jumlah skor responden

Skor setiap responden dijumlahkan untuk setiap tindakan yang diobservasi.

d. Menghitung presentase jumlah skor akhir responden

Jumlah skor akhir tiap responden diperoleh dengan cara membagi jumlah skor responden dengan skor ideal dikalikan 100 %, seperti rumus :

$$p = \frac{\sum X}{xi} \times 100\%$$

Keterangan:

P : Presentase

$\sum X$: Jumlah skor tiap responden

X_i : Skor ideal

100% : Bilangan tetap

Menghitung Presentase Jumlah Skor Akhir Responden. Jumlah skor akhir tiap responden diperoleh dengan cara membagi jumlah skor responden dengan skor ideal yang mengacu pada rumus Nana Sudjana (2010, hlm.129) yaitu:

$$p = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

p : Presentase (jumlah presentase yang dicari)

n : Jumlah subjek penelitian

f : Frekuensi jawaban subjek penelitian

100% : Bilangan tetap

f. Pengkriteriaan

Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap jawaban pada pertanyaan yang diajukan. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Ali, M (1998, hlm. 221) yaitu :

100% :seluruhnya

76% - 99% :sebagian besar

51% - 75% :lebih dari setengahnya

50% :setengahnya

26% - 49% :kurang dari setengahnya

1% - 25% :sebagian kecil

0% :tidak seorangpun

Batasan yang dikemukakan oleh Ali, M (1998, hlm. 221) selanjutnya ditafsirkan dengan menggunakan batasan – batasan menurut para ahli dan ditentukan oleh penulis, yaitu :

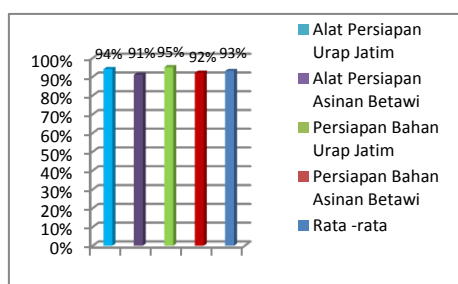
86% - 100% : sangat diterapkan

66% - 85% : diterapkan

- 50% - 65% : cukup diterapkan
- 31% - 49% : kurang diterapkan
- 0% - 30% : sangat kurang diterapkan

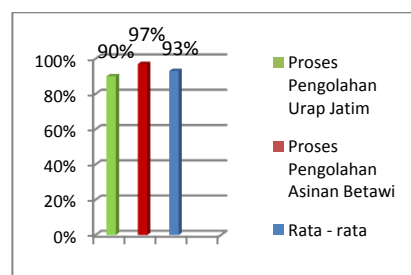
PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil penelitian Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” pada praktek salad Indonesia yaitu Urap Jatim dan Asinan Betawi yang meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian. Berdasarkan hasil praktek terkait persiapan pembuatan Urap Jatim dan Asinan Betawi dapat diuraikan pada Gambar 4.1 dibawah ini:



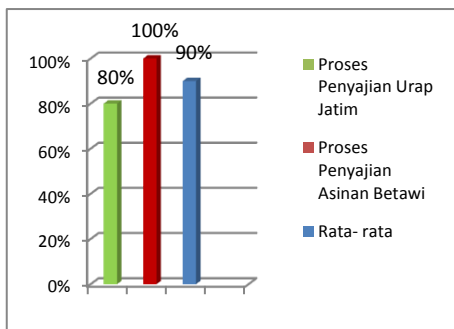
Berdasarkan Gambar 4.1 menunjukkan bahwa Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” berkaitan dengan persiapan alat dan bahan pada praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi dikategorikan sangat diterapkan (93%). Presentase tertinggi pada praktek yang berkaitan dengan persiapan alat dan bahan adalah persiapan bahan Urap Jatim (95%). Selanjutnya presentase tertinggi adalah alat persiapan Urap Jatim (94%). Diikuti persiapan bahan Asinan Betawi sebesar 92%, dan yang terakhir alat persiapan Asinan Betawi sebesar 91%. Hal ini menunjukkan bahwa Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” berkaitan dengan persiapan alat dan bahan pada praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi

sangat diterapkan karena siswa mampu menyiapkan dan memilih bahansesuai dengan teori yang sudah diberikan didalam kelas.Seperti yang diungkapkan oleh Slameto (2003, hlm. 50) “kesiapan ini perlu diperhatikan dalam proses belajar, karena jika siswa belajar dan padanya sudah ada kesiapan, maka hasil belajarnya akan lebih baik”. Penelitian diatas senada dengan pendapat Agustin (2006, hlm.65) bahwa “pemilihan pada persiapan pengolahan makanan merupakan kegiatan yang sangat penting guna memperoleh hasil hidangan yang berkualitas tinggi. Hal yang harus diperhatikan dalam teknik pemilihan adalah warna, tekstur, ukuran dan aroma”. Proses pengolahan diuraikan pada Gambar 4.2 dibawah ini :



Berdasarkan Gambar 4.2 menunjukkan bahwa Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” berkaitan dengan proses pengolahan pada praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi dikategorikan sangat diterapkan (93%). Presentase tertinggi berada pada pengolahan Asinan Betawi (97%), dan selanjutnya pada pengolahan Urap Jatim (90%). Hal ini menunjukkan bahwa Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” berkaitan dengan proses pengolahan pada praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi sangat diterapkan. Seperti yang di ungkapkan Widyawati (2001, hlm.20) yaitu “Tujuan pengolahan

makanan adalah untuk membuat makanan aman, menyediakan produk-produk dengan kualitas terbaik dalam hal rasa, warna, tekstur dan membuat makanan menjadi bentuk yang aman". Proses penyajian diuraikan pada Gambar 4.3 dibawah ini :



Berdasarkan Gambar 4.3 menunjukkan bahwa Penerapan Pengetahuan "Mendeskripsikan Salad" berkaitan dengan proses penyajian pada praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi dikategorikan sangat diterapkan (90%). Presentase tertinggi berada pada penyajian Asinan Betawi (100%), dan yang kedua pada penyajian Urap Jatim (80%). Hal ini menunjukkan bahwa Penerapan Pengetahuan "Mendeskripsikan Salad" berkaitan dengan proses penyajian pada praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi sangat diterapkan. Seperti yang diungkapkan menurut Farida Yusuf dalam Eko (2014, hlm.183) bahwa "evaluasi produk untuk membuat keputusan selanjutnya, baik mengenai hasil yang telah dicapai maupun apa yang telah dilakukan setelah program itu berjalan". Berdasarkan penelitian Melisa (2016, hlm.44) bahwa penambahan *garnish* dalam penyajian sangat diperlukan, dikarenakan *garnish* berfungsi untuk menghiasi dan memberikan warna pada hidangan, sehingga hidangan yang disajikan akan lebih menarik. Seperti

yang diungkapkan oleh Hamidah (2014, hlm. 2) yaitu :

"Dalam seni masak memasak, bukan saja rasa enak yang menjadi tujuan utama, faktor keindahan dan keserasian juga memegang peranan sangat penting. Maksud *garnish* pada suatu hidangan adalah untuk memberikan daya tarik serta keindahan pada suatu hidangan sehingga menimbulkan selera yang akhirnya berkeinginan untuk segera mencicipi hidangan yang disajikan."

KESIMPULAN

Simpulan dari penelitian ini adalah Penerapan pengetahuan "Mendeskripsikan Salad" tentang alat dan bahan pada persiapan praktek salad Indonesia Urap Jatim dan Asinan Betawi berada pada kategori sangat diterapkan hal ini menunjukkan bahwa mereka dapat melakukan mempersiapkan persiapan alat, alat pengolahan, persiapan bahan dengan baik.

Penerapan pengetahuan "Mendeskripsikan Salad" pada pengolahan praktek salad Indonesia Urap Jatim dan Asinan Betawi berada pada kategori sangat diterapkan hal ini menunjukkan bahwa mereka dapat mengolah cara pembuatan Urap Jatim dan Asinan Betawi dengan baik dan benar.

Penerapan pengetahuan "Mendeskripsikan Salad" pada penyajian praktek salad Indonesia Urap Jatim dan Asinan Betawi sesuai kriteria salad berada pada kategori sangat diterapkan hal ini menunjukkan bahwa mereka dapat menata, meng *garnish* dan memberikan bahan pelengkap dengan baik dan benar.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin, Dian. (2006). *Teknik Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku Makanan*. Jurnal kepariwisataan, Vol. 4 No. 1, Agustus 2006

Ali (2002). *Guru Dalam Proses Pelajar Mengajar*. Bandung: PT. Sinar Baru

Ali, Mochammad. (1998). *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung: Alfabeta

Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran Untuk SMK*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional

Eko Putro, (2014). *Evaluasi Program Pembelajaran*. Jakarta: Pustaka Pelajar

Hamidah, Siti. (2014). *Peningkatan Kompetensi Membuat Garnish pada Mata Pelajaran Boga Dasar*. Jurnal Pendidikan Vokasi, Vol.4 No. 3, November 2014

Made Wena. (2009). *Strategi Pembelajaran Inovatif Kontemporer*. Jakarta: Bumi Aksara

Melisa, I. (2016). *Pengaruh Pengetahuan Garnish Pada Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMK Negeri 3 Cimahi*. Jurusan Pendidikan Tata Boga: Universitas Pendidikan Indonesia

Minantyo, Hari. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Graha Ilmu

Sudjana, N. (2010). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya

Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT. Rineka Cipta

Uno.h. (2011). *Perencanaan Pembelajaran*. Jakarta: Bumi Aksara