

JURNAL PENDIDIKAN TATA BOGA

Vol. 7, No. 2, November 2018

Pelindung : Dekan Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI
(Prof. Dr. M. Syaom Barliana, M. Pd, M.T)

Pembina : Ketua Departemen PKK FPTK UPI
(Dra. Sudewi Yogha, M. Si)

Penanggung Jawab : Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FPTK UPI
(Dr. Hj. Ai Nurhayati, M. Si)

Mitra Bebestari : Dr. Soenar Soekopitojo, M.Si (UM)

Ketua Penyunting : Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si.
Sekretaris Penyunting : Dr. Hj. Rita Patriasih, M.Si
Anggota Penyunting : Dr. Ade Juwaedah, M.Pd.
Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si
Dr. Yulia Rahmawati, M.Si.
Dra. Hj. Tati Setiawati, M.Pd. M.M.

Penerbitan : Dua Kali Setahun (April dan November)

Alamat Redaksi : Program Studi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FPTK UPI
Jl. Dr. Setiabudhi No. 207 Bandung 40154
Telp. 022-2013163 Pswt. 3408 Fax. 022-2011576

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME VII, NOMOR 2, NOVEMBER 2018
ISSN 2085 – 9783

PERSYARATAN DAN TATA NASKAH

1. Naskah merupakan artikel hasil penelitian atau artikel review terhadap hasil penelitian dalam bidang Pendidikan Teknologi Kejuruan
2. Naskah ditulis dalam format file *Rich Text Format (Save as file.rtf, bukan save as file.doc)*
3. Jenis huruf standar adalah *Times New Roman 12*
4. Naskah dicetak pada kertas HVS ukuran A4, 2 spasi, dan panjang naskah maksimum adalah 20 halaman
5. Gambar ilustrasi dikirim dalam format BMP, PSD atau JPEG yang disertai keterangan gambar
6. Sebelum dikirim ke redaksi, file/disket harus *discan* dahulu dengan program *virus scan* versi terbaru untuk memastikan bahwa file bebas dari virus makro
7. Naskah dikirim ke redaksi paling lambat satu bulan sebelum penerbitan
8. Kepastian dimuat tidaknya naskah, diberitahukan melalui surat atau e-mail kepada penulis naskah

TATA NASKAH

Tata Tulis Naskah (service writing), harus mengacu kepada Tata Tulis Naskah dari, yaitu sebagai berikut:

1. **JUDUL** minimal terdiri atas subjek dan proposisi, ditulis dengan huruf *Times New Roman 14 (normal- bold)*. Bila naskah ini pernah disajikan pada kegiatan seminar, lokakarya, simposium, atau konferensi, maka judul naskah harus diakhiri dengan tanda (ditulis *superscript*). Kegiatannya ditulis sebagai catatan kaki (*footnote*), misalnya:

Makalah Seminar & Lokakarya Cyberlearning/Cybereducation, tema kegiatan, institusi penyelenggara, nama kota/tempat, tanggal/bulan dan tahun.

Catatan kaki ditulis dibagian bawah halaman pertama dengan huruf *Times New Roman 9* dicetak miring (*italic*).

2. **NAMA PENULIS** (tanpa gelar) ditulis 2 spasi di bawah judul dan diakhiri dengan tanda ¹ atau ² dst. Jenis huruf *Times New Roman 13* cetak tebal (*bold*).
3. **IDENTITAS PENULIS** lengkap (dengan gelar, jabatan, institusi, dan alamat pos/ e-mail) ditulis sebagai catatan kaki dengan huruf *Times New Roman 9 (italic)* yang didahului dengan nomor urut 1 atau 2 tergantung pada catatan kaki sebelumnya. Bila tidak ada catatan kaki yang menerangkan judul naskah, maka catatan kaki identitas penulis ditandai dengan nomor urut 1. Sedangkan bila nomor urut 1 digunakan sebagai nomor urut catatan kaki yang menerangkan judul naskah, maka catatan kaki identitas penulis diberi nomor urut 2 (dua).
4. **ABSTRAK** dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris dan mutlak ada. Abstrak ditulis dengan huruf *Times New Roman 10 (normal)*, kecuali kata Abstrak dan Abstract dicetak tebal (*bold*).
5. **KATA KUNCI** ditulis setelah Abstract, memuat kata-kata penting yang menjadi kata-kata kunci (*key words*) di dalam naskah. Dicetak dengan huruf *Times New Roman 10 (normal)*, kecuali Kata kunci dicetak tebal (*bold*).
6. **PENDAHULUAN, ISI, dan PENUTUP** ditulis kapital seluruhnya (kecuali sub judul yang ditulis kapital hanya huruf awalnya saja) jenis huruf *Times New Roman 12* cetak tebal (*bold*), sedangkan uraiannya dicetak normal.
7. **TERMINOLOGI** sedapat mungkin menggunakan padanan kata dalam bahasa Indonesia yang baik dan benar, ditulis normal. Sedangkan padanannya dalam

bahasa asing ditulis di dalam kurung dengan huruf *Times New Roman* 12 cetakmiring (*italic*).

8. TABEL, GRAFIK, GAMBAR ilustrasi, dan LISTING PROGRAM diberi judul/keterangan dan nomor urut dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Keterangan dan nomor urut tabel, grafik, dan listing program ditulis di atas tabel/grafik/listing program, jenis huruf *Times New Roman* 12 cetak tebal (*bold*).
 - b. Keterangan dan nomor urut gambar ilustrasi ditulis di bagian bawah gambar, jenis huruf *Times New Roman* 12 cetak tebal (*bold*).
9. DAFTAR PUSTAKA sebagai judul ditulis cetak tebal (*bold*) dengan huruf *Times New Roman* 12, sedangkan rinciannya ditulis sebagai berikut :
 - a. Buku ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul buku (cetak miring/*italic*), edisi/volume (ditulis di dalam kurung), kota, penerbit.
 - b. Majalah/ Jurnal ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul artikel (cetak miring/*italic*), kota, nama majalah/jurnal, volume & nomor, (ditulis di dalam kurung), halaman.
 - c. Makalah ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul (cetak miring/*italic*) diakhiri tulisan Makalah di dalam kurung, kota, nama institusi penyelenggara seminar/lokakarya, tanggal/bulan dan tahun.
 - d. Cyberjournal/Internal ditulis dalam format : nama penulis, tahun, judul artikel (*italic*), kota, URL/homepage address/web-site (*normal*).
10. Motto atau sejenisnya (falsafah hidup, kata-kata mutiara atau *wise word*) jika hendak dipublikasikan agar ditulis di akhir naskah setelah daftar pustaka dengan huruf *Times ew Roman* 12 dicetak miring (*italic*)

Pengantar Penyunting

Delita Septia Rosdiana, Ali Khomsan, Cesilia Meti Dwiriani mengangkat tema penelitian tentang Pengetahuan Asam Urat, Asupan Purin dan Status Gizi Terhadap Kejadian Hiperurisemia Pada Masyarakat Perdesaan. Penelitian ini bertujuan untuk melihat status hiperurisemia di pedesaan. Hasil uji regresi berdasarkan jenis kelamin, pada pria dengan rentang usia dewasa menengah menunjukkan bahwa asupan purin merupakan faktor risiko hiperurisemia.

Farida Hanum, Ade Juwaedah, Ellis Endang Nikmawati mengangkat tema penelitian tentang Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Kesiapan Praktik “Membuat Dan Menyajikan Hidangan Dari Daging”. Penelitian ini dilatarbelakangi bahwa berdasarkan hasil observasi selama kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan dan wawancara, masih terdapat siswa yang masih kurang teliti dalam mengenali, memilih dan menangani bahan makanan untuk kegiatan praktik.

Ghita Nadhirah Shalihah, Sudewi Yogha, Cica Yulia mengangkat tema penelitian tentang Analisis Daya Terima *Pizza Cookies* Berbahan Dasar Tepung *Mocaf* (*Acceptance Analysy Of Pizza Cookies With Mocaf Based Ingredients*). Hasil analisis tingkat kesukaan produk PCM1 paling disukai pada aroma keju, aroma oregano, dan tekstur yang termasuk dalam kategori sangat suka, namun pada warna kue dan aroma bawang putih paling rendah dibandingkan kode lainnya. PCM2 paling disukai pada warna *topping*, rasa asin, rasa gurih, rasa asam, dan rasa pahit.

Lisa Putri Simanungkalit, Sri Subekti, Atat Siti Nurani mengangkat tema penelitian tentang Uji Penerimaan Produk *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui rangkaian proses yang dilakukan dalam pengembangan inovasi produk *cookies*, mengetahui tingkat kesukaan produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam melalui uji hedonik sesuai dengan sifat sensori yang telah ditentukan dan mengetahui hasil daya terima produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam.

Luthfy Noorhafizh Firdaus, Tati Setiawati, Ai Nurhayati mengangkat tema penelitian tentang Persepsi Santri Tentang Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi santri tentang penyelenggaraan makan ditinjau dari proses penyajian makanan, menu dan porsi makanan termasuk dalam kategori kurang baik, sedangkan bumbu makanan termasuk dalam kategori cukup baik. Secara umum mengenai persepsi santri tentang penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah termasuk dalam kategori kurang baik. Saran ditujukan kepada petugas dapur agar dapat meningkatkan kualitas makanan.

M. Yusuf Efendi, Rita Patriasih, Tati Setiawati mengangkat tema penelitian tentang Minat Intrinsik dan Ekstrinsik Wirausaha Pada Siswa SMK Negeri 9 Bandung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan gizi siswa tentang buah dan sayur berada pada kategori sedang. Rekomendasi ditujukan kepada guru dan orang tua untuk memperhatikan informasi terkait pengetahuan kandungan gizi, manfaat mengonsumsi, dan akibat kurang konsumsi buah dan sayur.

Meiriska Silfia Sari Supriatna, Yulia Rahmawati, Karpin mengangkat tema penelitian tentang Kepuasan Konsumen Terhadap Produk *Madame Sisca The Eatery* Bandung. Hasil penelitian berdasarkan perhitungan indeks kepuasan konsumen, menunjukkan bahwa masih terdapat tujuh indikator kepuasan konsumen yang memiliki angka indeks kepuasan konsumen dibawah 1,00 atau konsumen merasa belum puas yaitu pada indikator penyajian makanan, citarasa hidangan, pelayanan yang berwujud, empati, keandalan, ketanggapan, dan jaminan. Sedangkan untuk indikator variasi menu dan harga, konsumen dinyatakan sudah puas

Muhamad Gilang Predana, Elly Lasmanawati, Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar “Perencanaan Pembelajaran Tata Boga” Pada Kemampuan Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Perencanaan Pembelajaran Tata Boga pada kemampuan penyusunan RPP.

Neza Meinura Taufik, Ai Nurhayati, Ai Mahmudatussa'adah mengangkat tema penelitian tentang Analisis Cara Belajar Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Dalam Mendukung Hasil Belajar Penelitian Pendidikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa cara belajar mahasiswa di kampus berkaitan dengan memperhatikan penjelasan dosen, menghubungkan pelajaran yang sedang diterima dengan bahan yang sudah dikuasai, mencatat hal – hal yang dianggap penting, bertanya mengenai hal – hal yang belum jelas, menggunakan waktu istirahat sebaik – baiknya, membuat kelompok belajar dan memanfaatkan perpustakaan kampus berada pada kategori jarang

Yessy Yolanda, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang *Banoffee Pie* Substitusi Tepung Pisang Kepok Sebagai Inovasi Produk *Bakery*. Tujuan penelitian ini adalah untuk pengembangan formula *banoffee pie* substitusi tepung pisang kepok dan untuk mengetahui daya terima produk. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen, penelitian ini merupakan penelitian eksperimental murni dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Besar substitusi tepung pisang kepok yaitu 0%, 20%, 50% dan 80%. Terdapat perbedaan atau pengaruh terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur pada *banoffee pie*

(Ai Nurhayati).

Daftar Isi

Halaman

1. Pengetahuan Asam Urat, Asupan Purin dan Status Gizi Terhadap Kejadian Hiperurisemia Pada Masyarakat Perdesaan.
Delita Septia Rosdiana, Ali Khomsan, Cesilia Meti Dwiriani 1- 11
2. Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Kesiapan Praktik “Membuat Dan Menyajikan Hidangan Dari Daging”.
Farida Hanum, Ade Juwaedah, Ellis Endang Nikmawati 12-20
3. Analisis Daya Terima *Pizza Cookies* Berbahan Dasar Tepung *Mocaf* (*Acceptence Analysy Of Pizza Cookies With Mocaf Based Ingredients*)
Ghita Nadhirah Shalihah, Sudewi Yogha, Cica Yulia 21-30
4. Penerimaan Produk *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam
Lisa Putri Simanungkalit, Sri Subekti, Atat Siti Nurani 31-43
5. Persepsi Santri Tentang Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan
Luthfy Noorhafizh Firdaus, Tati Setiawati, Ai Nurhayati..... 44-50
6. Minat Intrinsik dan Ekstrinsik Wirausaha Pada Siswa SMK Negeri 9 Bandung
M. Yusuf Efendi, Rita Patriasih, Tati Setiawati 51-56
7. Kepuasan Konsumen Terhadap Produk *Madame Sisca The Eatery* Bandung
Meiriska Silfia Sari Supriatna, Yulia Rahmawati, Karpin 57-64

11. Manfaat
Hasil Belajar “Perencanaan Pembelajaran Tata Boga” Pada Kemampuan Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga
Muhamad Gilang Predana, Elly Lasmanawati, Yulia Rahmawati 65-70
12. Analisis Cara
Belajar Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Dalam Mendukung Hasil Belajar Penelitian Pendidikan.
Neza Meinura Taufik, Ai Nurhayati, Ai Mahmudatussa’adah 71-80
13. *Banoffee Pie* Subtitusi Tepung Pisang Kepok Sebagai Inovasi Produk *Bakery*
Yessy Yolanda, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati..... 81-88

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME 7, NOMOR 2, NOVEMBER 2018
ISSN 2085 – 9783

INDEKS

Delita Septia Rosdiana, Ali Khomsan, Cesilia Meti Dwiriani
Pengetahuan Asam Urat, Asupan Purin dan Status Gizi Terhadap Kejadian Hiperurisemia Pada Masyarakat Perdesaan, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 1-11

Farida Hanum, Ade Juwaedah, Ellis Endang Nikmawati
Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Kesiapan Praktik “Membuat Dan Menyajikan Hidangan Dari Daging”, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 12-20

Ghita Nadhirah Shalihah, Sudewi Yogha, Cica Yulia
Analisis Daya Terima *Pizza Cookies* Berbahan Dasar Tepung *Mocaf* (*Acceptance Analysy Of Pizza Cookies With Mocaf Based Ingredients*), Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 21-30

Lisa Putri Simanungkalit, Sri Subekti, Atat Siti Nurani
Penerimaan Produk *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 31-43

Luthfy Noorhafizh Firdaus, Tati Setiawati, Ai Nurhayati
Persepsi Santri Tentang Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 44-50

M. Yusuf Efendi, Rita Patriasih, Tati Setiawati
Minat Intrinsik dan Ekstrinsik Wirausaha Pada Siswa SMK Negeri 9 Bandung, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 51-56

Meiriska Silfia Sari Supriatna, Yulia Rahmawati, Karpin
Kepuasan Konsumen Terhadap Produk *Madame Sisca The Eatery* Bandung, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 57-64

Muhamad Gilang Predana, Elly Lasmanawati, Yulia Rahmawati
Manfaat Hasil Belajar “Perencanaan Pembelajaran Tata Boga” Pada Kemampuan Penyusunan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 65-70

Neza Meinura Taufik, Ai Nurhayati, Ai Mahmudatussa'adah
Analisis Cara Belajar Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Dalam Mendukung Hasil Belajar Penelitian Pendidikan, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 71-80

Yessy Yolanda, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati
Banoffee Pie Substitusi Tepung Pisang Kepok Sebagai Inovasi Produk *Bakery*, Volume 7, No. 2, November 2018, halaman: 81-88