

JURNAL PENDIDIKAN TATA BOGA

Vol. 8, No. 1, APRIL 2019

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

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. *Halal Food* Pada Hidangan Nasi Goreng Di Kecamatan Sukasari Bandung.
Ajeng Fatimah Noor Islami, Sudewi Yogha, Karpin 1- 7
2. *Chiffon Carrot Cake*: Inovasi *Cake* Dengan Fortifikasi Betakaroten Dari Wortel Dan Preferensi Konsumen.
Alifya Azhar, Yulia Rahmawati, Ai Mahmudatussa'adah 8-15
3. Kompetensi Pedagogik Calon Guru Program Keahlian Kuliner Smk Pariwisata.
Anggir Nurdianti, Ade Juwaedah, Yulia Rahmawati 16-23
4. Metode Pembelajaran *Two Stay Two Stray* Pada Kompetensi Dasar “Mengidentifikasi Resiko Hygiene Terkait Kerusakan Makanan” Pada Siswa Smk Pariwisata.
Dwi Alin Karlina, Rita Patriasih, Sri Subekti24-31
5. Pengetahuan Sanitasi *Hygiene* Karyawan *F&B Product* Dan *F&B Service* Di *Isola Resort* Bandung.
Indira Prameswardani, Elly Lasmanawati, Ade Juwaedah 32-39
6. Pengenalan Tentang Masakan Sunda Di Kalangan Remaja Kecamatan Kiaracandong.
Jasmine Cahya Putri, Elly Lasmanawati, Tati Setiawati40-47
7. Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk *Yeast Dough*.
Poppy Puteri Wijaya, Sudewi Yogha, Ai Mahmudatussa'adah 48-56

8. “*Burayot*” Sebagai Kue Tradisional Garut.
Rahmi Fitriani, Atat Siti Nurani, Ai Nurhayati 57-62
9. Pola Konsumsi Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Pada Bayi Usia 12-24 Bulan (*Consumption Pattern Of Complementary Food In Infants Ages 12-24 Months*).
Rostika, Ellis Endang Nikmawati, Cica Yulia 63-73
10. Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minangkabau Pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan.
Siska Amania Putri, Ade Juwaedah, Karpin 74-81

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME 8, NOMOR 1, APRIL 2019
ISSN 2085 – 9783

INDEKS

Ajeng Fatimah Noor Islami, Sudewi Yogha, Karpin

Halal Food Pada Hidangan Nasi Goreng Di Kecamatan Sukasari Bandung, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 1- 7

Alifya Azhar, Yulia Rahmawati, Ai Mahmudatussa'adah

Chiffon Carrot Cake: Inovasi *Cake* Dengan Fortifikasi Betakaroten Dari Wortel Dan Preferensi Konsumen, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 8-15

Anggir Nurdianti, Ade Juwaedah, Yulia Rahmawati

Kompetensi Pedagogik Calon Guru Program Keahlian Kuliner Smk Pariwisata, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 16-23

Dwi Alin Karlina, Rita Patriasih, Sri Subekti

Metode Pembelajaran *Two Stay Two Stray* Pada Kompetensi Dasar “Mengidentifikasi Resiko Hygiene Terkait Kerusakan Makanan” Pada Siswa Smk Pariwisata, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman:24-31

Indira Prameswardani, Elly Lasmanawati, Ade Juwaedah

Pengetahuan Sanitasi *Hygiene* Karyawan *F&B Product* Dan *F&B Service* Di *Isola Resort* Bandung, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 32-39

Jasmine Cahya Putri, Elly Lasmanawati, Tati Setiawati

Pengenalan Tentang Masakan Sunda Di Kalangan Remaja Kecamatan Kiaracandong, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 40-47

Poppy Puteri Wijaya, Sudewi Yogha, Ai Mahmudatussa'adah

Daya Terima Donat Buah Naga Merah Sebagai Produk *Yeast Dough*, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 48-56

Rahmi Fitriani, Atat Siti Nurani, Ai Nurhayati

“*Burayot*” Sebagai Kue Tradisional Garut, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 57-62

Rostika, Ellis Endang Nikmawati, Cica Yulia

Pola Konsumsi Makanan Pendamping Asi (Mp-Asi) Pada Bayi Usia 12-24 Bulan (*Consumption Pattern Of Complementary Food In Infants Ages 12-24 Months*), Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 63-73

Siska Amania Putri, Ade Juwaedah, Karpin

Upaya Pelestarian Kuliner Khas Minangkabau Pada Pola Makan Keluarga Minang Perantauan, Volume 8, No. 1, April 2019, halaman: 74-81