

PENGETAHUAN PENGOPERASIAN *KITCHEN EQUIPMENT* MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA

Hanisah¹, Sudewi Yogha², Yulia Rahmawati³

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan
Indonesia*

Hanisahnisa97@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini di latar belakang oleh terdapatnya permasalahan berupa adanya mahasiswa yang masih kurang memahami bagaimana fungsi dan pengoperasian *kitchen equipment*, seperti kurangnya pemahaman cara pengoperasian *oven* listrik dan *oven* gas yang berada di Laboratorium Patiseri dimana mekanisme dan tahapan ketika mengoperasikan belum sesuai dengan *Standar Operasional Procedure* (SOP) sehingga mengakibatkan kecelakaan kerja di area dapur. Tujuan penelitian untuk mengetahui kemampuan pengetahuan mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga mengenai pemahaman dapur, peralatan dapur, dan penerapan langkah-langkah pengoperasian *kitchen equipment*. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Populasi penelitian berjumlah sebanyak 157 mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang telah mengampu mata kuliah Manajemen Dapur dan sampel sebanyak 62 orang mahasiswa angkatan 2015, 2016, dan 2017 yang diambil dengan menggunakan teknik *Simple Random Sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang pengetahuan dapur berada pada kategori cukup memahami (51%), pengetahuan tentang pemahaman peralatan dapur berada pada kategori baik (74%) dan pengetahuan tentang penerapan langkah-langkah pengoperasian *kitchen equipment* berada pada kategori cukup memahami (53%). Kesimpulan hasil penelitian tentang Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga termasuk ke dalam kategori cukup memahami dengan persentase keseluruhan sebesar 59%.

Kata Kunci: *Kitchen Equipment*, pengoperasian, pengetahuan.

LATAR BELAKANG MASALAH

Peralatan dapur seperti *kitchen equipment* merupakan penunjang kegiatan operasional yang sangat penting keberadaannya di area dapur sebab merupakan penunjang bagi kelancaran proses aktivitas di dapur itu sendiri, hal tersebut sejalan dengan pengertian dapur sebagaimana yang dikemukakan oleh Labensky dan Alan M. Hause (1994, hlm.103) yaitu “*The Kitchen is the heart of the service food operation, there food and other items are received, stored, prepared, and plate for service*”.

Pengetahuan mengenai *kitchen equipment* merupakan salah satu materi pembelajaran yang terdapat pada mata

kuliah Manajemen Dapur, salah satu mata kuliah yang dipelajari oleh para mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang berada di bawah naungan Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

Permasalahan penelitian ini adalah masih terdapat mahasiswa yang kurang memahami bagaimana fungsi dan pengoperasian peralatan dapur, sebagaimana yang penulis temukan dari hasil observasi dan wawancara mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga angkatan 2015 sebagai penelitian pendahuluan, hasil observasi dan

wawancara tersebut menunjukkan bahwa dalam pengoperasian *oven* listrik dan *oven* gas yang berada di Laboratorium Patiseri mekanisme dan tahapan ketika mengoperasikan alat tersebut belum sesuai dengan *Standar Operasional Procedure* (SOP).

Hal tersebut tentu belum sesuai dengan Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK) Manajemen Dapur yaitu diharapkan mahasiswa dapat mengetahui, memahami dan menerapkan manajemen dapur dalam melakukan setiap tugas dan pekerjaan seperti pada proses pengoperasian peralatan besar (*kitchen equipment*) di area kerja dapur.

Pengetahuan mengenai pemahaman dapur, peralatan dapur dan penerapan langkah pengoperasian *kitchen equipment* merupakan hasil belajar dari mata kuliah Manajemen Dapur yang merupakan mata kuliah dasar keahlian sebagai pengantar dalam melaksanakan kegiatan mata kuliah praktikum, program Praktik Industri (PI) maupun Program Pengalaman Lapangan (PPL) yang melibatkan dimensi pengetahuan berupa Pengetahuan Faktual dan Konseptual seperti pengetahuan terkait definisi, klasifikasi, jenis dan fungsi. Pengetahuan Prosedural berupa proses pengoperasian peralatan. Pengetahuan Metakognitif berupa analisis penerapan langkah-langkah mengoperasikan *kitchen equipment* yang harus dikuasai oleh mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga.

Sebagaimana dalam penelitian Solihat, Nisa. Ade Juwaedah., dan Yulia Rahmawati (2018, hlm.68 Vol 7 No.1) yang mengemukakan bahwa dimensi pengetahuan terdiri dari Pengetahuan Faktual, Pengetahuan Konseptual, Pengetahuan Prosedural dan Pengetahuan Metakognitif yang

perlu dipahami dan dikuasai oleh para mahasiswa selaku peserta didik.

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang telah diuraikan, menjadikan penulis tertarik untuk meneliti lebih lanjut tentang pengetahuan pengoperasian peralatan dapur khususnya mengenai *Kitchen Equipment* pada mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga.

METODE

Desain penelitian yang digunakan adalah *Cross-Sectional* dan menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif dengan tujuan mendapatkan gambaran dan pemecahan permasalahan tentang pengetahuan mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait pengoperasian *kitchen equipment* yang meliputi aspek pemahaman dapur, peralatan dapur, dan langkah-langkah pengoperasian *kitchen equipment*.

Populasi penelitian sebanyak 157 orang mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga angkatan 2015, 2016 dan 2017 yang telah mengampu mata kuliah Manajemen Dapur. Teknik pengambilan sample menggunakan *Simple Random Sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 62 orang mahasiswa. Pengambilan data penelitian menggunakan instrumen berupa tes pilihan ganda sebanyak 30 butir soal yang disebar secara acak kepada 3 angkatan dengan menggunakan *Google Drive*. Hasil perhitungan instrumen dihitung dengan menggunakan persentase data.

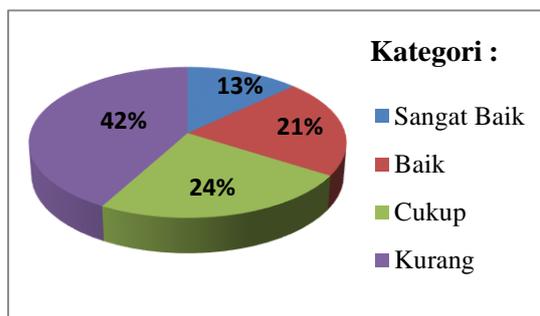
Hasil perhitungan data penelitian kemudian ditafsirkan dengan menggunakan kriteria batasan berdasarkan jumlah responden yang menjawab. Penafsiran untuk mengukur tingkat pengetahuan yang digunakan menurut Kemendikbud 2013 (dalam

Herman dan Yustiana, 2014) yaitu sebagai berikut :

| | |
|----------|---------------|
| 81%-100% | = Sangat Baik |
| 66%-80% | = Baik |
| 51%-65% | = Cukup |
| 0%-50% | = Kurang |

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tahun angkatan 2015, 2016, dan 2017 menunjukkan pengetahuan mengenai pemahaman dapur yang meliputi pengertian dapur, klasifikasi dapur, dan fungsi dapur, pemahaman peralatan dapur yang meliputi klasifikasi, jenis-jenis dan fungsi peralatan dapur serta penerapan langkah-langkah pengoperasian peralatan dapur khususnya peralatan *kitchen equipment*.



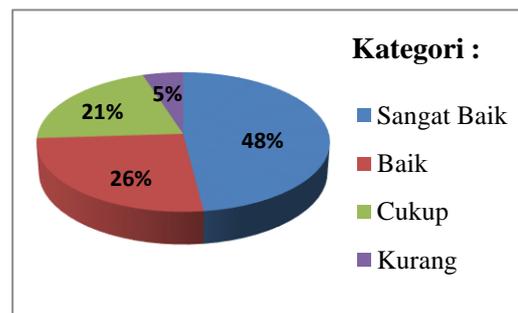
Gambar 1.1 Pengetahuan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang Pemahaman Dapur

Gambar 1.1 menunjukkan persentase Pengetahuan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga mengenai pemahaman dapur ditinjau dari pengertian dapur, klasifikasi, dan fungsi dapur yaitu 42% responden termasuk kategori kurang memahami, 24% responden termasuk pada kategori cukup memahami, 21% termasuk pada kategori baik dan 13% termasuk pada

kategori sangat baik dengan rata-rata penilaian sebesar 51%.

Hal tersebut dapat ditafsirkan bahwa pemahaman mahasiswa terkait dapur termasuk dalam kategori cukup memahami, namun diperlukan pembelajaran yang lebih baik khususnya mengenai pengertian utama dapur, sarana pendukung kegiatan operasional dapur, klasifikasi dapur, resiko hambatan dalam kegiatan operasional dapur.

Sejalan dengan hasil penelitian Perdani (2017, hlm.18 Vol 6 No.2) mengemukakan bahwa kesiapan merupakan suatu reaksi dari seseorang dalam melakukan suatu pekerjaan sebagai penunjang pencapaian tujuan pada suatu kondisi, hal ini berkaitan dengan pengetahuan responden sebagai mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga terkait Dapur sebagai bentuk kesiapan dalam menghadapi kegiatan praktikum pada setiap mata kuliah praktik, kemudian persiapan untuk Praktik Industri maupun Program Pengalaman Lapangan yang memerlukan pengetahuan dan keterampilan di area dapur.

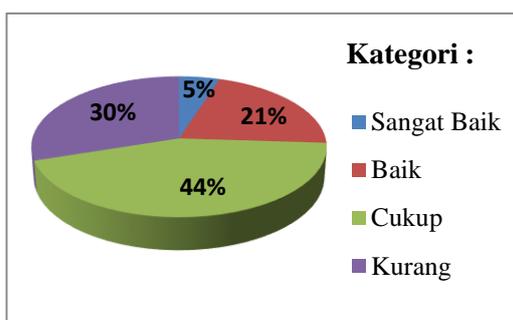


Gambar 1.2 Pengetahuan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang Pemahaman Peralatan Dapur

Gambar 1.2 menunjukkan persentase pengetahuan mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang pemahaman peralatan dapur ditinjau

dari klasifikasi peralatan dapur, jenis serta fungsi peralatan dapur yaitu 48% responden termasuk pada kategori sangat baik, 26% responden termasuk pada kategori baik, 21% termasuk pada kategori cukup memahami dan 5% termasuk pada kategori kurang dengan rata-rata penilaian sebesar 74% yang dapat ditafsirkan bahwa pengetahuan responden terkait pemahaman peralatan dapur termasuk ke dalam kategori baik dan berarti bahwa pengetahuan responden tentang peralatan dapur sudah baik tentang klasifikasi, jenis serta fungsi dari peralatan dapur.

Hal ini sesuai dengan penelitian Putro dkk (2017, hlm.50 Vol.6 No.2) yang mengemukakan bahwa alat yang tepat akan memudahkan dalam proses pengolahan dan memperoleh hasil yang baik, hal ini berhubungan dengan pengetahuan responden terkait peralatan dapur agar terciptanya kelancaran operasional dapur sebab responden memahami klasifikasi, jenis beserta fungsi dari peralatan dapur.



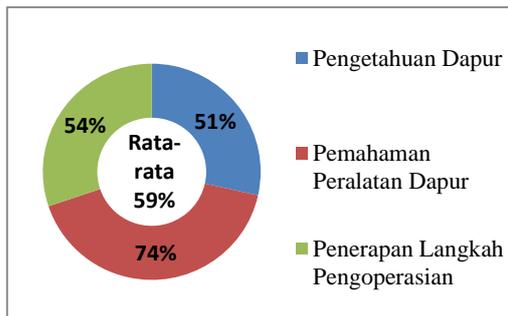
Gambar 1.3 Pengetahuan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang Pemahaman Langkah Penerapan *Kitchen Equipment*

Gambar 1.3 menunjukkan persentase pengetahuan mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga tentang pemahaman penerapan langkah-langkah pengoperasian *Kitchen*

Equipment yaitu 5% responden termasuk pada kategori sangat baik, 21% termasuk pada kategori baik, 44% responden termasuk pada kategori cukup memahami serta 30% responden termasuk pada kategori kurang memahami dengan penilaian rata-rata sebesar 54%.

Hal tersebut dapat ditafsirkan bahwa pemahaman responden terkait penerapan langkah-langkah pengoperasian *kitchen equipment* termasuk ke dalam kategori cukup memahami dalam menerapkan langkah pengoperasian peralatan besar, namun masih diperlukan pembelajaran yang lebih mengenai *Standar Operasional Procedure (SOP)*, rambu keselamatan di area dapur, *Manual Book* peralatan dapur, serta pengoperasian pada alat *Proofer* dan *Bread Slicer*, sebab sebagian besar responden belum cukup memahami.

Sesuai dengan hasil penelitian Insani dkk (2016, hlm.3 Vol.5 No.1) mengemukakan bahwa alat yang digunakan perlu dijaga agar dapat bertahan lama dan tidak mudah rusak, berdasarkan hal tersebut pengetahuan responden dalam penelitian ini yang berkaitan dengan penerapan pengoperasian *kitchen equipment* sangat diperlukan untuk menjaga keberlangsungan proses pengolahan hidangan dalam kegiatan praktikum di kampus, dapur industri maupun dalam kehidupan sehari-hari, selain itu pengetahuan responden terkait langkah-langkah pengoperasian *kitchen equipment* yang umumnya rentan terhadap resiko sangat perlu memperhatikan *Standar Operasional Procedure (SOP)*, panduan penggunaan dan perawatan dalam *Manual Book* serta memperhatikan rambu-rambu keselamatan.



Gambar 1.4 Persentase Nilai Keseluruhan Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga

Gambar 1.4 menunjukkan nilai rata-rata keseluruhan Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yaitu sebesar 59% yang termasuk pada kategori cukup memahami. Aspek yang diteliti meliputi pengertian dapur, klasifikasi dapur, dan fungsi dapur sebesar 51%, pemahaman peralatan dapur meliputi klasifikasi, jenis-jenis dan fungsi peralatan dapur sebesar 74% dan penerapan langkah pengoperasian peralatan dapur khususnya peralatan *kitchen equipment* sebesar 54%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil olah data dari penelitian Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengetahuan mahasiswa tentang area dapur termasuk ke dalam kategori cukup, hal tersebut menunjukkan bahwa responden sudah cukup baik dalam mengetahui tentang dapur meliputi pengertian, klasifikasi dan fungsi dapur.
2. Pengetahuan responden terkait pemahaman tentang peralatan dapur yang meliputi pengertian,

klasifikasi, jenis-jenis serta fungsi peralatan dapur termasuk ke dalam kategori baik. Hal tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar responden sudah baik dalam memahami pengetahuan terkait peralatan dapur meliputi klasifikasi, jenis-jenis serta fungsinya.

3. Pengetahuan responden tentang penerapan langkah pengoperasian peralatan dapur khususnya peralatan kelompok *kitchen equipment* termasuk ke dalam kategori cukup. Hal tersebut menunjukkan bahwa lebih dari setengah responden sudah cukup memahami penerapan langkah-langkah pengoperasian peralatan *kitchen equipment*.

Secara keseluruhan, pengetahuan pengoperasian *kitchen equipment* pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga termasuk ke dalam kategori cukup memahami dengan persentase keseluruhan sebesar 59%.

REFERENSI

- Devi Puspitasari, Rina Rosmawati. 2010. *Pelayanan Prima (Service Excellent) SMK Bisnis dan Manajemen*. Jakarta: CV Arya Duta.
- Insani, Hurry Mega, dkk. 2016. *Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Seni Tata Hidang*. Jurnal Vol.5 No.1
- Labensky, S. L & A. M. Hause. *On Cooking : Techniques from Expert Chefs*. Di dalam : Purnawijayanti, H. A. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Tania, Vivi. 2018. *Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan pada Kegiatan Praktikum Boga Dasar Siswa SMKN 9 Bandung*. Jurnal Vol.7 No.1

Perdani, Elda Novita. 2017. *Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung*. Jurnal Vol.6 No.2

Puspitasari, D & Rosmawati, R. 2012. *Pelayanan Prima (Service Excellent) SMK Bisnis dan Manajemen*. Jakarta: CV Arya Duta.

Putro, Kristianto Adi. 2017. *Analisis Pengetahuan Peralatan Laboratorium Katering Dalam Pelaksanaan Praktik Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI*. Jurnal Vol.6 No.2

Solihat, Nisa. Juwaedah, Ade dan Rahmawati, Yulia. 2018. *Kompetensi Pengetahuan Metode Pembelajaran Sebagai Kesiapan Program Pengalaman Lapangan (PPL) Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga*. Jurnal Vol.7 No.1

Winata, Sheila Vania. 2016. *Perancangan Standar Operating Procedure (SOP) Pada Chocolab*. Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis Vol.1 No.1