

JURNAL PENDIDIKAN TATA BOGA

Vol. 9, No. 1, APRIL 2020

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

Pembina : Ketua Departemen PKK FPTK UPI
(Dr. Hj. Sri Subekti, M.Pd)

Penanggung Jawab : Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FPTK UPI
(Dr. Yulia Rahmawati, M. Si)

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

Ketua Penyunting : Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si.

Sekretaris Penyunting : Dr. Cica Yulia, S.Pd., M.Si

Anggota Penyunting : Nia Lestari, M.Pd.
Muktiarni, M.Pd

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

Ade Kristiana, Tati Setiawati dan Rita Patriasih mengangkat tema penelitian tentang Penerapan Personal Higiene Karyawan Home Industry Kerupuk di Desa Sindang Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu. Tujuan umum dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai penerapan personal higiene karyawan home industry kerupuk di desa Sindang kecamatan Sindang kabupaten Indramayu. Metode penelitian yang digunakan ialah deskriptif kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu kuesioner dengan metode observasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sikap personal higiene karyawan yang meliputi kebersihan rambut, hidung, mulut dan gigi, tangan dan jari tangan, badan, serta pakaian kerja pada penerapan personal higiene saat bekerja masuk pada kategori sangat baik.

Enggar Ristyorini, Tati Setiawati dan Karpin mengangkat tema penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Pada Kesiapan Wirausaha Makanan Korea. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi tentang bagaimana hasil belajar makanan Oriental pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017, bagaimana kesiapan wirausaha makanan Korea pada mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI angkatan 2017, dan bagaimana manfaat hasil belajar Makanan Oriental pada kesiapan wirausaha makanan Korea dilihat dari aspek kesiapan mental percaya diri, fokus pada sasaran, cara mengatasi resiko, bekerja keras, mencoba berinovasi, kesiapan pengetahuan, dan kesiapan keterampilan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif.

Hanisah, Sudewi Yogha dan Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang Pengetahuan Pengoperasian Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Tata Boga mengenai pemahaman dapur, peralatan dapur, dan penerapan langkah-langkah pengoperasian kitchen equipment. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Kesimpulan hasil penelitian tentang Pengetahuan Pengoperasian Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga termasuk ke dalam kategori cukup memahami.

Hena Ferlina, Ai Nurhayati dan Rita Patriasih mengangkat tema penelitian tentang Asupan Energi Pada Anak *Wasting* di Desa mandalasari kabupaten garut Tujuan penelitian ini untuk mengetahui asupan energi dari karbohidrat, protein, lemak, serta mengetahui keanekaragaman konsumsi makanan sumber energi pada anak wasting di Desa Mandalasari, Kabupaten Garut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata – rata pemenuhan asupan energi yang berasal dari karbohidrat, protein, dan lemak termasuk kedalam kategori defisit.

Mika Kuswanti, Ai Nurhayati dan Rita Patriasih mengangkat tema penelitian tentang Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Asi Eksklusif Untuk Mencegah Stunting di Kelurahan Cimahi. Hasil penelitian ini adalah harus adanya peningkatan pengetahuan ibu hami tentang ASI eksklusif untuk mencegah stunting dengan melakukan penyuluhan oleh pihak terkait yaitu puskesmas dan dinas kesehatan setempat.

Renata Risky M, Sri Subekti dan Cica Yulia mengangkat tema penelitian tentang Analisis Kualitas Diet Siswa Sekolah Dasar Kreatif Harapan Bangsa Cimahi. Tujuan dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui status gizi siswa, konsumsi pangan siswa serta kualitas diet siswa Sekolah Dasar Kreatif Harapan Bangsa Cimahi. Pengetahuan dan pendampingan untuk pola makan siswa pada hari sekolah dan pada hari libur bagi ibu untuk memperhatikan makanan yang dikonsumsi anak sehingga menghasilkan pola makan yang baik.

Sri Noviani Nurgemamega, Sri Subekti dan Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang Permen *Jelly Coffee* Sebagai Pemanfaatan *Coffee Defect*. *Coffee defect* merupakan kopi yang cacat dan tidak lulus quality control ditemukan dalam biji kopi pada tahap pensortiran. Hasil penelitian menyatakan bahwa penggunaan ekstrak coffee defect berpengaruh terhadap tingkat kesukaan permen jelly coffee. UC3 merupakan produk yang paling banyak disukai oleh panelis berdasarkan indikator rasa, aroma, penampilan dan kesan keseluruhan. Berdasarkan hasil dari analisis uji daya terima UC1 termasuk dalam kategori cukup diterima, UC2 dapat diterima dan UC3 sangat diterima.

Vivi Sukmawati Giovedy, Elly Lasmanawati dan Tati Setiawati mengangkat tema penelitian tentang Pengetahuan Ibu Rumah Tangga Tentang Ikan di Desa Banyusari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan ibu rumah tangga tentang pemilihan ikan yang baik, teknik memasak ikan yang tepat dan jenis olahan-olahan ikan yang umum dikonsumsi. Metode yang digunakan yaitu deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini perlu adanya peningkatan pengetahuan tentang ikan lewat penyuluhan oleh Dinas Pangan dan Perikanan Kabupaten Bandung mengenai manfaat makan ikan dan mengolahnya.

Win Berkat Nurdianto, Ade Juwaedah dan Karpin mengangkat tema penelitian tentang Analisis Kesulitan Belajar Statistika Mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui materi mengenai pengertian istilah dasar statistika dan materi statistika dalam bentuk kasus yang dianggap sulit serta faktor internal penyebab kesulitan belajar statistika. Hasil penelitian ini yaitu memperbaiki intensitas dan cara belajar dengan memperbaiki aspek internal untuk memaksimalkan pemahaman serta hasil belajar statistika

Zulnisa Addawiyah, Atat Siti Nurani dan Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang Sikap Kerja Pramusaji Pada Mata Pelajaran Tata Hidang “Melayani Layanan Makanan Dan Minuman” Siswa Kelas XI SMKN 3 Cimahi. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengumpulkan data bahwa siswa melaksanakan sikap kerja pada tahapan preparation, general service procedure, dan closing restaurant, sehingga peserta didik mampu mewujudkan kompetensi yang dibutuhkan. Disimpulkan bahwa siswa kelas XI Boga SMKN 3 Cimahi dapat melaksanakan sikap kerja pramusaji pada mata pelajaran Tata Hidang dengan baik dan benar sesuai dengan prosedur yang terdapat pada silabus.

(Ai Nurhayati).

Daftar Isi

Halaman

1. Penerapan Personal Higiene Karyawan *Home Industry* Kerupuk di Desa Sindang Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu.
Ade Kristiana, Tati Setiawati, Rita Patriasih 1- 6
2. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental pada Kesiapan Wirausaha Makanan Korea.
Enggar Ristyorini, Tati Setiawati, Karpin 7-16
3. Pengetahuan Pengoperasian *Kitchen Equipment* Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga.
Hanisah, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati 17-22
4. Asupan Energi pada Anak *Wasting* di Desa Mandalasari Kabupaten Garut.
Hena Ferlina, Ai Nurhayati, Rita Patriasih 23-31
5. Pengetahuan Ibu Hamil tentang Asi Eksklusif untuk Mencegah Stunting di Kelurahan Cimahi.
Mika Kuswanti, Ai Nurhayati, Rita Patriasih 32-40
6. Analisis Kualitas Diet Siswa Sekolah Dasar Kreatif Harapan Bangsa Cimahi.
Renata Risky M, Sri Subekti, Cica Yulia41-48
7. Permen *Jelly Coffee* sebagai Pemanfaatan *Coffee Defect*.
Sri Noviani Nurgemamega, Sri Subekti, Yulia Rahmawati 49-55
8. Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Ikan di Desa Banyusari.
Vivi Sukmawati Giovedy, Elly Lasmanawati, Tati Setiawati 56-60

9. Analisis Kesulitan Belajar Statistika Mahasiswa Pendidikan Tata Boga.
Win Berkat Nurdianto, Ade Juwaedah, Karpin 61-64

10. Sikap Kerja Pramusaji pada Mata Pelajaran Tata Hidang “Melayani Layanan Makanan dan Minuman” Siswa Kelas XI SMKN 3 Cimahi.
Zulnisa Addawiyah, Atat Siti Nurani, Yulia Rahmawati 65-70

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME 9, NOMOR 1, NOVEMBER 2020
ISSN 2085 – 9783

INDEKS

Ade Kristiana, Tati Setiawati, Rita Patriasih

Penerapan Personal Higiene Karyawan Home Industry Kerupuk di Desa Sindang Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 1- 6

Enggar Ristyorini, Tati Setiawati, Karpin

Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental pada Kesiapan Wirausaha Makanan Korea, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 7-16

Hanisah, Sudewi Yogha, Yulia Rahmawati

Pengetahuan Pengoperasian Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 17-22

Hena Ferlina, Ai Nurhayati, Rita Patriasih

Asupan Energi pada Anak Wasting di Desa Mandalasari Kabupaten Garut, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 23-31

Mika Kuswanti, Ai Nurhayati, Rita Patriasih

Pengetahuan Ibu Hamil tentang Asi Eksklusif untuk Mencegah Stunting di Kelurahan Cimahi, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 32-40

Renata Risky M, Sri Subekti, Cica Yulia

Analisis Kualitas Diet Siswa Sekolah Dasar Kreatif Harapan Bangsa Cimahi, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 41-48

Sri Noviani Nurgemamega, Sri Subekti, Yulia Rahmawati

Permen Jelly Coffee sebagai Pemanfaatan Coffee Defect, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 49-55

Vivi Sukmawati Giovedy, Elly Lasmanawati, Tati Setiawati

Pengetahuan Ibu Rumah Tangga tentang Ikan di Desa Banyusari, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 56-60

Win Berkat Nurdianto, Ade Juwaedah, Karpin

Analisis Kesulitan Belajar Statistika Mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 61-64

Zulnisa Addawiyah, Atat Siti Nurani, Yulia Rahmawati
Sikap Kerja Pramusaji pada Mata Pelajaran Tata Hidang “Melayani Layanan Makanan dan Minuman” Siswa Kelas XI SMKN 3 Cimahi, Volume 8, No. 2, November 2019, halaman: 65-70