

PENERAPAN PENGETAHUAN “MENGOLAH KUE INDONESIA” PADA PRAKTIK “MEMBUAT KUE-KUE INDONESIA DARI BERAS” SISWA SMKN 9 BANDUNG

Nurhalimah¹, Tati Setiawati², Ai Mahmudatusa'adah³

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi oleh 26% siswa masih belum memenuhi KKM yang ditetapkan sebesar 75 pada penerapan praktik dalam mata pelajaran Kue Indonesia. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran langsung kemampuan psikomotor siswa dengan penerapan pengetahuan mengolah kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras yang berkaitan dengan tahap persiapan, pengolahan dan penyajian pembuatan arem-arem, bacang dan lontong oncom. Metode penelitian ini menggunakan metode deksriptif. Sampel yang digunakan adalah sampel total yang berjumlah 34 siswa. Alat pengumpulan data menggunakan lembar observasi berupa Kriteria Unjuk Kerja (KUK). Hasil penelitian ini menunjukkan penerapan pengetahuan mengolah kue Indonesia pada tahap persiapan dan penyajian berada pada kriteria sangat diterapkan dan pada tahap pengolahan berada pada kriteria diterapkan. Saran yang ditunjukkan pada siswa lebih mempertahankan dan meningkatkan kemampuan psikomotor mengolah kue Indonesia dengan cara memperbanyak latihan mengolah dan membungkus kue-kue Indonesia dari beras.

Kata Kunci : Penerapan, Pengetahuan, Mengolah Kue Indonesia, Praktik, Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras.

PENDAHULUAN

Mata pelajaran kue-kue Indonesia dipelajari oleh siswa program keahlian *pastry* kelas XI angkatan 2012-2013 selama 16 x 4 jam mencakup materi dan praktik di dapur *pastry*. Adapun materi dari mata pelajaran kue-kue Indonesia dari sekian kompetensi yang terdiri dari membuat kue-kue Indonesia dari beras ini menjelaskan pengertian, fungsi, macam-macam, karakteristik bahan dan alat yang digunakan, cara membuat, kriteria hasil dan cara penyimpanan kue Indonesia dari beras

yang diaplikasikan pada penerapan praktik mengolah kue Indonesia.

Secara garis besar makanan pokok Indonesia berasal dari beras. Beras dapat diolah menjadi beras utuh dan menjadi tepung yang kemudian dapat diolah menjadi menu utama berupa nasi dan makanan selingan atau biasa disebut dengan kue. Kue Indonesia menurut Astrini (2013: 4) memaparkan :

Kue Indonesia mulai berkembang pada saat datangnya wisatawan untuk menikmati keindahan Indonesia. Wisatawan yang

¹⁾ Nurhalimah Alumni Prodi Pendidikan
Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

²⁾ Tati Setiawati dan Ai Mahmudatusa'adah Dosen
Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

datang berkunjung dan singgah di Indonesia selain membawa budaya mereka masing-masing, mereka juga membawa kebudayaan makanannya, sehingga membawa pengaruh yang besar pada makanan dan kue-kue di Indonesia.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan melalui wawancara dengan Ibu Niknik selaku Ketua Program Studi *Pastry* SMKN 9 Bandung, pada tanggal 18 Juli 2014, didapatkan bahwa mata pelajaran yang merupakan salah satu kompetensi yang dimiliki siswa dan memiliki kesulitan pada saat pelaksanaan praktikum adalah mata pelajaran Kue-kue Indonesia.

Hasil wawancara terkait kesulitan siswa dalam praktikum mengolah kue Indonesia disertai dengan dokumen laporan pencapaian kompetensi siswa program keahlian *Pastry* di mata pelajaran kue-kue Indonesia tahun ajaran 2013/2014 didapatkan 26% siswa memiliki kesulitan menciptakan kriteria hasil yang kurang maksimal dan memiliki nilai di bawah KKM (Kriteria Ketuntasan Minimum) sementara angka KKM yang ditetapkan pada mata pelajaran Kue-kue Indonesia adalah 75.

a. Identifikasi Masalah Penelitian

Identifikasi masalah pada penelitian ini bertujuan untuk

mengidentifikasi adanya permasalahan-permasalahan yang akan diteliti pada penerapan Pengetahuan “Mengolah Kue Indonesia” pada Praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras” Siswa SMKN 9 Bandung. Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, maka identifikasi masalah penelitian ini dapat dilihat sebagai berikut :

1. Penerapan pengetahuan mengolah Kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras khususnya pada pembuatan arem-arem, bacang dan lontong oncom, 9 siswa masih belum memperhatikan ketelitian pada proses persiapan, pengolahan yang sangat berpengaruh pada kriteria hasil produk.
2. Hasil belajar pada mata pelajaran Kue Indonesia siswa kelas XI Program Keahlian *Pastry* SMK Negeri 9 Bandung masih belum maksimal, hal ini dibuktikan bahwa 26% atau 9 siswa dari total keseluruhan 34 siswa yang nilainya belum memenuhi Kriteria Ketuntasan Minimum (KKM) yang ditetapkan sebesar 75.

b. Rumusan Masalah

Rumusan masalah sangat diperlukan dalam melakukan suatu penelitian sebagai salah satu acuan peneliti dalam menyelesaikan penelitiannya. Rumusan masalah berdasarkan latar belakang penelitian

dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

Bagaimana penerapan pengetahuan “Mengolah Kue Indonesia” pada Praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras” siswa SMKN 9 Bandung program keahlian *Pastry* kelas XI angkatan 2012-2013?

c. Tujuan Penelitian

Setiap penelitian yang diteliti memiliki tujuan yang hendak dicapai oleh setiap peneliti. Tujuan penelitian terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Adapun tujuan dalam penelitian ini diuraikan sebagai berikut :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai di dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” siswa SMKN 9 Bandung.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini, yaitu:

- a. Memperoleh gambaran langsung penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” berkaitan dengan persiapan pembuatan meliputi : bahan dan alat yang digunakan.
- b. Memperoleh gambaran langsung penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik

“membuat kue-kue Indonesia dari beras” berkaitan dengan proses pembuatan meliputi : teknik pembuatan dan teknik membungkus.

- c. Memperoleh gambaran penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras”, berkaitan dengan penyajian produk, meliputi : teknik penanganan produk setelah matang, bahan untuk garnish, dan kriteria hasil terkait warna, tekstur, aroma, rasa dan bentuk.

METODE

Metode yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif. Penggunaan metode deksriptif diperlukan untuk menggambarkan data yang ada pada sekarang seperti yang dikemukakan oleh Sukmadinata (2010:72) yaitu “Penelitian deksriptif ditunjukkan untuk mendeksriptifkan atau menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena yang bersifat alamiah ataupun rekayasa manusia”. Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan cara observasi. Alat pengumpulan data yang digunakan ialah instrument berupa lembar KUK. Adapun sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan Teknik Sampling Jenuh yaitu teknik penarikan sampel secara keseluruhan dari populasi. Populasi

dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI program keahlian *Pastry* 3 di SMKN 9 Bandung sebanyak 34 siswa .

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian penerapan responden pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras berkaitan dengan persiapan, pengolahan dan penyajian dengan menggunakan teknik pengambilan data yang digunakan yaitu observasi. Observasi menurut Riduwan (2009 : 76) “Observasi (pengamatan) adalah melakukan pengamatan secara langsung untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan”. Adapun observasi yang dilakukan yaitu mengacu pada Kriteria Unjuk Kerja. Observasi digunakan untuk menilai dan mengetahui secara langsung kegiatan praktik. Praktik menurut Ginting (2008: 60) adalah “kegiatan belajar yang diselenggarakan di laboratorium bertujuan untuk melatih kompetensi tertentu terutama kompetensi dasar dalam hal yang disimulasikan”. Penerapan praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras dilaksanakan oleh siswa yang sedang melaksanakan kegiatan praktik pada mata pelajaran kue Indonesia di SMKN 9 Bandung. Pembahasan hasil penelitian dapat peneliti kemukakan sebagai berikut:

1. Penerapan Pengetahuan pada Praktik yang Berkaitan dengan Persiapan Membuat Kue-kue Indonesi dari Beras

Kemampuan praktik dengan cara observasi dinilai lebih otentik karena melihat secara langsung praktik responden pada pembuatan *arm-arem*, *bacang* dan *lontong oncom* berkaitan dengan aspek persiapan dapat diuraikan sebagai berikut :

Hasil persentase rata-rata responden dalam observasi kegiatan praktik membuat *arem-arem*, *bacang* dan *lontong* pada persipan yang meliputi persriapan alat dan persipan bahan. Masing-masing persiapan alat berkaitan dengan pmempersiapkan alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian. Persiapan bahan masing-masing berkaitan dengan persiapan bahan aron, bahan isian, bahan tambahan dan bahan pembungkus, keseluruhan menunjukkan hasil sebagaian sebagian besar (87%) responden berada pada kriteria sangat diterapkan. Hal ini seperti yang diungkapkan Ekawatiningsih (2008 : 43):

Persiapan (*Mise en Plase*) dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan. Persiapan akan menentukan menentukan keefektifan dan keberhasilan suatu hasil pengolahan.

2. Penerapan Pengetahuan pada Praktik yang Berkaitan dengan Pengolahan Membuat Kue-kue Indonesia Beras

Pengolahan makanan pada kegiatan praktik siswa, suatu kegiatan yang dilakukan sesuai dengan rencana dan tujuan yang akan diolah. Diungkapkan oleh Ekawatiningsih (2008 : 25) “Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi”.

Hasil persentase rata-rata responden dalam observasi kegiatan praktik membuat arem-arem, bacang dan lontong oncom pada pengolahan yang meliputi teknik membuat dan teknik membungkus, keseluruhan menunjukkan hasil sebagian besar (85%) responden berada pada kriteria menerapkan pada pengolahan berkaitan dengan teknik membuat dan membungkus.

3. Penerapan Pengetahuan pada Praktik yang Berkaitan dengan Penyajian Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras

Hasil persentase rata-rata responden dalam observasi kegiatan praktik membuat arem-arem, bacang dan lontong oncom pada aspek penyajian yang meliputi penanganan produk, penggunaan bahan garnish dan menciptakan kriteria hasil berkaitan dengan bentuk, tekstur, rasa, warna dan aroma keseluruhan menunjukkan

hasil sebagian besar (89%) responden berada pada kriteria sangat menerapkan pada penyajian berkaitan dengan penanganan produk, penggunaan bahan garnish dan menciptakan kriteria hasil. Hal ini seperti yang ditingkatkan menurut Ekawatiningsih (2008 : 38), “Penyajian adalah proses menampilkan hidangan yang berkaitan dengan cara penataan, cara menghias makanan, cara menyajikan makanan dengan alat yang tepat serta cara menghidangkan makanan yang baik”.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan dan saran penulis akan menguraikan berdasarkan keseluruhan kegiatan penelitian Penerapan Pengetahuan “Mengolah Kue Indonesia” pada Praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras” Siswa SMKN 9 Bandung.

Simpulan

Simpulan dalam penelitian ini berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan hasil penelitian mengenai Penerapan Pengetahuan “Mengolah Kue Indonesia” pada Praktik “Membuat Kue-kue Indonesia dari Beras” berkaitan dengan pembuatan arem-arem, bacang dan lontong oncom ditinjau dari persiapan, pengolahan dan penyajian.

Penerapan pengetahuan membuat kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras berkaitan dengan persiapan yang

meliputi persiapan alat yang terdiri dari mempersiapkan alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian. persiapan lainnya meliputi persiapan bahan yang terdiri dari, bahan aron, bahan isian, bahan tambahan dan bahan pembungkus khususnya pada pembuatan arem-arem, bacang dan lontong. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik sangat menerapkan kompetensi membuat kue-kue Indonesia dari beras.

Penerapan pengetahuan mengolah kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras berkaitan dengan pengolahan yang meliputi teknik membuat dan membungkus yang sesuai langkah-langkah dan prosedur khususnya pada pembuatan arem-arem, bacang dan lontong. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik telah menerapkan kompetensi membuat kue-kue Indonesia dari beras.

Penerapan pengetahuan mengolah kue Indonesia pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras berkaitan dengan penyajian yang meliputi penanganan produk, menggunakan bahan garnis dan menciptakan kriteria hasil meliputi bentuk, warna, tekstur rasa dan aroma khususnya pada pembuatan arem-arem, bacang dan lontong. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik sangat menerapkan kompetensi membuat kue-kue Indonesia dari beras.

Saran

Penulis mengajukan saran yang sekiranya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, sikap, dan keterampilan tentang Penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras”. Saran penulis sampaikan kepada :

1. Siswa

Berdasarkan data hasil penelitian pada persiapan, pengolahan dan penyajian menunjukkan bahwa penerapan pengetahuan “mengolah kue Indonesia” pada praktik “membuat kue-kue Indonesia dari beras” sebagian besar berada pada kriteria sangat diterapkan. Siswa diharapkan dapat mempertahankan kemampuan psikomotor serta meningkatkan kualitas belajar bagi siswa yang masih belum menerapkan secara optimal, lebih memperbanyak latihan mengolah dan membungkus kue-kue Indonesia dari beras.

2. Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya guru dapat mempertahankan metode pembelajaran baik yang dapat diterapkan pada praktik membuat kue-kue Indonesia dari beras, serta menambah variasi media dan sarana prasana agar senantiasa dapat meningkatkan proses pembelajaran di ruang praktik (dapur *Pastry*) dengan baik.

3. Peneliti selanjutnya

Berdasarkan data hasil penelitian hendaknya peneliti selanjutnya dapat lebih mengembangkan karya ilmiah mengenai penerapan pengetahuan membuat kue-kue Indonesia dari beras dengan mencari di berbagai literatur.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mochammad. (2013). *Penelitian Kependidikan Prosedur Dan Strategi*. Bandung : Angkasa
- Ali, Muhammad. (1998). *Strategi Penelitian Pendidikan*. Bandung : Angkasa
- Dzamarah dan Zain. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta : Rineka Cipta
- Astrini, Erinna. (2013) *Renana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Kue Nusantara*. Bandung : Tidak diterbitkan
- Faridah, Anni. (2008) *Pastry Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional
- Ginting dan Helmi (2008). *Analisis Data Penelitian*, Medan : USU
- Nurohman, Maman. (2013). *Buku Mengolah Kue Indonesia*. Bandung : Tidak diterbitkan
- Riduwan. (2009). *Metode dan Teknik Menyusun Proposal Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- Ridwan. (2011). *Cara Menggunakan dan Memakai Path Analisis..* Bandung : Alfabeta
- Sudjana.N (2013). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar..* Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Sukmadinata, Syaodih.N (2010). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Rosda
- Sugiyono. (2003). *Statistik untuk Penelitian*, CV. Bandung : Alfabeta
- Sugiyono. (2009). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2013). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: UPI
- Wahab, Solichin (1990). *Pengantar Analisis Kebijakan Negara*. Jakarta : Rineka Cipta
- Internet :**
- Anonim,. (2009). Langkah membungkus lontong. [Online], Tersedia : <http://www.lestariweb.com/Indonesia/Lontong.php>. Diakses 15 September 2014
- Anonim. (2012) Langkah Pembungkusan Bacang. [online],

- Tersedia : <http://resepmasakanlengkap.blogspot.com>. Diakses 23 maret 2015
- <http://esternotes.blogspot.com/2013/08/cara-membungkus-bacang-step-by-step.html>. Diakses 15 September 2014
- Anonim. (2013). Kue Lupis. [Online], Tersedia : <http://indonesiandish.tumblr.com>. Diakses 23 maret 2015
- Anonim. (2007) Gula pasir. [Online], Tersedia : <http://dishutbun.kayongutarakab.go.id>. Diakses 23 maret 2015
- Anonim (2010) Gula Merah. [Online], Tersedia: <http://dishutbun.kayongutarakab.go.id>. Diakses 23 maret 2015
- Anonim. (2011) Pandan. [Online], Tersedia : <http://rizqisah.blogspot.com>. Diakses 23 maret 2015
- Anonim. (2011) kue lontong oncom. [Online], Tersedia : <http://resepmasakanlengkap.blogspot.com>. Diakses 23 maret 2015
- Anonim. (2011) Beras ketan putih. [Online], Tersedia : <http://food.detik.com/read/2011/05/16/070710/1640348/312/memilih-beras-ketan>. Diakses 23 maret 2015
- Anonim. (2013) Teknik Memanggang. [Online], Tersedia : <http://www.wikipedia.org>. Diakses 23 maret 2015
- Anonim. (2011) beras. [Online], Tersedia : <http://www.kaskus.us/showthread.php?t=13948056>. Diakses 23 maret 2015
- Anonim. (2013) Teknik Menggoreng. [Online], Tersedia : <http://www.wikipedia.org>. Diakses 23 maret 2015