

MANFAAT HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN” PADA PRAKTIK “PEMBUATAN *MAIN COURSE* DARI *SEAFOOD*”

Agnes Angelia Putri¹, Atat Siti N.², dan Ai Nurhayati²

Abstrak : Penelitian ini dilatarbelakangi oleh hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan yang merupakan mata pelajaran dasar bagi siswa Program Keahlian Jasa Boga untuk lebih memahami dan mengerti tentang bahan makanan sehingga akan menunjang pada kegiatan praktik pengolahan makanan. Tujuan ini memperoleh gambaran mengenai manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood* berkaitan dengan tahap persiapan, pengolahan dan penyajian. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode deskriptif. Populasi penelitian berjumlah 143 orang. Sampel yang digunakan adalah sampel *random* sebanyak 36 orang. Hasil penelitian yang berkaitan dengan tahap persiapan memiliki rata-rata nilai persentase 67% dengan kriteria cukup bermanfaat. Tahap pelaksanaan memiliki rata-rata nilai persentase 77% dengan kriteria bermanfaat dan tahap penyajian memiliki rata-rata nilai persentase 76% dengan kriteria bermanfaat. Saran yang ditujukan kepada siswa agar lebih meningkatkan kemampuan pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian sehingga dapat melaksanakan praktik dengan benar.

Kata Kunci : *Manfaat, Pengetahuan Bahan Makanan, Praktik, Main Course, Seafood*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertanggung jawab untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian dalam bidang tertentu. Salah satu SMK adalah SMK Pariwisata yang menjadikan lulusannya bekerja di industri, perhotelan, *bakery* dan usaha bidang boga lainnya.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Cimahi merupakan salah satu SMK Pariwisata yang mempunyai beberapa program keahlian, yaitu Jasa Boga, Tata Busana dan Akomodasi Perhotelan. Pada program keahlian Jasa Boga mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan merupakan mata pelajaran yang harus

ditempuh siswa Program Keahlian Jasa Boga pada kelas X dengan jam pelajaran 2 x 45 menit setiap minggunya.

Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan adalah “Mendeskripsikan Bahan Makanan Dari Ikan Dan Hasil Laut (*Fish And Seafood*)”. Lingkup belajar yang dipelajari pada kompetensi tersebut meliputi penggolongan ikan, teknik pemilihan, teknik penanganan dan teknik pengolahan ikan. Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan diselenggarakan dalam bentuk teori tentang konsep Pengetahuan Bahan Makanan. Mata pelajaran tersebut merupakan dasar bagi siswa Program Keahlian Jasa Boga untuk lebih memahami dan mengerti tentang bahan makanan yang baik, sehingga akan menunjang pada kegiatan praktik pengolahan makanan. Setelah

¹⁾ Agnes Angelia Putri Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

²⁾ Atat Siti Nurani dan Ai Nurhayati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

mempelajari mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan diharapkan hasil belajar tersebut dapat bermanfaat dalam praktik Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) yaitu pembuatan hidangan utama (*main course*) dari ikan dilihat pada tahapan persiapan, pengolahan dan penyajian. Pernyataan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Sudjana (2010 : 2) bahwa “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki peserta didik setelah menerima pengalaman belajarnya”.

Praktik pembuatan *main course* dari ikan meliputi tahap persiapan, pengolahan dan penyajian. Tahap persiapan siswa mampu memilih bahan makanan yang baik sesuai dengan keperluan yang akan dipraktikkan, meliputi pemilihan bahan makanan untuk *main dish*, *garniture*, *garnish*, *sauce* serta pencucian dan pemotongan bahan makanan. Tahap pengolahan meliputi proses pembuatan bahan makanan untuk *main dish* dan *garniture*. Tahap penyajian (*food plating*) meliputi kriteria hasil hidangan, penataan hidangan, pembuatan *garnish* dan penyajian *main course* dengan pelengkap saus.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) pada bulan Agustus sampai bulan Desember dan wawancara dengan guru mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan menyatakan bahwa hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik yaitu berada di atas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM) yang telah ditetapkan di SMKN 3 Cimahi yaitu 75. Ada beberapa

permasalahan yang ditemukan pada saat praktik pembuatan *main course* dari ikan, siswa masih kurang teliti dalam pemilihan bahan makanan, seperti cara memilih bahan makanan hewani, sayuran, bumbu yang akan digunakan dalam praktik tidak sesuai dengan apa yang telah dipelajari dalam Pengetahuan Bahan Makanan dan masih terdapat siswa yang melakukan kesalahan dalam teknik pengolahan bahan makanan tersebut, sehingga hidangan yang dihasilkan kurang baik.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas menjadikan penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik “Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood*” Pada Siswa SMKN 3 Cimahi.

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai :

- a. Manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait persiapan praktik pembuatan *main course* dari ikan meliputi pemilihan bahan makanan untuk *main dish*, *garniture*, *garnish*, *sauce* serta pencucian dan pemotongan bahan makanan
- b. Manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait proses pengolahan pembuatan *main course* dari ikan meliputi proses pembuatan bahan makanan untuk *main dish*, *sauce* dan *garniture*.
- c. Manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan terkait penyajian *main course* dari ikan (*food plating*) meliputi kriteria hasil hidangan, penataan hidangan, pembuatan

garnish dan penyajian *main course* dengan pelengkap saus.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian belajar menurut Winkel (2009:15) bahwa, “Belajar menghasilkan suatu perubahan siswa. Perubahan itu dapat berupa pengetahuan, sikap, dan keterampilan”. Pendapat tersebut didukung oleh Sardiman (2004:20) “Belajar adalah perubahan tingkah laku atau penampilan dengan serangkaian kegiatan, misalnya dengan membaca, mengamati, mendengarkan dan meniru”. Pengertian belajar dalam arti luas yaitu kegiatan psiko-fisik menuju perkembangan pribadi seutuhnya. Belajar dalam arti sempit yaitu usaha penguasaan materi ilmu pengetahuan yang merupakan sebagian kegiatan menuju terbentuknya kepribadian seutuhnya.

Belajar sebagai kepribadian yang telah dikemukakan oleh Sardiman dapat disimpulkan bahwa belajar merupakan proses suatu usaha yang dilakukan oleh individu untuk memperoleh perilaku secara keseluruhan melalui interaksi dengan lingkungannya, perilaku itu dikembangkan dalam pola respon yang bersifat kognitif, afektif dan psikomotor.

Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan merupakan mata pelajaran keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 3 Cimahi. Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dilaksanakan dengan jam pelajaran 2x45 menit setiap minggunya. Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran ini adalah “Mendeskripsikan Bahan Makanan dari Ikan dan Hasil Laut (*Fish and Seafood*)”. Lingkup belajar yang dipelajari pada kompetensi tersebut

meliputi penggolongan ikan, teknik pemilihan, teknik penanganan dan teknik pengolahan ikan. Mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan diselenggarakan dalam bentuk teori tentang konsep Pengetahuan Bahan Makanan.

Tujuan pembelajaran mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dalam kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004:10), yaitu :

- a. Peserta didik mampu mengidentifikasi bahan makanan hewani, bahan makanan nabati, sayuran, buah-buahan, bahan aditif untuk makanan serta bumbu dan rempah yang digunakan dalam pengolahan masakan.
- b. Peserta didik mampu memahami pengertian bumbu dan rempah.
- c. Peserta didik teliti dalam memilih bahan, menyiapkan dan membuat bumbu untuk masakan serta penyimpanan bumbu.

Materi Pembelajaran Ikan

Pengertian ikan seperti yang penulis sarikan sesuai dengan pendapat Ekawatiningsih (2008:273-274) bahwa ikan (*fish*) dapat didefinisikan yaitu semua binatang yang berdarah dingin hidup di air dan bernafas menggunakan insang. Ikan dikelompokkan menjadi *fin fish* (ikan berkulit lunak) dan *shellfish* (ikan berkulit keras atau kerang-kerangan). Bagian luar tubuh ikan tertutup oleh sisik, sedangkan bagian luar kerang-kerangan tertutup oleh kulit keras atau cangkang. Ikan yang biasa digunakan dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut. Ikan

hanya sedikit mengandung jaringan pengikat karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Ikan dapat digolongkan menjadi beberapa jenis berdasarkan pada kandungan lemak dan bentuk badannya. Berdasarkan kadar lemaknya, ikan dikelompokkan menjadi tiga yaitu:

- a. *Leanfish* (ikan dengan kandungan lemak $\pm 2\%$)
- b. *Medium Fatfish* (ikan dengan kandungan lemak 2-5%)
- c. *Fatfish* (ikan dengan kandungan lemak $> 5\%$)

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya yang dikelompokkan menjadi dua yaitu :

- a. *Flat fish* (jenis ikan yang bertubuh agak gepeng atau pipih).
- b. *Round fish* (jenis ikan yang bertubuh agak lonjong dan kembang atau agak bulat).

Materi Pembelajaran Sayuran

Sayuran termasuk bahan makanan yang mengandung mineral dan vitamin yang tinggi. Sayuran pada menu kontinental disajikan sebagai hidangan pendamping (*side dish*) pada hidangan utama. Sayuran sebagai hidangan pendamping terdiri dari satu jenis sayuran atau campuran dari berbagai macam sayuran. Sayuran sebagai hidangan pendamping harus sesuai dengan rasa dan cara penyajian hidangan utama. Sayuran dapat dikelompokkan menjadi tiga macam seperti :

- a. *Root vegetables* (sayuran yang diambil dari bawah permukaan tanah) yaitu *root vegetables* (sayuran umbi akar), *tuber vegetables* (sayuran umbi batang), dan *bulb vegetables* (sayuran umbi lapis).
- b. *Green vegetables* (sayuran yang diambil dari permukaan tanah) yaitu *stem vegetables* (sayuran batang), *leaf vegetables* (sayuran daun), *flower vegetables* (sayuran bunga), *seed/legumes* (sayuran biji) dan *fruits* (sayuran buah).
- c. *Mushrooms* (Jamur)

Materi Pembelajaran Bumbu dan Rempah (*Herbs and Spices*)

Pengertian bumbu seperti yang dikutip dalam Ekawatiningsih (2008:63) yaitu:

“Bumbu adalah suatu bahan untuk mempertinggi aroma makanan tanpa mengubah aroma bahan alami. Pengaroma adalah suatu bahan untuk menambah aroma baru pada makanan yang dapat mengubah aroma asli. Pengaroma merupakan gabungan antara rasa dan bau.”

Rempah atau *spices* adalah tanaman atau bagian dari tanaman yang ditambahkan pada makanan untuk menambah atau membangkitkan rasa makanan. *Spices* sebagian besar tumbuh di daerah tropika dan banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan untuk memberi rasa pada makanan.

Materi Pembelajaran *Main Course*

Hidangan utama (*main course*) merupakan hidangan yang disajikan setelah *appetizer*, hidangan utama dibagi menjadi dua hidangan utama, salah satunya yaitu hidangan utama dari negara Kontinental. Hidangan Kontinental yaitu makanan yang berasal dari negara Amerika, negara Perancis dan negara Eropa. Pengolahan makanan Kontinental mempunyai ciri khas tersendiri mulai dari pra persiapan pengolahan makanan, mengolah makanan dengan metode dasar memasak atau teknik dasar pengolahan makanan sampai pada penyajian makanan dalam satu susunan menu. Susunan makanan dalam satu susunan menu kontinental terdiri dari menu klasik dan menu modern. Mochantoyo (1999 : 97), menyatakan bahwa “makanan utama atau *main course* ialah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* maupun *dinner*, ukuran porsi nya lebih besar dari *appetizer*.”

Hidangan *main course* dari ikan dengan *garniture* yang dipraktikkan yaitu hidangan :

- a. *Fillet of Fish Meuniere with Tartar Sauce, Bake Potatoes of Jaquette dan Vicky Carrot.*
- b. *Poach Fish Florentine with Barbeque Sauce, Bake Potatoes of Jaquette dan Vicky Carrot.*
- c. *Fish Fritters with Tomato Sauce, Carrot Clamart dan William Potatoes.*

Macam-macam potongan ikan yang digunakan dalam pembuatan *main course*, yaitu :

- a. *Supreme* : Potongan ikan yang diiris miring dari *fillet* ikan, *supreme*

biasanya dipotong dari ikan yang bertubuh bulat besar.

- b. *Delice* : Potongan *delice* adalah potongan *fillet* utuh panjang, kemudian disimpul menjadi bulatan atau dilipat.
- c. *Paupiette* : Daging *fillet* tipis, diisi lalu digulung disebut juga *rolled fish*.
- d. *Goujon (Goujonette)* : Daging ikan *fillet* dibagi 2 kemudian dipotong serong memanjang.
- e. *Troncom* : Potongan ikan yang dipotong bulat utuh.
- f. *Darne* : Potongan ikan yang dipotong melintang, dari ikan yang bertubuh bulat. Potongan *darne* ini bulat utuh.

Sayuran di dalam hidangan *main course* digunakan sebagai pelengkap hidangan. Potongan sayuran yang digunakan pada masakan kontinental sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan seperti apa misalnya digunakan untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama. Macam-macam potongan sayuran yang digunakan sebagai pelengkap dalam *main course*, yaitu:

- a. *Jardiniere* : Potongan sayuran yang berbentuk balok dengan ukuran 3x1x1 cm.
- b. *Julienne* : Potongan yang berbentuk seperti batang korek api, balok dengan ukuran 3x1x1 mm.
- c. *Brunoise* : Potongan sayuran yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1x1x1 mm.
- d. *Macedoine* : Potongan sayuran yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1x1x1 cm.

- e. *Paysanne* : Potongan sayuran yang berbentuk bujur sangkar tipis dengan ukuran 1x1x2 cm.
- f. *Chiffonnade* : Potongan sayuran yang khusus untuk kol seperti *salad* yang diiris setebal 1 sampai dengan 2 mm memanjang.

Saus digunakan sebagai pelengkap hidangan *main course*. Saus adalah cairan yang dikentalkan dengan bahan pengental sehingga menjadi *semi liquid* atau setengah cair. Fungsi saus pada makanan yaitu : menambah rasa dan kelembatan pada makanan, memberi cairan pada makanan, mempertinggi aroma makanan, meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau serta menambah nilai gizi. Macam-macam saus yang dapat digunakan sebagai pelengkap *main course*, yaitu :

- a. *Demiglace* (saus dasar cokelat)
- b. *Tomato sauce* (saus dasar tomat)
- c. *Mayonnaise* (saus dasar minyak)
- d. *Béchamel* (saus dasar putih)
- e. *Hollandaise sauce* (saus dasar mentega)

Teknik pengolahan makanan pada praktik *main course*, yaitu :

- a. *Boiling* (merebus)
- b. *Braising* (merebus dalam cairan sedikit)
- c. *Grilling* (membakar)
- d. *Frying* (menggoreng)

Presentasi hidangan adalah seni penyajian hidangan dengan tujuan memperkuat dan meningkatkan tampilan hidangan bagi para penikmat hidangan. Berikut adalah beberapa presentasi hidangan dan tekniknya, yaitu :

1. Pemilihan Piring

Menciptakan tampilan hidangan yang indah di sebuah piring sama seperti melukis di sebuah kanvas,

plating dilakukan dengan menempatkan berbagai warna dan membuat bentuk-bentuk indah di atas piring polos.

2. Garnishing Hidangan

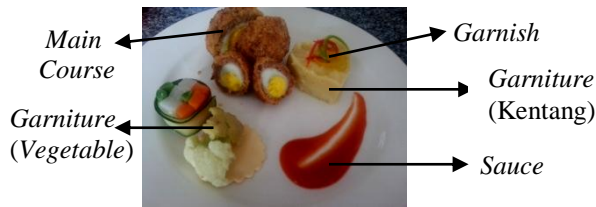
Garnish merupakan hiasan pada suatu hidangan. Hiasan untuk hidangan ini bertujuan untuk mempercantik tampilan hidangan. Pemilihan warna pada bahan *garnish* harus lebih kontras warnanya dibandingkan warna hidangannya agar warna bahan *garnish* tidak tersamar dengan warna hidangan utama yang akan dihias sehingga hidangan yang disajikan tetap menarik.

3. Penempatan Saus

Jika saus pada *main course* akan disajikan dengan cara disiramkan pada hidangan sebaiknya tentukan sudut penempatan saus. Saus atau kuah dapat menambah warna, meningkatkan selera dan membuat hidangan terlihat lezat. Penuangan saus atau kuah yang terlalu banyak akan ‘merendam’ bahan utama dan bahan pelengkap dari hidangan.

4. Penataan Hidangan

Main course ditata pada *dinner plate* sebagai hidangan pokok dan utama. Penataan untuk hidangan *main course* diantaranya untuk hidangan hewani diletakkan di tengah-tengah *dinner plate* atau sebelah bawah logo apabila *dinner plate*-nya terdapat logo, hidangan *garniture* (berupa kentang ataupun *pasta*) diletakkan di sebelah kanan, sedangkan untuk sayuran diletakkan sebelah kiri. Hidangan *main course* yang disajikan ini biasanya dilengkapi dengan saus atau *gravy*-nya yang disajikan terpisah atau tidak langsung disiram ke hidangan seperti pada Gambar 2.25 di bawah ini :

Gambar 2.24 Penataan *Main Course*

Sumber: Dokumentasi Pribadi

METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Metode yang digunakan tersebut sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (2004 :64) bahwa, “Penelitian deskriptif mengambil masalah atau memusatkan perhatian kepada masalah-masalah aktual sebagaimana adanya pada saat penelitian dilaksanakan”.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa program keahlian Jasa Boga kelas X di SMK Negeri 3 Cimahi tahun ajaran 2013/2014 yang telah mempelajari standar kompetensi “Mendeskripsikan Bahan Makanan Dari Ikan dan Hasil Laut (*Fish and Seafood*)” pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dengan jumlah populasi 143 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Simple Random Sampling* menurut Sugiyono (2013:120) yaitu “pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi tersebut”, sehingga pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah 25% dari jumlah populasinya yaitu 36 orang. Teknik pengumpulan

data menggunakan angket atau kuesioner.

HASIL PENELITIAN

Dalam penelitian ini, hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan penulis membatasi hanya terkait tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian pada praktik pembuatan *main course*.

1. Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood*” Dalam Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan langkah awal yang harus dilakukan sebelum melakukan praktik. Persiapan dalam praktik pembuatan *main course* dari *seafood* meliputi pemilihan ikan kakap dan bawal, pemilihan sayuran daun (bayam), pemilihan sayuran umbi-umbian (kentang dan wortel), pemilihan sayuran buah (tomat), pemilihan sayuran untuk *garnish*, pemilihan bumbu, cara membersihkan ikan, cara membuat *fillet* ikan, cara *skinning* ikan, membuat potongan ikan dan potongan sayuran.

Hasil penelitian tentang manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap persiapan berada pada kriteria cukup bermanfaat dengan persentase 67%. Hal ini mengandung makna bahwa pada umumnya menyatakan bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” telah memberikan cukup manfaat, sehingga siswa memiliki

kemampuan mengenai pemilihan ikan kakap dan bawal, pemilihan sayuran daun (bayam), pemilihan sayuran umbi-umbian (kentang dan wortel), pemilihan sayuran buah (tomat), pemilihan sayuran untuk *garnish*, pemilihan bumbu, cara membersihkan ikan, cara membuat *fillet* ikan, cara *skinning* ikan, membuat potongan ikan dan potongan sayuran.

Manfaat yang diperoleh setelah belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*”. Pernyataan tersebut sesuai dengan yang dikemukakan oleh Winkel (2009:15) bahwa, “Belajar menghasilkan suatu perubahan siswa. Perubahan itu dapat berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan”. Pendapat tersebut sejalan dengan pendapat Sudjana (2009:22) bahwa “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajar”. Berdasarkan pendapat ahli tersebut dapat disimpulkan bahwa hasil belajar merupakan kemampuan yang dimiliki setelah menerima pengalaman belajar dan menghasilkan perubahan berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan.

2. Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood*” Dalam Tahap Pengolahan

Tahap pengolahan merupakan langkah yang dilakukan dalam melakukan apa yang direncanakan sebelumnya. Tahap pengolahan dalam praktik pembuatan *main course* dari *seafood* meliputi proses *marinade*, pembuatan lapisan pada hidangan *fish*

fritters, pembuatan *rolled fish*, pembuatan *mayonnaise*, pembuatan *william potatoes*, pembuatan *bake jaquette of potatoes* dan teknik pengolahan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap pengolahan berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase sebesar 77%. Hal ini mengandung makna bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” telah memberikan manfaat mengenai kemampuan siswa mengenai proses *marinade*, pembuatan lapisan pada hidangan *fish fritters*, pembuatan *rolled fish*, pembuatan *mayonnaise*, pembuatan *william potatoes*, pembuatan *bake jaquette of potatoes* dan teknik pengolahan.

Hasil penelitian tentang manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*”. Hal ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Sardiman (2004:20) bahwa, “Belajar adalah perubahan tingkah laku atau penampilan dengan serangkaian kegiatan, misalnya dengan membaca, mengamati, mendengarkan dan meniru”. Pendapat tersebut sejalan dengan Simpson dalam Purwanto (2011:53) dalam klasifikasi ranah psikomotor ada yang disebut “gerakan terbimbing (*guided response*) yaitu kemampuan untuk melakukan suatu rangkaian gerak gerak sesuai dengan contoh yang diberikan”. Berdasarkan pendapat tersebut, belajar dapat menghasilkan perubahan tingkah laku atau

kemampuan dalam melakukan suatu rangkaian gerak gerik.

3. Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood*” Dalam Tahap Penyajian

Tahap penyajian merupakan kegiatan akhir yang dilakukan dalam kegiatan praktik. Tahap penyajian (*food plating*) dalam praktik pembuatan *main course* dari *seafood* meliputi kriteria hasil hidangan, penataan hidangan, pembuatan *garnish* dan penyajian *main course* dengan pelengkap saus.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap pengolahan berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase sebesar 76%. Hal ini mengandung makna bahwa pada umumnya menyatakan hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” telah memberikan manfaat mengenai kemampuan dalam kriteria hasil hidangan, penataan hidangan, penyajian hidangan dan pembuatan *garnish*.

Manfaat yang diperoleh setelah belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” diharapkan dapat menambah keterampilan dalam menyajikan hidangan yang telah dibuat seperti yang dikemukakan Simpson dalam Purwanto (2011:53) dalam klasifikasi ranah psikomotor yaitu “gerakan yang kompleks (*complex response/adaptation*) merupakan

kemampuan untuk melaksanakan suatu keterampilan yang terdiri atas beberapa komponen dengan lancar, tepat dan efisien”. Berdasarkan pendapat ahli tersebut, dalam tahap penyajian siswa memiliki kemampuan dalam menata, menghias dan menyajikan hidangan yang telah dibuatnya agar hidangan tersebut terlihat lebih menarik.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kesimpulan yang penulis uraikan merupakan susunan yang berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan penelitian mengenai manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood* berkaitan dengan tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian, yaitu :

1. Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap persiapan sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat meliputi kemampuan dalam pemilihan ikan yang segar. Kemampuan dalam memilih sayuran daun (bayam). Kemampuan dalam memilih sayuran umbi-umbian (wortel). Kemampuan dalam memilih sayuran buah (tomat). Kemampuan memilih sayuran untuk *garnish*. Kemampuan dalam memilih bumbu. Kemampuan dalam membersihkan ikan. Kriteria cukup bermanfaat yaitu berkaitan dengan kemampuan memilih ikan bawal. Kemampuan memilih kentang. Kemampuan membuat *fillet* ikan. Kemampuan *skinning* ikan. Kemampuan membuat potongan

- ikan dan potongan. Kriteria kurang bermanfaat yaitu berkaitan dengan kemampuan memilih ikan kakap.
2. Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap pengolahan berada pada kriteria bermanfaat meliputi kemampuan melakukan proses *marinade*. Kemampuan membuat lapisan pada hidangan *fish fritters*. Kemampuan membuat *rolled fish*. Kemampuan membuat *mayonnaise*. Kemampuan membuat *william potatoes*. Kemampuan membuat *bake jaquette of potatoes*. Kemampuan menggunakan teknik pengolahan. Manfaat yang paling tinggi persentasenya yang dirasakan oleh mahasiswa yaitu kemampuan dalam penggunaan teknik memasak *frying* dan pembuatan *william potatoes* serta *bake jaquette of potatoes* dengan masing-masing kategori bermanfaat.
 3. Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan *main course* dari *seafood*” dalam tahap penyajian (*food plating*) sebagian besar berada pada kriteria bermanfaat meliputi kemampuan dalam menentukan kriteria hasil hidangan. Kemampuan menata hidangan. Kemampuan menyajikan *main course* dengan pelengkap saus. Kriteria cukup bermanfaat yaitu meliputi kemampuan membuat *garnish* untuk *main course*.

Saran

Saran disusun berdasarkan kesimpulan penelitian. Penulis mencoba

mengajukan saran yang ditujukan kepada berbagai pihak, diantaranya :

1. Peserta didik program keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi :
 - a. Lebih menambah pengetahuan yang telah didapat dengan membaca buku maupun dari sumber lain seperti internet yang berhubungan dengan mata pelajaran tersebut sehingga pada saat praktik siswa mengetahui pemilihan bahan makanan, penanganan bahan makanan dan teknik pengolahan bahan makanan yang baik.
 - b. Lebih menambah keterampilan yang telah dimiliki dengan cara memperbanyak latihan sehingga siswa sudah terampil saat melaksanakan praktik.
2. Guru yang mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan telah memberikan manfaat, sehingga diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran agar siswa lebih memiliki pengetahuan dan keterampilan pada saat praktik.

DAFTAR PUSTAKA

- A.M.Sardiman. (2004). Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar. Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Depdiknas. (2004). *Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran*. Jakarta: Pusat Kurikulum, Balitbang Depdiknas
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid 2*.

- Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Mochantoyo, Suwarti. (1999). *Pengolahan Makanan*. Bandung : Angkasa.
- Purwanto. (2011). *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Sudjana, N. dan Rivai.(2009). *Media Pengajaran ; Penggunaan dan Pembuatannya*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Sudjana, Nana. 2010. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. (Cet. XV). Bandung: PT. Ramaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian, Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung : Alfabeta
- Winkel, W. S. (2009). *Psikologi Pembelajaran*. Yogyakarta : Media Abadi.