

MANFAAT PENGETAHUAN BUMBU DAN REMPAH PADA PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA SMKN 9 BANDUNG

Erfah Hikmatulloh¹, Elly Lasmanawati², Tati Setiawati³

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi adanya masalah tentang siswa yang masih salah dalam membedakan bumbu dan rempah yang digunakan pada pengolahan makanan Indonesia. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh informasi mengenai manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan dan aspek pengolahan. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif. Populasi penelitian berjumlah 209 siswa yang terdiri dari kelas XI dan XII Jasa Boga. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *simple random sampling* dengan jumlah 68 siswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan sebesar 68% berada pada kriteria bermanfaat, sedangkan untuk pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek pengolahan sebesar 64% berada pada kriteria bermanfaat dan secara keseluruhan manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan dan aspek pengolahan sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat. Diharapkan agar siswa dapat mengoptimalkan pengetahuan bumbu dan rempah dengan cara mengeksplor atau menggali tidak hanya di sekolah ketika mendapatkan tugas tetapi di luar sekolah seperti observasi ke pasar tradisional, pasar modern, dan supermarket.

Kata Kunci : Manfaat Pengetahuan, Bumbu dan Rempah, Pengolahan Makanan Indonesia

PENDAHULUAN

Dunia pendidikan saat ini memegang peranan penting dalam kelangsungan hidup suatu Bangsa, karena pendidikan merupakan wahana untuk meningkatkan dan mengembangkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM). Kualitas SDM ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui pendidikan. Pendidikan memegang peranan penting dalam upaya menggali dan mengembangkan potensi SDM. Pelaksanaan program pembangunan bangsa melalui penyelenggaraan sistem pendidikan dilaksanakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, jalur pendidikan nonformal dan informal.

Pendidikan formal dilaksanakan secara berjenjang dan

berkesinambungan dimulai dari Pendidikan Dasar, Pendidikan Menengah, dan Pendidikan Tinggi. Pendidikan Menengah terdiri dari Sekolah Menengah Pertama (SMP) dan Sekolah Menengah Atas/Kejuruan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu pendidikan formal pada jenjang Pendidikan Menengah (*middle skill*) dan profesional dibidangnya masing-masing. SMKN 9 Bandung adalah salah satu sekolah pendidikan formal.

Siswa SMKN 9 Bandung dibekali kemampuan berbagai mata pelajaran diantaranya Pengetahuan Bahan Makanan, yang disampaikan dalam bentuk teori dengan kompetensi dasar pengetahuan bumbu dan rempah agar siswa memiliki kemampuan dasar pada saat Pengolahan Makanan Indonesia.

¹ Erfah Hikmatulloh Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

² Elly Lasmanawati dan ³Tati Setiawati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) selama satu semester pada umumnya menunjukkan rata – rata nilai siswa baik yaitu berada diatas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM). KKM yang ditetapkan oleh SMKN 9 Bandung yaitu 75, meskipun nilai siswa berada di atas nilai minimal, namun pada saat mengaplikasikan teori yang sudah dipelajari dalam kelas praktikum masih ditemukan beberapa masalah. Terdapat siswa yang masih belum mengetahui bumbu dan rempah sebesar 47% pada saat Pengolahan Makanan Indonesia.

Berdasarkan pengalaman penulis yang telah dijabarkan ketika melaksanakan Program Pelatihan Lapangan, penulis mengamati bahwa pada saat pelaksanaan mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia sebagian besar siswa masih belum tahu mengenai bumbu dan rempah yang akan digunakan saat pengolahan. Adanya kekeliruan tentang bumbu yang berasal dari akar dan rempah yang berasal dari biji-bijian. Penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia SMKN 9 Bandung”.

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi mengenai Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. Tujuan khusus penelitian ini

adalah untuk memperoleh data spesifik mengenai Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI dan XII Jasa Boga SMKN 9 Bandung meliputi:

- a. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah yang berkaitan pada aspek persiapan Pengolahan Makanan Indonesia.
- b. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah yang berkaitan pada aspek pengolahan Makanan Indonesia.

KAJIAN PUSTAKA

Beberapa pengertian manfaat diuraikan sebagai berikut: Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2009, hlm.69) “manfaat adalah guna atau faedah”. Menurut Endarmoko (2009, hlm.22) “manfaat adalah arti, faedah, fungsi, kegunaan, khasiat, maslahat, relevansi, utilitas”. Berdasarkan pengertian tersebut dapat diartikan bahwa manfaat adalah faedah atau sesuatu yang memiliki fungsi dan kegunaan. Manfaat mata pelajaran pengolahan makanan Indonesia ialah berfungsi untuk menambah dan mengasah kemampuan serta menjadi bekal siswa pada saat melakukan praktik industri dan mata pelajaran lainnya.

Adapun pengertian pengetahuan menurut beberapa para ahli sebagai berikut : Menurut Soekidjo Notoadmojo (2002, hlm.20) “Pengetahuan ialah merupakan hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek”. Pengetahuan merupakan

salah satu komponen dari hasil belajar yang termasuk kedalam aspek kognitif, sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (1955, hlm. 22) “bahwa hasil belajar adalah perubahan tingkah laku mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotor”. Pengetahuan menurut Mubarak (2007, hlm.30) “merupakan hasil dari mengingat suatu hal, termasuk mengingat kembali kejadian yang pernah dialami baik secara sengaja maupun tidak disengaja dan terjadi setelah orang melakukan kontak atau pengamatan terhadap suatu objek tertentu”. Pengetahuan menurut Uno (2011, hlm.36) “pengetahuan diartikan sebagai kemampuan seseorang dalam menghafal atau mengulang kembali pengetahuan yang pernah diterimanya”. Menurut Aunurrahman (2011, hlm.16) “pengetahuan yang dimiliki seseorang terkait erat dengan pengalaman. Tanpa pengalaman seseorang tidak dapat membentuk pengetahuan”. Berdasarkan pengertian tersebut maka pengetahuan adalah kemampuan seseorang dalam menghafal, mengulang atau mengingat kembali sesuatu yang pernah diterimanya secara sadar melalui proses sensori khususnya mata dan telinga terhadap objek tertentu.

1. Bumbu

Bumbu menurut Agnes Murdiati dan Amaliah (2013, hlm.54) “bumbu adalah bahan alami dan buatan yang dipakai untuk menyedapkan dan membentuk kelezatan masakan dengan

cara menambahkannya dengan jumlah tertentu pada saat proses pengolahan”. Adapun pendapat lain menurut Kusmiati dkk (1997, hlm.12) “bumbu adalah bahan-bahan sebagai penyedap makanan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan, yang digunakan dalam keadaan segar atau basah”. Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa bumbu adalah bahan alami dan buatan yang berfungsi sebagai penyedap makanan digunakan dalam bentuk segar atau basah. Bumbu di kelompokkan menjadi 6 yang meliputi : bumbu berasal dari buah, bumbu berasal dari bunga, bumbu berasal dari daun, bumbu berasal dari umbi, bumbu berasal dari akar dan bumbu berasal dari batang. Secara garis besar bumbu dapat digolongkan menjadi 3 bumbu dasar, yaitu bumbu dasar merah, bumbu dasar putih, dan bumbu dasar kuning.

2. Rempah

Menurut Made Astawan (2016, hlm.1) “Rempah dapat berasal dari berbagai bagian tanaman yaitu bunga, buah, kulit, batang, umbi, daun dan rimpang”. Menurut Kusmiati dkk (1997, hlm.12) “rempah adalah bahan aromatik yang digunakan untuk memasak”. Menurut Retno Widyati (2001, hlm.7) “rempah menurut asalnya digolongkan yaitu batang dengan batang daun dan daun, bunga, buah dan biji”. Menurut Wikipedia (2012) “rempah-rempah adalah bagian tumbuhan yang mempunyai aroma atau rasa kuat rempah biasanya dikeringkan untuk mengawetkannya

dan harus ditempatkan dalam wadah yang kedap udara serta jauh dari cahaya”. Berdasarkan pendapat tersebut dapat disimpulkan rempah adalah bahan aromatik yang berasal dari bagian tanaman seperti bunga, buah, kulit, batang dan biji yang digunakan untuk memasak. Menurut asalnya rempah dikelompokkan menjadi 4 yaitu : rempah berasal dari batang, rempah berasal dari bunga, rempah berasal dari biji-bijian dan rempah berasal dari buah.

3. Pengolahan Makanan Indonesia

Prihastuti Ekawatiningsih (2008, hlm.25) “Pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang mengubah bahan mentah menjadi makanan yang dapat dikonsumsi”. Pengolahan makanan menurut Bartono P.H (2001, hlm.10) “pengolahan makanan adalah kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi manusia atau di rumah atau oleh industri pengolahan makanan”. Berdasarkan penjelasan tersebut pengolahan makanan adalah mengubah bahan makanan menjadi hidangan atau masakan yang layak untuk dikonsumsi dengan menggunakan berbagai teknik memasak.

Titin dan Marwati (2011, hlm.6) “Makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan dan minuman”.

Berdasarkan uraian diatas dapat dijelaskan bahwa makanan Indonesia adalah makanan yang terdiri atas makanan pokok seperti nasi, lauk pauk seperti ikan atau ayam , sayuran, sambal dan lalapan yang menjadi ciri khas makanan Indonesia.

Pengolahan Makanan Indonesia adalah salah satu mata pelajaran yang terdapat pada Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Mata pelajaran ini didapatkan siswa ketika berada dikelas XI, sebelum menempuh mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia siswa dibekali Pengetahuan Bahan Makanan yang didalamnya terdapat Kompetensi Dasar (KD) salah satu Kompetensi Dasar yang harus siswa tempuh yaitu Bumbu dan Rempah. Bumbu dan Rempah merupakan satu kesatuan yang tidak dapat dipisahkan, bumbu dan rempah tidak hanya berfungsi sebagai penambah rasa dan pewarna alami pada masakan atau hidangan tetapi bumbu dan rempah juga berfungsi untuk menambah selera makan. Pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia ini siswa diajarkan bagaimana teknik memasak, selain itu siswa juga dilatih untuk mengetahui bumbu dan rempah apa saja yang akan digunakan pada pembuatan suatu masakan.

4. Penelitian Terdahulu

Penelitian yang dikemukakan oleh Heru Nanda Syahputra (2015) mengenai Penanganan Bumbu Dapur *Asean Section* untuk Peningkatan Kualitas Produksi *Kitchen Di*

Aryaduta Hotel Medan, menyatakan bahwa peranan penting bumbu juga dapat dijumpai dalam penanganan operasional *Asean Section Kitchen Department* Aryaduta Hotel Medan sebagai acuan peningkatan kualitas produksi kitchen pada hotel tersebut.

Penelitian yang dikemukakan Fania Hidayati (2016) berjudul Pengaruh Perendaman Larutan Ketumbar Terhadap Kadar Protein Dan Karakteristik Ikan Mujair Panggang, hasil penelitian menyatakan bahwa perendaman larutan ketumbar memiliki pengaruh baik terhadap kadar protein dan karakteristik pada ikan mujair panggang.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pendekatan studi deskriptif. Metode deskriptif dalam penelitian ini ditunjukkan untuk menggambarkan Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung.

Adapun lokasi yang diambil adalah di SMKN 9 Bandung. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa program keahlian Jasa Boga kelas IX dan XII di SMKN 9 Bandung tahun ajaran 2016/2017. Sampel merupakan sebagian populasi yang akan diambil sumber data dan dapat mewakili seluruh populasi. Dimana dijelaskan oleh Sugiyono (2011, hlm.118) "sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut". Teknik yang akan digunakan dalam pengambilan data

adalah teknik *simple random sampling*. menurut Masyhuri dan Zainuddin (2008, hlm.167) teknik *simple random sampling* adalah "metode untuk memilih anggota sampel yang dinotasikan dengan 'n' dari anggota populasi yang dinotasikan 'N' sehingga anggota populasi mempunyai kesempatan yang sama untuk menjadi anggota sampel". Jumlah anggota sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebanyak 68 peserta didik. Instrument yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket dengan alternatif pilihan ganda.

Adapun tahapan analisis data adalah sebagai berikut :

1. Mengecek Data , yaitu Melakukan pengecekan data dari angket yang sudah terkumpul dari kelengkapan identitas, kelengkapan data, dan kelengkapan jawaban dari responden pada setiap item pertanyaan dalam angket.
2. Tabulasi data, yaitu mentabelkan data-data yang telah diperoleh dari jawaban responden dengan menggunakan presentase jawaban angket yang disebarkan kepada responden. Hasil tabulasi data tersebut ditafsirkan kedalam persentase data digunakan untuk melihat besar kecilnya frekuensi jawaban dalam angket yang dihitung dalam jumlah presentase. Rumus persentase yang digunakan menurut Sudjana (2006 hlm. 129) adalah sebagai berikut :

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :
 P = Persentase (jumlah persentase yang dicari)
 f = Frekuensi jawaban responden
 n = Jumlah responden
 100% = Bilangan tetap

Data yang telah dipersentasekan kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria interpretasi skor dengan mengadopsi pendapat yang dikemukakan oleh Effendi, Sofian dan Turikan (2012 hlm. 304) yang kemudian penulis kembangkan sesuai, dengan tujuan penelitian menjadi tujuh kriteria sebagai berikut :

- 100 % = Seluruh
- 76% - 99% = Sebagian besar
- 51% - 75% = Lebih dari setengahnya
- 50% = Setengahnya
- 26% - 49% = Kurang dari setengahnya
- 1% - 25% = Sebagian kecil
- 0% = Tidak seorang pun

3. Perhitungan Persentase Kriteria Manfaat, Perhitungan persentase kriteria manfaat dilakukan untuk memperoleh persentase dari jawaban responden terhadap pernyataan yang diajukan dalam instrumen, yang penulis gunakan menurut Riduwan (2012, hlm.14) dan sesuaikan dengan permasalahan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

Skor ideal (skor tertinggi) : $n \times 5$, dimana n adalah jumlah responden
 $68 \times 5 = 340$

Skor aktual : $(f_A \times 1) + (f_B \times 1) + (f_C \times 1) + (f_D \times 1) + (f_E \times 1)$

Contoh perhitungan
 Skor aktual : $(48 \times 1) + (52 \times 1) + (49 \times 1) + (42 \times 1) + (45 \times 1)$
 : $48 + 52 + 49 + 42 + 45$
 : 236

Keterangan :
 f_A : frekuensi responden yang menjawab a
 f_B : frekuensi responden yang menjawab b
 f_C : frekuensi responden yang menjawab c
 f_D : frekuensi responden yang menjawab d
 f_E : frekuensi responden yang menjawab e

Persentase kriteria manfaat:

$$\% = \frac{\text{skor aktual}}{\text{skor ideal}} \times 100$$

Contoh perhitungan

Persentase kriteria manfaat $\frac{236}{340} \times 100 = 69\%$

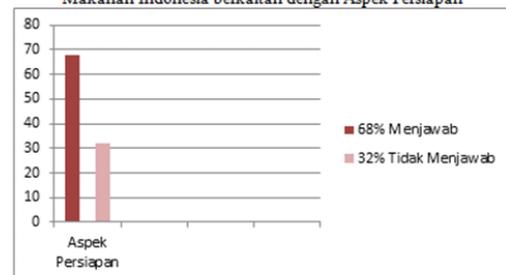
4. Penafisan data, penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran dari data penelitian terhadap jawaban pada pertanyaan yang diajukan. Data yang telah dianalisis kemudian ditafsirkan dengan menggunakan batasan-batasan sebagaimana yang dikemukakan oleh Riduwan (2011, hlm.89) yaitu :

- 0% - 20% : sangat kurang bermanfaat
- 21% - 40% : kurang bermanfaat
- 41% - 60% : cukup bermanfaat
- 61% - 80% : bermanfaat
- 81%-100% : sangat bermanfaat

TEMUAN PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Temuan Pada Aspek Persiapan

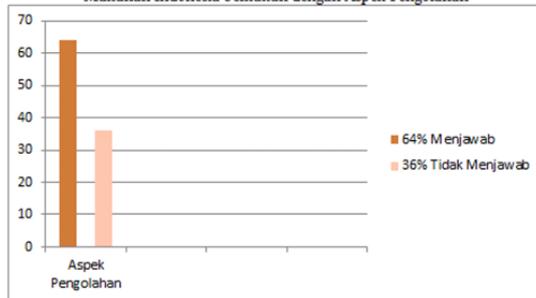
Gambar Diagram Batang 4.1
 apitulasi Rata-rata Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia berkaitan dengan Aspek Persiapan



Tabel 4.31 menunjukkan rata-rata nilai pencapaian responden Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Berkaitan dengan Aspek Persiapan mencapai persentase 68% dapat ditafsirkan bahwa pengetahuan responden pada kriteria bermanfaat.

B. Hasil Temuan Pada Aspek Pengolahan

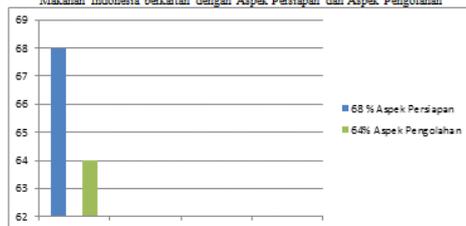
Gambar Diagram Batang 4.2
Rekapitulasi Rata-rata Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia berkaitan dengan Aspek Pengolahan



Tabel 4.32 menunjukkan rata-rata nilai pencapaian responden Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Berkaitan dengan Aspek Pengolahan mencapai persentase 64% dapat ditafsirkan bahwa pengetahuan responden pada kriteria bermanfaat.

C. Hasil Temuan Pada Aspek Pesiapan dan Aspek Pengolahan

Gambar Diagram Batang 4.3
Rekapitulasi Rata-rata Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia berkaitan dengan Aspek Pesiapan dan Aspek Pengolahan



Tabel 4.32 menunjukkan rata-rata nilai pencapaian responden Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia berkaitan dengan Aspek Pesiapan dan Aspek Pengolahan mencapai 65% dapat ditafsirkan bahwa pengetahuan responden pada kriteria bermanfaat.

SIMPULAN, REKOMENDASI DAN IMPLIKASI

Simpulan

Simpulan dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah berkaitan dengan aspek persiapan pada pengolahan makanan Indonesia berada pada kriteria bermanfaat.
2. Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah berkaitan dengan aspek pengolahan pada pengolahan makanan Indonesia berada pada kriteria bermanfaat.

Untuk Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah secara keseluruhan pada pengolahan makanan Indonesia berada pada kriteria bermanfaat.

Implikasi

1. Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung berkaitan dengan aspek persiapan yang meliputi pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan salad Indonesia, sup Indonesia dan soto Indonesia yang berada pada kriteria bermanfaat. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa siswa sudah mampu mengetahui dan memahami tentang pengetahuan bumbu dan rempah yang berkaitan dengan aspek persiapan.
2. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia

berkaitan dengan aspek pengolahan yang meliputi, pengetahuan bumbu, rempah, pengembangan bumbu dasar merah, pengembangan bumbu dasar putih dan pengembangan bumbu dasar kuning pada pengolahan makanan Indonesia berada pada kriteria bermanfaat. Hal penelitian ini mengandung implikasi bahwa siswa mengetahui dan memahami dalam pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek pengolahan hidangan makanan Indonesia.

Rekomendasi

1. Peserta Didik

Berdasarkan data yang diperoleh penulis menunjukkan hasil bahwa peserta didik SMKN 9 Bandung kelas XI dan XII Program Keahlian Jasa Boga memanfaatkan pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia. Penulis menyarankan sebaiknya siswa lebih mengeksplor atau menggali pengetahuan bumbu dan rempah tidak hanya di sekolah tetapi di luar sekolah seperti observasi ke pasar tradisional, pasar modern atau supermarket.

2. Guru

Adanya penelitian ini diharapkan menjadi bahan evaluasi bagi guru mata pelajaran pengetahuan bahan makanan untuk memberikan tugas tentang pengetahuan bumbu dan rempah yang sangat berguna pada saat mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia sehingga siswa

mendapatkan hasil yang optimal pada saat pembelajaran. Penulis menyarankan sebaiknya guru mata pelajaran tidak hanya menayangkan gambar ketika berlangsungnya pembelajaran tetapi menugaskan siswa untuk membawa bumbu dan rempah yang digunakan pada pengolahan makanan Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. (2016). *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta : Kompas
- Aunurrahman. (2011). *Belajar dan Pembelajaran*. Bandung : Alfabeta
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (2009). *Kamus Besar Bahasa Indoensia*. (Edisi 4). Jakarta : Balai Pustaka
- Effendi, Sofian dan Turikan. (2012). *Metode Penelitian Survei*. Jakarta : LP3ES
- Ekawatiningsih, Prihastuti dkk. (2008). *Restoran Jilid 1 SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- _____. (2008). *Restoran Jilid 2 SMK*. (2008). Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Endarmoko. (2009). *Tesaurus Bahasa Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka
- Hidayati, Fania. (2016). Pengaruh Perendaman Larutan Ketumbar Terhadap Kadar Protein Dan Karakteristik Ikan Mujair Panggang. [online]. Diakses dari <http://jim.unsyiah.ac.id/index/sear>

- ch/authors/view?firstName=Fania&middleName=&lastName=Fania%20Hidayati&affiliation=&country=
- Kusmiati, dkk. (1997). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Bandung : Angkasa
- Masyhuri dan Zainuddin. (2008). *Metodologi Penelitian (Pendekatan Praktis dan Aplikasi)*. Bandung : Refika Aditama
- Mubarak, Wahit Iqbal. (2007). *Promosi Kesehatan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Murdiati, Agnes dan Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua Edisi 2*. Jakarta : Kencana Prenadamedia Group
- Nanda, Heru Syahputra. (2015). *Penanganan Bumbu Dapur Asean Section untuk Peningkatan Kualitas Produksi Kitchen Di Aryaduta Hotel Medan*. [online]. Diakses dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/54415/7/>
- Notoadmodjo, Soekidjo. (2002). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- P.H Bartono. (2001). *Pengantar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : C.V Andi Offset
- _____. (2008). *Restoran Jilid 2 SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Riduwan. (2012). *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Bandung : Alfabeta
- _____. (2011). *Dasar-Dasar Statistika*. Bandung : Alfabeta
- Sudjana. (2006). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung : Sinar Baru Algesindo.
- _____. (1995). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : PT Remaja Rosdakarya
- Sugiono. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung : Alfabeta
- _____. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung : Alfabeta
- _____. (2008). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta
- Suryabrata, Sumadi. (2008). *Metodologi Penelitian*. Jakarta : Raja Grafindo Persada
- UPI. (2015). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung : UPI
- Uno, H. (2011). *Perencanaan Pembelajaran*. Jakarta : Bumi Aksara
- WH, Titin dan Marwati. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta : Kementrian Pendidikan Nasional
- Widyati, Retno. (2001). *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia
- Winkel, W.S. (2009). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta : Media Abadi