

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH *STOCK*, *SOUP* DAN *SAUCE*” PADA KESIAPAN UJI KOMPETENSI HIDANGAN KONTINENTAL SISWA SMK SANDHY PUTRA BANDUNG

Irawati¹, Ade Juwaedah², dan Atat Siti Nurani²

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi oleh terdapatnya 30% siswa yang memiliki nilai hasil belajar sama dengan nilai standar KKM. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi hidangan kontinental unsur pengetahuan tentang pembuatan proposal kerja (*proposal project work*), persiapan, pengolahan dan penyajian. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan teknik pengambilan sampel *simple random sampling* sebanyak 34 responden. Instrumen penelitian menggunakan angket tertutup. Hasil Penelitian ini mengungkapkan kemampuan pengetahuan siswa terkait pembuatan proposal kerja (*proposal project work*) pada kriteria bermanfaat (63%), tahap persiapan pada kriteria bermanfaat (69%), tahap pengolahan pada kriteria bermanfaat (61%) dan tahap penyajian berada pada kriteria bermanfaat (69%). Kesimpulannya adalah Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung berada pada kriteria Bermafaat. Berdasarkan hasil penelitian bahwa siswa perlu mempertahankan dan meningkatkan belajar dengan membaca buku yang berkaitan dengan hidangan kontinental khususnya materi *stock*, *soup* dan *sauce* serta memahami konsep dan berlatih menghitung *food cost*.

Kata Kunci: Manfaat, Hasil Belajar, Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*, Uji Kompetensi

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Program pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) terdiri atas 3 program, yaitu program normatif, adaptif, dan produktif. Program produktif disusun dalam bentuk kompetensi disesuaikan dengan permintaan pasar yang ditentukan oleh dunia kerja/dunia industri. Program produktif pada SMK Program Keahlian Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung terdiri atas 16 Standar Kompetensi dan 79 Kompetensi Dasar, salah satunya yaitu Kompetensi Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*.

Kompetensi Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce* dipelajari di kelas X pada semester ganjil yang dilakukan kurang lebih 16 kali pertemuan dengan

durasi pembelajaran 90 menit setiap pertemuan dan lebih diperdalam kelas XI semester ganjil. Kompetensi Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce* pada pelaksanaannya dilakukan secara teori di kelas dan praktek di laboratorium sekolah. Kompetensi ini berkaitan dengan klasifikasi bahan makanan, cara penanganan, cara penyimpanan, pengolahan dan penyajian yang wajib ditempuh oleh siswa. Proses pembelajaran tersebut diharapkan akan muncul kesiapan untuk melaksanakan uji kompetensi.

Uji kompetensi menurut Badan Nasional Sertifikasi Profesi yang selanjutnya disingkat BNSP yang merupakan lembaga independen yang bertugas melaksanakan sertifikasi kompetensi yang dibentuk dengan peraturan Pemerintah Nomor 23

¹⁾ Irawati Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

²⁾ Ade Juwaedah dan ³⁾ Atat Siti Nurani Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Tahun 2014 “Uji Kompetensi ialah menguji kemampuan siswa yang terdiri dari pengetahuan (*knowledge*), Keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) siswa terhadap pelajaran”.

syarat Uji Kompetensi, siswa mampu membuat proposal kerja (*proposal project work*) yang meliputi *working plan*, *purchase order*, *market list* dan *hitungan food cost*. Membuat produk hidangan dari satu susunan menu yang terdiri dari *appetizer*, *soup*, *main course* dan *dessert* dengan melalui beberapa tahap yaitu persiapan yang meliputi pakaian kerja, persiapan bahan dan persiapan alat yang digunakan, pengolahan meliputi mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* dengan teknik yang tepat, menerapkan sanitasi dan K3 dan penyajian yang meliputi menghias dan menggarnish hidangan *stock* dan *sauce* untuk *main course* dan sikap kerja yang kemudian di evaluasi oleh tim penilai yang terdiri dari tim internal dan tim eksternal.

Berdasarkan data kartu hasil studi (KHS) kompetensi keahlian jasa boga, siswa kompeten dalam kompetensi dasar Mengolah *Stock* dan *Sauce* untuk *Main Course* dengan standar nilai KKM 70. Berdasarkan data yang didapat siswa yang memperoleh nilai di atas standar KKM sebanyak 70% dari jumlah siswa keseluruhan sedangkan 30% siswa lainnya memperoleh nilai dengan standar nilai KKM (sumber: data nilai guru mata pelajaran *Sauce Section*).

Permasalahan tersebut dapat dijadikan sebagai tolak ukur kesiapan

dalam melaksanakan uji kompetensi hidangan kontinental. Dengan diadakannya uji kompetensi ini diharapkan seluruh siswa dapat memperoleh nilai diatas standar KKM. Penelitian ini dilakukan pada siswa SMK Sandhy Putra Bandung kompetensi keahlian Jasa Boga kelas XII Angkatan 2013-2014.

TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dalam penelitian adalah untuk memperoleh gambaran dan data yang spesifik tentang:

1. Manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi unsur pengetahuan tentang pembuatan proposal kerja (*proposal project work*) pengolahan *stock* dan *sauce* mulai dari pembuatan *working plan*, *purchas order*, *market list* dan hitungan *food cost*.
2. Manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi unsur pengetahuan tentang persiapan pengolahan *stock* dan *sauce* mulai dari pakaian kerja, persiapan alat, persiapan bahan.
3. Manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi unsur pengetahuan tentang pengolahan mulai dari proses kerja dan penerapan sanitasi dan K3.
4. Manfaat hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada kesiapan uji kompetensi unsur pengetahuan tentang penyajian mulai dari menghias dan

menggarnish hidangan *main course* serta sikap kerja.

KAJIAN PUSTAKA

1. Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*”

Belajar adalah suatu proses perubahan di dalam kepribadian manusia, dan perubahan tersebut ditampakkan dalam bentuk peningkatan kualitas dan kuantitas tingkah laku seperti peningkatan kecakapan, pengetahuan, sikap, kebiasaan, pemahaman, keterampilan, daya pikir dan kemampuan lainnya. Jika dalam suatu proses belajar seseorang tidak mendapatkan suatu peningkatan kualitas dan kuantitas kemampuan, dapat dikatakan orang tersebut sebenarnya belum mengalami proses belajar atau dengan kata lain ia mengalami kegagalan di dalam proses belajar. Pengertian belajar menurut Slameto (2003, hlm. 2) “Belajar ialah suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya.

Pengertian hasil belajar menurut Sudjana (2010, hlm. 22). “merupakan kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.

2. Gambaran Umum Mengolah Hidangan Kontinental

Mengolah hidangan kontinental adalah salah satu dari 16 standar kompetensi. Kompetensi dasar mengolah *stock*, *soup* dan *sauce* merupakan standar kompetensi mengolah hidangan kontinental dari tujuh kompetensi dasar dan merupakan bagian dari mata pelajaran *vegetable section* dan *sauce section* yang terdapat pada Program Keahlian Jasa Boga. Kegiatan pada mata pelajaran *vegetable section* dan *sauce section* yaitu berupa teori dan praktik yang dipelajari oleh siswa kelas X sampai XII.

Menurut Ekawatiningsih (2008, hlm. 111) *Stock* adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut.

Berdasarkan bahan dasarnya, pembuatan *stock* dibagi menjadi dua golongan yaitu kaldu putih (*White Stock*) dan kaldu cokelat (*Brown Stock*). *Stock* yang baik harus memenuhi standar adapun standar *stock* yang baik menurut Ekawatiningsih (2008, hlm. 115) yaitu:

- a) *White Stock* (Kaldu putih); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- b) *Brown Stock* (kaldu Coklat); agak kecoklatan seperti air teh, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak. *Stock* yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat *stock*.

Sauce menurut Ekawatiningsih (2008, hlm. 118) merupakan cairan

yang biasanya dikentalkan dengan salah satu bahan pengental, sehingga menjadi setengah cair (*semi liquid*), dan disajikan bersama daging, ikan, atau kue-kue manis dengan maksud untuk mempertinggi kualitas makanan tersebut.

Berdasarkan suhu penyajiannya, *sauce* terbagi dua yaitu *cold sauce* dan *hot sauce*. *Cold sauce* adalah *sauce* yang disajikan pada temperatur dingin atau suhu ruangan antara $\pm 60^{\circ}\text{C}$, sedangkan *hot sauce* adalah *sauce* yang disajikan dalam suhu antara $70-80^{\circ}\text{C}$. Pada *sauce* terdapat standar kualitas, Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas *sauce* menurut Ekawatiningsih (2008, hlm.134) yaitu:

- a) Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*), *sauce* disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra kecap. *Body sauce* tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat.
- b) Aroma, setiap *sauce* memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.
- c) Penampilan, *sauce* ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing *sauce* memiliki warna khusus, cokelat tua, gading muda, putih, dan merah.

3. Kesiapan Uji Kompetensi

Kesiapan adalah salah satu faktor yang harus ada pada setiap individu dalam melaksanakan semua kegiatan termasuk dalam menghadapi suatu pekerjaan. Pekerjaan apapun dapat dikerjakan dengan hasil yang baik apabila memiliki kesiapan yang matang. Pengertian kesiapan menurut Slameto (2010, hlm. 113), “Kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang/individu yang membuatnya siap untuk memberi respon jawaban didalam cara tertentu terhadap situasi. Penyelesaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh pada atau kecenderungan untuk memberi respon.”

Uji Kompetensi menurut Badan Nasional Sertifikasi Profesi yang selanjutnya disingkat BNSP yang merupakan lembaga independen yang bertugas melaksanakan sertifikasi kompetensi yang dibentuk dengan Peraturan Pemerintah Nomor 23 Tahun 2004 “ Uji Kompetensi itu sendiri ialah menguji kemampuan siswa yang terdiri dari pengetahuan (*Knowledge*), Keterampilan (*Skill*) dan sikap (*attitude*) siswa terhadap pelajaran.”

Uji kompetensi dijadikan sebagai alat ukur atau alat evaluasi hasil belajar yang wajib diikuti oleh siswa kelas XII sebagai syarat kelulusan yang berstandar nasional karena uji kompetensi ini merupakan Ujian Nasional yaitu Ujian Kompetensi Keahlian (UKK).

METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif mempunyai tujuan untuk memperoleh data atau gambaran mengenai masalah yang ada pada masa sekarang dan berpusat pada masalah yang nyata. Ciri-ciri metode deskriptif menurut Surakhmad (2011, hlm. 205), yaitu:

1. Memusatkan diri pada pemecahan masalah yang ada pada masalah sekarang dan masalah aktual.
2. Data yang dikumpulkan mula-mula disusun, dijelaskan, dan kemudian dianalisis.

Metode deskriptif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran umum tentang masalah yang sedang dihadapi dan menganalisisnya, sehingga kemudian dapat dicari pemecahan masalah mengenai “Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” Pada kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung”.

ANALISIS DATA

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan cara tabulasi kemudian teknik pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan rumus persentase. Data kemudian ditafsirkan dan dikategorikan.

HASIL PENELITIAN

Data hasil penelitian dan pembahasan Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi

Hidangan Kontinental mengenai materi tentang *stock* dan *sauce* untuk *main course* yang meliputi kemampuan pengetahuan pada pembuatan proposal kerja (*proposal project work*), tahap persiapan, pengolahan dan penyajian dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Pembuatan Proposal Kerja (*proposal project work*)

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data mengenai Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* ditinjau dari pembuatan proposal kerja (*proposal project work*) yaitu berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase (63%). Hasil belajar mengenai pembuatan proposal kerja (*proposal project work*) meliputi pembuatan *working plan*, *purchase order*, *market list & food cost*.

Hasil penelitian pembuatan *working plan* yang diperoleh berada pada kriteria bermanfaat, menggambarkan bahwa siswa mampu membuat format *working plan* yang berisikan no, waktu, kegiatan dan penjelasan kegiatan.

Hasil penelitian pembuatan *purchase order* yang diperoleh berada pada kriteria bermanfaat, menggambarkan bahwa siswa mampu membuat format *purchase order* yang berisikan *no*, *ingredient*, macam-macam hidangan dan *total*.

Hasil penelitian pembuatan *market list* yang diperoleh berada pada kriteria bermanfaat, menggambarkan bahwa siswa mampu membuat format *market list* yang berisikan *no*, *ingredient* dan *total*.

Hasil penelitian pembuatan *food cost* yang diperoleh berada pada kriteria bermanfaat, menggambarkan bahwa siswa mampu membuat format *food cost* yang berisikan *no*, *qty*, *unit*, *ingredient*, *price* dan *total* serta mampu menghitung *food cost*.

Hasil belajar terkait pembuatan proposal kerja (*proposal project work*) ditentukan oleh pemahaman yang dimiliki siswa. Pemahaman adalah setingkat lebih tinggi dari pada pengetahuan, sebab seseorang diharapkan mampu memahami dan menjelaskan sebuah hafalan atau pengetahuan dalam arti sebenarnya (Sudjana, 2010, hlm. 24).

2. Tahap Persiapan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data mengenai Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* ditinjau dari persiapan kerja yaitu berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase (69%). Hasil belajar mengenai persiapan berkenaan dengan persiapan-persiapan yang dilakukan sebelum proses dilakukan meliputi persiapan bahan, persiapan alat dan pakaian kerja, “persiapan

merupakan kegiatan yang akan dipersiapkan sebelum melakukan sebuah kegiatan. Tanpa persiapan, kegiatan tidak akan terlaksana dengan baik” (Sudjana, 2010, hlm. 42).

3. Tahap Pengolahan

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data mengenai Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* terkait pengolahan yaitu berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase (61%). Hasil penelitian yang diperoleh menggambarkan bahwa siswa selama mengikuti proses pembelajaran mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* mengenai sistematika yang meliputi mengolah hidangan dengan teknik yang tepat dan menerapkan sanitasi dan K3. Hasil belajar terkait pengolahan akan tampak pada saat proses praktikum setelah siswa mengikuti proses pembelajaran, baik dalam praktek sekolah, masyarakat dan keluarga. Hasil belajar terkait pengolahan dipengaruhi oleh keterampilan dan sikap yang dimiliki oleh siswa, “Keterampilan merupakan kemampuan bertindak setelah menerima pengalaman belajar tertentu” (Sudjana, 2010, hlm. 30). Kesiapan siswa untuk mengikuti uji kompetensi salah satunya dipengaruhi oleh sikap yang ditunjukkan oleh siswa, “sikap merupakan sesuatu yang

dipelajari dan menentukan bagaimana individu bereaksi terhadap situasi tertentu” (Sudjana, 2010, hlm. 29), yang pada dasarnya dipengaruhi oleh pengalaman belajar siswa yang telah dipelajari sebelumnya. “Sikap terbentuk melalui pengalaman yang berulang-ulang melalui suatu pengalaman” (Slameto, 2010, hlm. 189).

4. Tahap Penyajian

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data mengenai Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* terkait penyajian yaitu berada pada kriteria bermanfaat dengan persentase (69%). Dengan hasil penelitian yang diperoleh pada kriteria bermanfaat, menggambarkan bahwa proses pembelajaran mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* memberikan manfaat pada siswa mengenai menyajikan hidangan *min course* dan *tartar sauce* dengan bentuk, warna, tekstur, rasa, dan suhu yang tepat dan sesuai serta menyajikan *main course* dengan display yang menarik dengan memperhatikan keserasian, penataan, *centre piece*, penampilan keseluruhan, kebersihan dan kerapihan sebagai kesiapan uji kompetensi hidangan kontinental. Hasil belajar mengenai hasil kerja dipengaruhi oleh hasil belajar yang dimiliki siswa setelah mengikuti pembelajaran yang

diterapkan pada saat praktikum, “hasil belajar merupakan kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya” (Sudjana, 2010, hlm. 22)

5. Rata-Rata Persentase Pada Pembuatan Proposal Kerja (*Proposal Project Work*), Persiapan, Pengolahan, dan Penyajian

Rata-rata persentase pengetahuan responden hasil belajar “mengolah *stock*, *soup* dan *sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* terkait pembuatan proposal kerja (*proposal project work*), persiapan, pengolahan dan penyajian, berada pada kriteria bermanfaat, dengan rata – rata persentase pembuatan proposal kerja (*proposal project work*) sebesar (63%), persiapan sebesar (69%), pengolahan sebesar (61%) dan penyajian sebesar (69%).

KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini berdasarkan latar belakang, tujuan penelitian, hasil pengolahan data dan hasil penelitian “Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” Pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung”. Penelitian ini yang ditinjau dari kemampuan pengetahuan yang dapat dikemukakan sebagai berikut:

Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock, Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* ditinjau dari pembuatan proposal kerja (*proposal project work*) pada umumnya berada pada kriteria bermanfaat, yang ditunjukkan dari kemampuan pengetahuan siswa dalam membuat *working plan, purchase order, market list & food cost* sesuai standar SMK Sandhy Putra Bandung.

Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock, Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* ditinjau dari persiapan kerja umumnya berada pada kriteria bermanfaat, yang ditunjukkan dari kemampuan pengetahuan siswa dalam mempersiapkan bahan, alat dan pakaian kerja dengan lengkap dan sesuai standar SMK Sandhy Putra Bandung.

Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock, Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* terkait pengolahan umumnya berada pada kriteria bermanfaat, yang ditunjukkan dari kemampuan pengetahuan siswa mengolah hidangan dengan teknik yang tepat dan menerapkan sanitasi dan k3.

Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock, Soup* dan *Sauce*” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung mengenai materi tentang mengolah *stock* dan *sauce* untuk *main course* terkait penyajian umumnya berada pada kriteria bermanfaat, yang ditunjukkan dari kemampuan pengetahuan siswa dalam menyajikan hidangan *main course* dan *tartar sauce* dengan bentuk, warna, tekstur, rasa, dan suhu yang tepat dan sesuai serta menyajikan *main course* dengan display yang menarik dengan memperhatikan keserasian, penataan, *centre piece*, penampilan keseluruhan, kebersihan dan kerapian.

2. Saran

Saran yang dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang “Manfaat Hasil Belajar “Mengolah *Stock, Soup* dan *Sauce*” Pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Siswa SMK Sandhy Putra Bandung”. Saran penulis disampaikan kepada:

1. Siswa

Berdasarkan hasil penelitian yang meliputi pengetahuan siswa terkait pembuatan proposal kerja (*proposal project work*), persiapan, pengolahan dan penyajian kesiapan uji kompetensi hidangan kontinental berada pada kriteria bermanfaat, siswa diharapkan mampu mempertahankan dan meningkatkan belajar dengan

membaca buku yang berkaitan dengan hidangan kontinental khususnya materi *stock*, *soup* dan *sauce* serta memahami konsep dan berlatih menghitung *food cost*.

2. Guru Mata Diklat

Hasil penelitian pengetahuan siswa tentang hasil belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” terkait dengan materi *stock* dan *sauce* untuk *main course* pada kesiapan uji kompetensi hidangan kontinental diharapkan guru mata diklat dapat menciptakan kondisi pembelajaran yang mendorong siswa lebih antusias dalam mengikuti proses pembelajaran dengan cara memberikan buku sumber dan berlatih menghitung *food cost* terkait pembuatan proposal kerja (*proposal project work*), menggunakan media yang lebih menarik dan memberikan bimbingan khusus untuk uji kompetensi dengan mendatangkan ahli dari hotel terkait persiapan, pengolahan dan penyajian hidangan kontinental khususnya *stock* dan *sauce* untuk *main course*. Sehingga siswa lebih mudah mengerti, memahami dan memiliki kesiapan untuk mengikuti uji kompetensi.

3. Peneliti Selanjutnya

Peneliti yang dilakukan oleh penulis terbatas pada manfaat hasil belajar “Mengolah *Stock*, *Soup* dan *Sauce*” pada kesiapan

uji kompetensi hidangan kontinental siswa SMK Sandhy Putra Bandung, sehingga masih banyak aspek-aspek lain yang belum terungkap. Penulis berharap penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut, sehingga memberikan sumbangan ilmu terhadap perkembangan sistem pendidikan yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ekawatiningsih, Prihastuti. dkk (2008). *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid I*. Jakarta: Depdiknas
- Ekawatiningsih, Prihastuti. dkk (2008). *Restoran Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Jilid II*. Jakarta: Depdiknas
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sudjana, N. (2010). *Penilaian Hasil Belajar Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta
- Surakhmad, W. (2011). *Pengantar Penelitian Ilmiah*. Bandung: Tarsito.

Sumber Lain :

- Badan Nasional Sertifikasi Profesi. (2013). *Pedoman Penilaian Ujian Praktik Kejuruan*. Bandung: Tidak diterbitkan