

## KONTRIBUSI KOMPETENSI PENYIAPAN DAN PENGOLAHAN MAKANAN PENUTUP TERHADAP KESIAPAN PRAKERIN PADA PEMBUATAN *DESSERT* DI *PASTRY KITCHEN HOTEL*

**Mitha Nafisah<sup>1)</sup>, Sudewi Yogha<sup>2)</sup>, dan Atat Siti Nurani<sup>2)</sup>**

**ABSTRAK:** Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup merupakan ruang lingkup program produktif, yang dilaksanakan secara teori dan praktek di sekolah, serta praktek lapangan. Peserta diklat yang akan melaksanakan prakerin harus memenuhi standar kemampuan kerja hendaknya dibekali dengan persiapan dalam segi pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Tujuan penelitian yaitu mengetahui ada tidaknya kontribusi kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup terhadap kesiapan prakerin pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel. Metode penelitian yaitu deskriptif dengan responden peserta diklat tingkat II program keahlian restoran jasa boga SMK Negeri 9 Bandung sebanyak 51 siswa. Sample yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Simple Random Sampling*. Instrumen penelitian menggunakan tes dan angket. Hasil uji kelinieran regresi diperoleh nilai  $t_{hitung}$  untuk sebesar 4,781 dan  $t_{tabel}$  2,009. Hasil penelitian dapat disimpulkan terdapat kontribusi yang positif dan signifikan antara variabel kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup terhadap variabel kesiapan prakerin pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel. Rekomendasi ditujukan kepada peserta diklat agar tetap mempertahankan sehingga pada saat prakerin memberikan yang terbaik bagi diri sendiri dan sekolah.

Kata kunci : *Kontribusi, "Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup", Prakerin, Pembuatan Dessert, Pastry Kitchen Hotel*

### PENDAHULUAN

#### Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang berada pada jenjang pendidikan menengah, yang mempunyai tugas mempersiapkan siswanya menjadi tenaga kerja yang terampil dan professional di bidangnya. Sekolah Menengah Kejuruan yang diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan adalah SMK Pariwisata. SMK kelompok pariwisata terdiri dari beberapa program keahlian, diantaranya yaitu Program Keahlian Jasa Boga. SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran menyiapkan peserta didiknya dalam bidang Tata Boga untuk memasuki lapangan pekerjaan, seperti yang tercantum dalam tujuan kurikulum

SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004:1) yaitu: "Membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam mengolah dan menyajikan makanan kontinental yang terdiri dari makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup".

Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran memuat sejumlah substansi pembelajaran, diantaranya substansi instruktusional yang dikelompokkan dalam program normatif, adaptif, dan produktif. Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup merupakan ruang lingkup dari program produktif. Ruang lingkup kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang tercantum dalam kurikulum SMK Kelompok

<sup>1)</sup> Mitha Nafisah Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

<sup>2)</sup> Sudewi Yogha dan Atat Siti Nurani Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Pariwisata Program Keahlian Restoran (2004:55), meliputi :

1. Menyiapkan, mengolah, menata aneka *dessert*.
2. Menghias dan menentukan porsi makanan penutup.
3. Menyiapkan saus untuk *dessert*
4. Menyiapkan peralatan pengolahan *dessert*.
5. Menyajikan hidangan penutup.

Prakerin merupakan sarana latihan kerja yang tepat bagi peserta diklat. Setiap peserta diklat dituntut melaksanakan pekerjaan yang sesuai dengan dunia nyata khususnya pada kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup. Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan prakerin, yaitu peserta diklat mengetahui teknologi baru tentang dunia boga, wawasan yang lebih luas serta keahlian yang dapat dari pengalaman kerja di industri boga, dengan melaksanakan prakerin diharapkan dapat diaplikasikan oleh peserta diklat sejumlah ilmu, pengetahuan, dan keterampilan yang didapat di sekolah. Penulis dalam melaksanakan penelitian ini berdasarkan hasil pengamatan dan wawancara dengan berbagai Guru-guru di sekolah SMK Negeri 9 Bandung peserta diklat yang akan melaksanakan prakerin di hotel, harus memenuhi standar kemampuan kerja, dengan demikian agar peserta diklat mempunyai standar kemampuan kerja yang sesuai hendaknya dibekali dengan berbagai persiapan dalam segi pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Peserta diklat yang akan melaksanakan prakerin di hotel diwajibkan mengikuti tes yang diadakan pihak hotel untuk mengetahui sejauh mana kesiapan peserta diklat yang akan melaksanakan prakerin tersebut, sehingga pada saat

prakerin peserta diklat tidak mengalami banyak kesulitan dan dapat bekerja sesuai dengan standar kemampuan hotel. Jenis tes yang diadakan di hotel untuk melaksanakan prakerin yang berhubungan dengan kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup meliputi: Menyiapkan, mengolah, menata aneka *dessert*, menghias dan menentukan porsi makanan penutup, menyajikan hidangan penutup.

Kesiapan merupakan faktor yang sangat penting untuk melaksanakan prakerin, tanpa kesiapan peserta diklat tidak dapat melaksanakan prakerin dengan baik. kesiapan peserta diklat untuk melaksanakan prakerin diharapkan tumbuh setelah peserta diklat mengikuti kompetensi penyiapan dan pengolahan hidangan penutup.

Uraian dari latar belakang yang telah dipaparkan penulis merupakan titik tolak bagi penulis sebagai mahasiswa Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga untuk mengadakan dan melakukan penelitian dengan judul “Kontribusi Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Hidangan Penutup Terhadap Kesiapan Prakerin Pada Pembuatan *Dessert di Pastry Kitchen Hotel*”.

## **RUMUSAN MASALAH DAN TUJUAN**

Peserta diklat dapat melaksanakan Prakerin di hotel dengan baik terutama dalam pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Pengetahuan, sikap, dan keterampilan kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang didapat peserta diklat di sekolah akan memudahkan peserta diklat dan mendorong peserta diklat untuk dapat

bekerja dengan baik di industri, sehingga masalah dalam penelitian ini dapat dirumuskan “Apakah ada kontribusi penyiapan dan pengolahan makanan penutup terhadap praktek kerja industri di hotel” yang selanjutnya dirumuskan sebagai judul skripsi “**Kontribusi “Penyiapan Dan Pengolahan Makanan Penutup” Terhadap Kesiapan Prakerin Pada Pembuatan Dessert Di Pastry Kitchen Hotel Pada Peserta Diklat Tingkat II Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung**”

Tujuan khusus dalam penelitian ini, untuk memperoleh data mengenai :

- a. Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup (*pepare hot and cold dessert*) berkaitan dengan : pengetahuan, sikap dan keterampilan.
- b. Kesiapan prakerin peserta diklat berkaitan dengan kondisi fisik, mental, dan emosional.
- c. Kesiapan prakerin peserta diklat berkaitan dengan kebutuhan, motif, dan tujuan.
- d. Kesiapan prakerin peserta diklat berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan.
- e. Kontribusi kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup (*prepare hot and cold dessert*) terhadap kesiapan praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel di hotel.

## KAJIAN PUSTAKA

Mc Ahsan (E. Mulyasa, 2002: 45) mengemukakan bahwa kompetensi diartikan sebagai “pengetahuan, keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif, dan psikomotorik

dengan sebaik-baiknya”. Kompetensi harus dikuasai oleh peserta didik perlu dinyatakan sedemikian rupa agar dapat dinilai, sebagai wujud hasil belajar peserta diklat yang mengacu pada pengalaman langsung.

Kompetensi yang harus dikuasai peserta didik perlu dinyatakan sedemikian rupa agar dapat dinilai, sebagai wujud hasil belajar peserta didik yang mengacu pada pengalaman langsung. Peserta didik perlu mengetahui tujuan belajar, dan tingkat-tingkat penguasaan yang akan digunakan sebagai kriteria pencapaian secara eksplisit, dikembangkan berdasarkan tujuan-tujuan kompetensi-kompetensi yang sedang dipelajari. Penilaian terhadap pencapaian kompetensi perlu dilakukan secara objektif, berdasarkan kinerja peserta didik, dengan bukti penguasaan mereka terhadap pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap sebagai hasil belajar.

Kompetensi dapat diukur melalui kegiatan pengujian. Secara umum pengujian bertujuan untuk menentukan sampai seberapa banyak indikator kompetensi dasar dalam suatu mata kuliah diklat telah tercapai. Dian Sukmarna (2003:113-114), mengelompokkan beberapa aspek atau ranah yang terkandung dalam konsep kompetensi sebagai berikut:

### **Pengetahuan dan pemahaman konsep**

Pengetahuan dan pemahaman konsep merupakan refleksi dari tingkat kognitif berfikir. Pengetahuan memiliki enam tingkatan diantaranya:

- 1) **Pengetahuan** adalah kemampuan untuk mengingat.
- 2) **Pemahaman** adalah kemampuan memahami. Kemampuan pengetahuan ini menurut peserta

diklat untuk tidak hanya mengingat akan tetapi harus mampu mengorganisasi dan menyusun kembali apa yang telah di pelajarnya.

- 3) **Aplikasi** adalah kemampuan penerapan.
- 4) **Analisis** adalah kemampuan menganalisis beberapa informasi yang luas menjadi bagian kecil.
- 5) **Sintesis** adalah kemampuan menggabungkan beberapa informasi menjadi suatu kesimpulan.
- 6) **Evaluasi** adalah kemampuan mempertimbangkan mana yang baik dan mana yang buruk untuk mengambil tindakan tertentu.

#### a. Sikap

Aspek penilaian sikap merupakan kecenderungan emosional peserta diklat dalam menerima suatu kompetensi terdiri dari:

- 1) **Menerima** termasuk kesadaran, keinginan untuk menerima stimulus, respon, kontrol dan segala gejala atau rangsangan dari luar.
- 2) **Menanggapi** reaksi yang diberikan: ketepatan reaksi, perasaan kepuasan.
- 3) **Menilai** kesadaran menerima norma, sistem nilai.
- 4) **Mengorganisasi** pengembangan nilai dalam organisasi sistem nilai.
- 5) **Membentuk watak** sistem nilai kepribadian yang terbentuk mempengaruhi pola kepribadian dan tingkah laku.

#### b. Praktek

Praktek merupakan pelaksanaan secara nyata apa yang disebut dalam teori, terdiri dari:

- 1) Meniru
- 2) Menyusun
- 3) Melakukan dengan prosedur
- 4) Melakukan dengan baik dan tepat
- 5) Melakukan tindakan secara alami

Makanan *Dessert* merupakan hidangan yang disajikan di akhir makan siang ataupun makan malam. Banyak yang beranggapan *dessert* adalah pencuci mulut, sebenarnya istilah *dessert* yang tepat adalah penutup hidangan atau *final course* atau *last course*. Pada umumnya *dessert* disajikan bersama susunan hidangan kontinental yang dimulai dari *appetaizer* (makanan pembuka), *main course* (makanan penutup/utama) terakhir disajikan *dessert* (makanan penutup).

*Dessert* mempunyai beberapa fungsi diantaranya:

1. Menetralisir hidangan sebelumnya atau sebagai hidangan penyegar setelah hidangan utama yang berat.
2. Sebagai makanan sedap-sedapan (menu Indonesia).
3. Menyegarkan mulut.

Secara garis besar, pengelompokan *dessert* menurut Marsum (1993:215) dapat dibagi menjadi dua bagian, yakni:

1. *Dessert* dingin (*cold dessert*) yang terdiri dari :

*Cream* : *Caramel, bavarois*  
*Choux Paste* : *Exclair, profiterals*  
*Ice Cream* : *Parvait, vanilla ice cream, mocca chocolate, Strawberry ice cream*  
*Coupes* : *Coupes Jacque, melbe, coupe Denmark, Coupe romanoff*

*Fruit* : *Fruit salad, fruit cocktail, sliced fruit*

*Cake* : *Black forest, fruit cake*

2. *Dessert* Panas (*hot dessert*) terdiri dari :

*Flambé dessert : Crepe suzette, banana flambee, pineapple flambee*

*Pie : Hot apple pie, hot strawberry pie*

Bahan – bahan yang dipergunakan untuk membuat *dessert* sangat beragam sehingga perlu pemilihan bahan yang tepat diperoleh hasil yang memuaskan. Bahan tersebut dapat berupa bahan utama, bahan tambahan serta bahan pelengkap.

### ANALISIS DATA

Analisis atau pengolahan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif dan statistika inferensial.

### METODE

Metode penelitian pada dasarnya merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu. Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang dapat membantu memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang. Ciri-ciri metode deskriptif menurut Surakhmad (2011:205), 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 Kontribusi “Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup” Terhadap Kesiapan Prakerin Pada

Pembuatan Dessert Di *Pastry Kitchen Hotel*.

Statistik deskriptif digunakan untuk memperoleh data penelitian yang berlaku untuk data sampel, yang mengacu pada pendapat Sugiyono (2012:148) “Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mengdeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi”.

Populasi dalam penelitian ini adalah Siswa kelas XI Jurusan Jasa Boga SMK 9 Bandung yang berjumlah 105 siswa.

Menurut pendapat Sugiyono (2011: 81) mendefinisikan bahwa sampel adalah :

Bagian jumlah dan karakteristik yang dimiliki populasi tersebut. Bila populasi besar dan peneliti tidak mungkin semua yang ada pada populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga, dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi tersebut. Untuk itu sampel diambil dari populasi harus benar-benar representative (mewakili).

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Simple Random Sampling*. Mengacu pada pendapat Sugiyono (2009:120) bahwa, “*Simple Random Sampling* dikatakan *simple* (sederhana) karena pengambilan anggota sample dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu. Cara demikian dilakukan bila anggota populasi dianggap homogen”. yang dimaksud semua

anggota populasi digunakan sebagai sampel tertentu dalam penelitian ini adalah siswa yang melakukan praktek kerja industri di *pastry kitchen* hotel yang sedang mengikuti mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yaitu kelas XI jasa boga yang berjumlah 105 orang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penyiapan Dan Pengolahan Makanan Penutup yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor siswa mempunyai nilai atau keberhasilan belajar dengan rata-rata presentase sebesar 62%, mengacu pada kriteria yang dikemukakan oleh Riduwan (2012:89) bahwa 62% berada pada kriteria baik.

Berdasarkan uraian diatas maka dapat disimpulkan bahwa Penyiapan Dan Pengolahan Makanan Penutup pada Peserta Diklat Tingkat II Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung bahwa siswa telah menguasai materi pembelajaran tentang konsep dasar penyiapan dan pengolahan makanan penutup pada kriteria atau kategori baik.

Kriteria baik diindikasikan terjadi karena beberapa faktor yang dapat mempengaruhinya, sebagaimana yang telah diungkapkan oleh Slameto (2010:54) bahwa faktor-faktor yang dapat mempengaruhi seseorang dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Mengacu dari pendapat tersebut penulis menyimpulkan kemungkinan yang dapat mempengaruhi peserta didik dari segi faktor internal dapat berasal dari dalam diri individu yaitu siswa memperhatikan dan tertarik terhadap materi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang diajarkan, sedangkan dari segi faktor eksternal

dapat berasal dari lingkungan yaitu orang tua dan teman memberikan perhatian dan motivasi dengan baik, dan lain lain.

Berdasarkan hasil penelitian menjelaskan bahwa kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang diberikan pada siswa baik secara teori dan praktek dapat memberikan perubahan tingkah laku dari segi kognitif, afektif dan psikomotor dengan kriteria atau kategori baik, sebagaimana yang telah diungkapkan oleh Sudjana (2013:3) bahwa perubahan tingkah laku berupa kognitif, afektif dan psikomotor disebut dengan hasil belajar.

Kesiapan praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* dapat dikelompokkan menjadi tiga macam yaitu kesiapan internal, kesiapan eksternal dan keterampilan dan pengetahuan.

Hasil data kesiapan internal yang didapat dari siswa peserta diklat menunjukkan bahwa rata-rata presentase kesiapan internal sebesar 87%, mengacu pada kriteria yang dikemukakan oleh Riduwan (2012:89) bahwa 87% berada pada kriteria atau kategori sangat siap.

Berdasarkan analisis data yang diperoleh dari siswa peserta diklat menunjukkan bahwa rata-rata presentase kesiapan eksternal sebesar 81%, mengacu pada kriteria yang dikemukakan oleh Riduwan (2012:89) bahwa 81% berada pada kriteria atau kategori sangat siap.

Keterampilan dan pengetahuan, pernyataan ini sesuai dengan pendapat Slameto (2003:115) yang mengemukakan bahwa kondisi siap individu mencakup tiga aspek yaitu:

- a. Kondisi fisik, mental, dan emosional.

- b. Kebutuhan-kebutuhan, motif, dan tujuan.
- c. Keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajari.

Kesiapan peserta diklat prakerin di hotel, merupakan kondisi yang dapat melakukan semua tugas seperti menjadi *waiters*, dan *cook helper* di *pastry kitchen* yang diberikan selama ia melaksanakan prakerin, sebagai sarana untuk melatih diri dalam mengembangkan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor sehingga diharapkan dalam masa mendatang dapat diterima di dunia kerja yang sesungguhnya serta mampu memecahkan persoalan yang dihadapinya.

Hasil analisis data yang diperoleh dari siswa peserta diklat menunjukkan rata-rata presentase sebesar 78%, mengacu pada kriteria yang dikemukakan oleh Riduan (2012:89) bahwa 78% berada pada kriteria atau kategori siap.

Berdasarkan analisis data diperoleh persamaan regresi  $Y = 62,468 + 0,319X$  yang berarti setiap penyiapa dan pengolahan makanan penutup (X) meningkat satu unit, maka rata-rata kesiapan prakerin pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel (Y) meningkat sebesar 0,319. Hasil uji independen diperoleh  $F_{hitung} >$  dari  $F_{tabel}$  Sehingga  $H_0$  di tolak dan  $H_1$  di terima, dengan demikian dapat disimpulkan bahwa antara penyiapan dan pengolahan makanan penutup berpengaruh dengan kesiapan prakerin pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel mempunyai keterkaitan yang positif dan signifikan. Hasil uji kelinieran regresi diperoleh nilai  $t_{hitung}$  untuk sebesar 4,781 dan  $t_{tabel}$  2,009. Dikarenakan nilai  $t_{hitung} > t_{tabel}$ , sehingga dapat disimpulkan  $H_0$  diterima karena

$F_{hitung}$  ada di luar wilayah kritik, jadi hipotesis bahwa model regresi linier. Berdasarkan uraian di atas penulis menyimpulkan bahwa ada keterkaitan antara penyiapan dan pengolahan makanan penutup (Variabel X) terhadap kesiapan praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel (Variabel Y). Sehingga terdapat kontribusi yang signifikan.

## KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat dikemukakan adalah :

Kesimpulan penulis dengan judul Kontribusi Kontribusi “Penyiapan Dan Pengolahan Makanan Penutup” Terhadap Kesiapan Prakerin Pada Pembuatan *Dessert* Di *Pastry Kitchen* Hotel Pada Peserta Diklat Tingkat II Program Keahlian Restoran SMK Negeri 9 Bandung disusun berdasarkan tujuan penelitian, hasil penelitian dan pembahasan penelitian. Kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Kompetensi penyiapan dan pengolahan makanan penutup yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor berada dalam kriteria baik.
2. Kesiapan peserta diklat dalam melaksanakan prakerin meliputi kondisi fisik, mental, dan emosional sebagai kesiapan internal berada pada kriteria kesiapan sangat siap. Rata-rata persentase kesiapan internal pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel pada peserta diklat tingkat II program keahlian restoran SMK Negeri 9 Bandung sebesar 87%, hal ini menunjukkan bahwa siswa telah

- siap dalam praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel.
3. Kesiapan eksternal peserta diklat praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel pada peserta diklat tingkat II SMK Negeri 9 Bandung berada pada kriteria sangat siap. Keadaan ini menunjukkan bahwa pada umumnya peserta diklat tingkat II SMK Negeri 9 Bandung mempunyai kesiapan dalam melaksanakan praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel.
  4. Kesiapan rata-rata persentase pengetahuan dan keterampilan pada responden sebesar 78% yang berada kriteria siap, hal ini menunjukkan bahwa siswa mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel.
  5. Adanya keterikatan antara penyiapan dan pengolahan makanan penutup (Variabel X) terhadap kesiapan praktek kerja industri pada pembuatan *dessert* di *pastry kitchen* hotel (Variabel Y). Sehingga terdapat kontribusi yang signifikan.
- Mulyasa, E. (2005). *Kurikulum Berbasis Kompetensi Bandung* : Remaja Rosdakarya
- Riduwan. (2012). *Belajar Mudah Penelitian Untuk Guru – Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung : Alfabeta
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya*. (Edisi Revisi). Jakarta : Rineka Cipta.
- Sudjana, N. (2013). *Penilaian Hasil Proses BelajarMengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Sugiono. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif dan R&D*. Bandung. Alfabeta.

## DAFTAR PUSTAKA

- Sukmara, Dian. (2003). Implementasi Program Life Skills. Bandung: Mughni Sejahtera
- Kurikulum SMK Negeri 9 Bandung 2012-2013
- Marsum, WA. (1993). *Restoran Dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta : Andi Offset