

**HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN” PADA
KESIAPAN PRAKTIK “MEMBUAT DAN MENYAJIKAN HIDANGAN
DARI DAGING”
(Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas X Jasa Boga SMKN 2 Baleendah)**

Farida Hanum¹, Ade Juwaedah², Ellis Endang Nikmawati²

Pendidikan Tata Boga FPTK UPI
faridahanum@student.upi.edu

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi bahwa berdasarkan hasil observasi selama kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan dan wawancara, masih terdapat siswa yang masih kurang teliti dalam mengenali, memilih dan menangani bahan makanan untuk kegiatan praktik. Tujuan dari penelitian untuk mendapatkan informasi mengenai hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging” di SMKN 2 Baleendah. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Populasi penelitian yaitu peserta didik kelas X Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMKN 2 Baleendah Tahun Ajaran 2016-2017 sebanyak 180 orang. Teknik pengambilan sampel menggunakan *simple random sampling* dan diperoleh anggota sampel sebanyak 45 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait aspek kognitif lebih dari setengahnya; (73%) pengetahuan responden mengenai kualitas, proses *thawing*, penyimpanan dingin, daging sapi dan hasil olahnya berada pada kriteria kurang siap serta (72%) pengetahuan responden mengenai penyimpanan beku, pengempukan, daging dan proses pengolahan berada pada kriteria siap. Hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait kesiapan membuat bahan makanan daging sapi lebih dari setengahnya; (71%) pengetahuan responden mengenai proses pengolahan hidangan berada pada kriteria kurang siap serta (62%) pengetahuan responden mengenai proses persiapan dan penyajian hidangan berada pada kriteria siap.

Kata kunci : Hasil Belajar, Pengetahuan Bahan Makanan, Kesiapan, Praktik, Daging

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan suatu satuan pendidikan jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan lulusannya untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja tingkat menengah yang profesional, mandiri, dan mampu mengembangkan diri sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi guna mendukung proses industrialisasi (Ratnata, 2012, hlm.43). Sekolah Menengah Kejuruan juga merupakan solusi yang tepat untuk mengatasi masalah *mismatch* pendidikan dengan dunia kerja dan industri, menghasilkan generasi penerus bangsa yang terampil serta

berperan dalam menentukan keberhasilan pembangunan nasional (Dudung, 2008, hlm.603). Pendidikan Kejuruan diselenggarakan untuk mempersiapkan tenaga kerja terampil tingkat menengah untuk mendukung sektor perekonomian bangsa (Sutrisno dalam Indriaturrahmi,2016, hlm.163).

Kualitas lulusan SMK secara langsung menggambarkan kualitas tenaga kerja Indonesia, untuk itu keunggulan SDM harus dibangun untuk menghadapi persaingan di era bebas ASEAN (Indriaturrahmi,2016, hlm.163). Pengembangan kurikulum SMK memuat tiga bagian kurikulum yaitu kurikulum program normatif, adaptif dan produktif. Kurikulum

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

²⁾ Ade Juwaedah dan Ellis Endang Nikmawati Dosen
Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

produktif adalah kurikulum yang hanya ada di SMK yang bertujuan mengembangkan *vocational skill*, yaitu kemampuan-kemampuan yang mengarah pada praktik kerja, keterampilan profesional ataupun kejuruan (Andriani, 2014, hlm.90). Kurikulum yang dikembangkan di SMK harus disesuaikan dengan dunia industri dalam menghadapi persaingan era bebas ASEAN (Indriaturrahmi, 2016, hlm.164).

Belajar adalah suatu aktivitas dengan interaksi aktif dengan lingkungan sehingga menghasilkan perubahan (Winkel, 1999, hlm.53). Kesiapan adalah prasyarat untuk belajar berikutnya (Thorndike dalam Slameto, 2003, hlm,11). Kesiapan yang dimiliki oleh siswa dalam belajar akan mempengaruhi hasil belajarnya. Kesiapan belajar merupakan faktor intern yang dapat mempengaruhi hasil belajarnya (Wahyuni, 2005, hlm.10). Kesiapan menentukan keberhasilan siswa dalam belajar dan kesiapan belajar berbanding lurus dengan pencapaian prestasi belajar, jika kesiapan belajar siswa cukup baik, prestasi belajar siswa akan cukup baik (Mulyani, 2013, hlm.27). Siswa yang memiliki persiapan belajar akan memiliki tingkat optimis yang tinggi dalam mengerjakan tugas yang diberikan dibandingkan dengan siswa yang kurang memiliki persiapan dalam belajarnya (Rizki, 2013, hlm.49). Berdasarkan hasil observasi pendahuluan di temukan hasil bahwa siswa memiliki tingkat optimis yang rendah dan kurang siap dalam mengerjakan tugas yang diberikan.

Merujuk pada pendapat yang dikemukakan oleh Slameto (2003, hlm.113) dapat disimpulkan bahwa pengetahuan merupakan salah satu kondisi yang dapat mempengaruhi

kesiapan. Berdasarkan penelitian terdahulu yang telah disebutkan diatas maka peneliti dalam penelitian ini akan meneliti mengenai kesiapan pengetahuan. Hal ini dilakukan dengan pertimbangan peneliti bahwa kesiapan mempengaruhi seseorang untuk dapat mengerjakan suatu tugas yang diberikan.

Rumusan masalah penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana hasil belajar aspek kognitif tentang bahan makanan dari daging dan olahannya?
2. Bagaimana hasil belajar pengetahuan bahan makanan terkait dengan kesiapan praktik membuat dan menyajikan hidangan bahan makanan daging?

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai :

1. Hasil belajar aspek kognitif tentang pengetahuan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya
2. Kesiapan responden pada praktik membuat dan menyajikan hidangan bahan makanan daging.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan penulis adalah metode penelitian deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual (Arikunto, 2013, hlm. 3). Subjek penelitian seluruh siswa program keahlian Jasa Boga kelas X di SMK Negeri 2 Baleendah tahun pelajaran 2016/2017 yang telah mempelajari standar kompetensi “Mendeskripsikan Bahan Makanan dari Daging dan Hasil olahannya” pada mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Makanan dengan jumlah populasi 180 orang.

Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Simple Random Sampling* dan didapatkan hasil 45 orang anggota sampel. Metode pengumpulan data berupa *achievement test* yaitu tes yang digunakan untuk mengukur pencapaian seseorang setelah mempelajari sesuatu (Sugiyono, 2013, hlm. 176) dengan bentuk *multiple choice* (pilihan ganda). Sebelum digunakan dalam penelitian, tes penelitian terlebih dahulu diuji kelayakannya dengan menyebarkan 50 butir soal tes kepada non responden sebanyak 35 orang untuk dianalisis mengenai validitas, uji reliabilitas, tingkat kesukaran soal, dan daya beda soal. Analisis kelayakan tes penelitian dilakukan menggunakan program analisis butir soal ANATES. Setelah dilakukan analisis uji kelayakan soal didapatkan hasil yaitu butir soal yang layak untuk penelitian berjumlah 30 butir soal.

Sebanyak 30 butir soal kemudian disebarakan kepada 45 orang responden. Responden dikondisikan dalam satu kelas dan diberikan waktu 45 menit untuk menjawab tes yang diberikan. Selanjutnya instrumen diperiksa dan diberikan skor, untuk setiap jawaban yang benar diberi skor 1 dan jawaban yang salah diberi skor 0. Jawaban responden kemudian ditabulasi menggunakan bantuan Microsoft Excel 2010. Instrumen yang telah diskor dipersentasekan dan dikategorikan mengadopsi pendapat yang dikemukakan oleh Riduwan (2011, hlm.15) mengenai batasan, yang disesuaikan dengan studi kesiapan yaitu sebagai berikut:

81% - 100%	= Sangat Siap
61% - 80%	= Siap
41% - 60%	= Cukup Siap
21% - 40%	= Kurang Siap
0% - 20%	= Sangat Kurang Siap

TEMUAN PENELITIAN.

Data hasil penelitian mengenai aspek kognitif tentang daging dan hasil olahannya menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya dengan persentase 72 % responden menjawab benar terkait tujuan penyimpanan daging sapi, ciri-ciri daging sapi yang mengalami kekakuan otot setelah pemotongan, proses *marinade* daging sapi, tingkatan keempukan pada karkas sapi, bagian karkas sapi yang digunakan untuk membuat *steak*, daging yang digunakan untuk metode *short time cooking*, penyimpanan daging sapi pasca pembelian dan penyimpanan daging sapi dengan metode penyimpanan beku. Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa responden berada pada kriteria siap terkait pengetahuan daging sapi dan hasil olahannya.

Data hasil penelitian mengenai hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait aspek kognitif tentang daging dan hasil olahannya menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya dengan persentase 73% responden menjawab salah mengenai proses pencairan daging sapi beku (*thawing*), ciri-ciri daging sapi segar berdasarkan warna daging, konsistensi dan warna lemak pada daging *sirloin*, penanganan daging sapi agar tahan lama, bagian daging untuk produk olahan daging sapi, bagian karkas sapi yang digunakan untuk membuat bakso, perubahan warna pada daging sapi akibat terlalu lama terkena oksigen, ciri-ciri daging sapi segar berdasarkan warna daging sapi pada daging *tenderloin*, ciri-ciri daging sapi segar berdasarkan warna lemak pada daging *sirloin*, dan penyimpanan daging sapi dengan metode penyimpanan dingin. Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa responden berada pada kriteria kurang siap terkait pengetahuan

mengenai daging sapi dan hasil olahannya. Rata-rata hasil penelitian secara keseluruhan yaitu 48%, menunjukkan bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait aspek kognitif responden daging dan hasil olahannya berada pada kriteria cukup siap.

Data hasil penelitian terkait kesiapan responden membuat bahan makanan dari daging sapi menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya dengan persentase 62% responden menjawab benar mengenai potongan daging dalam pembuatan *beef stroganof*, penyajian hidangan *hamburger holtain*, penyajian hidangan *beef stroganof*, potongan daging untuk membuat hidangan *chopped steak*, teknik yang digunakan dalam pembuatan hidangan *hamburger holtain*, pengempukan daging dalam pembuatan *winner schnitzhel*. Berdasarkan data tersebut menunjukkan bahwa responden berada pada kriteria siap mengenai enam indikator pada soal.

Data hasil penelitian terkait kesiapan responden membuat bahan makanan dari daging sapi menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya dengan persentase 71% responden menjawab benar terkait tingkat kematangan dalam pembuatan hidangan *chopped steak*, daging untuk pembuatan hidangan *winner schnitzhel*, teknik memasak untuk membuat hidangan *chopped steak*, tujuan *marinade* dalam pembuatan hidangan *beef stroganof*, bagian daging untuk membuat hidangan *hamburger holtain*, penyajian hidangan *winner schnitzhel*, dan prosedur pembuatan *winner schnitzhel*. Rata-rata hasil penelitian secara keseluruhan yaitu 45%, menunjukkan bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait kesiapan

membuat bahan makanan daging sapi berada pada kriteria cukup siap.

PEMBAHASAN

Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging adalah salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (PPMK). Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental adalah mata pelajaran produktif yang harus ditempuh oleh siswa konsentrasi Jasa Boga. Tujuan dari pelajaran ini adalah memberikan siswa pengetahuan dan keterampilan mengenai makanan kontinental. Secara umum kompetensi yang harus dikuasai oleh peserta didik pada kelas XI terbagi ke dalam dua belas materi pokok, salah satunya yaitu daging.

Ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner, daging (*meat*) yaitu bahan makanan yang sangat pokok, diambil dari hewan berkaki empat yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya (Ekawatiningsih, 2008, hlm. 287).

Daging adalah Urat daging (otot) yang melekat pada kerangka kecuali urat daging pada bibir, hidung dan telinga yang berasal dari hewan yang sehat saat dipotong (Departemen Perdagangan RI dalam Dharmayanti, 2013).

Pengetahuan Bahan Makanan merupakan mata pelajaran yang harus ditempuh pada kelas X dengan jumlah jam pelajaran 3 x 45 menit setiap minggu yang diselenggarakan dalam bentuk teori. Pengetahuan bahan makanan mempelajari mengenai sifat-sifat fisik dan kimia dari komponen-komponen yang tersusun di dalam bahan makanan hewani maupun nabati, termasuk nilai gizi dari bahan makanan, dan sifat-sifat ini dihubungkan dengan segi produksi

serta perlakuan sebelum dan sesudah panen seperti penyimpanan, pengolahan, pengawetan, distribusi, pemasaran sampai siap untuk dikonsumsi dengan memperhatikan keamanan pangan bagi konsumen. Tujuan dari mata pelajaran ini yaitu siswa dapat memahami sifat-sifat bahan makanan sehingga bahan makanan serta hasil olahannya dapat dipertahankan atau diperbaiki mutunya (Dharmayanti, 2013, hlm.2). Hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan diharapkan dapat menunjang dan menumbuhkan kesiapan siswa pada kegiatan praktik pengolahan makanan, salah satunya yaitu pada saat mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Kesiapan adalah salah satu kondisi yang harus ada dalam diri individu yang dapat menunjang untuk melakukan suatu kegiatan. Kondisi mencakup setidaknya 3 aspek yaitu kondisi fisik, mental dan emosional, kebutuhan-kebutuhan, motif dan tujuan, keterampilan, pengetahuan dan pengertian lain yang telah dipelajari (Slameto (2003, hlm.113).

Hasil belajar merupakan kemampuan yang diperoleh setelah proses belajar berlangsung berupa perubahan tingkah laku. Perubahan tingkah laku mencakup tiga aspek yaitu aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Hasil belajar bertujuan mengetahui sejauh mana pemahaman terhadap materi yang telah berikan dapat dikuasai siswa. (Sudjana, 2011, hlm. 22) Salah satu perubahan tingkah laku dalam hasil belajar yaitu ranah kognitif (pengetahuan). Pengetahuan yaitu kemampuan seseorang untuk mengingat-ingat kembali (*recall*) atau mengenali kembali tentang nama, istilah, ide, rumus-rumus, dan sebagainya, tanpa mengharapkan

kemampuan untuk menggunakannya (Jubaedah dan Karpin 2013, hlm.28).

Berdasarkan hasil penelitian tentang hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” ditinjau dari aspek kognitif tentang pengetahuan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya; (73%) pengetahuan responden mengenai proses *thawing*, kualitas daging sapi, bagian daging sapi dan hasil olahannya, dan metode penyimpanan dingin berada pada kriteria kurang siap serta (72%) pengetahuan responden mengenai tujuan penyimpanan daging sapi, perubahan setelah pemotongan, bagian daging dan proses pengolahan, proses *marinade*, dan penyimpanan beku berada pada kriteria siap. Secara keseluruhan kurang dari setengahnya (48%) terkait aspek kognitif daging dan hasil olahannya berada pada kriteria cukup siap. Hal ini mengandung makna bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging” ditinjau dari aspek kognitif kurang dari setengah responden cukup baik dalam menguasai materi.

Pengetahuan yang diperoleh peserta didik mempengaruhi kesiapan peserta didik dalam melaksanakan suatu tugas. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang kurang baik akan memberikan kesiapan yang kurang baik pula khususnya dalam melaksanakan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging”.

Berdasarkan hasil tersebut disimpulkan bahwa responden dapat dikatakan cukup siap untuk menghadapi praktik “membuat dan menyajikan hidangan daging” khususnya dalam pengetahuan bahan makanan dari daging dan hasil olahannya

yang meliputi bagian karkas sapi, perubahan-perubahan yang terjadi pada daging sapi, kualitas daging sapi, penyimpanan daging sapi, proses pencairan daging beku (*thawing*), hubungan karkas dengan mutu olahan daging sapi, pengempukan daging sapi, olahan daging sapi, dan pengaruh pengolahan daging sapi terhadap hasil masakan. Pengetahuan responden dapat dikatakan cukup siap karena responden telah mampu mengetahui pengetahuan bahan makanan dari daging dan olahannya dengan cukup baik. Pengetahuan yang dimiliki responden perlu ditingkatkan kembali agar pengetahuan tentang bahan makanan dari daging dan hasil olahannya dapat dikuasai dengan baik dan dapat dijadikan sebagai bekal mengikuti kegiatan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging”

Pengetahuan merupakan dasar mencapai tingkatan yang lebih tinggi dari proses pembelajaran (Winkel, 2012, hlm.101) Pengetahuan yang dimiliki siswa setelah mengikuti pembelajaran yang diterapkan pada saat pratikum termasuk pada pengetahuan procedural yaitu pengetahuan mengenai caranya melakukan sesuatu atau berbuat sesuatu (Winkel, 2012, hlm, 128). Berdasarkan hasil penelitian tentang hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging” ditinjau dari kesiapan membuat hidangan bahan makanan dari daging menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya; (71%) pengetahuan responden mengenai tingkat kematangan *chopped steak*, daging untuk pembuatan hidangan *winner schnitzhel* dan *hamburger holtain*, teknik memasak untuk membuat hidangan *chopped steak*, tujuan

marinade dalam pembuatan hidangan *beef stroganof*, prosedur pembuatan dan penyajian *winner schnitzhel* berada pada kriteria kurang siap serta (62%) pengetahuan responden mengenai potongan daging *beef stroganof* dan *chopped steak*, penyajian hidangan *hamburger holtain* dan *beef*, teknik yang digunakan dalam pembuatan hidangan *hamburger holtain* dan *winner schnitzhel* berada pada kriteria siap. Secara keseluruhan kurang dari setengahnya (45%) terkait kesiapan membuat bahan makanan daging sapi berada pada kriteria cukup siap.. Hal ini mengandung makna bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging” ditinjau dari kesiapan membuat hidangan bahan makanan dari daging kurang dari setengah responden cukup baik dalam menguasai materi.

Pengetahuan yang diperoleh peserta didik mempengaruhi kesiapan peserta didik dalam melaksanakan suatu tugas. Kesiapan merupakan suatu keadaan seseorang untuk memberi respon terhadap suatu jenis pekerjaan yang dipengaruhi oleh kondisi fisik, mental, sosial, emosional, kebutuhan, keterampilan dan pengetahuan (Slameto, 2003). Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang baik akan memberikan kesiapan yang baik dalam melaksanakan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging”. Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa responden dapat dikatakan cukup siap untuk menghadapi praktik “membuat dan menyajikan hidangan daging” khususnya dalam pengetahuan mengenai hidangan bahan makanan dari daging sapi yang akan dipraktikkan ditinjau dari *knowledge*, *reasoning*, *skill*, *product* dan *affective*.

Pengetahuan mengenai hidangan yang akan dipraktikkan dikaitkan dengan hidangan *chopped steak*, *hamburger holtain*, *winner schnitzel*, dan *beef stroganof*.

Pengetahuan responden dapat dikatakan cukup siap karena responden telah mampu mengetahui pengetahuan tentang hidangan bahan makanan dari daging sapi yang akan dipraktikkan dengan cukup baik. Pengetahuan yang dimiliki responden perlu ditingkatkan kembali agar pengetahuan tentang hidangan daging yang akan dipraktikkan dapat dikuasai dengan baik dan dapat dijadikan sebagai bekal dan memberikan kesiapan yang baik dalam mengikuti kegiatan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging”

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Simpulan

Simpulan dari penelitian Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada Kesiapan Praktik “Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging” diantaranya adalah:

1. Hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” terkait aspek kognitif tentang daging sapi dan hasil olahannya menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya (73%) pengetahuan responden mengenai proses *thawing*, kualitas daging sapi, bagian daging sapi dan hasil olahannya, dan metode penyimpanan dingin berada pada kriteria kurang siap serta lebih dari setengahnya (72%) pengetahuan responden mengenai tujuan penyimpanan daging sapi, perubahan setelah pemotongan, bagian daging dan proses pengolahan, proses *marinade*, dan penyimpanan beku berada pada kriteria siap. Secara keseluruhan kurang dari

setengahnya (48%) terkait aspek kognitif daging dan hasil olahannya berada pada kriteria cukup siap.

2. Hasil belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” terkait kesiapan membuat hidangan bahan makanan dari daging sapi menunjukkan bahwa lebih dari setengahnya (71%) pengetahuan responden mengenai tingkat kematangan *chopped steak*, daging untuk pembuatan hidangan *winner schnitzel* dan *hamburger holtain*, teknik memasak untuk membuat hidangan *chopped steak*, tujuan *marinade* dalam pembuatan hidangan *beef stroganof*, prosedur pembuatan dan penyajian *winner schnitzel* berada pada kriteria kurang siap serta lebih dari setengahnya (62%) pengetahuan responden mengenai potongan daging *beef stroganof* dan *chopped steak*, penyajian hidangan *hamburger holtain* dan *beef*, teknik yang digunakan dalam pembuatan hidangan *hamburger holtain* dan *winner schnitzel* berada pada kriteria siap. Secara keseluruhan kurang dari setengahnya (45%) terkait kesiapan membuat bahan makanan daging sapi berada pada kriteria cukup siap.

Rekomendasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada kesiapan praktik “membuat dan menyajikan hidangan dari daging berada pada kriteria cukup siap sehingga penulis mengajukan rekomendasi yang dapat dipertimbangkan sebagai bahan masukan bagi beberapa pihak. Rekomendasi penelitian ini ditujukan kepada:

1. Siswa sebaiknya lebih meningkatkan dan menambah wawasan yang telah diperoleh selama belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” khususnya materi daging dan hasil olahannya dengan cara lebih banyak belajar dan menambah pengetahuan dengan membaca buku dan sumber yang relevan tentang “Daging dan Hasil Olahannya” sehingga dapat lebih siap untuk mengikuti kegiatan praktik “Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging”.
2. Guru mata pelajaran diharapkan dapat terus mengembangkan materi pembelajaran pengetahuan bahan makanan terkait daging dan hasil olahannya dari berbagai sumber dan meningkatkan materi pembelajaran terkait proses pencairan (*thawing*), kualitas, penyimpanan, proses pengempukan dan pengaruh bagian daging dengan hasil olahannya. agar dapat memberikan motivasi kepada siswa untuk kesiapan melaksanakan kegiatan praktik “Membuat dan Menyajikan Hidangan dari Daging” serta dapat membuat suasana belajar yang nyaman, aktif, dan menarik.
3. Peneliti selanjutnya hendaknya dapat lebih mengembangkan karya ilmiah mengenai hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik hidangan dari daging

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, L. (2014). *Pelaksanaan Pengembangan Kurikulum Produktif Pendidikan Vokasional Berdasarkan Sistem Manajemen Mutu* Jurnal: *Kebijakan dan Pengembangan Pendidikan*, 2 (1), 89-92
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rhineka Cipta
- Dharmayanti, L. (2013). *Pengetahuan Bahan Makanan 2 Bahan Ajar Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Tata Boga*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Dudung, A. (2008). Pendidikan Berkelanjutan Dalam Bidang Vokasional, *Seminar Internasional Peran LPTK Dalam Pengembangan Pendidikan Vokasi di Indonesia*. (hlm.603-611). Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta: APTEKINDO
- Ekawatiningsih, dkk. (2008). *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Indriaturrahmi & Sudiyatno. (2016). *Peran Dunia Usaha dan Dunia Industri dalam Penyelenggaraan SMK Berbasis Kearifan Lokal di Kota Mataram*, 6 (2), 162-172.
- Jubaedah & Karpin. (2013). *Evaluasi Hasil Belajar Kejuruan*. Bandung: Jurusan PKK FPTK Universitas Pendidikan Indonesia
- Mulyani, D. (2013). *Hubungan Kesiapan Belajar Siswa Dengan Prestasi Belajar*, 2 (1), 27-31.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 29 Tahun 1990 Tentang Pendidikan Menengah
- Ratnata, I Wayan. (2012). Konsep Pemikiran Dalam Pengembangan Pendidikan Vokasi Untuk Menghadapi Tuntutan Dunia Kerja, *Seminar Internasional Peran LPTK Dalam Pengembangan Pendidikan Vokasi di*

- Indonesia. (hlm.41-46).
Fakultas Teknologi Kejuruan
UPI. APTEKINDO
- Riduwan. (2011). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Rizki, U. (2013). *Hubungan Kesiapan Belajar Dengan Optimisme Mengerjakan*, 2 (1), 49-56.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Sudjana, N. (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif*. Bandung: Alfabeta
- Wahyuni, D. (2005). *Pengaruh Kesiapan Belajar, Motivasi Belajar dan Pengulangan Materi Pelajaran Terhadap Hasil Belajar Mata Pelajaran Ekonomi Pada Siswa Kelas II MA Al Asror Gunung Pati Tahun Pelajaran 2004/2005*, 10-13
- Winkel, W.S. (1999). *Psikologi Pengajaran*. Jakarta:PT Grasindo