

PENGETAHUAN “PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN” SEBAGAI KESIAPAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG

Elda Novita Perdani¹, Ellis Endang Nikmawati², dan Ai Mahmudatussa'adah³

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi oleh hasil belajar mata pelajaran *basic cookery* pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik yaitu berada di atas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM). Meskipun nilai siswa berada di atas KKM, namun masih ada beberapa masalah yang ditemukan pada saat Praktik Kerja Industri. Adanya beberapa siswa yang belum paham nama dan penggunaan *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* sehingga terdapat hambatan dalam kegiatan Praktik Kerja Industri. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif, dengan populasi sebanyak 92 siswa kelas XI TB SMK Pariwisata Telkom Bandung, sampel yang digunakan yaitu random sampel sejumlah 45 responden, dan teknik pengumpulan data menggunakan tes. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait *kitchen equipment* pada kategori sangat dikuasai dengan persentase (84%), terkait *kitchen utensil* pada kategori sangat dikuasai dengan persentase (83%), terkait *pastry equipment* pada kategori sangat dikuasai dengan persentase (82%), terkait *pastry utensil* pada kategori dikuasai dengan persentase (80%). Secara keseluruhan tingkat pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* berada pada kategori sangat dikuasai dengan persentase (84%) menjadi unsur penting bahwa responden telah siap untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri ditinjau dari Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan.

Kata kunci : Pengetahuan, Basic Cookery, Praktik Kerja Industri

PENDAHULUAN

Pendidikan Nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak dan peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa. Bertujuan untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa Kepada Tuhan YME, berakhlak mulia, serta berilmu, cakap kreatif, mandiri dan menjadi warga Negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Pariwisata Telkom Bandung merupakan salah satu SMK Pariwisata yang mempunyai beberapa program keahlian, yaitu Akomodasi Perhotelan, Tata Boga dan Usaha Perjalanan Wisata. Pada Program Keahlian Tata Boga terdapat mata pelajaran *basic cookery*. Mata Pelajaran *basic cookery* diajarkan di kelas X. Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran *basic cookery* adalah “Peralatan Pengolahan Makanan”. Indikator kompetensi tersebut meliputi macam-

¹) Elda Novita Perdani Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

²) Elis Endang N dan ³) Ai Mahmudatussa'adah Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

macam dan fungsi peralatan pengolahan makanan. Salah satu tujuan dari kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan, yaitu siswa mampu mengidentifikasi macam-macam dan fungsi peralatan pengolahan makanan dengan percaya diri. Tujuan kompetensi dasar Peralatan Pengolahan Makanan ini harus dicapai siswa sampai mendapatkan ketuntasan dengan predikat kompeten mencapai nilai Kriteria Kelulusan Minimal (KKM).

Penulis melakukan studi pendahuluan dengan cara melakukan wawancara kepada guru pamong, maka diperoleh keterangan bahwa hasil belajar mata pelajaran basic cookery pada umumnya menunjukkan rata-rata nilai siswa baik yaitu berada di atas Kriteria Kelulusan Minimal (KKM). Kriteria kelulusan minimal ini telah ditetapkan yaitu 70. Meskipun nilai siswa berada di atas KKM, namun masih ada beberapa masalah yang ditemukan pada saat Praktik Kerja Industri. Adanya beberapa siswa yang belum paham nama dan penggunaan kitchen equipment, kitchen utensil, pastry equipment dan pastry utensil sehingga terdapat hambatan dalam kegiatan Praktik Kerja Industri.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan, penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga yang belajar tentang Teknologi Peralatan Boga akan melakukan penelitian mengenai “Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”. Pengetahuan merupakan salah satu hasil belajar yang termasuk ke dalam aspek kognitif. Pengetahuan yang akan dibahas yaitu pengetahuan kompetensi dasar

peralatan pengolahan makanan, pada mata pelajaran basic cookery. Pada penelitian ini akan dibatasi pada pengetahuan siswa tentang macam-macam dan fungsi peralatan pengolahan makanan untuk kesiapan Praktik Kerja Industri (Prakerin). Kesiapan pada penelitian ini yaitu kesiapan pada aspek kognitif tentang peralatan pengolahan makanan. Kondisi siap secara sadar dalam bertindak saat melaksanakan Praktik Kerja Industri.

RUMUSAN MASALAH DAN TUJUAN

Perumusan masalah dalam penelitian ini diperlukan untuk memperjelas masalah yang diteliti mengenai “Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”. Menurut Sugiyono (2012 : 55) “Rumusan masalah yaitu suatu pernyataan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data”. Berdasarkan kutipan di atas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana pengetahuan peralatan pengolahan makanan sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri, yang ditinjau dari pengetahuan mengenai macam-macam dan fungsi peralatan pengolahan makanan pada siswa kelas XI Tata Boga di SMK Pariwisata Telkom Bandung?”

Selanjutnya dari rumusan masalah tersebut dijadikan judul skripsi yaitu “Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”.

A. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum:

Tujuan umum pada penelitian ini yaitu memperoleh informasi mengenai Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung.

2. Tujuan Khusus:

Tujuan khusus penelitian ini yaitu untuk memperoleh informasi mengenai pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri.

KAJIAN PUSTAKA

Pengetahuan merupakan salah satu hasil belajar yang termasuk ke dalam aspek kognitif sesuai dengan yang dikemukakan oleh (Sudjana, 2005:22) bahwa hasil belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup ranah kognitif, afektif dan psikomotorik”. Pengertian pengetahuan menurut Jubaedah dan Karpin (2013:28) yaitu:

Pengetahuan adalah kemampuan seseorang untuk mengingat-ingat kembali (*recall*) atau mengenali kembali tentang nama, istilah, ide, rumus-rumus dan sebagainya, tanpa mengharapkan kemampuan untuk menggunakannya.

Pengetahuan merupakan tingkatan terendah dalam aspek kognitif, namun pengetahuan sangat penting untuk menunjang hasil belajar lainnya. Pada penelitian ini penulis akan membahas mengenai penguasaan kemampuan kognitif khususnya pada tingkat pengetahuan siswa mengenai

Peralatan Pengolahan Makanan untuk kesiapan Praktik Kerja Industri di SMK Pariwisata Telkom Bandung.

Peralatan Pengolahan Makanan menurut Sudiara (2006:39) ialah: “segala sesuatu alat utama dan perlengkapan yang diperlukan di dapur, guna memperlancar seluruh pekerjaan dapur. Keadaan peralatan dapur sangat menentukan, baik mutu bahan maupun kebersihannya”. Berdasarkan kutipan tersebut, peralatan pengolahan makanan adalah peralatan yang terjaga mutu dan kebersihannya untuk memperlancar dalam pengolahan makanan yang dilakukan di dapur. Berikut adalah contoh peralatan pengolahan makanan menurut Setiawan (2016:3):

1. Peralatan besar (*equipment*)
 - a. *Electrical and gas equipment*
 - b. *Mechanical equipment*
 - c. *Non electrical equipment*
2. Peralatan kecil (*utensil*)
 - a. *Cooking utensil*
 - b. *Storing utensil*
 - c. *Supporting utensil*
 - d. *Cutting utensil*
3. *Pastry utensil* menurut fungsinya
 - a. *Storing utensil*
 - b. *Decorating utensil*
 - c. *Cutting utensil*
 - d. *Supporting utensil*
 - e. *Baking utensil*

Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung yang melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Industri sebagian besar ditempatkan di *kitchen hotel* yang didalamnya terdapat 2 bagian yaitu *hot kitchen* dan *pastry*. *Hot kitchen* merupakan dapur tempat mengolah berbagai macam

olahan seperti *appetizer* dan *maincourse*. Beberapa siswa ditempatkan di *pastry kitchen* yang merupakan dapur tempat mengolah berbagai macam *dessert*. Siswa yang melaksanakan Prakerin akan membuat produk sesuai dengan tugas yang telah diberikan. Pembuatan produk yang baik dapat tercipta jika siswa dapat mengetahui pemilihan bahan yang baik dan proses pengolahan yang benar. Proses pengolahan dapat berjalan dengan baik jika siswa memilih peralatan pengolahan makanan yang tepat.

Kesiapan merupakan suatu reaksi dari seseorang dalam melakukan suatu pekerjaan sebagai penunjang pencapaian tujuan pada suatu kondisi tertentu. Adapun pengertian kesiapan menurut Hamalik (2008:94) “kesiapan adalah tingkat atau keadaan yang harus dicapai dalam proses perkembangan perorangan pada tingkat pertumbuhan mental, fisik, sosial dan emosional”. Pendapat lain menurut Slameto (2003:3) kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang atau individu yang membuatnya siap untuk memberi respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi penyesuaian kondisi pada suatu saat akan berpengaruh atau kecenderungan untuk memberi respon.

Berkembangnya zaman pada era globalisasi diperlukan tenaga kerja yang terampil dalam melaksanakan pembangunan industri, oleh karena itu lembaga pendidikan kejuruan harus berupaya mewujudkan fungsinya melalui kegiatan praktik kerja industri (Prakerin). Prakerin menurut Rizali, dkk (2009:127) adalah:

Praktik kerja industri adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan keahlian yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian yang diperoleh melalui praktek langsung di dunia kerja.

Dari pengertian tersebut dapat dijabarkan bahwa prakerin adalah suatu pembelajaran yang dilaksanakan melalui praktik langsung di dunia kerja setelah mendapatkan pembelajaran di sekolah. Prakerin dapat terlaksana jika terdapat hubungan yang baik diantara sekolah dan industri terkait.

Peserta didik yang melaksanakan praktik kerja industri tersebut dapat ditempatkan dibagian *kitchen*. Kegiatan ini merupakan kegiatan praktik yang dilakukan peserta didik di industri dalam upaya menghasilkan lulusan yang memiliki kemampuan yang berintegritas dalam bidang boga. Selain itu mempersiapkan lulusan menjadi tenaga kerja yang terampil, profesional, produktif dan adaptif sesuai dengan tuntutan kerja.

Komponen penilaian dalam Praktik Kerja Industri berupa tanggung jawab dalam mengolah makanan, salah satu indikator penilaian kualitas kerja harus menyajikan makanan yang berkualitas baik. Salah satu syarat untuk membuat makanan berkualitas baik adalah memiliki pengetahuan mengenai bahan, alat dan cara pengolahan makanan. Jika pengetahuan peralatan pengolahannya baik maka dapat menjadi indikator bahwa siswa tersebut siap melaksanakan Praktik Kerja Industri. Jadi materi pengetahuan peralatan pengolahan makanan menjadi unsur

penting dalam penilaian Praktik Kerja Industri.

METODOLOGI

Pada penelitian ini metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan tujuan untuk memperoleh informasi tentang peralatan pengolahan makanan sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri ditinjau dari *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil*.

Populasi dari penelitian ini adalah siswa keahlian jasa boga SMK Pariwisata Telkom kelas XI yang berjumlah 92 siswa. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan adalah *Random Sampling*. Maka jumlah sampel adalah 45 siswa.

Pada penelitian ini instrumen yang digunakan yaitu tes, dalam bentuk soal pilihan ganda (*multiple choice*). Bentuk soal pilihan ganda (*multiple choice*) menggunakan 5 alternatif pilihan jawaban berjumlah 40 butir soal. Setelah melakukan uji validitas soal dan realibilitas didapatkan 36 butir soal yang valid. Sehingga 4 soal yang tidak valid tidak akan digunakan dalam instrumen. Total butir soal yang digunakan dalam instrumen menjadi 30 butir soal dimana jawaban benar atau salah skornya 1 dan 0. Data yang diperoleh, kemudian ditafsirkan dengan menggunakan kriteria data yang merujuk pada pendapat Riduwan (2010, hlm. 15) sebagai berikut:

Tabel 3.2 Penafsiran Data Persentase Pengetahuan

Persentase	Kriteria Penguasaan
81% – 100%	Sangat Dikuasai
61% – 80%	Dikuasai
41% – 60%	Cukup Dikuasai
21% – 40%	Kurang Dikuasai
0% – 20%	Tidak Dikuasai

ANALISIS DATA

Analisis data yang akan dilakukan dalam penelitian ini terdiri dari beberapa tahap sebagai berikut:

a. Tahap Persiapan

Menyusun tes yang akan digunakan dalam penelitian yang mengacu pada kisi-kisi penelitian yang telah dibuat, tes berkaitan dengan pengetahuan siswa tentang Peralatan Pengolahan Makanan sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung.

b. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan menyebarkan tes yang akan diisi oleh responden yaitu peserta didik program keahlian Tata Boga kelas XI yang berjumlah 45 orang.

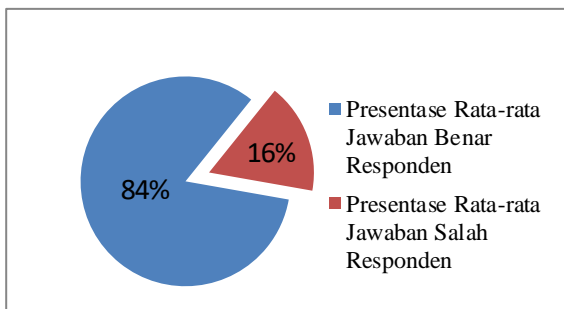
c. Tahap Pengolahan Data

Data yang diperoleh dari tes yang disebar, selanjutnya akan diolah. Pengolahan data bertujuan untuk mengolah data mentah dari hasil pengukuran menjadi data yang dapat diinterpretasikan, sehingga dapat memberikan arahan untuk mengkaji lebih lanjut.

HASIL PENELITIAN

Pembahasan hasil penelitian disusun berdasarkan pada tujuan penelitian, yang merujuk pada materi peralatan pengolahan

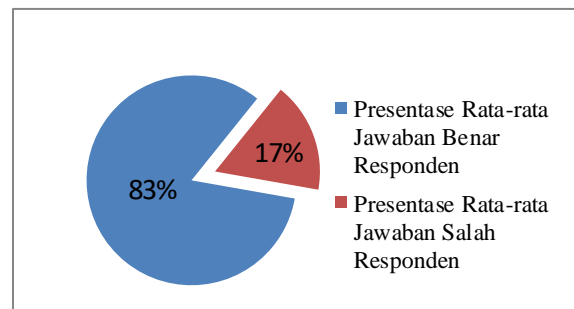
makanan. Menurut Jurnal SMK Pariwisata Telkom Bandung, materi peralatan pengolahan makanan dibagi menjadi 4 bagian yaitu *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* sesuai dengan hasil penelitian terkait dengan empat komponen tersebut berikut pembahasannya:



Gambar 4.1 Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Terkait Materi *Kitchen Equipment*

Instrumen terkait pengetahuan peralatan pengolahan makanan tentang materi *kitchen equipment* responden dapat mengetahui terkait materi-materi tersebut, dalam hal ini responden mampu menyebutkan nama alat yang digunakan untuk menggoreng makanan dalam minyak banyak dan dalam jumlah yang banyak, siswa mampu mengidentifikasi fungsi dari *bain marie*, siswa mampu menyebutkan prinsip radiasi yang digunakan dalam proses mematangkan makanan, siswa mampu menyebutkan alat yang tergolong *mechanical equipment*. Berdasarkan hasil penelitian pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (84%)

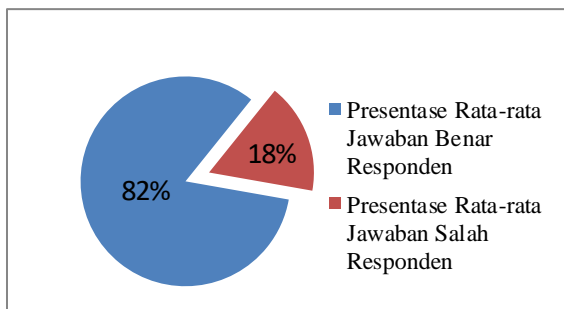
dan sebagian kecil responden menjawab salah yaitu (16%). Persentase responden yang relatif menjawab salah, setelah dianalisis berada pada butir soal no 21 mengenai identifikasi alat yang tergolong *mechanical equipment*.



Gambar 4.2 Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Terkait Materi *Kitchen Utensil*

Instrumen terkait pengetahuan peralatan pengolahan makanan tentang materi *kitchen utensil* responden dapat mengetahui terkait materi-materi tersebut, dalam hal ini responden mampu menunjukkan cara membersihkan dan merawat teflon, siswa mampu menyatakan nama alat yang digunakan untuk memotong daging, siswa mampu mengidentifikasi standar panjang *vegetable knife*, siswa mampu menunjukkan nama alat yang digunakan untuk membuat *poaching egg*, siswa mampu mengidentifikasi alat yang paling tepat untuk mengaduk *mix vegetable*, siswa mampu mengidentifikasi fungsi dari *double boiler*, siswa mampu mengetahui macam-macam peralatan untuk merebus, alat yang paling tepat untuk meniriskan sayuran, macam-macam peralatan yang digunakan dalam pembuatan *grilled steak with brown sauce*, cara

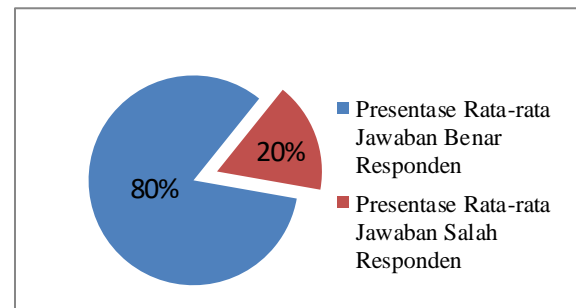
pengoperasian *pressure cooker*, siswa mampu mengetahui alat untuk menyajikan *spaghetti carbonara* untuk kebutuhan perpersi, siswa mampu mengetahui fungsi dari *braising pan*. Berdasarkan hasil penelitian pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen utensil* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (83%) dan sebagian kecil responden menjawab salah yaitu (17%). Persentase responden yang relatif menjawab salah, setelah dianalisis berada pada butir soal no 7 tentang alat yang digunakan dalam pembuatan *poaching egg*.



Gambar 4.3 Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Terkait Materi *Pastry Equipment*

Instrumen terkait pengetahuan peralatan pengolahan makanan tentang materi *pastry equipment* responden dapat mengetahui terkait materi-materi tersebut, dalam hal ini responden mampu mengetahui cara menggunakan dan mengoperasikan *mixer*, siswa mampu mengidentifikasi fungsi dari *proofing box*, siswa mampu mempelajari fungsi dari *bread slicer*. Berdasarkan hasil penelitian pengetahuan peralatan pengolahan

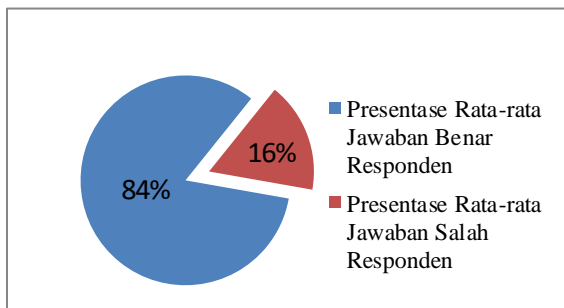
makanan terkait materi *pastry equipment* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (82%) dan sebagian kecil responden menjawab salah yaitu (18%). Persentase responden yang relatif menjawab salah, setelah dianalisis berada pada butir soal no 3 tentang cara penggunaan dan pengoperasian *mixer*.



Gambar 4.4 Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Terkait Materi *Pastry Utensil*

Instrumen terkait pengetahuan peralatan pengolahan makanan tentang materi *pastry utensil* responden dapat mengetahui terkait materi-materi tersebut, dalam hal ini responden mampu mengetahui nama alat yang paling penting dalam pembuatan *choco roll*, siswa mampu menyebutkan alat untuk menghias *fondant*, siswa mampu mengidentifikasi fungsi dari *croissant cutter*, siswa mampu mengidentifikasi fungsi dari *cooling wire*, *bain marie*, *measuring cup*, *pizza cutter*, *ballon whisk*, siswa mampu mengetahui alat yang paling tepat untuk menyajikan *marble cake*, siswa mampu mengidentifikasi alat yang paling tepat digunakan untuk memotong roti. Berdasarkan hasil penelitian pengetahuan

peralatan pengolahan makanan terkait materi *pastry utensil* rata-rata persentase tes menunjukkan bahwa sebagian besar responden menjawab benar yaitu (80%) dan sebagian kecil responden menjawab salah yaitu (20%). Persentase responden yang relatif menjawab salah, setelah dianalisis berada pada butir soal no 15 dan 29 mengenai fungsi dari *cooling wire* dan alat yang paling tepat untuk memotong adonan roti.



Gambar 4.5 Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Terkait Materi *Kitchen Equipment, Kitchen Utensil, Pastry Equipment dan Pastry Utensil*

Pembahasan hasil penelitian dengan judul Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Terhadap Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung secara keseluruhan dari hasil penelitian dengan persentase (84%) responden dapat menjawab dengan benar terkait materi *kitchen equipment, kitchen utensil, pastry equipment dan pastry utensil*, sedangkan responden yang menjawab salah dengan persentase (16%). Persentase jawaban benar responden berada pada kriteria sangat dikuasai, artinya responden telah memahami terkait materi *kitchen equipment, kitchen utensil, pastry*

equipment dan pastry utensil. Hal tersebut terjadi karena responden mendapatkan mata pelajaran *Basic Cookery* pada saat kelas X dan pada saat responden menjawab soal instrumen penelitian responden berada pada kelas XI, sehingga responden telah mengalami perkembangan pengetahuan dalam proses hasil belajar khususnya pada materi-materi tersebut. Sejalan dengan pendapat Sudjana (2005:22) bahwa “pengetahuan merupakan salah satu hasil belajar yang termasuk ke dalam aspek kognitif”. Pengetahuan siswa terkait dengan peralatan pengolahan makanan berada pada kriteria sangat dikuasai. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang sangat dikuasai akan memberikan kesiapan yang sangat baik dalam melaksanakan Praktik Kerja Industri.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Simpulan pada penelitian skripsi ini yaitu pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment, kitchen utensil, pastry equipment dan pastry utensil* sebagai kesiapan Praktik Kerja Industri adalah sebagai berikut:

1. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment, kitchen utensil, dan pastry equipment* sangat dikuasai.
2. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan terkait materi *pastry utensil* dikuasai.

Saran

Hasil penelitian dengan judul Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Terhadap Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung secara keseluruhan dari hasil penelitian dengan persentase (84%) responden dapat menjawab dengan benar terkait materi *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil*, sedangkan responden yang menjawab salah dengan persentase (16%). Persentase jawaban benar responden berada pada kriteria sangat dikuasai, artinya responden telah memahami terkait materi *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil*. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang sangat dikuasai akan memberikan kesiapan yang sangat baik dalam melaksanakan Praktik Kerja Industri. Selain itu, penulis merekomendasikan kepada siswa untuk menambah pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan yang telah didapat dengan membaca buku atau mencari di berbagai sumber lain seperti internet. Penulis juga merekomendasikan kepada Guru yang mengajar kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan pada mata pelajaran *Basic Cookery*, diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses pembelajaran dengan cara memberi nilai tambahan pada siswa yang mampu menjawab soal-soal yang berkaitan dengan peralatan pengolahan makanan pada saat melakukan tanya jawab dikelas.

DAFTAR PUSTAKA

- Hamalik O. (2008). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Bumi Aksara
- Jubaedah, Y dan Karpin. (2013). *Evaluasi Hasil Belajar Kejuruan*. Modul. UPI Bandung : Tidak diterbitkan
- Riduwan. (2010). *Dasar-dasar Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Rizali, Ahmad dkk. (2009). *Dari Guru Konvensional Menuju Guru Profesional*. Jakarta: Grasindo.
- Setiawan, Agus. (2016). *Modul SMK Pariwisata Telkom Bandung*. Bandung: Tidak diterbitkan
- Slameto. (2006). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi*. Jakarta: Rineke Cipta.
- Sudiara, Bagus Putu. (2006). *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Sudjana, Nana. (2005). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: CV Sinar Baru
- Sugiyono. (2007). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta