

JURNAL PENDIDIKAN TATA BOGA

Vol. 4, No. 2, November 2015

Pelindung : Dekan Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI
(Dr. Eng. Agus Setiawan, M. Si)

Pembina : Ketua Departemen PKK FPTK UPI
(Dra. Sudewi Yogha, M. Si)

Penanggung Jawab : Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FPTK UPI
(Dr. Hj. Ai Nurhayati, M. Si)

Mitra Bebestari : Dr. Soenar Soekopitojo, M.Si (UM)

Ketua Penyunting : Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si.
Sekretaris Penyunting : Dr. Hj. Rita Patriasih, M.Si
Anggota Penyunting : Dr. Ade Juwaedah, M.Pd.
Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si
Dr. Yulia Rahmawati, M.Si.
Dra. Hj. Tati Setiawati, M.Pd. M.M.

Penerbitan : Dua Kali Setahun (April dan November)

Alamat Redaksi : Program Studi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FPTK UPI
Jl. Dr. Setiabudhi No. 207 Bandung 40154
Telp. 022-2013163 Pswt. 3408 Fax. 022-2011576

Pengantar Penyunting

Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner merupakan wadah untuk mendesiminasikan berbagai hasil karya ilmiah anggota civitas akademika di lingkungan UPI maupun khalayak luas sebagai *stakeholders*. Tim penyunting telah menyeleksi artikel yang masuk dan telah menentukan tujuh artikel penelitian yang diterbitkan sebagai edisi keempat.

Ernawati Perninda Presilia, Sri Subekti dan Yulia Rahmawati sebagai pembuka jurnal ini, melaporkan hasil penelitian mengenai Pendapat Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata Untuk Kesiapan *Profesional and Competency Development Patiseri*. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pentingnya Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata (PKN) untuk Kesiapan *Professional And Competency Development (PCD)* di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung mengenai pengetahuan, sikap dan keterampilan yang didapatkan mahasiswa selama melaksanakan praktek Industri di tempat PKN yang dapat diterapkan dalam PCD khususnya PCD Patiseri.

Hana Nuri Putri, Elly Lasmanawati dan Tati Setiawati memaparkan hasil penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar “Sambal Pada Masakan Indonesia” Pada Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada tahap persiapan responden cukup bermanfaat untuk menjadi seorang *Cook Helper*. Berdasarkan tahap persiapan pengolahan menunjukkan bahwa responden cukup bermanfaat untuk menjadi seorang *Cook Helper*. Berdasarkan tahap persiapan penyajian menunjukkan bahwa responden cukup bermanfaat untuk menjadi seorang *Cook Helper*. Rekomendasi diajukan kepada peserta didik agar dapat mengembangkan dan meningkatkan pengetahuan dalam sambal Indonesia dengan membaca arikel dan sumber lainnya di internet, buku resep dan juga majalah sebagai kesiapan menjadi seorang *Cook Helper*.

Hera Apriyani, Ellis Endang Nikmawati dan Karpin mengangkat penelitian dilatarbelakangi oleh alat penilaian yang digunakan pada proses penilaian pelaksanaan praktikum. Keberagaman produk dan karakteristik produk yang memiliki kekhasan sendiri, maka perlu pengembangan alat penilian. Hasil penelitian menunjukkan alat

penilaian pada pelaksanaan praktikum Teknologi Makanan yang dibuat dinilai “layak” tervalidasi oleh ahli bahasa dengan persentase sebesar 92.76%, ahli evaluasi pembelajaran dengan persentase sebesar 97.57% dan ahli materi teknologi makanan dengan persentase sebesar 94.79

Irinda Julian Permana, Sudewi Yogha dan Karpin memaparkan hasil penelitian mengenai Pengaruh Hasil Belajar Basic Bakery Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri (Prakerin). Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui nilai hasil belajar *basic bakery*, nilai hasil pelaksanaan Prakerin dan pengaruh hasil belajar *basic bakery* pada pelaksanaan Prakerin siswa kelas XII Tata Boga SMK Pariwisata Telkom Bandung. Pada saat pelaksanaan Prakerin masih terdapat beberapa siswa yang belum sepenuhnya memahami, menguasai dan mengingat secara optimal teori dan praktek yang telah dilakukan di sekolah. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif yang dianalisis dengan statistik inferensial

Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri (PRAKERIN). Penelitian ini terbatas pada siswa kelas XII Tata Boga SMK Pariwisata Telkom Bandung. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif yang dianalisis dengan statistik inferensial. Hasil dalam penelitian ini, dapat diketahui bahwa terdapat pengaruh hasil belajar *basic bakery* pada pelaksanaan Prakerin.

Popi Destia Widiawati, Atat Siti Nurani dan Rita Patriasih mengangkat tema penelitian tentang Penerapan Pendekatan Saintifik Learning pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 2 Baleendah. Melalui metode penelitian *Quasi Experimental Design* dengan desain penelitian *Nonequivalent Control Group Design*. Hasil penelitian menunjukkan hasil belajar pada kelas *saintifik learning* mengalami peningkatan yaitu sebesar 52,74% dari hasil *pretest-postest* dan termasuk pada kriteria N-Gain Tinggi, sedangkan aktifitas siswa ada pada kriteria baik sebanyak 80,55%. Sementara hasil belajar kelas konvensional mengalami peningkatan sebesar 39,56% dari hasil *pretest-postest* dan termasuk pada kriteria N-Gain sedang, sedangkan aktifitas siswa ada pada kriteria sedang dengan nilai 42,07%. Kesimpulannya bahwa pendekatan saintifik learning mampu meningkatkan kemampuan kognitif siswa melalui aspek pengetahuan (C₁), Pemahaman (C₂), Penerapan (C₃) serta aktifitas siswa pada mata pelajaran PMK dengan materi *sauce*.

Ria Apriani, Atat Siti Nurani dan Ai Mahmudatussa'adah memaparkan hasil penelitian tentang Pengembangan Media Video Tutorial Dalam Mata Kuliah Makanan Oriental yang setelah diimplementasikan menemukan bahwa Hasil implementasi pengembangan media video tutorial sebagai media pembelajaran dalam mata kuliah Makanan Oriental khususnya dalam pokok bahasan *chawan mushi* menunjukkan dapat meningkatkan pemahaman mahasiswa dalam proses pembelajaran.

Rindiani, Atat Siti Nurani dan Ai Mahmudatussa'adah meneliti tentang Minat Wirausaha Produk Hasil Pengawetan Makanan Pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga angkatan 2013. Hasil penelitian minat wirausaha produk hasil pengawetan makanan pada mahasiswa berdasarkan faktor internal dan eksternal pada mahasiswa rata-rata berada pada kriteria tinggi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sudah terdapat minat yang tinggi pada diri mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga angkatan 2013 untuk wirausaha produk hasil pengawetan makanan dan didukung oleh faktor eksternal mahasiswa yang dapat meningkatkan minat wirausaha pada mahasiswa.

Vera susanti, Sri Subekti dan Ai Nurhayati mengangkat tema mengenai Analisis pengetahuan gizi ibu balita di desa Pasirlangu Cisarua Bandung Barat. Tujuan penelitian untuk mengetahui gambaran tentang pengetahuan gizi ibu balita di desa Pasirlangu meliputi pengetahuan tentang pengenalan zat gizi, mengukur status gizi dengan KMS, pentingnya menggunakan garam beryodium, dan gizi seimbang.

Vinny Fardila, Sri Subekti dan Tati Setiawati meneliti mengenai manfaat pembelajaran prakarya dan kewirausahaan dalam penumbuhan sikap wirausaha siswa SMAN 1 Cimahi. Penelitian ini dilatar belakangi oleh tujuan pembelajaran "Prakarya dan Kewirausahaan" sebagaimana menurut Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yaitu penumbuhan sikap wirausaha pada diri siswa yaitu melalui pendiptaan produk dan kegiatan usaha menjual, namun kenyataan dilapangan siswa masih belum memiliki sikap wirausaha dan mengalami kesulitan dalam pengelolaan, penciptaan dan penjualan karya. Metode penelitian yang dilakukan adalah deskriptif pada siswa kelas XI peminatan Ilmu Pengetahuan Sosial.

(Ai Nurhayati).

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER

Vol. 4, No. 2, November 2015

ISSN : 2085 - 9783

Daftar Isi

Halaman

1. Pendapat Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata Untuk Kesiapan *Professional and Competency Development* Patiseri.
Ernawati Perninda Presillia, Sri Subekti dan Yulia Rahmawati 1-9
2. Penerapan Keamanan Makanan Berbasis Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Makanan Di Aerofood.
Hani Tia Desi, Tati Setiawati dan Ai Nurhayati 10-19
3. Manfaat Hasil Belajar "Sambal Pada Masakan Indonesia" Pada Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung
Hana Nuri Putri, Elly Lasmanawati, dan Tati Setiawati 20-29
4. Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan
Hera Apriyani, Ellis Endang Nikmawati, Karpin 30-38
5. Pengaruh Hasil Belajar Basic Bakery Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri (PRAKERIN).
Irina Julian Permana, Sudewi Yogha dan Karpin 39-50
6. Penerapan Pendekatan *Saintifik Learning* Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Di SMKN 2 Baleendah,
Popi Destia Widiawati, Atat Siti Nurani dan Rita Patriasih 51-60
7. Pengembangan Media Video Tutorial Dalam Mata Kuliah Makanan Oriental
Ria Apriani, Atat Siti Nurani, Ai Mahmudatussa'adah 61-63

Daftar Isi

Halaman

8. Minat Wirausaha Produk Hasil Pengawetan Makanan Pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2013
Rindiani Fitria Sucipta, Tati Setiawati, Ai Mahmudatussa'adah 64-72
9. Analisis Pengetahuan Gizi Ibu Balita Di Desa Pasirlangu Cisarua Bandung Barat.
Vera Susanti, Sri Subekti dan Ai Nurhayati73-78
10. Manfaat Pembelajaran Prakarya Dan Kewirausahaan Dalam Penumbuhan Sikap Wirausaha Siswa SMAN 1 Cimahi.
Vinny Fardila, Sri Subekti dan Tati Setiawati 79-91

INDEKS

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME IV, NOMOR 2, NOVEMBER 2015
ISSN 2085 – 9783

PERSYARATAN DAN TATA NASKAH

1. Naskah merupakan artikel hasil penelitian atau artikel review terhadap hasil penelitian dalam bidang Pendidikan Teknologi Kejuruan
 2. Naskah ditulis dalam format file *Rich Text Format (Save as file.rtf, bukan save as file.doc)*
 3. Jenis huruf standar adalah *Times New Roman 12*
 4. Naskah dicetak pada kertas HVS ukuran A4, 2 spasi, dan panjang naskah maksimum adalah 20 halaman
 5. Gambar ilustrasi dikirim dalam format BMP, PSD atau JPEG yang disertai keterangan gambar
 6. Sebelum dikirim ke redaksi, file/disket harus *discan* dahulu dengan program *virus scan* versi terbaru untuk memastikan bahwa file bebas dari virus makro
 7. Naskah dikirim ke redaksi paling lambat satu bulan sebelum penerbitan
 8. Kepastian dimuat tidaknya naskah, diberitahukan melalui surat atau e-mail kepada penulis naskah
- Catatan kaki ditulis dibagian bawah halaman pertama dengan huruf *Times New Roman 9* dicetak miring (*italic*).
2. NAMA PENULIS (tanpa gelar) ditulis 2 spasi di bawah judul dan diakhiri dengan tanda ¹ atau ² dst. Jenis huruf *Times New Roman 13* cetak tebal (*bold*).
 3. IDENTITAS PENULIS lengkap (dengan gelar, jabatan, institusi, dan alamat pos/ e-mail) ditulis sebagai catatan kaki dengan huruf *Times New Roman 9 (italic)* yang didahului dengan nomor urut 1 atau 2 tergantung pada catatan kaki sebelumnya. Bila tidak ada catatan kaki yang menerangkan judul naskah, maka catatan kaki identitas penulis ditandai dengan nomor urut 1. Sedangkan bila nomor urut 1 digunakan sebagai nomor urut catatan kaki yang menerangkan judul naskah, maka catatan kaki identitas penulis diberi nomor urut 2 (dua).
 4. ABSTRAK dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris dan mutlak ada. Abstrak ditulis dengan huruf *Times New Roman 10 (normal)*, kecuali kata Abstrak dan Abstract dicetak tebal (*bold*).
 5. KATA KUNCI ditulis setelah Abstract, memuat kata-kata penting yang menjadi kata-kata kunci (*key words*) di dalam naskah. Dicitak dengan huruf *Times New Roman 10 (normal)*, kecuali Kata kunci dicetak tebal (*bold*).
 6. PENDAHULUAN, ISI, dan PENUTUP ditulis kapital seluruhnya (kecuali sub judul yang ditulis kapital hanya huruf awalnya saja) jenis huruf *Times New Roman 12* cetak tebal (*bold*), sedangkan uraiannya dicetak normal.
 7. TERMINOLOGI sedapat mungkin menggunakan padanan kata dalam bahasa Indonesia yang baik dan benar, ditulis normal. Sedangkan padanannya dalam

TATA NASKAH

Tata Tulis Naskah (service writing), harus mengacu kepada Tata Tulis Naskah dari, yaitu sebagai berikut:

1. JUDUL minimal terdiri atas subjek dan proposisi, ditulis dengan huruf *Times New Roman 14 (normal- bold)*. Bila naskah ini pernah disajikan pada kegiatan seminar, lokakarya, simposium, atau konferensi, maka judul naskah harus diakhiri dengan tanda (ditulis *superscript*). Keegiatannya ditulis sebagai catatan kaki (*footnote*), misalnya:

Makalah Seminar & Lokakarya Cyberlearning/Cybereducation, tema kegiatan, institusi penyelenggara, nama kota/tempat, tanggal/bulan dan tahun.

bahasa asing ditulis di dalam kurung dengan huruf *Times New Roman* 12 cetakmiring (*italic*).

8. TABEL, GRAFIK, GAMBAR ilustrasi, dan LISTING PROGRAM diberi judul/keterangan dan nomor urut dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Keterangan dan nomor urut tabel, grafik, dan listing program ditulis di atas tabel/grafik/listing program, jenis huruf *Times New Roman* 12 cetak tebal (*bold*).
 - b. Keterangan dan nomor urut gambar ilustrasi ditulis di bagian bawah gambar, jenis huruf *Times New Roman* 12 cetak tebal (*bold*).
9. DAFTAR PUSTAKA sebagai judul ditulis cetak tebal (*bold*) dengan huruf *Times New Roman* 12, sedangkan rinciannya ditulis sebagai berikut :
 - a. Buku ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul buku (cetak miring/*italic*), edisi/volume (ditulis di dalam kurung), kota, penerbit.
 - b. Majalah/ Jurnal ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul artikel (cetak miring/*italic*), kota, nama majalah/jurnal, volume & nomor, (ditulis di dalam kurung), halaman.
 - c. Makalah ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul (cetak miring/*italic*) diakhiri tulisan Makalah di dalam kurung, kota, nama institusi penyelenggara seminar/lokakarya, tanggal/bulan dan tahun.
 - d. Cyberjournal/Internal ditulis dalam format : nama penulis, tahun, judul artikel (*italic*), kota, URL/homepage address/web-site (*normal*).
10. Motto atau sejenisnya (falsafah hidup, kata-kata mutiara atau *wise word*) jika hendak dipublikasikan agar ditulis di akhir naskah setelah daftar pustaka dengan huruf *Times ew Roman* 12 dicetak miring (*italic*)

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME 4, NOMOR 2, NOVEMBER 2015
ISSN 2085 – 9783

INDEKS

Ernawati Perninda Presillia, Sri Subekti dan Yulia Rahmawati

Pendapat Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Praktek Kerja Nyata Untuk Kesiapan *Professional and Competency Development* Patiseri, Volume 4, No. 2, November 2015, halaman : 1-9

Hani Tia Desi, Tati Setiawati dan Ai Nurhayati

Penerapan Keamanan Makanan Berbasis Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Makanan Di Aerofood, Volume 4, No. 2, November 2015, halaman : 10-19

Hana Nuri Putri, Elly Lasmanawati, dan Tati Setiawati

Manfaat Hasil Belajar “Sambal Pada Masakan Indonesia” Pada Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung, Volume 4, No. 2, November 2015, halaman : 20-29

Hera Apriyani, Ellis Endang Nikmawati, Karpin

Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan, Volume 4, No. 2, November 2015, Halaman : 30-38

Irinda Julian Permana, Sudewi Yogha dan Karpin

Pengaruh Hasil Belajar Basic Bakery Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri (PRAKERIN), Volume 4, No. 2, November 2015, halaman : 39-50

Popi Destia Widiawati, Atat Siti Nurani dan Rita Patriasih

Penerapan Pendekatan *Saintifik Learning* Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental Di SMKN 2 Baleendah, Volume 4, No. 2, November 2015, halaman : 51-60

Ria Apriani, Atat Siti Nurani, Ai Mahmudatussa'adah

Pengembangan Media Video Tutorial Dalam Mata Kuliah Makanan Oriental, Volume 4, No. 2, November 2015, halaman : 61-63

Rindiani Fitria Sucipta, Tati Setiawati, Ai Mahmudatussa'adah

Minat Wirausaha Produk Hasil Pengawetan Makanan Pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2013, Volume 4, No. 2, November 2015, Halaman : 64-72

Vera Susanti, Sri Subekti, dan Ai Nurhayati

Analisis Pengetahuan Gizi Ibu Balita Di Desa Pasirlangu Cisarua Bandung Barat, Volume 4, No. 2, November 2015, halaman : 73-83

Vinny Fardila, Sri Subekti, dan Tati Setiawati

Manfaat Pembelajaran Prakarya Dan Kewirausahaan Dalam Penumbuhan Sikap Wirausaha Siswa SMAN 1 Cimahi Volume 4, No. 2, November 2015, halaman : 79-91