

PENGETAHUAN “PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN” PADA KEGIATAN PRAKTIKUM BOGA DASAR SISWA SMKN 9 BANDUNG

Vivi Tania¹, Sri Subekti², Ellis Endang Nikmawati³

Pendidikan Tata Boga FPTK UPI
Vivi.tania95@student.upi.edu

Abstrak : Penelitian ini dilatarbelakangi oleh hasil pengamatan penulis sebagai guru praktikan di SMKN 9 Bandung bahwa pada kegiatan praktikum Boga Dasar siswa belum cukup menerapkan ilmu pengetahuan kompetensi dasar “Peralatan Pengolahan Makanan” hal ini dikarenakan masih banyak kekeliruan yang dilakukan oleh siswa terutama dalam hal pemilihan alat pada pelaksanaan kegiatan praktikum. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan meliputi alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian serta teknik perawatan dan penyimpanannya. Metode penelitian menggunakan metode penelitian deskriptif dengan jumlah populasi 149 orang. Teknik *simple random sampling* digunakan untuk menentukan jumlah sampel, sehingga didapatkan jumlah sampel sebanyak 60 orang. Hasil penelitian pengetahuan siswa mengenai alat persiapan berada pada kriteria baik karena lebih dari setengahnya (73%) responden mampu mengetahui dengan tepat, pengetahuan tentang alat pengolahan berada pada kriteria cukup baik karena setengah (50%) responden mampu mengetahui dengan tepat, pengetahuan tentang alat penyajian berada pada kriteria cukup baik karena lebih dari setengahnya (58%) responden mampu mengetahui dengan tepat dan pengetahuan tentang teknik perawatan dan penyimpanan berada pada kriteria kurang baik karena kurang dari setengahnya (33%) responden yang mampu mengetahui dengan tepat. Berdasarkan hasil penelitian, pengetahuan siswa teknik perawatan dan penyimpanan menunjukkan hasil kurang baik, untuk itu penulis memberikan saran agar materi tersebut lebih ditekankan dalam proses pembelajaran agar pengetahuan siswa mengenai peralatan pengolahan makanan semakin berkembang serta dapat menerapkannya dengan baik dan benar dalam kegiatan praktikum.

Kata Kunci : Pengetahuan, Peralatan Pengolahan Makanan, Praktikum, Boga Dasar

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) sebagai satuan pendidikan formal kejuruan, merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu. SMK merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertanggungjawab untuk menciptakan sumber daya manusia yang memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian.

Substansi pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan dikelompokkan menjadi tiga program yaitu normatif, adaptif dan produktif. Sekolah

Menengah Kejuruan lebih memfokuskan program produktif yaitu dimana kelompok mata pelajarannya berfungsi untuk membekali peserta didik agar memiliki kompetensi yang sesuai standar.

Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan sebagai satuan pendidikan formal yaitu SMK Negeri 9 Bandung dengan memiliki 8 program keahlian Jasa Boga, Tata Busana, Patiseri, Akomodasi Perhotelan, Usaha Perjalanan Wisata, Tata Kecantikan Kulit, Tata Kecantikan Rambut dan Desain Komunikasi Visual.

¹) Vivi Tania, Alumni Prodi Pend. Tata Boga UPI Dept. PKK FPTK UPI

²) Dra. Hj. Sri Subekti M.Pd., Dosen Prodi Pend. Tata Boga Dept. PKK FPTK UPI

³) Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si., Dosen Prodi Pend. Tata Boga Dept. PKK FPTK UPI

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan formal yang dalam pembelajarannya siswa dibekali ilmu secara teori dan praktik. Menurut Anderson & Krathwohl dalam Suwanto (2010, hlm. 83) : “Tujuan pendidikan dideskripsikan menjadi enam kategori proses, yaitu: *Remembering; understanding, apply, analyze, evaluate, create*. Kategori proses mengingat atau *remembering* merupakan proses yang sangat berhubungan daya ingat. Kelima kategori proses lainnya lebih berkaitan dengan proses transfer, yaitu kategori proses memahami (*understanding*), menerapkan (*apply*), menganalisa (*analyze*), mengevaluasi (*evaluate*) dan menciptakan (*create*).”

Boga Dasar merupakan salah satu mata pelajaran yang wajib ditempuh oleh siswa kelas X SMKN 9 Bandung jurusan atau konsentrasi Jasa Boga. Mata pelajaran ini termasuk ke dalam kelompok mata pelajaran produktif, dengan jumlah jam setiap pertemuan adalah 9 jam, dengan rincian 1 jam pertemuan adalah 45 menit, sehingga total jam pertemuan untuk mata pelajaran Boga Dasar ini adalah 405 menit. Beberapa kompetensi dasar yang ada dalam mata pelajaran Boga Dasar yaitu peralatan pengolahan makanan, penanganan dasar pengolahan makanan, potongan bahan makanan, teknik pengolahan makanan, *garnish* makanan dan minuman, lipatan daun, wadah dari sayuran dan buah, bumbu dasar dan turunannya pada masakan

Indonesia, dan sambal pada makanan Indonesia.

Peralatan pengolahan makanan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu makanan. Peralatan pengolahan makanan dapat diklasifikasikan menjadi dua jenis berdasarkan ukurannya yaitu *kitchen utensils* dan *kitchen equipment*. Selain itu peralatan pengolahan makanan juga dapat diklasifikasikan berdasarkan fungsinya yaitu alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian. Teknik perawatan dan penyimpanan juga menjadi hal yang harus dipelajari agar peralatan yang telah digunakan dapat disimpan dan dirawat dengan perlakuan yang benar dan sesuai dengan jenis material peralatan.

Hasil belajar yang diharapkan setelah siswa mempelajari kompetensi dasar “Peralatan Pengolahan Makanan” adalah siswa dapat mengklasifikasikan berbagai jenis peralatan pengolahan serta dapat menerapkannya sesuai dengan fungsinya.

Kompetensi dasar mengenai Peralatan Pengolahan Makanan dalam mata pelajaran Boga Dasar menjadi masalah yang menarik bagi penulis, karena berdasarkan observasi yang dilakukan oleh penulis pada saat melaksanakan PPL sebagai guru pendamping yang membantu kegiatan praktikum Boga Dasar di SMKN 9 Bandung, diketahui bahwa dalam kegiatan praktikum siswa kelas X Jasa Boga 4 masih menggunakan alat tidak sesuai dengan fungsinya. Berdasarkan

permasalahan tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa pada saat guru menyampaikan materi pokok mengenai peralatan pengolahan makanan siswa hanya sebatas mengetahui belum sampai pada tahap memahami sehingga pada saat pelaksanaan praktikum masih banyak kekeliruan yang dilakukan oleh siswa dengan memakai alat pengolahan makanan tidak sesuai dengan fungsinya. Hal ini tentu dapat menghambat perkembangan keterampilan siswa dalam hal ketepatan memilih peralatan pengolahan makanan untuk suatu hidangan.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk meneliti lebih dalam mengenai pengetahuan seluruh siswa kelas X Jasa Boga yang sedang menempuh mata pelajaran Boga Dasar tentang “Peralatan Pengolahan Makanan” pada kegiatan praktikum Boga Dasar kompetensi dasar “Sambal pada Masakan Indonesia”. Hal yang menjadi bahasan penelitian penulis adalah mengukur pengetahuan siswa SMKN 9 Bandung dalam penggunaan alat pengolahan makanan meliputi alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian serta teknik perawatan dan penyimpanannya.

Tujuan penelitian ini adalah memperoleh informasi tentang pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” siswa SMKN 9 Bandung meliputi:

1) Alat persiapan pada kegiatan praktikum Boga Dasar

2) Alat pengolahan pada kegiatan praktikum Boga Dasar

3) Alat penyajian pada kegiatan praktikum Boga Dasar

4) Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian deskriptif. Menurut Arikunto (2010, hlm 3) “Metode deskriptif adalah penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain-lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian.” Metode deskriptif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran mengenai pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” pada peserta didik di SMKN 9 Bandung yang berkaitan dengan kegiatan praktikum Boga Dasar.

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa SMKN 9 Bandung jurusan Jasa Boga kelas X (sepuluh) Jasa Boga yang sedang mengikuti mata pelajaran Boga Dasar dengan jumlah peserta didik 149 orang yang terbagi ke dalam 4 kelas. Dalam menentukan jumlah sampel penulis menggunakan teknik *random sampling*, dan didapat jumlah sampel sebanyak 60 orang siswa yang akan mewakili jumlah populasi yang ada, dengan rincian setiap satu kelas diwakili oleh 15 orang siswa.

Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah lembar tes. Jenis tes objektif yang digunakan pada penelitian ini adalah pilihan ganda (*multiple choice*). Sebelum lembar tes disebarkan ke responden, tes akan melalui tahapan uji validitas, reliabilitas, daya beda dan tingkat kesukaran terlebih dahulu sebagai kegiatan uji kualitas instrumen.

Formula statistik yang digunakan dalam analisis validitas butir tes digunakan korelasi *product moment*. Menurut Arikunto (2012, hlm.87) model formula statistik sebagai berikut :

$$r_{xy} = \frac{n \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[n \sum X^2 - (\sum X)^2](n \sum Y^2 - (\sum Y)^2)}}$$

Menurut Uno (2014, hlm.164) “Koefisien korelasi *product moment* (r_{xy}) dari semua *item* kemudian dibandingkan dengan harga r_{tabel} untuk mengetahui validitas masing-masing *item*. Jika $r_{xy} > r_{tabel}$ maka *item* bersangkutan dinyatakan valid, sebaliknya jika $r_{xy} < r_{tabel}$ maka *item* bersangkutan dinyatakan tidak valid.” Proses olah data untuk menguji validitas dilakukan per-*item*/perbutir soal.

Metode yang digunakan oleh penulis dalam uji reliabilitas *item* tes adalah metode *Split-Half Reliability* dimana metode ini dipakai untuk mengetahui tingkat reliabilitas tes dengan jalan membelah tes menjadi dua bagian dan skor kedua belahan tersebut dikorelasikan dengan rumus

tertentu. Menurut Thoah (2001, hlm.125) rumus untuk mencari reliabilitas dengan menggunakan rumus *Spearman-Brown*, dengan formula sebagai berikut :

$$r_{11} = \frac{2 \times r_{1/2 \ 1/2}}{(1 + r_{1/2 \ 1/2})}$$

Cara melakukan pembelahan hasil tes tersebut dapat dilakukan dengan cara membelah antara skor ganjil dengan skor genap.

Mengingat instrumen yang di uji cobakan merupakan *achievement test* maka setelah validitas dan reliabilitas tes diketahui maka dilanjutkan dengan uji taraf (indeks) kesukaran *item*. Menurut Arikunto (2012, hlm.175) rumus yang digunakan untuk menghitung tingkat kesukaran adalah sebagai berikut :

$$P = \frac{B}{n}$$

Proses olah data untuk menguji tingkat kesukaran dilakukan per-*item*/perbutir soal, untuk selanjutnya diinterpretasikan berdasarkan kriteria indeks kesukarannya.

Menurut Thoah (2001, hlm.147) adapun rumus untuk mengetahui daya pembeda adalah sebagai berikut :

$$DP = \frac{WH - WL}{n}$$

Proses olah data untuk menguji daya pembeda dilakukan per-*item*/perbutir soal, untuk selanjutnya diinterpretasikan berdasarkan kriteria daya pembedanya.

Hasil uji kualitas instrumen menunjukkan 30 soal valid dan 5 soal tidak valid, selanjutnya dilakukan uji reliabilitas dan menunjukkan hasil akhir soal tes dinyatakan reliabel dengan tingkat kesukaran seimbang antara jumlah soal dengan tingkat kesukaran sukar, sedang dan mudah. Hasil untuk daya pembeda menunjukkan soal tergolong sangat baik dan baik.

Setelah tahap uji kualitas instrumen selesai dilaksanakan, maka instrumen disebar pada responden. Langkah selanjutnya adalah mengolah data dengan tahapan pengolahan data dimulai dengan presentase data, penafsiran data, *scoring* perindividu dan penggolongan berdasarkan kriteria pengetahuan yang telah ditentukan.

Persentase data digunakan untuk memfrekuensikan jawaban dalam tes untuk melihat besar kecilnya perbandingan dalam bentuk persentase. Rumus presentase yang digunakan menurut Djubaedah dan Karpin (2013, hlm 37) adalah sebagai berikut :

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Penafsiran data dilakukan setelah didapatkan presentase, kemudian di analisis dan ditafsirkan dengan menggunakan kriteria batasan berdasarkan jumlah responden yang menjawab.

Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada batasan yang dikemukakan oleh Santoso (2001, hlm. 57) yaitu :

100 %	= Seluruhnya
76 % - 99 %	= Sebagian besar
51 % - 75 %	= Lebih dari setengahnya
50 %	= Setengahnya
26 % - 49 %	= Kurang dari setengahnya
1 % - 25 %	= Sebagian kecil
0 %	= Tidak seorangpun

Scoring ditujukan untuk mengetahui tingkat pengetahuan tes dilakukan untuk mengukur 30 soal pilihan ganda, untuk soal yang dijawab benar memperoleh skor 1 dan untuk soal yang dijawab salah memperoleh skor 0. Rumus yang digunakan mengacu pada pendapat Sudjana (2004, hlm. 129) adalah sebagai berikut :

$$P = \frac{\sum x}{xi} \times 100$$

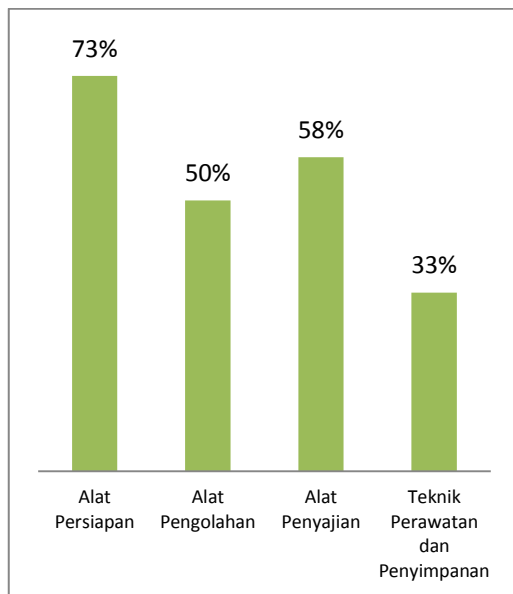
Data yang diperoleh dari hasil penafsiran data dan *scoring* perindividu, kemudian ditafsirkan dengan menggunakan kriteria data yang merujuk pada pendapat Riduwan (2012, hlm 15) adalah sebagai berikut :

Persentase	Kriteria Pengetahuan
81% - 100%	Baik sekali
61% - 80%	Baik
41% - 60%	Cukup baik
21% - 40%	Kurang baik
0% - 20%	Kurang sekali

TEMUAN PENELITIAN

Hasil akhir dari pengolahan data didapatkan informasi bahwa pengetahuan siswa mengenai alat persiapan berada pada kriteria baik, pengetahuan mengenai alat

pengolahan berada pada kriteria cukup baik, pengetahuan mengenai alat penyajian berada pada kriteria cukup baik dan pengetahuan mengenai teknik perawatan dan penyimpanan berada pada kriteria kurang baik. Hasil akhir penelitian disajikan dalam bentuk diagram, menunjukkan hasil sebagai berikut :



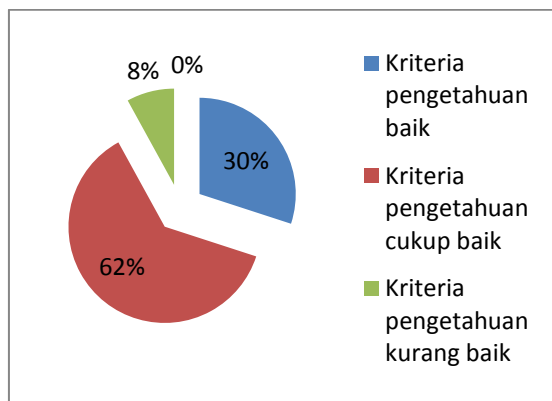
Data yang diperoleh menunjukkan kemampuan pengetahuan tentang alat persiapan pada kegiatan praktikum Boga Dasar bahwa lebih dari setengahnya (73%) responden mampu mengetahui macam-macam alat persiapan sehingga pengetahuan responden berada pada kriteria baik. Pengetahuan tentang alat pengolahan pada kegiatan praktikum Boga Dasar menunjukkan setengah (50%) responden mampu mengetahui macam-macam alat pengolahan sehingga pengetahuan responden berada pada kriteria cukup baik. Pengetahuan tentang alat penyajian pada kegiatan praktikum

Boga Dasar menunjukkan lebih dari setengahnya (58%) responden mampu mengetahui macam-macam alat penyajian sehingga pengetahuan responden berada pada kriteria cukup baik. Sedangkan untuk pengetahuan tentang teknik perawatan dan penyimpanan peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar berada pada kriteria kurang baik karena kurang dari setengahnya (33%) responden yang mampu mengetahui tentang teknik perawatan dan penyimpanan dengan tepat.

Berdasarkan hasil penelitian, pengetahuan siswa mengenai teknik perawatan dan penyimpanan menunjukkan hasil kurang baik, untuk itu penulis memberikan saran agar materi tersebut lebih ditekankan dalam proses pembelajaran agar pengetahuan siswa mengenai peralatan pengolahan makanan semakin berkembang serta dapat menerapkannya dengan baik dan benar dalam kegiatan praktikum.

Mengingat penelitian ini bersifat *achievement test* maka langkah selanjutnya adalah melakukan *scoring* untuk mengetahui pencapaian pengetahuan tiap individu yang menjadi responden.

Data hasil dari *scoring* perindividu mengenai pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan disajikan dalam bentuk diagram, menunjukkan hasil sebagai berikut:



Berdasarkan data dari diagram tersebut menunjukkan hasil *scoring* perindividu mengenai pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan yang merujuk pada kriteria penafsiran data terdapat (30%) responden berada pada kriteria pengetahuan baik, (62%) responden berada pada kriteria pengetahuan cukup baik dan (8%) responden berada pada kriteria pengetahuan kurang baik. Dapat disimpulkan bahwa sebagian siswa kelas X Jasa Boga SMKN 9 Bandung yang sudah menempuh kompetensi dasar “Peralatan Pengolahan Makanan” memiliki pengetahuan yang cukup baik tentang alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian dan teknik perawatan dan penyimpanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar.

PEMBAHASAN

Belajar adalah sebagai usaha seseorang untuk memperoleh perubahan tingkah laku yang baru sebagai pengalamannya sendiri dengan lingkungannya seperti yang di kemukakan oleh Aunurrahman (2009, hlm 35) bahwa “Belajar adalah suatu proses yang dilakukan seseorang

individu untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya individu itu sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya.”

Menurut Herry, dkk. (2009, hlm.118) “Perubahan perilaku sebagai hasil belajar diklasifikasikan menjadi tiga domain yaitu : Kognitif, Afektif dan Psikomotor. Domain kognitif meliputi perilaku daya cipta, yaitu berkaitan dengan kemampuan intelektual manusia, antara lain : kemampuan mengingat (*knowledge*), memahami (*comprehension*), menerapkan (*application*), menganalisis (*analysis*), mensintesis (*synthesis*) dan mengevaluasi (*evaluation*).

Pengetahuan merupakan salah satu dari bagian domain kognitif. Menurut pendapat Saguni dalam penelitiannya (2006, hlm.144) “Belajar kognitif adalah belajar dengan tujuan membangun struktur kognitif siswa. Belajar kognitif terkait dengan pemrosesan informasi dalam benak siswa. Informasi yang diproses oleh otak pembelajaran berupa pengetahuan yang dapat berupa konsep, prosedur dan prinsip-prinsip.

Berdasarkan hasil penelitiannya menurut Suwanto (2010, hlm 83) pengetahuan berkaitan dengan daya ingat atau *retention*. Dua tujuan pendidikan terpenting adalah untuk mengembangkan daya ingat dan mendorong terjadinya proses transfer. Daya ingat atau *retention* merupakan kemampuan seorang siswa untuk

mengingat materi-materi pelajaran beberapa saat sesudah pengajaran dengan sama akuratnya seperti pada saat siswa tersebut mengikuti pelajaran tersebut. Singkatnya, kemampuan daya ingat memiliki arti bahwa seorang siswa harus mampu mengingat apa saja yang telah dia pelajari, sementara kemampuan transfer mengharuskan seorang siswa untuk dapat mengingat dan juga memahami serta menggunakan apa saja yang telah dia pelajari. Kategori proses mengingat atau *remembering* merupakan proses yang sangat berhubungan dengan proses daya ingat. Kelima kategori proses lainnya lebih berkaitan dengan proses transfer, yaitu kategori proses memahami (*understanding*), menerapkan (*apply*), menganalisa (*analyze*), mengevaluasi (*evaluate*) dan menciptakan (*create*).

Mengacu pada pendapat Suwanto dalam penelitian ini penulis menyimpulkan bahwa pengetahuan siswa untuk mengingat kembali berdasarkan penilaian mengenai peralatan pengolahan makanan khususnya pada materi alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian berada pada kriteria cukup baik, sedangkan untuk materi teknik perawatan dan penyimpanan masih berada pada kriteria kurang baik. Untuk itu, bila kriteria pengetahuan siswa untuk mengingat kembali sudah mencapai kriteria cukup baik, diharapkan pada kategori proses yang berkaitan dengan proses transfer dapat mencapai pada tahap menerapkan terutama dalam kegiatan praktikum

dan untuk materi teknik perawatan dan penyimpanan yang masih dalam kategori pengetahuan kurang baik diharapkan dapat dikaji ulang dan lebih ditingkatkan dalam pematerian di kelas agar tidak menghambat pada proses transfer ranah kognitif selanjutnya salah satunya yaitu tahap menerapkan.

SIMPULAN DAN REKOMENDASI

Simpulan

Simpulan dari hasil penelitian adalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar yang berkaitan dengan alat persiapan berada pada kriteria baik.
2. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar yang berkaitan dengan alat pengolahan berada pada kriteria cukup baik.
3. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar yang berkaitan dengan alat penyajian berada pada kriteria cukup baik.
4. Pengetahuan siswa tentang peralatan pengolahan makanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar yang berkaitan dengan teknik perawatan dan penyimpanan berada pada kriteria kurang baik.
5. *Scoring* yang merujuk pada kriteria penafsiran data perindividu menunjukkan hasil bahwa siswa

kelas X Jasa Boga SMKN 9 Bandung yang sudah menempuh kompetensi dasar “Peralatan Pengolahan Makanan” terkait materi tentang alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian dan teknik perawatan dan penyimpanan pada kegiatan praktikum Boga Dasar berada pada kriteria cukup baik.

Rekomendasi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan siswa mengenai peralatan pengolahan makanan pada materi alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian berada pada kriteria cukup baik, untuk itu diharapkan agar pada pelaksanaan praktikum siswa juga dapat menerapkannya dengan baik. Namun untuk materi teknik perawatan dan penyimpanan yang masih berada pada kriteria kurang baik, diharapkan materi tersebut dapat lebih ditingkatkan lagi khususnya dalam proses pembelajaran di kelas agar siswa dapat menerapkan dengan baik dan benar pada kegiatan praktikum. Selain itu, penulis merekomendasikan kepada guru mata pelajaran Dasar Boga agar dalam pembelajaran mengenai peralatan pengolahan makanan alat-alat untuk hidangan makanan Indonesia dan Kontinental dijelaskan kembali perbedaannya hal ini diperlukan untuk mengurangi kekeliruan siswa dalam pemilihan alat yang menyesuaikan dengan hidangan yang akan dipraktikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT. Adsi Mahasatya
- Arikunto, S. (2012). *Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Aunurrahman. (2009). *Belajar dan Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta
- Djubaedah & Karpin. (2013). *Evaluasi Hasil Belajar Kejuruan*. Bandung: Jurusan PKK FPTK Universitas Pendidikan Indonesia
- Lubis, C. (2013). *Boga Dasar 1*. Jakarta : Kemendikbud
- Premono, Agung. (2010). *Kompetensi Keahlian Sekolah Menengah Kejuruan: Antara Kebijakan dan Realita*. Universitas Negeri Jakarta, Vol. 9, No.15, Hal 50-61
- Riduwan. (2012). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Rusmini, W. (2013). *Boga Dasar 2 : Persiapan Dasar Masakan Indonesia*. Jakarta: Kemendikbud
- Saguni, F. (2006). *Prinsip-prinsip Kognitif Pembelajaran Multimedia: Peran Modality dan Contiguity Terhadap Peningkatan Hasil Belajar*. INSAN, Vo.8, No.3, Hal 147-156
- Santoso, S.(2001). *Buku Latihan SPSS: Statistika Multivariat*.

Jakarta: Elex Media
Komputindo

Sudjana, N. (2010). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya

Sugiyono. (2014). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Suwarto. (2010). *Dimensi Pengetahuan dan Dimensi Proses Kognitif dalam Pendidikan*. Widyatama, Vol.19, No.1, Hal 76-91

Thoha, M. Chabib. (2001). *Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada

Tim MKDP Kurikulum dan Pembelajaran. (2009). *Kurikulum dan Pembelajaran*. Bandung: Jurusan Kurtekpen FIP UPI

Uno, H dan Satria, K. (2014). *Assessment Pembelajaran*. Jakarta: PT. Bumi Aksara