

MANFAAT HASIL BELAJAR MAKANAN PENUTUP (*DESSERT*) PADA UJI LEVEL SISWA SMK NEGERI 3 CIMAH

Merryanne Maulani¹, Sudewi Yogha², Cica Yulia³

Abstrak: Latar belakang penelitian ini adalah hasil belajar makanan penutup (*dessert*) yang diharapkan dapat memberikan manfaat dalam tahap persiapan pembuatan *dessert*, pengolahan *dessert* dan penyajian *dessert* pada saat uji level. Penelitian bertujuan untuk mengetahui manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif, dengan menggunakan sampling purposive dan jumlah sampel 38 siswa. Instrumen penelitian menggunakan angket. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level yang berkaitan dengan tahap persiapan pembuatan *dessert* memperoleh rata-rata nilai persentase 59% dengan kriteria cukup bermanfaat, berkaitan dengan tahap pengolahan *dessert* memperoleh rata-rata nilai persentase 54% dengan kriteria cukup bermanfaat dan berkaitan dengan tahap penyajian *dessert* memperoleh rata-rata nilai persentase 62% dengan kriteria bermanfaat dan secara keseluruhan memperoleh rata-rata nilai persentase 58% dengan kriteria cukup bermanfaat. Rekomendasi ditujukan kepada siswa kelas XI Jasa Boga 1 SMK Negeri 3 Cimahi perlu adanya kesadaran siswa akan pentingnya pemahaman materi makanan penutup (*dessert*) dan untuk terus berlatih dalam membuat makanan penutup (*dessert*), agar materi yang diberikan dapat diterapkan pada ujian praktikum selanjutnya yaitu uji kompetensi di kelas XII dan bagi guru siswa kelas XI Jasa Boga 1 diharapkan dapat memberikan penguatan materi sehingga siswa dapat membuat hidangan makanan penutup (*dessert*) pada uji kompetensi dengan lebih optimal.

Kata kunci : *Manfaat hasil belajar, Makanan Penutup (Dessert), Uji Level*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Pendidikan dan pelatihan di SMK Negeri 3 Cimahi, khususnya pada kompetensi keahlian Jasa Boga, secara ideal dituntut untuk menerapkan pendekatan pembelajaran yang mampu memberikan pengalaman belajar kepada peserta didik di dalam penguasaan kompetensi atau kemampuan kerja sesuai dengan tuntutan dunia usaha dan industri, sehingga mereka mampu mengikuti uji level pada setiap akhir semester untuk

Peserta didik harus mencapai kompetensi yang sudah diprogramkan dalam kurikulum, untuk itu peserta didik harus melalui proses dengan mengikuti pembelajaran dan melaksanakan evaluasi, evaluasi tersebut dinamakan Uji Level. Pada uji level mata pelajaran PMK, peserta didik dituntut untuk membuat 3 hidangan, mulai dari hidangan pembuka (*appetizer*), hidangan utama (*main course*) dan hidangan penutup (*dessert*). Salah satu dari kompetensi dasar dari pengolahan makanan kontinental ini yaitu siswa mampu membuat makanan penutup (*dessert*).

¹ Merryanne Maulani Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

² Sudewi Yogha dan Cica Yulia Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Berdasarkan hasil observasi penulis pada saat melaksanakan Program Latihan Profesi (PLP) ditemukan permasalahan pada proses pelaksanaan praktikum membuat makanan penutup (*dessert*) dimana siswa kurang memperhatikan materi yang disampaikan dan terkesan gaduh, serta penulis yang dilibatkan pada penyelenggaraan uji level di SMK Negeri 3 Cimahi pada bulan Desember 2015 dan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan salah satu guru Pengolahan Makanan Kontinental SMK Negeri 3 Cimahi dimana belum seluruh siswa menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari dan seharusnya diaplikasikan pada saat membuat makanan penutup (*dessert*) yaitu *cake*, *cupcake*, *crepes*, *pancake* dan *choux paste* seperti dalam tahap persiapan, pengolahan dan penyajian pada saat uji level.

Menurut prediksi penulis hal ini terjadi bukan hanya dari kondisi kelas yang gaduh dan siswa yang kurang memperhatikan penjelasan materi saja, tetapi karena siswa terbiasa melaksanakan praktikum secara berkelompok dan dalam kelompok tersebut biasanya pembagian tugas tidak dilakukan dengan porsi yang sama rata pada setiap anggotanya. Oleh karena itu, pada saat melaksanakan uji level secara individu tidak seluruh siswa dapat membuat hidangan penutup (*dessert*) dengan optimal. Sehingga dengan kondisi tersebut penulis ingin mengetahui

manfaat dari hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis tertarik ingin melakukan penelitian mengenai manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level siswa SMKN 3 Cimahi. Penelitian dilakukan pada siswa kelas XI Jasa Boga 1 di SMKN 3 Cimahi.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat hasil belajar kompetensi membuat makanan penutup (*dessert*) berkaitan dengan persiapan pada uji level.
2. Manfaat hasil belajar kompetensi membuat makanan penutup (*dessert*) berkaitan dengan pengolahan pada uji level.
3. Manfaat hasil belajar kompetensi membuat makanan penutup (*dessert*) berkaitan dengan penyajian pada uji level.

KAJIAN PUSTAKA

Belajar merupakan kegiatan berproses dan merupakan unsur yang sangat penting dalam penyelenggaraan jenis dan jenjang pendidikan, dengan demikian keberhasilan pencapaian tujuan pendidikan sangat tergantung pada keberhasilan proses belajar siswa di sekolah dan lingkungan sekitarnya. Berdasarkan pendapat Slameto (dalam Jubaedah, Yoyoh dan Karpin 2013, hlm.2) merumuskan bahwa “Belajar adalah suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan

sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam berinteraksi dengan lingkungannya” dan menurut Sagala (2008, hlm.37) “Belajar ialah suatu proses perubahan perilaku atau pribadi seseorang berdasarkan praktek atau pengalaman tertentu”.

Pengertian belajar yang dikemukakan tersebut dapat disimpulkan bahwa belajar ialah suatu proses perubahan tingkah laku dalam diri seseorang dari tidak tahu menjadi tahu, dari tidak mengerti menjadi mengerti berdasarkan hasil pengalamannya sendiri dalam berinteraksi dengan lingkungannya untuk memperoleh sesuatu yang lebih baik dari sebelumnya.

Hasil belajar siswa pada hakikatnya merupakan perubahan tingkah laku setelah melalui proses belajar mengajar. “Tingkah laku sebagai hasil belajar dalam pengertian luas mencakup bidang kognitif, afektif dan psikomotorik” sesuai dengan yang dikemukakan oleh Sudjana (2010, hlm.22). Dimiyati dan Mudjiono (2006, hlm.8) juga menyebutkan bahwa “Hasil belajar merupakan suatu puncak proses belajar berupa dampak pengajaran dan dampak pengiring yang bermanfaat bagi guru dan siswa”. Berdasarkan pengertian tersebut maka hasil belajar merupakan perubahan tingkah laku setelah melalui proses belajar mengajar mencakup bidang kognitif, afektif dan psikomotorik dan dapat diketahui dengan melakukan penilaian-penilaian tertentu yang

menunjukkan sejauh mana kriteria-kriteria penilaian telah tercapai.

Mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 3 Cimahi. Salah satu kompetensi dasar pada mata pelajaran ini adalah “Membuat Makanan Penutup (*Dessert*)”. Lingkup belajar yang dipelajari pada kompetensi tersebut yang berkaitan dengan uji level meliputi pengertian hidangan penutup (*dessert*), bahan-bahan dasar pembuatan hidangan penutup (*dessert*), peralatan pembuatan hidangan penutup (*dessert*), macam-macam hidangan penutup (*dessert*), teknik menghias hidangan penutup (*dessert*) dan porsi hidangan penutup (*dessert*).

Uji level adalah “Alat atau prosedur yang digunakan untuk mengetahui atau mengukur kompetensi yang dimiliki peserta didik”. (Departemen Pendidikan Nasional, 2006). Uji level dilingkungan SMK Negeri 3 Cimahi merupakan salah satu evaluasi untuk mengukur kemampuan peserta didik terhadap penguasaan materi yang telah dikuasai. Uji level dilaksanakan pada tingkat dua pada setiap akhir semester dalam bentuk praktikum. Siswa yang dapat mengikuti uji level yaitu siswa tingkat dua yang telah lulus mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dengan KKM 76.

Uji level dilakukan perorangan oleh peserta didik tanpa berkelompok seperti praktikum pada biasanya. Persiapan dilakukan dimulai dari

membuat perencanaan uji level, menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan pada uji level. Pengolahan dilakukan mulai dari mengolah hidangan pembuka (*Appetizer*), hidangan utama (*Main Course*) dan hidangan penutup (*Dessert*), dan kemudian penyajian yang sesuai dengan porsi dan *garnish* masing-masing hidangan. Setelah itu dilakukan penilaian dan evaluasi oleh guru yang bersangkutan kepada peserta didik.

Peserta didik diharapkan mampu untuk mengikuti kegiatan uji level ini, karena uji level tersebut merupakan bentuk evaluasi peserta didik dalam mengaplikasikan hasil belajarnya selama satu semester di sekolah.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah metode deskriptif, karena peneliti ingin melihat gambaran manfaat hasil belajar membuat makanan penutup pada uji level yang telah dijalani oleh siswa kelas XI Jasa Boga 1 sehingga dapat dicari pemecahan masalah mengenai "Manfaat Hasil Belajar Makanan Penutup (*Dessert*) pada Uji Level di SMK Negeri 3 Cimahi".

Populasi dalam penelitian ini adalah siswa Program Keahlian Jasa Boga kelas XI SMK Negeri 3 Cimahi yang telah mengikuti mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dan uji level. Teknik pengambilan sampel menggunakan *sampling purposive*, karena setiap subjek yang diambil dari populasi dipilih dengan sengaja

berdasarkan tujuan dan pertimbangan tertentu, dalam hal ini penulis mengambil sampel berdasarkan pengamatan di lapangan terhadap siswa kelas XI yang telah mengikuti mata pelajaran pengolahan makanan kontinental dan mengikuti pelaksanaan uji level dengan kondisi kelas yang gaduh pada setiap praktikum pengolahan makanan kontinental maupun uji level dan dikarenakan pertimbangan waktu penelitian yang bertepatan dengan PKL siswa kelas XI, maka berdasarkan penjelasan tersebut dalam penelitian ini jumlah sampel yang digunakan yaitu sebanyak 38 siswa kelas XI Jasa Boga 1 SMK Negeri 3 Cimahi.

Instrumen penelitian yang digunakan berupa angket sebanyak 25 soal. Angket yang dimaksud dalam penelitian ini adalah sejumlah pertanyaan yang diberikan kepada responden yaitu siswa kelas XI Jasa Boga 1 untuk mengetahui bagaimana Manfaat Hasil Belajar Makanan Penutup (*dessert*) pada Uji Level di SMKN 3 Cimahi.

Proses analisis data akan diawali dengan pemberian skor pada setiap hasil jawaban responden, tabulasi data, persentase data dan terakhir penafsiran data. Penafsiran data berarti menganalisis hasil persentase yang telah dilakukan dan menafsirkannya kedalam beberapa kriteria penafsiran data yang merujuk pada pendapat Riduwan (2011, hlm. 41) sebagai berikut:

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

Penasiran data tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas terhadap pertanyaan atau tujuan dari penelitian.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian tentang manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level berkaitan dengan persiapan, pengolahan dan penyajian sebesar 58% berada pada kriteria cukup bermanfaat, hal ini menunjukkan hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level masih belum optimal dan menurut prediksi penulis hal ini terjadi karena kondisi kelas yang gaduh saat pemberian materi makanan penutup (*dessert*). Menurut pendapat Dunn (dalam Mudhofir, 1999, hlm. 18) bahwa “kondisi belajar dapat mempengaruhi konsentrasi, penerapan, dan penerimaan informasi”. Sejalan dengan pendapat Ekosiswoyo dan Rachman (2000, hlm. 83) yang menyatakan bahwa “lingkungan fisik tempat belajar mempunyai pengaruh penting terhadap hasil pembelajaran”. Berdasarkan pendapat tersebut maka kondisi kelas yang tidak kondusif dapat berpengaruh terhadap hasil belajar siswa dalam berkonsentrasi dan menerap materi mengenai makanan penutup (*dessert*).

Selain itu, siswa terbiasa melaksanakan praktikum secara berkelompok, dalam kelompok tersebut biasanya pembagian tugas tidak dilakukan dengan porsi yang sama rata pada setiap anggotanya oleh karena itu, pada saat melaksanakan uji level secara individu tidak seluruh siswa dapat membuat hidangan penutup (*dessert*) dengan optimal.

1. Manfaat Hasil Belajar Makanan Penutup (*Dessert*) pada Uji Level Siswa SMK Negeri 3 Cimahi Berkaitan dengan Tahap Persiapan.

Hasil penelitian manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level siswa SMKN 3 Cimahi yang berkaitan dengan persiapan memperoleh persentase 59% yang berada pada kriteria cukup bermanfaat. Manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada tahap persiapan ini seharusnya memperoleh hasil kriteria yang bermanfaat karena persiapan membuat makanan penutup (*dessert*) merupakan tahap awal yang harus dilakukan siswa dalam menjalani uji level agar hasil pada tahapan selanjutnya yaitu tahap pengolahan dan tahap penyajian memperoleh hasil yang maksimal. Seperti pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (2010, hlm.42) bahwa “Persiapan merupakan kegiatan yang dipersiapkan sebelum melakukan sebuah kegiatan, tanpa persiapan, kegiatan tidak akan terlaksana dengan baik”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa belum seluruh siswa merasakan manfaat hasil belajar makanan penutup

(*dessert*) pada tahap persiapan pembuatan *dessert* dalam uji level, sama halnya seperti hasil penelitian Putri (2014) tentang manfaat hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood* berkaitan dengan tahap persiapan yang juga memiliki kriteria cukup bermanfaat.

2. Manfaat Hasil Belajar Makanan Penutup (*Dessert*) pada Uji Level Siswa SMK Negeri 3 Cimahi Berkaitan dengan Tahap Pengolahan.

Hasil penelitian manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level siswa SMKN 3 Cimahi yang berkaitan dengan pengolahan memperoleh persentase 54% berada pada kriteria cukup bermanfaat. Manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada tahap pengolahan ini seharusnya memperoleh hasil kriteria yang bermanfaat karena siswa telah mempelajari kompetensi dasar membuat makanan penutup (*dessert*) sebelumnya pada praktikum Pengolahan Makanan Kontinental, seperti yang dikemukakan oleh Sudjana (2010, hlm.31) mengemukakan bahwa “Tipe hasil belajar psikomotor berkenaan dengan keterampilan atau kemampuan bertindak setelah ia menerima pengalaman belajar tertentu”. Penguasaan pengolahan makanan penutup (*dessert*) pada uji level sangat penting, baik dalam segi pengetahuan maupun keterampilan agar

memperoleh hasil yang baik dan maksimal, sejalan dengan hasil penelitian Irawati (2014) terkait dengan pengolahan pada kesiapan uji kompetensi hidangan kontinental yang berada pada kriteria bermanfaat apabila kemampuan pengetahuan siswa mengolah hidangan sesuai dengan teknik yang tepat. Hasil penelitian pada tahap pengolahan ini menunjukkan bahwa belum seluruhnya siswa merasakan manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada tahap pengolahan *dessert* dalam uji level.

3. Manfaat Hasil Belajar Makanan Penutup (*Dessert*) pada Uji Level Siswa SMK Negeri 3 Cimahi Berkaitan dengan Tahap Penyajian.

Hasil penelitian manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level siswa SMKN 3 Cimahi yang berkaitan dengan penyajian memperoleh persentase 62% berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada tahap penyajian ini berada pada kriteria bermanfaat, yang jika dalam penelitian Beladia (2015) terkait pengetahuan penyajian porsi hidangan penutup (*dessert*) hanya berada pada kriteria cukup bermanfaat. Menurut pendapat Sudjana (2010, hlm.22) mengemukakan bahwa “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”. Berdasarkan pendapat tersebut, pembelajaran yang telah dilakukan dan diterima akan menjadi kemampuan yang dimiliki oleh siswa

dan hasil belajar makanan penutup (*dessert*) telah memberikan manfaat dalam tahap penyajian pada uji level. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa siswa merasakan manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada tahap penyajian *dessert* dalam uji level.

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

Simpulan

Berdasarkan pembahasan tentang Manfaat Hasil Belajar Makanan Penutup (*Dessert*) pada Uji Level Siswa SMK Negeri 3 Cimahi yang telah dikemukakan sebelumnya, terdapat kesimpulan dari hasil penelitian yang telah penulis lakukan yaitu:

Manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level siswa SMK Negeri 3 Cimahi kelas XI Jasa Boga 1 termasuk ke dalam kriteria Cukup Bermanfaat. Berdasarkan data yang penulis dapatkan untuk manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level siswa SMK Negeri 3 Cimahi yang berkaitan dengan persiapan pembuatan *dessert* berada pada kriteria cukup bermanfaat, menunjukkan bahwa belum seluruh siswa merasakan manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) dengan baik. Manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level siswa SMK Negeri 3 Cimahi yang berkaitan dengan pengolahan *dessert* berada pada kriteria cukup bermanfaat, menunjukkan bahwa belum seluruhnya

siswa merasakan manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) dengan baik.

Manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) pada uji level siswa SMK Negeri 3 Cimahi yang berkaitan dengan penyajian *dessert* berada pada kriteria bermanfaat, menunjukkan bahwa siswa merasakan manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) dengan baik. Dari hasil penelitian yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa hasil belajar membuat makanan penutup (*dessert*) memberikan cukup manfaat bagi siswa SMK Negeri 3 Cimahi kelas XI Jasa Boga 1 dalam uji level khususnya dalam pembuatan makanan penutup (*dessert*).

Implikasi dan Rekomendasi

Implikasi dan rekomendasi yang penulis kemukakan ditujukan kepada:

Siswa kelas XI Jasa Boga 1 SMK Negeri 3 Cimahi, berdasarkan data yang diperoleh penulis menunjukkan bahwa siswa kelas XI Jasa Boga 1 SMK Negeri 3 Cimahi telah merasakan manfaat hasil belajar dari makanan penutup (*dessert*) pada uji level dengan cukup baik. Penulis menyarankan perlu adanya kesadaran siswa akan pentingnya pemahaman materi makanan penutup (*dessert*) dan untuk terus berlatih dalam membuat makanan penutup (*dessert*), agar materi yang diberikan dapat diterapkan pada ujian praktikum selanjutnya yaitu uji kompetensi di kelas XII, dengan begitu keahlian dalam membuat makanan penutup (*dessert*) pada uji kompetensi hasilnya akan lebih baik.

Guru SMK Negeri 3 Cimahi, adanya penelitian ini diharapkan menjadi salah satu bahan evaluasi khususnya bagi guru siswa kelas XI Jasa Boga 1 dalam memberikan pembelajaran seperti terus memotivasi siswa untuk terus mengasah keterampilannya dalam membuat makanan penutup (*dessert*), memberikan arahan dan contoh yang detail ketika mengajarkan membuat makanan penutup (*dessert*) baik dalam tahap persiapan, pengolahan maupun penyajian, serta memberikan penguatan materi untuk ujian paraktikum selanjutnya yaitu uji kompetensi sehingga siswa dapat membuat hidangan makanan penutup (*dessert*) pada uji kompetensi dengan lebih optimal.

Mahasiswa jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga, penelitian yang dilakukan oleh peneliti, terbatas pada manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) oleh siswa kelas XI Jasa Boga 1 pada uji level. Saran bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga sebagai peneliti selanjutnya yaitu dapat dijadikan gambaran bagi mahasiswa yang akan meneliti lebih jauh tentang manfaat hasil belajar makanan penutup (*dessert*) yang diterapkan tidak hanya pada pelaksanaan uji level, namun dapat diterapkan pada uji kompetensi di kelas XII.

DAFTAR PUSTAKA

Beladia, Intan. 2015. *Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Membuat Makanan Penutup (Dessert) pada Praktek Kerja Industri*. Jurnal Fakultas

Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.

Departemen Pendidikan Nasional. 2006. *Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional*. Bandung: Fokus Media

Dimiyati dan Mudjiono. 2006. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: PT. Rineka Cipta

Ekosiswoyo, R dan Rachman, M. 2000. *Manajemen Kelas*. Semarang: IKIP Semarang Press.

Irawati. 2014. *Manfaat Hasil Belajar Mengolah Stock, Soup dan Sauce pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental*. Jurnal Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.

Jubaedah, Yoyoh dan Karpin. 2013. *Evaluasi Hasil Belajar Kejuruan*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia. (tidak diterbitkan)

Lestari, Yuni. 2012. *Manfaat Hasil Belajar "Membuat Produk Roti" Pada Praktek Kerja Industri Pastry di Hotel*. Jurnal Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.

Mudhofir, Ali. 2001. *Kamus Filsafat Barat*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar

Nurhalimah, Lilis. 2014. *Manfaat Hasil Belajar "Mengolah Hidangan Indonesia Dari Unggas, Daging Dan Seafood" Pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Indonesia Siswa SMK Shandy Putra Bandung*. Jurnal Fakultas Pendidikan Teknologi

- dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.
- Putri A, Agnes. 2014. *Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada Praktik “Pembuatan Main Course dari Seafood”*. Jurnal Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia.
- Riduwan. 2011. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sagala, S. 2008. *Konsep dan Makna Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta.
- Sudjana, Nana. 2010. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Cet.XV. PT. Ramaja Rosdakarya