

ANALISIS HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN SATE ATAU JENIS MAKANAN YANG DIPANGGANG” PADA KESIAPAN MEMBUKA USAHA SISWA

Nurhayati Nufus¹, Ade Juwaedah², Tati Setiawati²

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi bahwa dalam Mengolah Hidangan Indonesia siswa diharapkan memiliki kemampuan pengetahuan dan kesiapan yang diperoleh dari hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang di Panggang”. Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan yang di Panggang” berkaitan dengan kemampuan pengetahuan dan kesiapan siswa pada kesiapan membuka usaha food court pada aspek kognitif meliputi aspek pengetahuan, aspek pemahaman dan aspek aplikasi. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan sampel jenuh sebanyak 36 responden. Instrumen penelitian menggunakan tes. Hasil Penelitian ini mengungkapkan kemampuan pengetahuan siswa berada pada kriteria baik. Berdasarkan hasil penelitian bahwa siswa perlu mempertahankan dan meningkatkan belajar dengan membaca buku untuk menambah pengetahuan, wawasan dari sumber internet karena masih terdapat siswa yang mendapatkan nilai kurang baik.

Kata kunci: hasil belajar, pengetahuan, sate, kesiapan, food court

LATAR BELAKANG

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 (2010:5) adalah “salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari, SMP, MTs, atau bentuk lain yang sederajat atau lanjutan dari hasil belajar yang diakui sama/setara SMP/MTs”.

SMKN 3 Cimahi merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan bidang pariwisata yang memiliki program keahlian yaitu Jasa Boga, Tata Busana dan Perhotelan. Adapun tujuan dari SMKN 3 Cimahi yang terdapat pada Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (2008) yaitu:

- a. Menghasilkan tamatan yang memiliki kepribadian dan berakhlak mulia sebagai tenaga kerja tingkat menengah yang kompeten sesuai kompetensi keahlian pilihannya.
- b. Menyelenggarakan pendidikan sesuai dengan tuntutan dan standarisasi lapangan kerja tingkat nasional.
- c. Mengupayakan penentuan kebutuhan sarana dan prasarana pembelajaran teori maupun praktik sehingga mampu menghasilkan lulusan untuk mengembangkan diri dan mampu berkompetensi di tingkat nasional.

Kompetensi kejuruan yang harus di tempuh peserta didik pada standar

¹ Nurhayati Nufus Alumni Prodi Pendidikan
Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

² Ade Juwaedah dan Tati Setiawati Dosen
Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

kompetensi berdasarkan silabus SMKN 3 Cimahi (2008) salah satunya yaitu Pengolahan Makanan Indonesia mempelajari diantaranya yaitu:

- 1) Menjelaskan Prinsip Pengolahan Makanan Indonesia
- 2) Mengolah Salad (gado-gado, urap, rujak)
- 3) Mengolah Sup dan Soto
- 4) Mengolah Hidangan Nasi dan Mie
- 5) Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang
- 6) Mengolah Hidangan Indonesia Dari Unggas, Daging dan Seafood
- 7) Mengoperasikan Alat Pengolahan Makanan.

Materi yang dibahas pada salah satu kompetensi dasar pada Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang berdasarkan silabus SMKN 3 Cimahi (2008) yaitu:

- 1) Persiapan Mengolah Sate / Makanan Yang Dipanggang,
- 2) Mengidentifikasi Jenis Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 3) Menyiapkan Bumbu Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 4) Pembuatan Macam-Macam Bumbu Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 5) Pengolahan Sate / Makanan Yang Dipanggang
- 6) Penataan Dan Penyajian Sate / Makanan Yang Dipanggang

7) Kriteria Hasil Yang Diharapkan Untuk Pelengkap Sate Disiapkan

8) Penyimpanan Sate / Makanan Yang Dipanggang.

Pembelajaran kompetensi dasar Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang tersebut dilaksanakan oleh siswa kelas XI Jasa Boga. Proses pembelajaran mengolah Makanan Indonesia diberikan melalui tatap muka dikelas sebagai materi dengan 3 kali pertemuan berturut-turut selama 2 jam, sedangkan untuk praktek dilakukan setelah materi didalam kelas sudah terpenuhi. Tujuan dari pembelajaran ini peserta didik diharapkan dapat memilih bahan untuk sate dan dapat membuat potongan dari daging untuk sate. Dari hasil belajar yang diperoleh peserta didik yang telah mengikuti kegiatan pembelajaran tersebut diharapkan siswa mampu memperoleh pengetahuan yang meliputi pemilihan, pengolahan, dan penyajian. Dari hasil belajar yang diperoleh peserta didik yang telah mengikuti kegiatan pembelajaran tersebut diharapkan siswa mampu memperoleh pengetahuan, sikap dan keterampilan sebagai bekal menjadi wirausaha.

Tamatan dari sekolah menengah kejuruan dapat menghasilkan tenaga kerja menengah yang kompeten sesuai dengan kompetensi keahlian pilihannya dan dapat menghasilkan lulusan untuk mengembangkan diri dan mampu

berkompetensi di tingkan nasional, akan tetapi tidak menutup kemungkinan siswa sekolah menengah kejuruan dapat meneruskan ke jenjang yang lebih tinggi seperti Universitas. Hasil belajar yang diperoleh siswa dari kompetensi dasar Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang yaitu peserta didik memiliki kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang Dipanggang sehingga siswa dapat lebih terlatih dan percaya diri dalam mengembangkan pengetahuan dalam mengolah hidangan sate.

Hakekatnya manusia memerlukan kebutuhan pangan dalam kehidupannya sebagai dasar untuk mempertahankan hidup. Saat ini usaha yang bergerak dibidang boga sedang berkembang pesat sesuai dengan perkembangan jaman. Usaha merupakan suatu kegiatan yang dilakukan dengan tujuan tertentu untuk memperoleh hasil, upah atau laba usaha. Usaha yang dilakukan secara terus menerus dan telaten dalam menjalankannya dapat berkembang sesuai dengan yang diharapkan. Salah satu usaha yang bergerak di bidang boga yaitu *Food Court*. *Food Court* merupakan salah satu usaha jasa boga dimana terdapat beberapa konter makanan yang tersedia pada suatu tempat tertentu. Tamatan Sekolah Menengah Kejuruan ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu pengetahuan yang sudah diperoleh

dengan mengaplikasikannya pada usaha membuka *food court* disalah satu counternya, sehingga setelah lulus siswa dapat untuk membuka usaha sendiri. Jenis usaha *food court* ini terdiri dari aneka jenis hidangan sate yang didirikan karena untuk hidangan sate banyak disukai oleh semua kalangan baik pelajar, keluarga maupun pekerja.

Menganalisis hasil belajar yaitu menilai hasil belajar siswa yang telah dicapai, hasil belajar yang akan dicapai yaitu pengetahuan siswa. Hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” yang akan di analisis adalah teori mengolah makanan yang dipanggang berupa pengetahuan sate.

Dalam pelaksanaannya setelah siswa mempelajari “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” di kelas XI pada setahun yang lalu diharapkan siswa mampu mengingat kembali materi mengenai macam-macam sate. Menilai hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” bertujuan untuk mengetahui sejauhmana pembelajaran yang telah dicapai siswa dalam bentuk nilai yaitu apakah siswa sudah baik atau masih kurang. Penilaian ini dilakukan untuk mengungkapkan tingkat keberhasilan siswa dalam pembelajaran “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang”

Dari permasalahan tersebut penulis dapat melakukan penelitian terhadap

siswa kelas XII SMKN 3 Cimahi dengan menganalisis hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court*”.

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran mengenai :

1. Mengetahui pencapaian hasil belajar siswa pada pengetahuan mengolah hidangan sate dilihat dari aspek kognitif meliputi: a. pengetahuan, b. pemahaman, dan c. aplikasi.
2. Mengetahui kesiapan siswa dalam membuka usaha *food court*.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian hasil belajar menurut Sudjana, N (2009:3) mendefinisikan hasil belajar siswa pada hakikatnya adalah perubahan tingkah laku sebagai hasil belajar dalam pengertian yang lebih luas mencakup bidang kognitif, afektif, dan psikomotorik. Menurut Sudjana, N dan Bloom (2013:22) klasifikasi hasil belajar secara garis besar membaginya menjadi tiga ranah yakni ranah kognitif, ranah afektif dan ranah psikomotoris. Hasil belajar yang diteliti dalam penelitian ini adalah hasil belajar kognitif pada kompetensi dasar mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang yang mencakup pengetahuan, pemahaman, dan aplikasi.

Tujuan pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia dijabarkan sesuai dengan yang dirumuskan dalam kurikulum SMK Negeri 3 Cimahi. Tujuan pembelajaran “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan yang dipanggang” dalam Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Pengolahan Makanan Indonesia SMKN 3 Cimahi yaitu:

- a. Siswa mampu menjelaskan pengertian sate
- b. Siswa mampu memilih bahan, menyiapkan dan membuat sate.

1. Materi Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang

Makanan yang dipanggang adalah makanan yang terbuat dari bahan makanan yang dimasak dengan cara dipanggang yaitu bahan makanan dimasak langsung diatas alat pemanggang atau grill.

Sate adalah makanan yang terdiri dari potongan daging sapi, daging ayam, daging kambing, dan ikan yang dipotong kecil-kecil seperti dadu yang kemudian di tusukan pada tusukan sate yang pada umumnya dari bambu kemudian dibakar di atas bara api arang, dan diberi bumbu sesuai dengan macam-macam dari jenis sate tersebut. Sate merupakan hidangan Indonesia, dimana menjadi makanan yang populer untuk semua kalangan. Hidangan sate pada setiap daerah memiliki jenis atau resep yang berbeda-beda dikarenakan Indonesia merupakan Negara dengan

keanekaragaman Nusantara. Ciri-ciri sate pada umumnya menurut Prihastuti, E (2008:311), yaitu:

1. Pada umumnya terbuat dari bahan makan hewani seperti daging sapi, ayam atau kambing.
2. Daging bahan pembuatan sate dipotong dadu kemudian ditusuk dengan tusukan sate.
3. Selalu dimasak dengan cara dibakar diatas arang.
4. Disajikan bersama campuran bumbu dan pelengkap.

Macam-macam sate yang telah penulis sarikan berdasarkan Prihastuti, E (2008:311) antara lain:

1. Sate Buntel

Sate buntel merupakan makanan khas dari Surakarta, sate ini terbuat dari daging kambing yang di cincang dan kemudian dibungkus dengan lemak. Sambal yang digunakan untuk sate ini yaitu menggunakan sambal kecap.

2. Sate Madura

Sate yang berasal dari Madura ini terbuat dari daging ayam. Sate madura ini memiliki bumbu yang khas yang dapat membedakan dari sate lainnya yaitu menambahkan kemiri pada pembuatan sambal kacangnya.

3. Sate Maranggi

Sate maranggi adalah sate khas Purwakarta, Jawa Barat yang terbuat dari daging sapi atau kambing. Sate ini berbeda dengan sate pada umumnya, yaitu bumbu dari sate maranggi yang

terbuat dari kecap dengan perpaduan rasa manis, asam dan pedas.

4. Sate Padang

Sate ini terbuat dari daging sapi dan lidah sapi dengan bumbu kuning yang kental. Sambal padang ini sedikit berbeda bumbunya dengan sambal kacang, yang menjadi pembedanya yaitu pada sambal padang ini campuran bumbunya ditambahkan dengan kunyit dan jinten lalu sebagai pengental yaitu memakai tepung sagu.

5. Sate Ponorogo

Sate Ponorogo adalah sate yang berasal dari Ponorogo Jawa Timur. Sate ini terbuat dari daging ayam, tidak seperti sate pada umumnya, potongan daging pada sate ini tidak dipotong dadu melainkan disayat tipis seperti fillet. Pada proses membumbui pada sate ini yaitu direndam dengan cara di bacem.

6. Sate Tegal

Sate Tegal berasal dari daerah Tegal. Sate ini berasal dari daging kambing pada umumnya dan daging domba muda yang kemudian dikombinasikan dengan lemak dan hati atau ginjal. Sate ini dibakar diatas bara api arang batok kelapa sehingga dapat menimbulkan aroma yang khas.

7. Sate Lilit

Sate lilit merupakan sate yang berasal dari daerah Klungkung Bali. Sate ini terbuat dari ikan tenggiri yang dicincang halus dan kemudian dililitkan pada batang daun sereh, sate ini dilengkapi dengan sambal khasnya yaitu sambal matah.

Ada 3 katagori perendam yang dapat digunakan menurut Prihastuti, E (2008:312-313) yaitu:

1. Minyak dapat digunakan untuk membantu menjaga kelembaban daging yang terkadang sudah mengering.
2. Cuka, air jeruk, anggur membantu melunakkan protein makanan dan memberi aroma.
3. Penyedap, bumbu dan sayuran merupakan pilihan yang paling banyak digunakan. Hal ini sangat tergantung pada rasa apa yang diinginkan.

Macam-macam sambal yang sering dimakan sebagai pelengkap sate yaitu sebagai berikut:

1. Sambal Kacang

Sambal kacang merupakan sambal yang terdiri dari kacang tanah yang telah digoreng atau di sangrai yang dilumatkan sampai halus, kemudian diberi bumbu dan kecap manis dan diberi sedikit air hangat sebagai pengental.

2. Sambal Matah

Sambal matah merupakan sambal yang terdiri dari irisan bawang merah, cabai merah dan rasanya segar karena diberi campuran air jeruk nipis dan minyak. Sambal ini berasal dari bali dan biasa di hidangkan dengan sate lilit.

3. Sambal Sate Padang

Sambal padang ini sedikit berbeda bumbunya dengan sambal kacang, yang menjadi pembedanya yaitu pada sambal padang ini campuran

bumbunya ditambahkan dengan kunyit dan jinten lalu sebagai pengental yaitu memakai tepung sagu.

4. Sambal Kecap

Sambal kecap merupakan sambal yang terdiri dari potongan tomat, cabai rawit, bawang merah, irisan daun jeruk dan perasan Air jeruk limau.

2. Materi Kesiapan Usaha *Food Court*

Pengertian kesiapan menurut Hamalik, O (2008:94) kesiapan adalah “tingkatan atau keadaan yang harus dicapai dalam proses perkembangan perorangan pada tingkatan pertumbuhan mental, fisik, sosial dan emosional”.

Pengertian food court menurut Alamsyah, Y (2009:107) yaitu “merupakan tempat berkumpulnya pengunjung yang ingin membeli makanan disuatu tempat”. Pusat jajanan yang dibangun dipusat perbelanjaan atau bisa disebut pujasera. *Food court* area biasanya dapat dijumpai di salah satu lantai mall yang khusus menyajikan makanan dan minuman, biasanya pada *food court* menghimpun beberapa jenis makanan dan minuman yang berbeda dalam satu area makan yang digunakan bersama. Food court juga memiliki toko-toko yang menjual makanan siap saji bagi konsumen untuk dibawa pulang.

Adapun beberapa sistem pelayan hidangan menurut Fadiati, A (2011:15) yaitu:

1. Dilayani pramusaji

Tamu memesan hidangan dilayani oleh pramusaji. Dalam hal ini pramusaji, pramusaji merupakan bagian terdepan dalam penyampaian hidangan (*front of the house*) karena berhubungan langsung dengan tamu.

2. Tidak dilayani

Tamu memilih dan mengambil hidangan sendiri tanpa dibantu oleh pramusaji. Dengan tidak menggunakan tenaga pramusaji sehingga lebih murah harga jualnya.

3. Analisis Hasil Belajar “Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” pada Kesiapan Membuka Usaha Food Court

Analisis hasil belajar merupakan suatu tindakan dimana peneliti menganalisis hasil belajar siswa setelah mengikuti pembelajaran Pengolahan Makanan Indonesia. Proses analisis didapat dari beberapa tahapan seperti pengumpulan data, dan editing dimana tahapan-tahapan tersebut menjadi langkah awal dalam penelitian ini. Hasil belajar yang diharapkan adalah dapat merubah tingkah laku siswa dilihat dari aspek kognitif yang telah dimiliki siswa. Menurut Sudjana, N (2009:3) hasil belajar adalah “perubahan tingkah laku sebagai hasil belajar dalam pengertian yang lebih luas mencakup bidang kognitif, afektif dan psikomotor”.

Aspek-aspek yang harus dimiliki siswa hasil dari belajar yaitu aspek kognitif,

yang penulis sarikan menurut Sudjana, N (2009:23-31) adalah sebagai berikut:

a. Pengetahuan

Pengetahuan yaitu kemampuan siswa dalam mengingat kembali materi mengenai jenis hidangan sate atau makanan yang dipanggang yang sudah dipelajari di kelas. Contohnya yaitu siswa memiliki pengetahuan tentang pengertian sate sebagai kesiapan membuka usaha food court.

b. Pemahaman

Pemahaman yaitu kemampuan siswa dalam memahami makna dan arti dari suatu konsep. Contohnya yaitu siswa memiliki pemahaman mengenai kalsifikasi jenis sate dan alat pengolahannya sebagai kesiapan membuka usaha food court.

c. Aplikasi

Aplikasi yaitu kemampuan siswa dalam menerapkan suatu konsep atau ide dalam situasi baru. Contohnya yaitu siswa dapat menerapkan teknik memasak untuk mengolah hidangan sate dan memilih bumbu yang digunakan sebagai kesiapan membuka usaha food court.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dipakai oleh penulis yaitu menurut metode deskriptif, dalam Arikunto (2010:3) metode deskriptif adalah “penelitian yang dimaksudkan untuk menyelidiki keadaan, kondisi atau hal lain-lain yang sudah disebutkan, yang hasilnya dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian”.

1. Populasi

Populasi menurut Arikunto (2010, hlm. 173) adalah “keseluruhan subjek penelitian”. Populasi dalam penelitian ini adalah kelas XII Jasa Boga 2 angkatan 2014/2015 yang telah mempelajari mata pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia yang terdiri dari satu kelas jurusan Jasa Boga yang berjumlah 36 siswa. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Sampel jenuh. Seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2013, hlm 120) yaitu:

“Sampel jenuh adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki populasi, misalnya karena keterbatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu. Apa yang dipelajari dari sampel itu, kesimpulannya akan dapat diberlakukan untuk populasi. Untuk itu sampel yang diambil dari populasi harus betul-betul representatif (mewakili)”

Sampel dalam penelitian ini adalah sampel jenuh yaitu satu kelas siswa SMKN 3 Cimahi kelas XII jurusan Jasa Boga 2 angkatan 2014/2015 yang terdiri dari 36 orang.

2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data menggunakan tes.

3. Analisis Data

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan cara tabulasi kemudian teknik pengolahan data

dalam penelitian ini menggunakan rumus persentase. Data kemudian ditafsirkan dan dikategorikan.

HASIL PENELITIAN

Pembahasan hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada tujuan penelitian, landasan teoritis dan hasil pengolahan data mengenai “Analisis Hasil Belajar Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang Pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court*”. Pembahasan hasil penelitian dapat penulis kemukakan sebagai berikut:

1. Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Food Court Aspek Kognitif, Diantaranya Yaitu:

a. Pengetahuan

Penelitian yang dilakukan berkaitan dengan aspek pengetahuan ini yaitu pengetahuan mengenai asal daerah dari sate (lilit, sate buntel, sate marangi, sate Padang,) dan bahan utama dari sate lilit, sate buntel, sate ponorogo dan sate padang. Pada indikator pengetahuan mengenai asal daerah dari sate lilit berada pada persentase 81% dengan kriteria sangat baik. Pada indikator pengetahuan tentang asal daerah dari sate buntel diketahui persentase sebesar 44% hal tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat siswa yang belum memahami materi ini, sehingga berada pada kriteria cukup baik. Lebih dari

setengahnya 58% pada indikator pengetahuan mengenai asal daerah sate maranggi dengan kriteria cukup baik. Pada indikator pengetahuan tentang asal daerah sate padang berada pada persentase lebih dari setengahnya 53% dengan kriteria cukup baik. Pada indikator pengetahuan tentang bahan utama pada sate lilit sebagian besar 83% berada pada kriteria sangat baik. Lebih dari setengahnya 64% pada indikator pengetahuan tentang bahan utama pada sate lilit berada pada kriteria baik, dan setengahnya 50% pada indikator pengetahuan tentang bahan utama pada sate ponorogo beserta pengetahuan tentang bahan utama pada sate padang berada pada kriteria cukup baik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata yang diperoleh pada aspek pengetahuan ini yaitu berada pada 60%, hal ini berarti bahwa “Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Food Court Pada Aspek Pengetahuan berada pada kriteria cukup baik, sehingga siswa sudah cukup baik dalam menghafal materi yang sudah dipelajarinya sebagai bekal dalam membuka usaha food court.

b. Pemahaman

Dalam aspek pemahaman siswa dituntut untuk mengartikan atau mengungkapkan kembali suatu teori dengan cara kalimatnya sendiri, dan yang termasuk dalam aspek

pemahaman yaitu pemahaman mengenai bumbu sambal sate padang, sambal sate lilit, bumbu-bumbu sambal matah, sambal untuk sate maranggi, bahan pembuatan sambal kecap, alat penusuk sate lilit dan sambal untuk sate madura. Data diperoleh bahwa terdapat lebih dari setengahnya 81% pada indikator pemahaman mengenai bumbu pada sambal sate padang berada pada kriteria sangat baik. Pada indikator pemahaman mengenai sambal yang digunakan untuk sate lilit yaitu berada pada persentase 69% dengan kriteria baik. Namun pada indikator pemahaman mengenai bumbu yang dipakai untuk sambal matah hanya berada pada persentase 39% dengan kriteria kurang baik. Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat masih terdapat siswa yang kurang memahami dan tidak hafal dengan materi ini. Lebih dari setengahnya 75% pada indikator pemahaman mengenai sambal yang digunakan pada sate maranggi berada pada kriteria baik, begitupun pada indikator bahan-bahan yang digunakan pada sambal kecap dan alat penusuk sate lilit berada pada kriteria baik dengan persentase 78% dan 67%.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata pada aspek pemahaman yaitu berada pada 65% dengan kriteria cukup baik, hal ini berarti bahwa “Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Food Court Pada Aspek

Pengetahuan berada pada kriteria cukup baik, sehingga siswa cukup baik dalam menghafal materi yang sudah dipelajarinya sebagai bekal dalam membuka usaha food court.

c. Aplikasi

Berdasarkan hasil penelitian, dapat diperoleh bahwa terdapat 58% pada indikator teknik pembuatan sate buntel yaitu berada pada kriteria cukup baik. Sebagian besar 89% pada indikator teknik pembuatan sate lilit berada pada kriteria sangat baik. Sedangkan pada indikator proses pembuatan sate maranggi berada pada kriteria kurang baik dengan persentase kurang dari setengahnya yaitu 39%. Sehingga setelah dirata-rata dapat diperoleh bahwa Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Food Court Pada Aspek Aplikasi berada pada persentase 70% dengan kriteria baik, sehingga dapat dikatakan siswa sudah cukup siap dalam membuka usaha food court.

Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha *Food Court*

Berdasarkan pada tabel dapat diperoleh pengertian dari food court berada pada persentase 72% dan termasuk dalam kriteria baik. Indikator pengetahuan tentang hal-hal yang harus difikirkan dalam membuka usaha

food court berada pada persentase 89% dan termasuk dalam kriteria sangat baik. Lebih dari setengahnya 72% pada indikator pengetahuan tentang karakteristik sebagai wirausaha food court berada pada kriteria baik. Lebih dari setengahnya 83% pada indikator pengetahuan watak sebagai wirausaha food court berada pada kriteria sangat baik. Pada indikator pengetahuan tentang proses menyiapkan bahan olahan sate maranggi berada pada persentase 56% dengan kriteria cukup baik. Lebih dari setengahnya 64% pada pengetahuan tentang langkah-langkah dalam produksi makanan di food court berada pada kriteria baik. Pada indikator pengetahuan tentang karakteristik menu di food court untuk pelajar berada pada persentase 81% dengan kriteria sangat baik.

Keseluruhan persentase rata-rata untuk kesiapan membuka usaha food court ini adalah lebih dari setengahnya yaitu 73% berada pada kriteria baik yang berarti siswa sudah cukup baik dalam pengetahuan mengenai food court, dengan begitu siswa memiliki kesiapan yang cukup dalam membuka usaha food court dengan hidangan berbagai macam sate dari daerah Jawa Barat, Jawa Timur, Bali, Madura dan Padang.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Food Court yang meliputi sate

buntel, sate Madura, sate maranggi, sate Padang, sate Ponorogo, sate Tegal, dan sate lilit. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa siswa sudah baik dan ada beberapa yang masih kurang memahami materi seperti pada pembahasan mengenai asal daerah dari sate buntel, bahan utama sate ponorogo, bumbu pada sambal matah, dan cara pembuatan sate maranggi.

Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Food Court yang meliputi materi mengenai food court menunjukkan bahwa siswa berada pada kriteria baik sehingga dapat dikatakan siap dalam membuka usaha food court.

Saran

Penulis mengajukan saran yang dapat dijadikan pertimbangan untuk meningkatkan baik pengetahuan maupun pemahaman materi hasil belajar “Mengolah Hidangan Sate atau Jenis Makanan Yang di Panggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Food Court berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan, diantaranya sebagai berikut:

a. Siswa

Berdasarkan data hasil penelitian pada Siswa kelas XII Jasa Boga 2 Angkatan 2014-2015 SMKN 3 Cimahi diharapkan siswa dapat mengingat kembali materi yang sudah dipelajarinya yaitu dengan cara banyak

membaca buku yang berkaitan dengan bahan makanan, melakukan kunjungan wisata kuliner dan menambah wawasan dari sumber internet karena masih terdapat siswa yang mendapatkan nilai yang masih dibawah rata-rata, sehingga hasil belajar selanjutnya mendapatkan nilai yang baik dan memuaskan serta dapat mengaplikasikan ke dalam kehidupan sehari-hari.

b. Guru Mata Pelajaran

Berdasarkan data hasil penelitian guru diharapkan dapat terus mengembangkan materi baik teori dan praktek pada pembelajaran mengolah sate serta dapat membuat suasana belajar yang nyaman, aktif, dan menarik dengan melakukan kegiatan-kegiatan diluar sekolah seperti melakukan kunjungan wisata kuliner ke tempat-tempat yang menjual sate ataupun food court.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Harianto, B., Putra, D.T., dan Siregar, L.A. (2008). *20 Peluang Bisnis Makanan*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka
- Sudjana, N. (2013). *Penilaian Hasil Belajar Mengajar*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya

