

## PENERAPAN TEORI SAUCE PADA PRAKTIK PEMBUATAN SAUCE UNTUK APPETIZER OLEH SISWA SMK NEGERI 9 BANDUNG

Windy Puspita Sari<sup>1</sup>, Atat Siti Nurani<sup>2</sup>, Ai Nurhayati<sup>3</sup>

**Abstrak:** Latar belakang dari penelitian ini masih terdapat siswa yang belum menguasai pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce*, sehingga *sauce* yang dihasilkan kurang baik. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan teori *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade* berkaitan dengan persiapan alat dan bahan, pengolahan dan penyajian *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad*. Metode penelitian ini adalah metode deskriptif, dengan populasi 143 siswa dan sampel 36 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan instrumen observasi berupa Kriteria Unjuk Kerja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan teori *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berkaitan dengan persiapan alat dan bahan, pengolahan dan penyajian berada pada kriteria sangat diterapkan. Rekomendasi ditujukan kepada peserta didik untuk mempertahankan dan lebih meningkatkan pengetahuan tentang *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* dengan banyak membaca buku atau mencari di berbagai sumber lain seperti internet.

**Kata Kunci :** Penerapan, Teori *Sauce*, Pembuatan *Sauce*, *Appetizer*

### PENDAHULUAN

#### Latar Belakang

Pendidikan adalah usaha penting yang terencana untuk membangun sumber daya manusia yang berkualitas, mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik aktif dalam mengembangkan potensi dirinya. Pendidikan dapat mencakup seluruh proses hidup dan segenap bentuk interaksi manusia dengan lingkungannya untuk mengembangkan potensi yang terdapat dalam dirinya sendiri sesuai dengan kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara, sehingga dalam melaksanakan penyelenggaraan

pendidikan sesuai dengan tujuan pendidikan nasional.

Pendidikan dapat ditempuh melalui tiga jalur yaitu jalur pendidikan formal, informal dan nonformal. Pendidikan menengah yang termasuk dalam pendidikan formal salah satunya adalah sekolah menengah kejuruan (SMK).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jalur pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu. Salah satu SMK Pariwisata adalah SMK Negeri 9 Bandung. Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 9 Bandung mempunyai tujuan yaitu mempersiapkan peserta didik agar

<sup>1</sup> Windy Puspita Sari Alumni Prodi Pendidikan  
Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

<sup>2</sup> Atat Siti Nurani dan Ai Nurhayati Dosen  
Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

menjadi manusia produktif, dan mampu bekerja mandiri. Membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahliannya yang diminatinya.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 9 Bandung memiliki 8 Program Studi Keahlian yaitu, Usaha Perjalanan Wisata, Akomodasi Perhotelan, Jasa Boga, Patiseri, Tata Kecantikan Kulit, Tata Kecantikan Rambut, Tata Busana dan Desain Komunikasi Visual. Salah satu kompetensi keahlian Program Studi Tata Boga adalah Jasa Boga.

Pada Program Studi Jasa Boga terdapat mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Pengolahan Makanan Kontinental merupakan mata pelajaran yang wajib ditempuh oleh siswa Jasa Boga kelas XI. Dalam silabus Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental salah satu kompetensi dasarnya adalah "Membuat *Sauce* dan Turunannya". Kompetensi dasar ini wajib ditempuh oleh peserta didik pada kelas XI semester 1. Salah satu tujuan dari kompetensi dasar "Membuat *Sauce* dan Turunannya" yaitu siswa mampu menentukan dan memilih peralatan persiapan, pengolahan dan teknik penyajian dalam pembuatan makanan.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan pada saat penulis melaksanakan Program Latihan Profesi pada bulan Agustus sampai bulan November 2015 melalui hasil

wawancara, menunjukkan bahwa masih terdapat siswa yang masih belum menguasai pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya. Hal ini ditunjukkan pada saat praktik membuat *sauce* siswa masih mengalami kesulitan dalam membuat *mayonnaise sauce* dan turunannya, sehingga *sauce* yang dihasilkan kurang baik.

### Tujuan

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah :

- a. Penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan persiapan bahan dan alat dalam pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer (salad)*.
- b. Penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan pengolahan pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer (salad)*.
- c. Penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan teknik penyajian *salad* yang menggunakan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer (salad)*.

### KAJIAN PUSTAKA

Belajar merupakan suatu proses yang dilakukan oleh setiap individu baik secara formal maupun non formal. Seorang dikatakan telah belajar

apabila terjadi perubahan dalam dirinya berupa kemampuan baru yang berlaku dalam waktu yang relatif lama dan perubahan itu terjadi karena adanya usaha. Perubahan tersebut berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan yang didapatkan dari pembelajaran dan pengalaman. Menurut Slameto (2008, hlm. 14) mengemukakan bahwa “Belajar adalah perubahan kemampuan yang dicapai seseorang melalui aktivitas. Perubahan tersebut bukan diperoleh langsung dari proses pertumbuhan seorang secara alamiah”.

Hasil belajar merupakan kemampuan yang diperoleh setelah proses belajar berlangsung berupa perubahan yang terjadi dalam dirinya yang memberikan pengetahuan, sikap dan keterampilan sehingga lebih baik dari sebelumnya. Sebagaimana yang dikemukakan oleh Sudjana (2011, hlm. 22) “Hasil Belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup kemampuan kognitif, efektif dan psikomotor”.

Aspek kognitif dari mata pelajaran PMK adalah pemahaman siswa terkait *sauce* yang meliputi pengertian *sauce*, jenis-jenis *sauce*, ciri-ciri *sauce*, alat dan bahan yang digunakan, cara membuat *sauce*, dan menganalisis kriteria hasil penyimpanan *sauce* yang dapat diterapkan pada kegiatan praktik *appetizer*. Kegiatan praktik meliputi proses persiapan bahan dan alat, proses pengolahan dan penyajian *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce*.

Kegiatan praktik membuat *sauce* dan turunannya dimulai dari proses persiapan alat dan bahan, pengolahan *sauce* dan turunannya serta penyajian *sauce*. *Sauce* yang dipraktikan adalah *mayonnaise sauce* dan turunannya seperti *remoulade*, *tartare*, *andalouse*, *chantilly*, *verte* dan *gribiche* yang dapat digunakan sebagai *sauce* untuk *appetizer*.

## METODE

Metode Penelitian merupakan suatu cara yang teratur dalam menggunakan alat atau teknik tertentu untuk kepentingan suatu penelitian. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, menurut Surakhmad (2011, hlm. 204) mengemukakan bahwa metode deskriptif merupakan metode penelitian yang dapat membantu untuk memecahkan masalah yang terjadi pada masa sekarang.

Metode deskriptif dalam penelitian ini digunakan penulis untuk memperoleh gambaran mengenai praktikum Pengolahan Makanan Kontinental pada peserta didik di SMK Negeri 9 Bandung yang berkaitan dengan pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce*.

Partisipan dalam penelitian ini yaitu siswa Program Keahlian Tata Boga kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 9 Bandung sebagai objek atau sampel yang akan diteliti. Lokasi yang diambil adalah SMK Negeri 9 Bandung, yang beralamatkan Jl. Soekarno-hatta KM09

Bandung, Jawa Barat. Populasi merupakan kumpulan dari semua objek penelitian yang memiliki karakteristik yang sama dan berada pada lokasi yang sama

Menurut Sugiyono (2013, hlm. 115) adalah “wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh peserta didik kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 9 Bandung Program Keahlian Jasa Boga yang berjumlah 143 orang.

Menurut Sugiyono (2013, hlm. 118), “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi”. Sampel yang digunakan dalam penelitian adalah *Cluster Random Sampling*. Pengambilan sampel apabila populasi sudah diketahui berpedoman pada Surakhmad dalam Riduwan (2007, hlm. 65) berpendapat apabila “populasi cukup homogen terhadap populasi dibawah 100 dapat dipergunakan sampel sebesar 50%, jika populasi dibawah 1000 dapat dipergunakan 25% dan bila populasi diatas 1000 dapat diambil 15%”. Maka jumlah sampel adalah 36 siswa. Pengambilan sampel dari populasi tersebut ditentukan oleh undian.

Menghitung jumlah skor akhir seluruh responden diperoleh dengan cara membagi jumlah skor responden dengan skor ideal kemudian dikalikan

100 %, seperti rumus yang digunakan Ali (2010, hlm. 221) adalah sebagai berikut :

$$\rho = \frac{\sum X}{xi} \times 100 \%$$

Keterangan :

$\rho$  = Presentase

$\sum X$  = Jumlah skor responden

$xi$  = Skor ideal

100 = Bilangan tetap

Data yang telah dipresentasikan kemudian dianalisis untuk dilakukan penafsiran data.

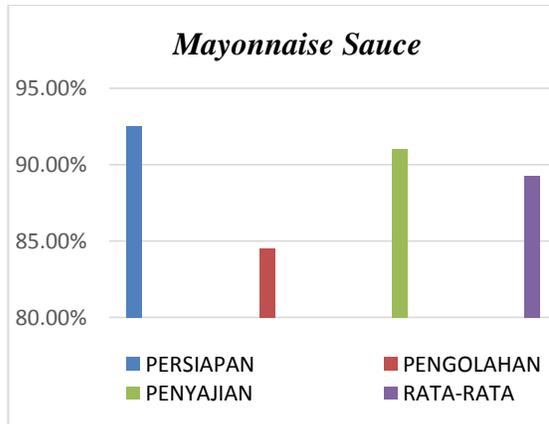
## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil

Penerapan teori *sauce* pada pembuatan *mayonnaise sauce* terkait dengan persiapan bahan dan alat, pengolahan dan penyajian. Berdasarkan jumlah rata-rata hasil observasi pada penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan *mayonnaise sauce* disajikan pada Grafik 1.1 :

#### Grafik 1.1

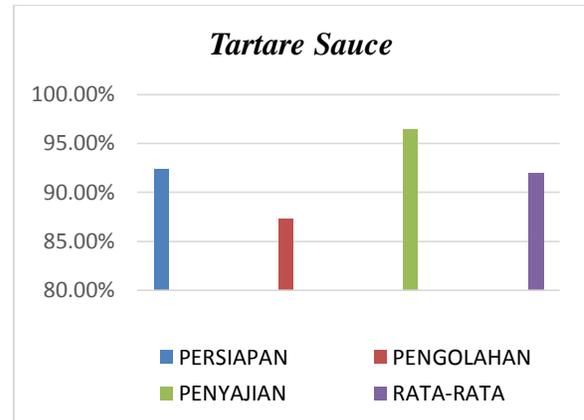
#### Rata-rata Persentase Pembuatan *Mayonnaise Sauce*



Grafik 1.1 dapat ditafsirkan bahwa rata-rata nilai persentase pada pembuatan *mayonnaise sauce* berkaitan dengan proses persiapan sebesar 92,5 % berada pada kategori sangat diterapkan. Rata-rata nilai persentase pada proses pengolahan sebesar 84,5 % berada pada kategori sangat diterapkan. Rata-rata nilai persentase pada proses penyajian *sauce* sebesar 91 % berada pada kategori sangat diterapkan. Rata-rata keseluruhan proses pembuatan *mayonnaise sauce* sebesar 89,3% berada pada kriteria sangat diterapkan.

Penerapan teori *sauce* pada pembuatan *tartare sauce* berdasarkan jumlah rata-rata hasil observasi pada penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan *tartare sauce* disajikan pada Grafik 1.2 :

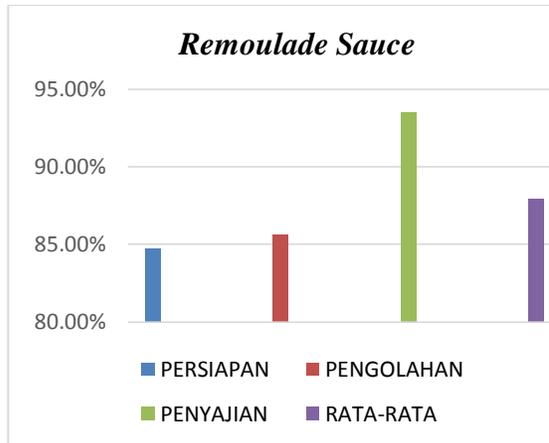
**Grafik 1.2**  
**Rata-rata Persentase Pembuatan**  
***Tartare Sauce***



Grafik 1.2 dapat ditafsirkan bahwa rata-rata nilai persentase pada pembuatan *tartare sauce* berkaitan dengan proses persiapan sebesar 92,4 % berada pada kategori sangat diterapkan. Rata-rata nilai persentase pada proses pengolahan sebesar 87,3 % berada pada kategori sangat diterapkan dan rata-rata nilai persentase pada proses penyajian sebesar 96,4 % berada pada kategori sangat diterapkan. Rata-rata keseluruhan proses pembuatan *tartare sauce* sebesar 92 % berada pada kriteria sangat diterapkan.

Penerapan teori *sauce* pada pembuatan *remoulade sauce* berdasarkan jumlah rata-rata hasil observasi pada penerapan teori *sauce* dan turunannya berkaitan dengan *remoulade sauce* disajikan pada Grafik 1.3 :

**Grafik 1.3**  
**Rata-rata Persentase Pembuatan**  
***Remoulade Sauce***



Grafik 1.3 dapat ditafsirkan bahwa rata-rata nilai persentase pada pembuatan *remoulade sauce* berkaitan dengan proses persiapan sebesar 84,7 % berada pada kategori sangat diterapkan. Rata-rata nilai persentase pada proses pengolahan sebesar 85,6 % berada pada kategori sangat diterapkan dan rata-rata nilai persentase pada proses penyajian sebesar 93,5 % berada pada kategori sangat diterapkan. Rata-rata keseluruhan proses pembuatan *remoulade sauce* sebesar 87,9 % berada pada kriteria sangat diterapkan.

## Pembahasan

### 1. Proses Persiapan Bahan dan Alat

Tahap persiapan dalam sebuah praktikum yang disarikan dari Bartono (2005, hlm. 6) Tahap persiapan yang diperlukan dalam praktikum meliputi persiapan menu dan resep, persiapan kelompok praktikum, persiapan bahan olahan, persiapan alat, persiapan peralatan penyajian, dan lembar evaluasi. Proses persiapan dipakai

untuk keperluan *Mise en Place* (menyiapkan segala sesuatunya dengan lengkap, rapi, dan detail). Di samping melakukan *Mise en Place*, pemasak harus sudah memperhitungkan waktu yang diperlukan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa proses persiapan bahan pada pembuatan *mayonnaise sauce* meliputi *egg yolk, french mustard, vinegar, worchesterhire sauce, salad oil, salt, pepper, lime* berada pada kategori sangat diterapkan (94,4%). Sedangkan proses persiapan bahan pada pembuatan *tartare sauce* meliputi *mayonnaise sauce, telur, onion, chives* berada pada kategori sangat diterapkan (97,5%). Dan proses persiapan bahan pada pembuatan *remoulade sauce* meliputi *mayonnaise sauce, capers, gherkin, petersely, chervil, tarragon*, berada pada kategori sangat diterapkan (97,2%). Proses persiapan selanjutnya yaitu proses persiapan alat untuk pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce*.

Proses persiapan alat *mayonnaise sauce* meliputi *teaspoon, measuring cup, spoon, bowl, ballon whisk, mixing bowl, sauce boats* dan *dessert plate* berada pada kategori sangat diterapkan (90,9%). Sedangkan untuk persiapan alat *tartare sauce* meliputi *cutting board, knife, spoon, bowl*, kompor gas, *sauce pan, sauce boats* berada pada kategori sangat diterapkan (87,3%). Persiapan alat *remoulade sauce* meliputi *cutting board, knife, teaspoon, spoon, bowl, sauce boats*

berada pada kategori diterapkan (72,2%). Hal ini menunjukkan bahwa teori tentang persiapan bahan dan alat sangat diterapkan dalam praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad*.

## 2. Proses Pengolahan

Pengolahan makanan yang disarikan dari Bartono (2005, hlm. 12) Pengolahan makanan memiliki empat pilar pokok yang menjamin kualitas produk-produknya yaitu metode merupakan teknik memasak yang akan menjamin rasa makanan. *Hygiene* merupakan nilai nutrisi dan sanitasi yang menjamin kesehatannya. Estetika merupakan keindahan penampilan makanan yang didasari kreatifitas, dan etika merupakan adab memasak yang mencerminkan moralitas pengolahannya.

Pada proses pengolahan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* membutuhkan teknik mengocok (*whisking*) dan mencampur (*mixing*). Mengocok (*whisking*) diperlukan jika kita hendak membuat emulsi, misalnya *mayonnaise*, *dressing*, dll. Sedangkan mencampur (*mixing*) mencampurkan bahan menjadi satu, misalnya *mayonnaise* yang dicampur dengan pelengkap lain.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa proses pengolahan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berada pada

kriteria sangat diterapkan. Proses pengolahan membuat *mayonnaise sauce* berada pada kategori sangat diterapkan (84,5%), sedangkan data hasil penelitian pada proses pengolahan *tartare sauce* berada pada kategori sangat diterapkan (87,3%), dan pada proses pengolahan *remoulade sauce* berada pada kategori sangat diterapkan (85,6%). Hal ini menunjukkan bahwa teori tentang proses pengolahan sangat diterapkan dalam praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer*. Pada proses pengolahan peserta didik sudah mampu menerapkan teori *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad*.

## 3. Proses Penyajian

Hidangan *salad* disarikan dari Bartono (2005, hlm. 165) Untuk mengiringi *main course* cukup disajikan dengan *salad bowl* kecil. Jika untuk *buffet* maka harus menggunakan *salad bowl* besar. Untuk *sauce* yang disebut *dressing* dapat memakai *gravy boats*. Dalam kelengkapan untuk menyempurnakan penyajian harus dilengkapi dengan *garnish*. *Garnish* ini berfungsi sebagai penghias untuk memperindah penampilan makanan, selain itu *garnish* juga harus dapat dimakan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa proses penyajian *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan

*remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil produk *mayonnaise sauce* berada pada kategori sangat diterapkan (93,9%), sedangkan hasil penyajian *salad* berada pada kategori sangat diterapkan (88,2%), dan dengan keseluruhan proses pembuatan *mayonnaise sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan (90,3%). Dalam penyajian *mayonnaise sauce* peserta didik sudah mampu menerapkan teori pembuatan *mayonnaise sauce*, sehingga penyajian hasil produk *mayonnaise sauce* dan penyajian *salad* berada pada kriteria sangat diterapkan.

Hasil produk *tartare sauce* berada pada kategori sangat diterapkan (96,4%), dengan keseluruhan proses pembuatan *tartare sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan (92,1%). Dan hasil produk *remoulade sauce* berada pada kategori sangat diterapkan (93,5%) dengan keseluruhan proses pembuatan *remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan (87,1%). Dalam penyajian *tartare sauce* dan *remoulade sauce* peserta didik sudah mampu menerapkan teori pembuatan *tartare sauce* dan *remoulade sauce*, sehingga penyajian hasil produk *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan.

## PENUTUP

### Simpulan

Simpulan dari penelitian ini adalah :

1. Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *sauce* untuk *appetizer* pada tahap persiapan bahan dan alat dalam pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan.
2. Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *sauce* untuk *appetizer* pada tahap pengolahan dalam pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan.
3. Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *sauce* untuk *appetizer* pada tahap penyajian dalam pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berada pada kriteria sangat diterapkan.

### Implikasi

Implikasi dan rekomendasi yang penulis kemukakan ditujukan kepada:

1. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* hidangan *salad* pada tahap persiapan bahan dan alat berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik seluruhnya sudah mampu menerapkan hasil penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan

*remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad* dengan sangat baik.

2. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa Penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* pada tahap pengolahan berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik seluruhnya sudah mampu menerapkan hasil penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad* dengan sangat baik.
3. Hasil Penelitian menunjukkan penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* pada tahap penyajian berada pada kriteria sangat diterapkan. Hasil penelitian ini mengandung implikasi bahwa peserta didik seluruhnya sudah mampu menerapkan hasil penerapan teori *sauce* pada praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad* dengan sangat baik.

### Rekomendasi

Rekomendasi pada penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan

implikasi hasil penelitian. Berdasarkan data hasil penelitian, rekomendasi ditunjukkan peserta didik untuk mempertahankan dan lebih meningkatkan pengetahuan tentang *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* dengan banyak membaca buku atau mencari di berbagai sumber lain seperti internet dan lebih memahami tahapan kegiatan atau proses pembuatan *sauce* untuk lebih meningkatkan pemahaman tentang *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* sehingga akan menunjang kegiatan praktik pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad*.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mochamad. (2010). *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung: Angkasa.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: PT Adsi Mahasatya
- Djamarah, Z. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Ekawatiningsih (2008). *Restoran*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Minantyo, H. (2011). *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food*

- Product Fundamental*).  
Yogyakarta: Graha Ilmu
- Purwanto. (2011). *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Sudjana. (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sugiyono. (2013). *Metodelogi Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Slameto. (2008). *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Surakhmad, W. (2011). *Pengantar Penelitian Ilmiah*. Bandung: Tarsito.