

## PENERAPAN HASIL BELAJAR KIMIA MAKANAN MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA PADA PEMILIHAN MAKANAN KEMASAN

Andi Eka Yudianto<sup>1</sup>, Ellis Endang Nikmawati<sup>2</sup>, Ai Mahmudatussa'adah<sup>2</sup>

**Abstrak:** Salah satu tujuan dari mata kuliah Kimia Makanan adalah mahasiswa mampu menerapkan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran mengenai penerapan hasil belajar Kimia Makanan mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga pada pemilihan makanan kemasan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Anggota populasi sebanyak 107 orang dengan anggota sampel dalam penelitian ini sebanyak 52 orang yang terdiri dari mahasiswa Tata Boga angkatan 2008, 2009 dan 2011 dengan teknik *Proportionate Stratified Random Sampling*. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner (angket) tertutup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar Kimia Makanan mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga pada pemilihan makanan kemasan berupa produk *bakery* dan konfeksioneri (45%) dengan alasan rasanya enak. Produk beku (42%) dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimianya. Produk makanan (44%) dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimia. Produk minuman (46%) dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimia. Peneliti menyimpulkan bahwa penerapan hasil belajar Kimia Makanan mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga berada pada kriteria cukup diterapkan dan dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden memilih tersebut dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimianya. Saran dari hasil penelitian ini ditujukan pada tenaga pengajar di Prodi Pendidikan Tata Boga untuk memberikan pengarahannya yang lebih intensif pada saat pembelajaran mata kuliah Kimia Makanan agar mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar Kimia Makanan dalam kehidupan sehari-hari.

**Kata kunci :** Penerapan, Kimia Makanan, Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, Makanan Kemasan

### PENDAHULUAN LATAR BELAKANG PENELITIAN

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak individu serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam mencerdaskan kehidupan bangsa. Sedangkan tujuannya untuk mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Mata Kuliah Kimia makanan termasuk pada kelompok Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi pendidikan tata boga. Mata kuliah kimia makanan merupakan mata kuliah teori yang memiliki bobot 2 (dua) SKS, yang membahas teori mengenai sumber, struktur dan

fungsi komponen kimia makanan meliputi air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, *food additive* atau bahan tambahan pangan (BTP).

Tujuan perkuliahan Kimia Makanan yaitu : Setelah perkuliahan

Kimia Makanan, mahasiswa diharapkan menguasai konsep pengetahuan dan pemahaman yang komprehensif tentang sumber, struktur dan fungsi komponen kimia makanan, yang meliputi air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, *food additive*, sehingga mahasiswa mampu mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari baik sebagai pribadi, maupun sebagai anggota keluarga, masyarakat, ataupun sebagai pekerja. Selain itu

<sup>1</sup> Andi Eka Yudianto Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

<sup>1</sup> Ellis Endang dan Ai Mahmudah Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

mahasiswa diharapkan dapat berpikir secara logis ketika mereka menghadapi berbagai fenomena yang ada di lingkungan mereka.

Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi atau gambaran penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan mahasiswa Program Studi pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

## **RUMUSAN MASALAH DAN TUJUAN**

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut : ” Bagaimana penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan mahasiswa program studi pendidikan tata boga PKK FPTK UPI?” Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri.
2. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk beku.
3. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk kelompok makanan.
4. Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk minuman.

## **KAJIAN PUSTAKA**

Belajar merupakan proses perubahan tingkah laku yang sifatnya permanen, tahan lama dan menetap

akibat proses interaksi dengan lingkungan. Sebagaimana dikemukakan oleh Slameto (2003:2) bahwa “Belajar adalah suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang baru secara keseluruhan, sebagai hasil pengalamannya sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya”.

Menurut Hamalik (2003:155) hasil belajar merupakan “Terjadinya perubahan tingkah laku pada diri peserta didik yang dapat diamati dan diukur dalam bentuk perubahan pengetahuan sikap dan keterampilan”. Perubahan tersebut dapat diartikan terjadinya peningkatan dan pengembangan yang lebih baik dibandingkan dengan sebelumnya. Misalnya dari tidak tahu menjadi tahu, sikap kurang sopan menjadi sopan, dan sebagainya.

Kimia makanan merupakan mata kuliah dasar bidang boga yang wajib diambil oleh seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Kimia makanan juga termasuk ke dalam kelompok Mata Kuliah Keahlian (MKK) bidang Boga, yaitu mata kuliah yang ditunjukkan untuk mengembangkan kemampuan mahasiswa dalam penguasaan keahlian bidang studi Tata Boga. Bobot mata kuliah Kimia makanan yaitu 2 SKS.

Tujuan pembelajaran Kimia Makanan tertuang dalam silabus perkuliahan Kimia Makanan (Karpin dan Mahmudatussa’adah, 2008), yaitu: Setelah perkuliahan ini mahasiswa diharapkan menguasai konsep pengetahuan dan pemahaman yang komprehensif tentang sumber, struktur dan fungsi komponen kimia makanan, yang meliputi air,

karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, zat warna dan zat tambahan (*food additive*), sehingga mahasiswa mampu mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari baik sebagai pribadi, maupun sebagai anggota keluarga, masyarakat, ataupun sebagai pekerja. Selain itu mahasiswa diharapkan dapat berpikir secara logis ketika mereka menghadapi berbagai fenomena yang ada di lingkungan mereka.

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Adapun pengertian makanan yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan semua substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (Depkes RI, 1989). Menurut Undang-Undang RI Nomor 7 Tahun 1996 tentang definisi pangan atau makanan adalah: Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang dipergunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman.

Kamus besar bahasa Indonesia mendefinisikan kemasan yaitu teratur, rapi dan bersih. Undang-undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan mendefinisikan kemasan yaitu bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang

bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak.

## **METODOLOGI**

Metode penelitian yang digunakan penulis adalah metode penelitian deskriptif, dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual.

Subjek penelitian adalah mahasiswa Pendidikan Tata Boga 2008, 2009 dan 2011. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *Proportionate Stratified Random Sampling* yang berjumlah 52 responden. Tempat penelitian dilakukan di Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, Jln. Dr. Setiabudi No. 207 Bandung 40154. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner tertutup, dan teknik pengolahan data menggunakan rumus presentase.

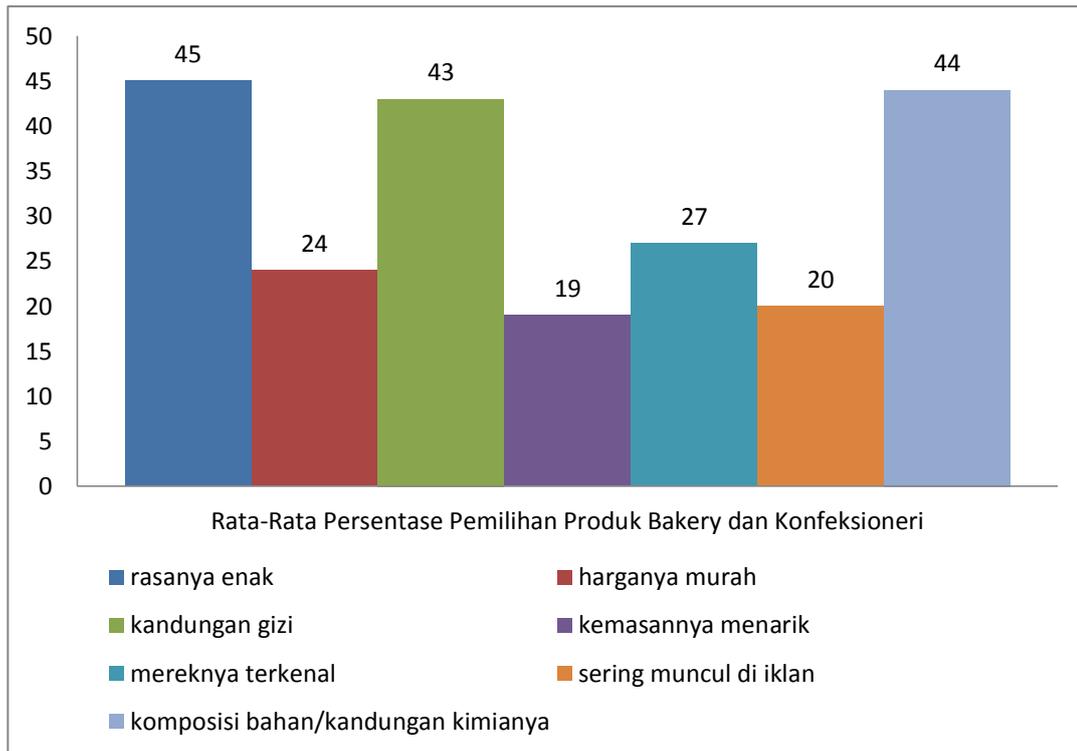
## **ANALISIS DATA**

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan tabulasi, kemudian dipersentasekan dengan rumus persentase. Data kemudian ditafsirkan dan dikategorikan.

## **HASIL PENELITIAN**

Hasil penelitian menunjukkan penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri.

Hasil penelitian tercantum pada Gambar 1 berikut ini :

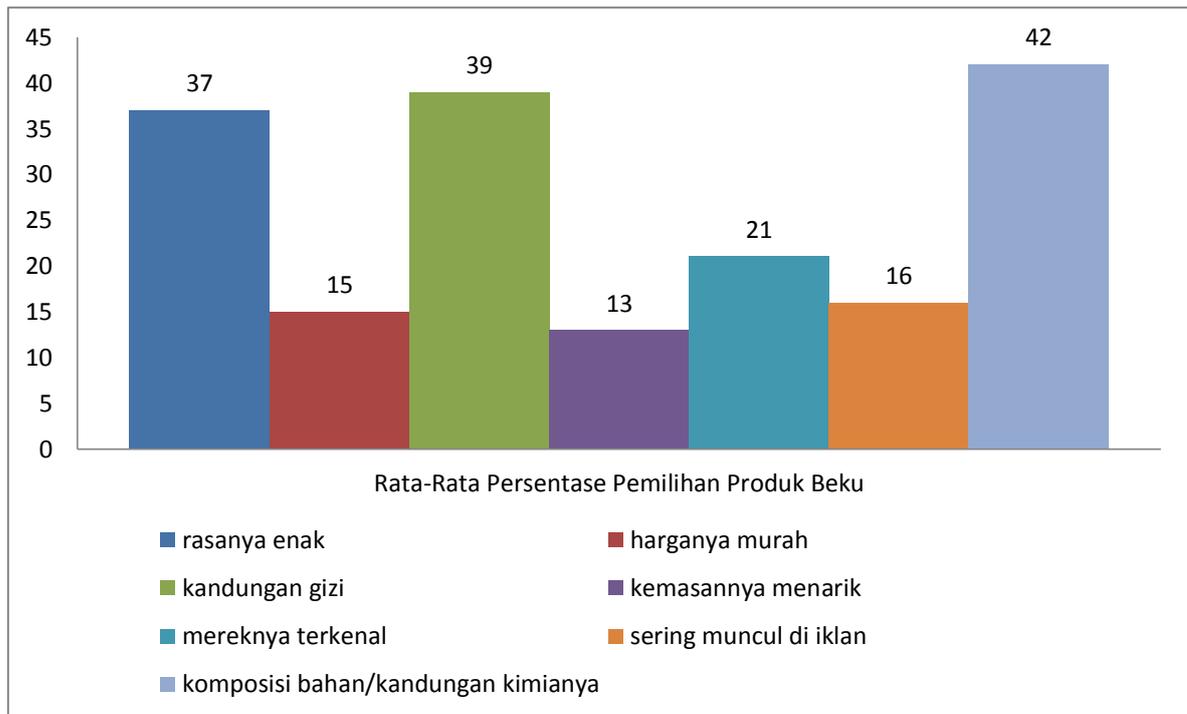


Gambar 1 Rata-Rata Presentase Pemilihan Produk Bakery dan Konfeksioneri

Gambar 1 menunjukkan rata-rata alasan responden memilih makanan kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri berdasarkan kandungan gizi (43%) dan komposisi bahan/kandungannya kimianya (44%). Penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri berada dalam kriteria cukup diterapkan (44%). Berdasarkan Gambar 1 dapat disimpulkan bahwa responden memilih makanan kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri tersebut dengan alasan rasanya enak, komposisi bahan/kandungannya kimia, kandungan gizi, mereknya terkenal, harganya

murah, sering muncul di iklan, dan kemasannya menarik.

Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk beku. Hasil penelitian tercantum pada Gambar 2 berikut ini :

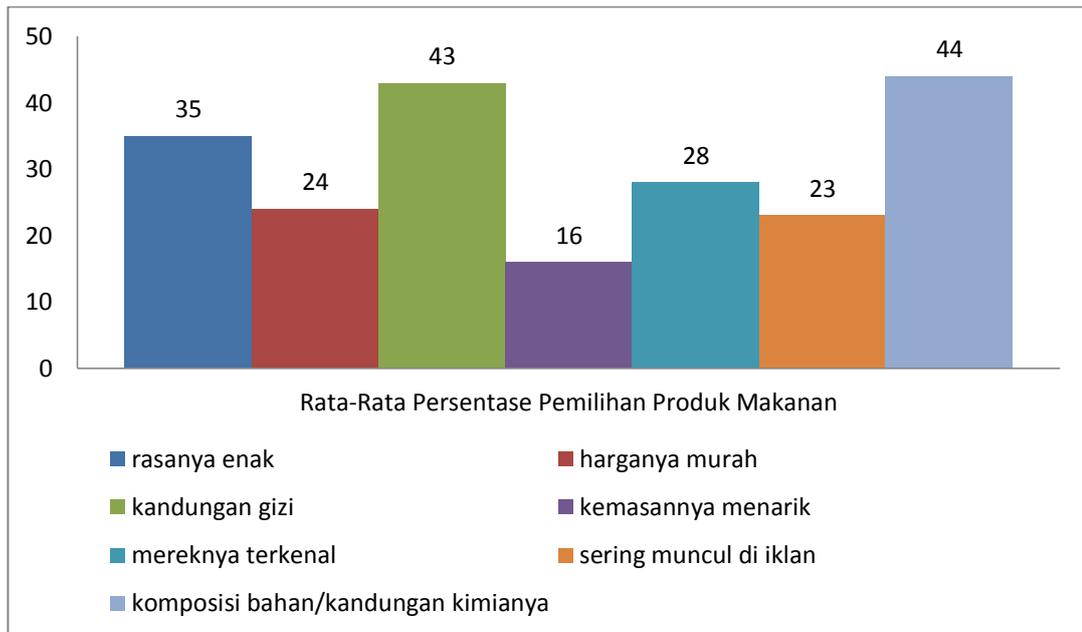


Gambar 2 Rata-Rata Presentase pemilihan Produk Beku

Gambar 2 menunjukkan rata-rata alasan responden memilih makana kemasan berupa produk beku berdasarkan kandungan gizi (39%) dan komposisi bahan/kandungan kimianya (42%). Penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk beku berada dalam kriteria

cukup diterapkan (44%). Berdasarkan Gambar 2 dapat disimpulkan bahwa responden memilih makanan kemasan berupa produk beku tersebut dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimia, kandungan gizi, rasanya enak, mereknya terkenal, sering muncul di iklan, harganya murah, dan kemasannya menarik.

Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk kelompok makanan. Hasil penelitian tercantum pada Gambar 3 berikut ini :

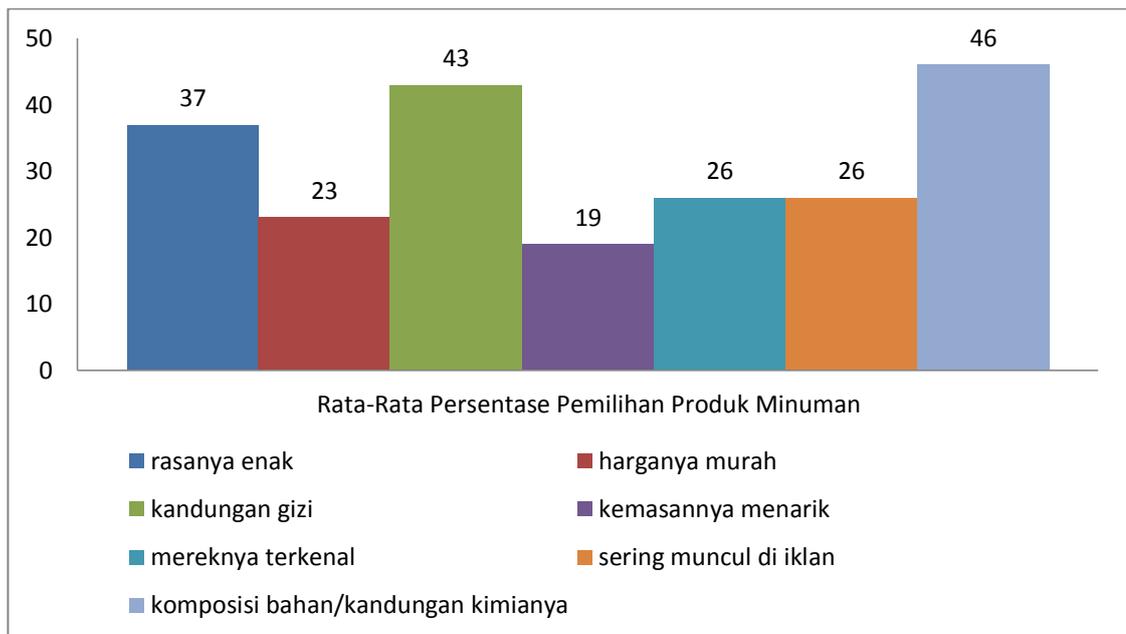


Gambar 3 Rata-Rata Presentase Pemilihan Produk Makanan

Gambar 3 menunjukkan rata-rata alasan responden memilih makanan kemasan berupa produk makanan berdasarkan kandungan gizi (43%) dan komposisi bahan/kandungan kimianya (44%). Penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk makanan berada dalam kriteria cukup diterapkan (44%). Berdasarkan Gambar 3 dapat disimpulkan bahwa responden memilih makanan

kemasan berupa produk makanan tersebut dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimia, kandungan gizi, rasanya enak, mereknya terkenal, harganya murah, sering muncul di iklan, dan kemasannya menarik.

Penerapan hasil belajar kimia makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk minuman. Hasil penelitian tercantum pada Gambar 4 berikut ini :



Gambar 4 Rata-rata Presentase Pemilihan produk Minuman

Gambar 4 menunjukkan rata-rata alasan responden memilih makanan kemasan berupa produk minuman berdasarkan kandungan gizi (43%) dan komposisi bahan/kandungan kimianya (46%). Penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan kemasan berupa produk makanan berada dalam kriteria cukup diterapkan (46%).

Berdasarkan Gambar 4 dapat disimpulkan bahwa responden memilih makanan kemasan berupa produk minuman tersebut dengan alasan komposisi bahan/kandungan kimia, kandungan gizi, rasanya enak, mereknya terkenal, sering muncul di iklan, harganya murah, dan kemasannya menarik.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat dikemukakan adalah :

1. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan berupa produk bakery dan konfeksioneri berada pada kriteria cukup diterapkan.
2. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan berupa produk

beku berada pada kriteria cukup diterapkan.

3. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan berupa produk makanan berada pada kriteria cukup diterapkan.
4. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Pada Pemilihan Makanan Kemasan berupa produk minuman berada pada kriteria cukup diterapkan.

## Saran

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hasil belajar Kimia Makanan mahasiswa prodi pendidikan tata boga cukup diterapkan sehingga mahasiswa yang akan menempuh mata kuliah Kimia Makanan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dengan banyak membaca dan mempelajari buku-buku sumber yang berkaitan dengan Kimia Makanan, serta menumbuhkan sikap dan keterampilan dalam memilih makanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi sehingga dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Selain itu, Penulis merekomendasikan kepada dosen mata kuliah Kimia Makanan, untuk memberikan pengarahan yang lebih intensif pada saat pembelajaran mata kuliah Kimia Makanan seperti menganalisis label komposisi pada makanan kemasan sehingga mahasiswa dapat menerapkan hasil belajar Kimia Makanan dalam kehidupan sehari-hari.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2007). *Guru Dalam Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algensindo
- \_\_\_\_\_. (1985). *Penelitian Pendidikan Prosedur dan Strategi*. Bandung: Angkasa.
- Adrianto, T. T. (2012). *Tip Memilih Makanan Produk Industri*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta
- deMan, John M. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- Hamalik, O. (2003). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Karpin dan Mahmudatussa'adah. (2008). *Silabus dan Modul Perkuliahan Kimia Makanan*. Bandung: Prodi pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.
- Presiden Republik Indonesia. (1996). *Undang- Undang No 7 Tahun 1996 Tentang Pangan*. Jakarta:-
- Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional. (2007). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Riduwan. (2010). *Dasar-Dasar Statistika*. Bandung : Alfabeta
- Slameto. (2003). *Belajar Dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Winarno, F.G. (1997). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama