

JURNAL PENDIDIKAN TATA BOGA

Vol. 3, No. 1, November 2014

- Pelindung : Dekan Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI
(Dr. Eng. Agus Setiawan, M. Si)
- Pembina : Ketua Departemen PKK FPTK UPI
(Dra. Hj. Tati, M. Si)
- Penanggung Jawab : Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK
UPI
(Dr. Hj. Ai Nurhayati, M. Si)
- Ketua Penyunting : Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si.
Sekretaris Penyunting : Dr. Ai Mammudahtusaadah, M.Si.
Anggota Penyunting : Dr. Ade Juwaedah, M.Pd.
Dra. Elly Lasmanawati, M.Si.
Dra. Sudewi Yogha, M.Si.
Dra. Hj. Tati Setiawati, M.Pd. M.M.
- Penerbitan : Dua Kali Setahun (November dan April)
- Alamat Redaksi : Program Studi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FPTK UPI
Jl. Dr. Setiabudhi No. 207 Bandung 40154
Telp. 022-2013163 Pswt. 3408 Fax. 022-2011576

Pengantar Penyunting

Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner merupakan wadah untuk mendesiminasikan berbagai hasil karya ilmiah anggota civitas akademika di lingkungan UPI maupun khalayak luas sebagai *stakeholders*. Tim penyunting telah menyeleksi artikel yang masuk dan telah menentukan tiga belas artikel penelitian yang diterbitkan sebagai edisi ketiga.

Agnes Angelia Putri, Atat Siti Nurani dan Ai Nurhayati sebagai pembuka jurnal ini, melaporkan hasil penelitian mengenai manfaat hasil belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada praktik pembuatan *main course* dari *seafood* yang meliputi tahap persiapan, pengolahan dan penyajian.

Ai Martin Sopiah, Ai Nurhayati dan Rita Patriasih memaparkan hasil penelitian mengenai penerapan hasil belajar nutrisi pada perilaku gizi siswa SMK di Sandhy Putra Bandung. Metode yang digunakan yaitu metode analisis deskriptif dengan alat pengumpulan data adalah tes, angket, *food recall* dan *food frequency*.

Andjani Zella Andrianti, Elly Lasmanawati dan Ai Nurhayati mengangkat tema mengenai pemahaman hasil belajar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dingin (*Hot and Cold Dessert*) sebagai kesiapan praktik pengolahan makanan Kontinent. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Kesimpulannya adalah pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet berada pada kategori cukup.

Annida Aulia Fauziah, Ellis Endang Nikmawati dan Rita Patriasih meneliti mengenai studi tentang perilaku hidup bersih dan sehat pada siswa SDN Sukarasa 3. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh masalah kesehatan di Lingkungan anak sekolah dasar. Tujuan penelitian ini memperoleh gambaran PHBS pada siswa SDN Sukarasa 3. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Subyek penelitian seluruh siswa SDN Sukarasa 3 dengan sampel sebanyak 107 siswa.

Teknik pengumpulan data berupa kuesioner. Dari hasil penelitian dapat diberikan saran untuk warga sekolah terutama guru dan karyawan, masyarakat sekitar sekolah maupun orang tua siswa sebaiknya lebih mengupayakan dalam memahami pentingnya program PHBS di SD dan memberikan pemahaman tersebut kepada siswa.

Chairunnisa, Sri Subekti dan Ai Nurhayati meneliti mengenai pendapat supervisor tentang penerapan sanitasi hygiene oleh mahasiswa pada pelaksanaan praktek industri. Penelitian ini di latar belakangi oleh pentingnya penerapan sanitasi, higiene dalam penyelenggaraan makanan terutama dalam jumlah besar seperti yang dilakukan oleh mahasiswa pada pelaksanaan Praktek Industri untuk menghindari terjadinya *foodborne disease*. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif.

Cynthia Dewi Ryanditra, Ade Juwaedah dan Elly Lasmanawati meneliti mengenai manfaat kompetensi Melakukan Komunikasi Dalam Pelayanan Jasa pada praktikum menyediakan makanan dan minuman di restoran. Penelitian dilakukan untuk memperoleh informasi tentang manfaat pengetahuan komunikasi kerja, keterampilan komunikasi non verbal dan komunikasi verbal dari kompetensi tersebut pada praktik *General Service Procedure (GSP)* yang merupakan bagian dari praktikum “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”. Hasil penelitian diperoleh gambaran bahwa ketiga aspek yang diteliti masing-masing bermanfaat untuk praktikum “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”.

Dian Rahayu, Elly Lasmanawati dan Tati Setiawati meneliti mengenai pengelolaan kelas praktikan PPL Prodi Pendidikan Tata Boga di SMK Pariwisata. Tujuan pada penelitian ini untuk mengetahui Pendapat Guru Pamong tentang Keterampilan Pengelolaan Kelas Praktikan PPL Prodi Pendidikan Tata Boga pada masalah yang ditimbulkan oleh peserta didik. Metode penelitian menggunakan metode deskriptif. Kesimpulannya Praktikan PPL sudah dapat melaksanakan Pengelolaan Kelas, akan tetapi terdapat kekurangan dalam melaksanakan Pengelolaan Kelas yaitu tentang Pengelolaan Kelas secara individu.

Ika Sartika, Ellis Endang dan Ai Mahmudatussa'adah memaparkan penelitian mengenai pengetahuan dan keterampilan pemilihan makanan sehari-hari mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Busana. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh gambaran tentang pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam memilih makanan sehari-hari. Penelitian ini menggunakan instrumen tes dan angket.

Lisna Nur Al-Fitri, Ellis Endang Nikmawati dan Rita Patriasih mengangkat tema mengenai hasil belajar Pelatihan Tata Boga terhadap minat berwirausaha di Desa Cipeundeuy Bandung Barat. Penelitian ini dilatarbelakangi dengan kurangnya tingkat ekonomi masyarakat, kurangnya keterampilan serta pengetahuan khususnya di bidang Tata Boga. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif, dengan sampel total 40 orang.

Tresna Dewi Apriani, Elly Lasmanawati dan Karpin meneliti mengenai analisis penilaian Pembelejaraan ujian akhir semester mata pelajaran produktif keahlian kelas X Tata Boga di SMK Shandy Putra. Penelitian ini bertujuan untuk mengukur tingkat kesukaran, daya beda, efektifitas pengecoh, dan reliabilitas soal ujian akhir semester tahun ajaran 2012-2013 pada mata pelajaran produktif keahlian kelas X Tata Boga

Vina Fauziah, Ai Nurhayati dan Cica Yulia mengangkat tema mengenai analisis pengetahuan gizi dan perilaku makan sebagai hasil belajar ilmu gizi olahraga pada mahasiswa ilmu keolahrgaan. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tujuan lulusan dari Program Studi Ilmu Keolahrgaan yaitu menghasilkan ilmuwan dan tenaga profesional bidang olahraga yang handal. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dan statistik inferensial. Instrumen yang digunakan adalah Tes Pengetahuan Gizi, *Food Recall* 2x24 jam dan *Food Frequency*. Hasil penelitian menunjukkan korelasi antara pengetahuan gizi dengan perilaku makan yang dimiliki mahasiswa adalah negatif dan signifikan, $r (-0,145) = ,358$.

Virza Rahmi, Sudewi Yogha dan Yulia Rahmawati memaparkan hasil penelitian mengenai manfaat hasil belaaajr Dekorasi Patiseri pada minat mahasiswa membuka usaha *cake decoration*. Latar belakang penelitian adalah hasil belajar Dekorasi Patiseri yang diharapkan dapat memberikan manfaat pada minat mahasiswa membuka usaha *cakedecoration*. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif dengan pengumpulan data menggunakan angket. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar Dekorasi Patiseri berkaitan dengan kemampuan kognitif lebih dari setengahnya (69%) berada pada kriteria bermanfaat, kemampuan afektif lebih dari setengahnya (75%) memiliki kriteria bermanfaat, dan kemampuan psikomotor lebih dari setengahnya (74%) berada pada kriteria bermanfaat.

(Ai Nurhayati).

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER

Vol. 3, No. 1, November 2014
ISSN : 2085 - 9783

Daftar Isi

Halaman

1. Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan *Main Course* Dari *Seafood*”.
Agnes Angelia Putri, Atat Siti Nurani dan Ai Nurhayati1-11
2. Penerapan Hasil Belajar Nutrisi Pada Perilaku Gizi Siswa SMK Sandhy Putra Bandung.
Ai Martin Sopiah, Ai Nurhayati dan Rita Patriasih12-19
3. Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet.
Andjani Zalla Andrianti, Elly Lasmanawati dan Ai Nurhayati20-30
4. Studi Tentang Perilaku Hidup Bersih dan Sehat Pada Siswa SDN Sukarasa 3.
Annida Aulia Fauziah, Ellis Endang Nikmawati dan Rita Patriasih31-37
5. Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Hygiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri.
Chairunnisa, Sri Subekti dan Ai Nurhayati38-46
6. Manfaat Kompetensi “Melakukan Komunikasi Dalam Pelayanan Jasa” Pada Praktikum “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”.
Cynthia Dewi Ryanditra, Ade Juwaedah dan Elly Lasmanawati47-52

8. Pengelolaan Kelas Praktikan PPL Prodi Pendidikan Tata Boga di SMK Pariwisata.
Dian Rahayu, Elly Lasmanawati dan Tati Setiawati65-76
9. Pengetahuan dan Keterampilan Pemilihan Makanan Sehari-hari Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Busana.
Ika Sartika, Ellis Endang dan Ai Mahmudatussa’adah53-64
10. Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga Terhadap Minat Berwirausaha di Desa Cipendeuy Bandung Barat.
Lisna Nur Al-Fittri, Ellis Endang Nikmawati dan Rita Patriasih77-82
11. Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* di SMK Negeri 9 Bandung.
Maria Dwi Yulanda, Sudewi Yogha dan Cica Yulia83-90
12. Analisis Alat Penilaian Pembelajaran Ujian Akhir Semester Mata Pelajaran Produktif Keahlian Kelas X Tata Boga di SMK Shandy Putra Bandung
Tresna Dewi Aripiani, Elly Lasmanawati dan Karpin91-97
13. Analisis Pengetahuan Gizi dan Perilaku Makan Sebagai Hasil Belajar Ilmu Gizi Olahraga Pada Mahasiswa Ilmu Keolahragaan
Vina Fauziah, Ai Nurhayati dan Cica Yulia98-105
14. Manfaat Hasil Belajar “Dekorasi Patiseri” Pada Minat Mahasiswa Membuka Usaha *Cake Decoration*
Virza Rahmi, Sudewi Yogha dan Yulia Rahmawati106-112

INDEKS

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME 3, NOMOR 1, NOVEMBER 2014
ISSN 2085 – 9783

PERSYARATAN DAN TATA NASKAH

1. Naskah merupakan artikel hasil penelitian atau artikel review terhadap hasil penelitian dalam bidang Pendidikan Teknologi Kejuruan
2. Naskah ditulis dalam format file *Rich Text Format* (*Save as file.rtf*, bukan *save as file.doc*)
3. Jenis huruf standar adalah *Times New Roman 12*
4. Naskah dicetak pada kertas HVS ukuran A4, 2 spasi, dan panjang naskah maksimum adalah 20 halaman
5. Gambar ilustrasi dikirim dalam format BMP, PSD atau JPEG yang disertai keterangan gambar
6. Sebelum dikirim ke redaksi, file/disket harus *discan* dahulu dengan program *virus scan* versi terbaru untuk memastikan bahwa file bebas dari virus makro
7. Naskah dikirim ke redaksi paling lambat satu bulan sebelum penerbitan
8. Kepastian dimuat tidaknya naskah, diberitahukan melalui surat atau e-mail kepada penulis naskah

TATA NASKAH

Tata Tulis Naskah (service writing), harus mengacu kepada Tata Tulis Naskah dari, yaitu sebagai berikut:

1. **JUDUL** minimal terdiri atas subjek dan proposisi, ditulis dengan huruf *Times New Roman 14 (normal- bold)*. Bila naskah ini pernah disajikan pada kegiatan seminar, lokakarya, simposium, atau konferensi, maka judul naskah harus diakhiri dengan tanda (ditulis *superscript*). Kegiatannya ditulis sebagai catatan kaki (*footnote*), misalnya:
Makalah Seminar & Lokakarya Cyberlearning/Cybereducation, tema kegiatan, institusi penyelenggara, nama kota/tempat, tanggal/bulan dan tahun. Catatan kaki ditulis dibagian bawah halaman pertama dengan huruf *Times New Roman 9* dicetak miring (*italic*).
2. **NAMA PENULIS** (tanpa gelar) ditulis 2 spasi di bawah judul dan diakhiri dengan tanda ¹ atau ² dst. Jenis huruf *Times New Roman 13* cetak tebal (*bold*).
3. **IDENTITAS PENULIS** lengkap (dengan gelar, jabatan, institusi, dan alamat pos/ e-mail) ditulis sebagai catatan kaki dengan huruf *Times New Roman 9 (italic)* yang didahului dengan nomor urut 1 atau 2 tergantung pada catatan kaki sebelumnya. Bila tidak ada catatan kaki yang menerangkan judul naskah, maka catatan kaki identitas penulis ditandai dengan nomor urut 1. Sedangkan bila nomor urut 1 digunakan sebagai nomor urut catatan kaki yang menerangkan judul naskah, maka catatan kaki identitas penulis diberi nomor urut 2 (dua).
4. **ABSTRAK** dalam bahasa Indonesia atau bahasa Inggris dan mutlak ada. Abstrak ditulis dengan huruf *Times New Roman 10 (normal)*, kecuali kata Abstrak dan Abstract dicetak tebal (*bold*).
5. **KATA KUNCI** ditulis setelah Abstract, memuat kata-kata penting yang menjadi kata-kata kunci (*key words*) di dalam naskah. Dicitak dengan huruf *Times New Roman 10 (normal)*, kecuali Kata kunci dicetak tebal (*bold*).
6. **PENDAHULUAN, ISI, dan PENUTUP** ditulis kapital seluruhnya (kecuali sub judul yang ditulis kapital hanya huruf awalnya saja) jenis huruf *Times New Roman 12* cetak tebal (*bold*), sedangkan uraiannya dicetak normal.
7. **TERMINOLOGI** sedapat mungkin menggunakan padanan kata dalam bahasa Indonesia yang baik dan benar, ditulis normal. Sedangkan padanannya dalam

bahasa asing ditulis di dalam kurung dengan huruf *Times New Roman* 12 cetakmiring (*italic*).

8. TABEL, GRAFIK, GAMBAR ilustrasi, dan LISTING PROGRAM diberi judul/keterangan dan nomor urut dengan ketentuan sebagai berikut :
 - a. Keterangan dan nomor urut tabel, grafik, dan listing program ditulis di atas tabel/grafik/listing program, jenis huruf *Times New Roman* 12 cetak tebal (*bold*).
 - b. Keterangan dan nomor urut gambar ilustrasi ditulis di bagian bawah gambar, jenis huruf *Times New Roman* 12 cetak tebal (*bold*).
9. DAFTAR PUSTAKA sebagai judul ditulis cetak tebal (*bold*) dengan huruf *Times New Roman* 12, sedangkan rinciannya ditulis sebagai berikut :
 - a. Buku ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul buku (cetak miring/*italic*), edisi/volume (ditulis di dalam kurung), kota, penerbit.
 - b. Majalah/ Jurnal ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul artikel (cetak miring/*italic*), kota, nama majalah/jurnal, volume & nomor, (ditulis di dalam kurung), halaman.
 - c. Makalah ditulis dalam format : nama penulis, tahun terbit, judul (cetak miring/*italic*) diakhiri tulisan Makalah di dalam kurung, kota, nama institusi penyelenggara seminar/lokakarya, tanggal/bulan dan tahun.
 - d. Cyberjournal/Internal ditulis dalam format : nama penulis, tahun, judul artikel (*italic*), kota, URL/homepage address/web-site (*normal*).
 - e. Motto atau sejenisnya (falsafah hidup, kata-kata mutiara atau *wise word*) jika hendak dipublikasikan agar ditulis di akhir naskah setelah daftar pustaka dengan huruf *Times ew Roman* 12 dicetak miring (*italic*).

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER

VOLUME 3, NOMOR 1, NOVEMBER 2014

ISSN 2085 – 9783

INDEKS

Agnes Angelia Putri, Atat Siti Nurani dan Ai Nurhayati
Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan
Main Course Dari *Seafood*”, Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 1-11

Ai Martin Sopiah, Ai Nurhayati dan Rita Patriasih
Penerapan Hasil Belajar Nutrisi Pada Perilaku Gizi Siswa SMK Sandhy Putra
Bandung, Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 12-19

Andjani Zalla Andrianti, Elly Lasmanawati dan Ai Nurhayati
Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan
Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan
Kontinental di SMKN 1 Pacet, Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 20-30

Annida Aulia Fauziah, Ellis Endang Nikmawati dan Rita Patriasih
Studi Tentang Perilaku Hidup Bersih dan Sehat Pada Siswa SDN Sukarasa 3, Volume 3, No.
1, November 2014, halaman : 31-37

Chairunnisa, Sri Subekti dan Ai Nurhayati
Pendapat Supervisor Tentang Penerapan Sanitasi Hygiene Oleh Mahasiswa Pada
Pelaksanaan Praktek Industri, Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 38-46

Cynthia Dewi Ryanditra, Ade Juwaedah dan Elly Lasmanawati
Manfaat Kompetensi “Melakukan Komunikasi Dalam Pelayanan Jasa” Pada Praktikum
“Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”, Volume 3, No. 1,
November 2014, halaman : 47-52

Dian Rahayu, Elly Lasmanawati dan Tati Setiawati
Pengelolaan Kelas Praktikan PPL Prodi Pendidikan Tata Boga di SMK Pariwisata,
Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 53-64

Ika Sartika, Ellis Endang dan Ai Mahmudatussa'adah
Pengetahuan dan Keterampilan Pemilihan Makanan Sehari-hari Mahasiswa Program
Studi Pendidikan Tata Busana, Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 65-76

Lisna Nur Al-Fittri, Ellis Endang Nikmawati dan Rita Patriasih
Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga Terhadap Minat Berwirausaha di Desa Cipendeuy
Bandung Barat, Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 77-82

Maria Dwi Yulanda, Sudewi Yogha dan Cica Yulia
Manfaat Hasil Belajar Kewirausahaan Pada Penyelenggaraan Unit Produksi *Pastry* di
SMK Negeri 9 Bandung, Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 83-90

Tresna Dewi Aripiani, Elly Lasmanawati dan Karpin
Analisis Alat Penilaian Pembelajaran Ujian Akhir Semester Mata Pelajaran Produktif
Keahlian Kelas X Tata Boga di SMK Shandy Putra Bandung, Volume 3, No. 1,
November 2014, halaman : 91-97

Vina Fauziah, Ai Nurhayati dan Cica Yulia
Analisis Pengetahuan Gizi dan Perilaku Makan Sebagai Hasil Belajar Ilmu Gizi
Olahraga Pada Mahasiswa Ilmu Keolahragaan, Volume 3, No. 1, November 2014,
halaman : 98-111

Virza Rahmi, Sudewi Yogha dan Yulia Rahmawati
Manfaat Hasil Belajar “Dekorasi Patiseri” Pada Minat Mahasiswa Membuka Usaha ,
Volume 3, No. 1, November 2014, halaman : 106-112