

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 Zella Andrianti¹, Elly Lasmanawati², dan Ai Nurhayati²

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pemahaman peserta didik pada kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental yang diharapkan dapat memberikan gambaran hasil belajar kompetensi tersebut. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pemahaman peserta didik meliputi tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian dalam pembuatan produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif. Populasi 70 peserta didik kelas XI, jumlah sampel penelitian sebanyak 35 dengan teknik *simple random sampling*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” dalam tahap persiapan pada kriteria cukup (48) tahap pengolahan pada kriteria cukup (49), dan tahap penyajian pada kriteria cukup (58). 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. Saran ditujukan kepada peserta didik agar menambah pengetahuan yang telah didapat dengan membaca buku maupun dari sumber lain seperti internet dan kepada guru agar lebih memotivasi proses pembelajaran dan menambahkan materi pembelajaran.

Kata Kunci : *Pemahaman, “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)”, Praktik, Pengolahan Makanan Kontinental*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu lembaga pendidikan yang bertanggung jawab untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas memiliki kemampuan, keterampilan dan keahlian dalam bidang tertentu. Salah satu SMK adalah SMK Pariwisata yang menjadikan lulusannya bekerja di industri, perhotelan, *bakery* dan usaha bidang boga lainnya.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 1 Pacet merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang berada di Kabupaten Cianjur dan merupakan salah satu

SMK kelompok Pariwisata. SMK kelompok Pariwisata diupayakan pemerintah untuk mempersiapkan tenaga yang berkualitas dalam bidang kepariwisataan. SMKN 1 Pacet memiliki 6 jurusan yaitu Agribisnis Tanaman Pangan dan Holtikultura (ATPH), Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian (TPHT), Teknik Komputer Jaringan (TKJ), Akomodasi Perhotelan (AP), Usaha Perjalanan Pariwisata (UPW), dan Jasa Boga (JB).

Salah satu kompetensi dasar keahlian Jasa Boga adalah “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)”.

¹ Andjani Zella Andrianti Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

² Elly Lasmanawati dan Ai Nurhayati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Kompetensi dasar tersebut terdapat dalam suatu mata pelajaran yaitu Pengolahan Makanan Kontinental. Sub kompetensi pada kompetensi dasar “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” berdasarkan kurikulum 2004 Program Keahlian Jasa Boga terdiri dari: 1) Menyiapkan, Mengolah dan Menata Hidangan Penutup (*Dessert*), 2) Menghias dan Menentukan Porsi Hidangan Penutup (*Dessert*), 3) Menyiapkan Saus Hidangan Penutup (*Dessert*), 4) Menyiapkan Peralatan Pengolahan Hidangan Penutup (*Dessert*), dan 5) Menyajikan Hidangan Penutup (*Dessert*). Kegiatan pembelajaran pada mata pelajaran ini diberikan secara teori dan praktik. Setelah mempelajari mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental secara teori, diharapkan siswa memiliki kesiapan dari segi pengetahuan dan keterampilan pada saat praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Prinsip pembelajaran yang berbasis Kompetensi adalah bagaimana kemampuan sebagai hasil belajar dapat diukur sesuai dengan standar yang ditetapkan sekolah. Kompetensi yang dipelajari peserta didik harus mampu menunjukkan hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental meliputi perencanaan, persiapan, pengolahan, penyajian serta evaluasi dalam membuat *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*. Berdasarkan hasil wawancara dengan guru mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental bahwa pada saat praktik siswa masih kurang memahami teori yang sudah dipelajari sebelumnya,

terutama pada tahap persiapan alat dan bahan serta pengolahan produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*. Hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” dengan demikian harus bisa ditunjukkan oleh peserta didik dalam bentuk bagaimana mereka mampu menunjukkan karyanya dalam membuat produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* ketika peserta didik melaksanakannya dalam kegiatan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Atas dasar itu, penulis yang akan menjadi seorang tenaga pendidik di SMK dan sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Konsentrasi Patiseri yang telah menempuh mata kuliah Makanan Kontinental dan Dasar Patiseri tertarik untuk melakukan penelitian tentang bagaimana pemahaman konsep “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental meliputi persiapan, pengolahan, dan penyajian. Hal ini diharapkan dapat memberikan gambaran bagaimana hasil belajar kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai :

- a. Pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada persiapan mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*

- sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
- b. Pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
 - c. Pemahaman konsep belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” pada penyajian *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

KAJIAN PUSTAKA

Pengertian belajar menurut Winkel (2009:15) bahwa, “Belajar menghasilkan suatu perubahan siswa, perubahan itu dapat berupa pengetahuan, sikap, dan keterampilan”. Pendapat tersebut didukung oleh Pengertian lain tentang belajar, W.S. Winkel (2005: 59) mengemukakan pendapatnya yaitu:

“Belajar merupakan suatu aktifitas mental atau psikis yang berlangsung dalam interaksi aktif dengan lingkungan, yang menghasilkan sejumlah perubahan dalam pengetahuan, pemahaman, keterampilan, nilai dan sikap”. Siahaan (2005: 2) berpendapat bahwa “belajar adalah suatu bentuk pertumbuhan atau perubahan dalam diri seseorang yang dinyatakan dalam cara-cara bertingkah laku yang baru berkat pengalaman dan latihan”.

Belajar menurut para ahli tersebut adalah suatu proses usaha perubahan tingkah laku yang melibatkan jiwa dan

raga sehingga menghasilkan perubahan dalam pengetahuan, pemahaman, keterampilan, nilai dan sikap yang dilakukan oleh seorang individu melalui latihan atau pengalaman dalam interaksinya dengan lingkungan yang selanjutnya dinamakan hasil belajar.

Program pembelajaran kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” yang diberikan kepada peserta didik kelas XI SMK Pariwisata yang memilih Program Keahlian Jasa Boga termasuk ke dalam Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. Deskripsi materi kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” berdasarkan kurikulum 2004 Program Keahlian Jasa Boga (2004: 55-57) mencakup:

- a. Menyiapkan, mengolah, menata hidangan penutup (*dessert*)
- b. Menghias dan menentukan porsi hidangan penutup (*dessert*)
- c. Menyiapkan saus makanan penutup (*dessert*)
- d. Menyiapkan peralatan pengolahan hidangan penutup (*dessert*)
- e. Menyajikan hidangan penutup (*dessert*)

Kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” memiliki tujuan agar peserta didik memiliki keahlian atau kompetensi pada mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dan menjadi bekal bagi peserta didik sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Materi Pembelajaran Pengertian Hidangan Penutup (*Dessert*)

Hidangan Penutup (*dessert*) pada dasarnya merupakan hidangan yang disajikan pada makan malam (*dinner*), tetapi seiring perkembangan dunia kuliner, hidangan penutup (*dessert*) menjadi bagian yang tak terpisahkan dari *courses* menu pada saat *breakfast*, *lunch* maupun *dinner*. Menurut Ekawatiningsih (2008: 317), “hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, ada yang berasa asin atau kombinasinya”.

Dessert mempunyai beberapa fungsi diantaranya:

1. Menetralkan hidangan atau sebagai hidangan penyeimbang setelah hidangan utama yang berat
2. Sebagai makanan sedap-sedapan (menu Indonesia)
3. Menyegarkan mulut (Ekawatiningsih, 2008)

Materi Pembelajaran Macam-macam Hidangan Penutup (*Dessert*)

Secara garis besar hidangan penutup (*dessert*) menurut Ekawatiningsih (2008: 317) dapat dikategorikan menjadi 2, yaitu hidangan penutup dingin (*cold dessert*) dan penutup panas (*hot dessert*). Penggolongan ini berdasarkan pada perbedaan suhu, baik pada proses pengolahan maupun suhu penyajiannya.

- 1) Hidangan Penutup Dingin (*Cold dessert*)

Cold dessert adalah *dessert* yang disajikan pada suhu dingin, walaupun disajikan pada suhu dingin tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya melalui proses pemasakan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan ke dalam lemari pendingin. Penyajian *dessert* dalam suhu dingin harus benar benar disajikan pada suhu dingin tak terkecuali alat hidangnya. Beberapa jenis hidangan penutup dingin (*cold dessert*) antara lain *ice cream*, *pudding*, *mousses*, *fruit pie* dan *cake*.

- 2) Hidangan Penutup Panas (*Hot dessert*)

Hot dessert adalah *dessert* yang disajikan pada temperatur panas atau hangat. Sesuai dengan namanya *hot dessert* maka proses akhirnya harus dipanaskan terlebih dahulu. Penyajian *hot dessert* harus benar-benar panas atau hangat termasuk alat hidang yang dipergunakan harus dipanaskan dahulu. Beberapa jenis hidangan penutup panas (*hot dessert*) antara lain *banana flambé*, *soufflé*, *apple pie* dan *bread pudding*.

Materi Pembelajaran Klasifikasi Hidangan Penutup (*Dessert*)

Hidangan penutup (*dessert*) dalam perkembangannya juga dipengaruhi oleh perkembangan zaman yang merubah pola hidup masyarakat menjadi masyarakat modern dan glamor. Kondisi seperti ini menantang para juru masak untuk menemukan, menciptakan dan membuat *dessert* yang variatif, kreatif, menarik dan lezat. Untuk dapat menciptakan inovasi baru seorang juru masak harus menguasai ilmu tentang bahan dasar, teknik pengolahan, dan jenis-jenis hidangan yang dapat disajikan sebagai *dessert*. Berikut

beberapa jenis hidangan yang dapat sebagai hidangan yang dapat disajikan untuk *dessert*.

1) *Bread Pudding*

Bread Pudding adalah pudding yang disajikan dalam keadaan panas atau hangat dan diolah dengan teknik *baking* atau lebih tepatnya adalah *au bain marie* dengan bantuan oven. Karakteristik *bread pudding* yaitu:

- a) Diolah dengan teknik *baking* dan dihidangkan dalam keadaan panas.
- b) Ketika disantap terasa hangat dan teksturnya lembut dan padat.
- c) Pada umumnya *bread pudding* memiliki rasa yang manis.
- d) Dihidangkan dengan saus yang terbuat dari buah-buahan.

2) *Choux Paste*

Choux paste adalah adalah jenis *pastry* dari adonan *liquid* yang dibentuk dengan bantuan spuit dan dipanggang pada suhu tinggi sehingga dapat mengembang secara maksimal. *Choux Paste* dihidangkan dengan diberi *filling* terlebih dahulu yaitu *vla (pastry cream)*, atau *butter cream* dengan penambahan rasa atau buah-buahan. Menurut U.S Wheat Associates (2011: 188) "*choux paste* terbagi menjadi dua bentuk yaitu bentuk bulat seperti kol yang dinamakan *cream puff* dan bentuk lonjong yang dinamakan *éclair*", namun karena proses pembuatan yang mudah kini *choux paste* dapat di bentuk seperti *basket*, *swan* dan hiasan pada *cake*. Kriteria hasil *choux paste* yang baik yaitu *choux paste* ringan, bervolume besar dan berpori-pori besar.

3) *Mousse*

Mousse merupakan *dessert* yang mempunyai tekstur yang lembut, halus seperti busa yang terbuat dari putih telur, *whipped cream*, dan pengaroma

seperti coklat blok, puree buah, dan ditambah dengan gelatine agar teksturnya lebih padat. *Mousse* menurut Kartohadiprodjo (2006: 14) adalah "*dessert* yang lembut, merupakan campuran putih telur kocok dan krim dan tambahan gelatin sangat penting untuk membuat kenyal". Karakteristik *mousse* yang baik menurut adalah sebagai berikut:

- a) Memiliki tekstur yang lembut dan ringan karena adanya penambahan *whipped cream* dan pengocokan putih telur.
- b) Memiliki warna yang ringan, tidak terlalu pekat karena dalam pembuatannya, *mousse* diberikan penambahan susu atau *cream*.
- c) *Mousse* memiliki konsistensi yang padat tetapi ringan karena dalam proses pembuatannya menggunakan gelatin sebagai pengokoh.
- d) *Mousse* memiliki rasa yang manis karena salah satu bahan utamanya adalah gula. Gula yang digunakan adalah gula kastor.
- e) *Mousse* dihidangkan dalam keadaan dingin.

Materi Pembelajaran Saus *Dessert*

Sauce ternyata tidak hanya digunakan sebagai pendamping *appetizer* dan *main course*, tetapi *dessert* juga dapat menggunakan *sauce* sebagai pelengkap. *Sauce* yang digunakan dalam *dessert* mempunyai rasa manis dan menggunakan bahan pengental dari pure buah, tepung maizena atau tepung pati yang lainnya. Fungsi *sauce* dalam hidangan *dessert* adalah sebagai penambah citarasa dan sebagai penghias makanan (*garnish*). *Sauce dessert* dapat digolongkan menjadi 4 yaitu :

1. *Custard Sauce*
2. *Melba Sauce*
3. *Fruit Puree*
4. *Syrup*

Materi Pembelajaran Penyajian dan Garnish Hidangan Penutup (*Dessert*)

Garnish merupakan hiasan pada suatu hidangan. Hiasan untuk hidangan ini bertujuan untuk mempercantik tampilan hidangan. Pemilihan warna pada bahan *garnish* harus lebih kontras warnanya dibandingkan warna hidangannya agar warna bahan *garnish* tidak tersamar dengan warna hidangan utama yang akan dihias sehingga hidangan yang disajikan tetap menarik.

Dessert dapat disajikan dengan 2 cara, yaitu:

- 1) *Simple Presentation* (penyajian *dessert* dengan cara sederhana)

Penyajian *dessert* dengan cara sederhana ini maksudnya *dessert* yang dihidangkan dalam satu porsi dan dapat ditambahkan *garnish* atau saus. Cara yang digunakan untuk menghidangkan *dessert* dengan cara sederhana ini adalah:

- a) *Dessert* dihidangkan per porsi tanpa menambah bahan tambahan lain. Contohnya dalam menghidangkan *pie* dan *cake*.
- b) *Dessert* yang dihidangkan bersama *garnish* atau hiasan. *Dessert* yang disajikan dengan menggunakan *garnish* akan terlihat lebih menarik.
- c) *Dessert* yang disajikan dengan menambah saus.
- d) *Dessert* yang disajikan dengan *garnish* dan saus, adalah *dessert* yang dihidangkan dengan mengkombinasikan saus dan *garnish* secara bersama dalam satu piring.



Gambar 2.16 *Simple Presentation*

Sumber: <http://frontroweats.com>, 2014

- 2) *Complex Presentation* (penyajian *dessert* dengan cara bervariasi)

Dessert juga dapat disajikan dengan cara lain yang bervariasi maksudnya adalah *dessert* yang dihidangkan dalam satu piring terdiri dari dua hidangan juga menggunakan berbagai *garnish* dan saus. Contoh penyajian *dessert* dengan cara variasi adalah *crepe* dihidangkan bersama *ice cream* dan buah-buahan sebagai *garnish*, dalam penyajian *dessert* cara bervariasi ini ada beberapa hal yang harus diperhatikan, diantaranya:

- a) Ukuran untuk kue-kue dan *dessert* yang lain berukuran kecil sehingga porsi *dessert* ini akan tetap seimbang dan akan terlihat lebih menarik.
- b) Macam-macam *dessert* yang akan disajikan hendaknya selaras atau harmonis satu sama lainnya.
- c) Untuk menghindari kesan yang ramai, *dessert* ini dapat juga disajikan dalam *dinner plate*.
- d) Piring yang dipergunakan untuk menghidangkan *dessert* ini hendaknya menggunakan piring dengan motif yang sederhana dan tidak terlalu ramai.



Gambar 2.17 *Complex Presentation*

Sumber: <http://instantshift.com>, 2012

Materi Pembelajaran Porsi Hidangan Penutup (*Dessert*)

Porsi *dessert* dalam satu set giliran hidangan atau menu yang sesuai dengan standar internasional adalah sekitar 100-120 gr/porsi.

METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode deskriptif. Penggunaan metode deskriptif bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang ada pada masa sekarang dan sedang berlangsung serta berpusat pada masalah yang aktual. Metode yang digunakan tersebut sesuai dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (2004 :64) bahwa, "Penelitian deskriptif mengambil masalah atau memusatkan perhatian kepada masalah-masalah aktual sebagaimana adanya pada saat penelitian dilaksanakan".

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa program keahlian Jasa Boga kelas XI di SMKN 1 Pacet dengan jumlah populasi 70 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Simple Random Sampling* menurut Sugiyono (2013:120) yaitu "pengambilan anggota sampel dari populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi tersebut", sehingga pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah 50% dari jumlah populasinya yaitu 35 orang. Teknik pengumpulan data menggunakan tes.

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan cara tabulasi kemudian teknik pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan rumus persentase. Data kemudian ditafsirkan

dan dikonversikan ke dalam skala 100 menggunakan rumus T yang mengacu pada PAP dan dikategorikan.

HASIL PENELITIAN

Dalam penelitian ini, hasil belajar "Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)" penulis membatasi hanya terkait tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

1. Pemahaman Hasil Belajar "Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)" sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

Tahap persiapan merupakan langkah awal yang harus dilakukan sebelum melakukan praktik. Persiapan dalam praktik pembuatan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi pemilihan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, pemilihan peralatan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, penimbangan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* dengan tepat sesuai dengan resep yang diberikan, dan pemotongan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*.

Hasil penelitian tentang pemahaman hasil belajar "Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan

Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap persiapan berada pada kriteria cukup dengan nilai rata-rata 48. Hal ini mengandung makna bahwa pada umumnya hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental, sebagian peserta didik memiliki pemahaman yang cukup sehingga peserta didik memiliki pemahaman mengenai pemilihan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, pemilihan peralatan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, penimbangan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* dengan tepat sesuai dengan resep yang diberikan, dan pemotongan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Winkel (2009:15) mengungkapkan bahwa, “Belajar menghasilkan suatu perubahan siswa, perubahan itu dapat berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan”. Berdasarkan pendapat ahli tersebut dapat disimpulkan bahwa perubahan siswa baik berupa pengetahuan, sikap dan keterampilan diperoleh setelah siswa mengalami pengalaman belajar.

2. Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik

Pengolahan Makanan Kontinental Dalam Tahap Pengolahan

Tahap pengolahan merupakan langkah yang dilakukan dalam melakukan apa yang direncanakan sebelumnya. Tahap pengolahan dalam praktik pembuatan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi teknik pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* serta penentuansuhu dan waktu pada saat pemanggangan dan pendinginan yang digunakan dalam pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*.

Hasil penelitian tentang pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap pengolahan berada pada kriteria cukup dengan nilai rata-rata 49. Hal ini mengandung makna bahwa hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental, sebagian peserta didik memiliki pemahaman yang cukup sehingga peserta didik memiliki pemahaman mengenai teknik pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* serta penentuan suhu dan waktu pada saat pemanggangan dan pendinginan yang digunakan dalam pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental. Pemahaman yang didapatkan oleh peserta didik akan mempengaruhi kesiapan peserta didik dalam melaksanakan suatu tugas ataupun praktikum.

3. Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Dalam Tahap Penyajian

Tahap penyajian merupakan kegiatan akhir yang dilakukan dalam kegiatan praktik. Tahap penyajian dalam praktik pembuatan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi penyajian hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, porsi hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, *garnish* hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* serta karakteristik dari hasil hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*.

Hasil penelitian tentang pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap pengolahan berada pada kriteria baik dengan nilai rata-rata 58. Hal ini mengandung makna bahwa pada umumnya menyatakan hasil “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental, sebagian peserta didik memiliki pemahaman yang baik sehingga peserta didik memiliki pemahaman mengenai penyajian hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, porsi hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, *garnish* hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* serta karakteristik dari hasil hidangan *bread pudding*, *choux*

paste dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

4. Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental secara keseluruhan yang terdiri dari tiga tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian berada pada kriteria cukup dengan nilai rata-rata 52. Berdasarkan nilai tersebut dapat ditafsirkan bahwa secara keseluruhan, pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental berada pada kriteria cukup.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang penulis uraikan merupakan susunan yang berdasarkan dari rangkuman dan pembahasan penelitian mengenai pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap penyajian, yaitu :

1. Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap persiapan sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang persiapan pengolahan produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi pemilihan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, pemilihan peralatan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, penimbangan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* dengan tepat sesuai dengan resep yang diberikan, dan pemotongan bahan yang akan digunakan untuk mengolah *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
2. Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap pengolahan sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang pengolahan produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi teknik pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* serta penentuan suhu dan waktu pada saat pemanggangan dan pendinginan yang digunakan dalam pengolahan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
3. Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental dalam tahap penyajian sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang penyajian produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* meliputi penyajian hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, porsi hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse*, garnish hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* serta karakteristik dari hasil hidangan *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.
1. Pemahaman hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” sebagai kesiapan praktik Pengolahan Makanan Kontinental secara keseluruhan sebagian besar berada pada kriteria cukup. Hal ini menunjukkan bahwa peserta didik cukup memiliki pemahaman pada materi tentang persiapan, pengolahan dan penyajian produk *bread pudding*, *choux paste* dan *mousse* sebagai kesiapan untuk

melaksanakan praktik Pengolahan Makanan Kontinental.

Saran

Saran disusun berdasarkan kesimpulan penelitian. Penulis mencoba mengajukan saran yang ditujukan kepada berbagai pihak, diantaranya :

1. Peserta didik program keahlian Jasa Boga SMKN 1 Pacet melalui guru:
 - a. Lebih meningkatkan pengetahuan yang telah didapat dengan membaca buku maupun dari sumber lain seperti internet yang berhubungan dengan kompetensi dasar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” terutama buku-buku yang membahas tentang persiapan pengolahan hidangan penutup dan teknik pengolahan hidangan penutup sehingga peserta didik memiliki pemahaman yang baik terkait pemilihan bahan makanan, teknik pengolahan bahan makanan serta teknik penyajian makanan.
 - b. Lebih meningkatkan keterampilan yang telah dimiliki dengan cara memperbanyak latihan sehingga peserta didik sudah terampil saat melaksanakan praktik.
2. Guru yang mengajar mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” termasuk ke dalam kriteria yang cukup, sehingga diharapkan guru dapat lebih memotivasi proses

pembelajaran dan menambahkan materi pembelajaran agar pemahaman dan pengetahuan peserta didik bertambah dan memiliki keterampilan pada saat praktik.

DAFTAR PUSTAKA

- Depdiknas. (2004). *Kurikulum 2004 Standar Kompetensi Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental SMK*. Jakarta: Pusat Kurikulum, Balitbang Depdiknas
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Kartohadiprodjo, A. (2006). *25 Dessert Populer*. Jakarta: Esensi
- Siahaan, P. 2005. *Proses Belajar Mengajar*, Medan: Unimed
- Sudjana, N. (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Rhineka Cipta
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- U.S Wheat Associated. (2011). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Winkel, W.S. (2009). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta: Media Abadi.