

MANFAAT HASIL BELAJAR “SAMBAL PADA MASAKAN INDONESIA” PADA KESIAPAN *COOK HELPER* PESERTA DIDIK SMKN 9 BANDUNG

Hana Nuri Putri, Elly Lasmanawati dan Tati Setiawati

Hana Nuri Putri, Spd¹ Departement Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknik dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia

ABSTRAK

Abstrak: Kajian masalah dalam penelitian yang penulis lakukan mengenai Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* Peserta Didik SMKN 9 Bandung pada peserta didik kelas X Program Keahlian Jasa Boga. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* berdasarkan tahap persiapan, tahap persiapan pengolahan, dan tahap persiapan penyajian. Metode yang digunakan yaitu metode deskriptif kuantitatif. Teknik sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *random sampling* yang menunjukkan sampel berjumlah 51 orang. Teknik pengumpulan data menggunakan instrument berupa angket. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada tahap persiapan responden cukup bermanfaat untuk menjadi seorang *Cook Helper*. Berdasarkan tahap persiapan pengolahan menunjukkan bahwa responden cukup bermanfaat untuk menjadi seorang *Cook Helper*. Berdasarkan tahap persiapan penyajian menunjukkan bahwa responden cukup bermanfaat untuk menjadi seorang *Cook Helper*. Rekomendasi diajukan kepada peserta didik agar dapat mengembangkan dan meningkatkan pengetahuan dalam sambal Indonesia dengan membaca artikel dan sumber lainnya di internet, buku resep dan juga majalah sebagai kesiapan menjadi seorang *Cook Helper*.

Kata kunci : *Manfaat, Hasil Belajar, Membuat Sambal Indonesia, Cook Helper*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Pendidikan adalah suatu upaya manusia dalam mengembangkan diri untuk menjadi sosok pribadi yang cerdas, mandiri, dan mulia yang dapat membantu membangun bangsa dan Negara. Pendidikan juga merupakan faktor utama dalam pembentukan karakter, pribadi dan keahlian seseorang Pendidikan dapat ditempuh melalui beberapa jalur yaitu pendidikan formal, pendidikan informal, dan pendidikan non formal. Adapun pendidikan formal yaitu sekolah menengah kejuruan (SMK).

2) Elly Lasmanawati dan Tati Setiawati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI
Menurut Undang – Undang Negara Republik Indonesia No.20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional pasal 18 dijelaskan bahwa : “Pendidikan Kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja pada bidang tertentu”.
Jasa

Boga merupakan Kopetensi Keahlian yang mendidik peserta didik dalam bidang makanan dan minuman pada produk jasa. Peserta didik lulusan dalam Kompetensi Keahlian Jasa Boga di SMKN 9 Bandung dituntut untuk memiliki kemampuan sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) agar dapat bersaing di dalam dunia kerja.

1) Hana Nuri Putri, Alumni Prodi Pendidikan Tata bOga Departemen PKK FPTK UPI

Kompetensi Keahlian Jasa Boga di dalam SMKN 9 Bandung menghasilkan tenaga terampil dalam bidang *Food and Beverage Service, Food and Beverage Product, Gizi, dan Wirausaha*. Terdapat kompetensi produktif yang dipelajari di Kompetensi Keahlian Jasa Boga salah satunya adalah Boga Dasar. Di dalam Kompetensi Keahlian Boga Dasar terdapat Materi Pokok salah satunya yaitu Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia yang bertujuan mampu Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia. Boga Dasar dipelajari pada kelas X semester genap berupa teori dan praktik. Kompetensi produktif merupakan program mata pelajaran yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi standar atau kemampuan produktif yang sesuai dengan permintaan dan tuntutan dunia kerja.

Peserta didik lulusan SMK pada kompetensi keahlian Jasa Boga dapat memiliki pekerjaan salah satunya sebagai *Cook Helper*. *Cook Helper* merupakan jabatan organisasi sebuah dapur.

Peserta didik telah diberikan Materi Pokok Sambal Pada Masakan Indonesia dimana pembelajaran tersebut akan memberikan wawasan kepada peserta didik untuk mengetahui bagaimana persiapan untuk membuat sambal Indonesia pada tahap persiapan, persiapan pengolahan dalam pembuatan sambal Indonesia, dan persiapan penyajian dalam pembuatan sambal Indonesia. Wawasan tersebut akan menjadi bekal kesiapan peserta didik dalam dunia pekerjaan menjadi seorang *Cook Helper*.

Penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga telah memiliki data hasil nilai peserta didik kelas X Jasa Boga bahwa 20%

dari 104 peserta didik kurang menguasai dalam menerima teori Materi Pokok Sambal Pada Masakan Indonesia dan 6% dari 104 peserta didik kurang mampu dalam mempraktikkan pembuatan Sambal Pada Masakan Indonesia. Penulis tertarik untuk mencari lebih dalam informasi yang berkaitan dengan gambaran manfaat hasil belajar "Membuat Sambal Pada

Masakan Indonesia" Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Peserta Didik SMKN 9 Bandung.

Rumusan Masalah

Terdapat rumusan masalah dalam penulisan ini yaitu "Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Peserta Didik SMKN 9 Bandung.

Permasalahan yang sangat luas maka penulis membatasi permasalahan penelitian yang dibatasi pada Materi Pokok mata pelajaran Boga Dasar yaitu Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yang hendak dicapai adalah :

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran yang berkaitan dengan Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang hendak dicapai sebagai gambaran yang spesifik tentang Bagaimana Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mendapat gambaran Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan yang meliputi fungsi sambal pada suatu hidangan, persiapan alat, persiapan bahan dasar pembuatan sambal Indonesia, persiapan bahan tambahan pembuatan sambal Indonesia, cara pemilihan bahan, cara penyimpanan sambal Indonesia.
- b. Untuk mendapat gambaran Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan pengolahan yang meliputi tahapan dan teknik potongan bahan dalam persiapan pengolahan sambal, tahapan dan teknik penggunaan alat dalam persiapan pengolahan sambal, tahapan dan teknik persiapan pengolahan sambal, tahapan proses persiapan pengolahan sambal.
- c. Untuk memperoleh gambaran Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Indonesia Sebagai Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan penyajian mengenai sambal pada masakan Indonesia berkaitan dengan fungsi alat persiapan penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, keterampilan dalam persiapan penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, penataan garnish pada sambal.

ISI

Kajian Pustaka

Belajar merupakan suatu proses perubahan tingkah laku bersifat menetap akibat dari sebuah interaksi individu dengan lingkungannya. Menurut Gagne (1999:22) “Belajar

merupakan suatu proses untuk memperoleh motivasi dalam pengetahuan, keterampilan, kebiasaan dan tingkah laku”. Menurut Winkel (2004:59) Proses perubahan tingkah laku dalam memperoleh motivasi pengetahuan didalam semua aktivitas di lingkungannya yang menghasilkan perubahan dan pengelolaan pengalaman. Pada peserta didik SMKN 9 Bandung akan mengalami perubahan tingkah laku setelah memperoleh pengetahuan dari hasil mempelajari Materi Pokok “Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia”. Pengalaman belajar tersebut akan memberikan pengetahuan pemahaman yang berkaitan dengan *Cook Helper* mulai dari pengetahuan alat-alat yang digunakan untuk membuat sambal, persiapan pembuatan sambal, tehnik pembuatan macam-macam sambal, langkah-langkah pembuatan macam-macam sambal, kiat-kiat membuat macam-macam sambal. Pengalaman pembelajaran tersebut dapat dijadikan bekal oleh peserta didik untuk terjun ke dunia industri.

Menurut Hamalik (2003:155) “Hasil belajar adalah sebagai terjadinya perubahan tingkah laku pada diri seseorang yang dapat diamati dan diukur bentuk pengetahuan, sikap dan keterampilan”. Manfaat hasil belajar dapat memberikan pengembangan dari kemampuan yang dimiliki oleh peserta didik, Hasil belajar diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peserta didik untuk memiliki kesiapan kerja, khususnya dalam bidang *Cook Helper* dalam membuat Sambal Pada Masakan Indonesia untuk memenuhi kebutuhan pasar industri yang mencari tenaga kerja yang dapat mengimbangi perkembangan teknologi.

Hasil belajar seorang individu berasal dari 2 faktor yaitu faktor

internal dan faktor eksternal, dimana kedua faktor tersebut saling berkaitan. Sesuai dengan yang dikemukakan oleh Slameto (2010:54) yaitu: Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar digolongkan menjadi dua golongan, yaitu faktor intern dan faktor ekstern. Faktor intern adalah faktor yang ada dalam diri individu yang sedang belajar, sedangkan faktor ekstern adalah faktor yang ada diluar individu.

Berdasarkan yang tertulis didalam silabus Kopetensi Keahlian Jasa Boga kelas X SMKN 9 Bandung pada Materi Pokok Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia termasuk dalam Mata Pelajaran Boga Dasar. Sistem pembelajaran yang diberikan dalam Materi Pokok Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia diberikan dalam bentuk teori dan praktik

Kesiapan merupakan hal yang dibutuhkan seseorang untuk dapat memulai pekerjaan, dengan adanya kesiapan seseorang dapat menjalankan pekerjaannya dengan baik. Kesiapan untuk menjadi *Cook Helper* mencakup kesiapan dalam ranah kognitif, afektif, dan psikomotor setelah mengikuti pembelajaran, membuat sambal pada masakan Indonesia sehingga menjadi bekal peserta didik untuk menjadi seorang *Cook Helper*.

Cook Helper menurut Sihite (2000:30) adalah karyawan yang belum pernah bekerja di dapur dan mereka ditugaskan untuk bekerja berpindah-pindah dari satu seksi yang lain dalam waktu tertentu agar karyawan pemula ini dapat mengenal dan menghayati pekerjaan di masing-masing seksi sebelum mereka ditentukan bertugas disuatu seksi sesuai dengan kemampuannya.

Uraian tugas seorang cook helper yang tercantum dalam SKKNI mengenai Manfaat Hasil Belajar Membuat Sambal Pada Masakan

Indonesia adalah kompetensi menyiapkan dan membuat sambal Indonesia. Unit Kompetensi Menyiapkan Dan Membuat Aneka Sambal Masakan Indonesia yang berkaitan dengan pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh seorang *Cook Helper*.

Terdapat tugas *Cook Helper* yang dikemukakan oleh Bartono (2005:68-69) yaitu:

1. Datang tepat waktu dan mengisi absensi.
2. Menerima penugasan untuk hari ini.
3. Mengambil barang-barang dan bahan dari *store*.
4. Menyiangi bahan-bahan mentah dan mengaturnya.
5. Membersihkan area *section* dan meja kerja *kitchen*.
6. Membuang kotoran sisa-sisa penyiaangan ke tong sampah.
7. Menata dan mencuci *refrigerator*.
8. Membantu pekerjaan sehari-hari *Cook*, di mana perlu.
9. Membantu pembersihan alat-alat masak.

Berdasarkan uraian diatas, dapat disimpulkan bahwa tugas dan tanggung jawab seorang *Cook Helper* adalah membantu tugas *Cook* didalam sebuah *kitchen*.

Metode

Metode yang digunakan penulis dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Metode deskriptif dalam penelitian ini ditujukan untuk menggambarkan Manfaat Hasil Belajar Pada Materi Sambal Indonesia SMKN 9 Bandung Sebagai Kesiapan Menjadi *Cook Helper*.

Teknik pengambilan sample yang digunakan penulis dalam

penelitian ini adalah teknik *random sampling* (teknik acak sederhana) dengan memberikan instrument kepada populasi berupa angket. Populasi dalam penelitian ini adalah peserta didik yang pada tahun 2014/2015 menduduki kelas X pada Kopetensi Keahlian Jasa Boga SMKN 9 Bandung dengan jumlah populasi 107 peserta didik.

Teknik sampel yang akan digunakan dalam pengambilan data adalah teknik *simple random sampling*, Jumlah sampel pada penelitian ini mengacu pada pendapat Masyuri dan Zainuddin bahwa anggota populasi mempunyai kesempatan yang sama untuk menjadi anggota sampel. Penentuan sampel dapat ditentukan dengan menggunakan rumus Taro Yame dalam Riduwan (2012:65) yaitu:

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1}$$

Keterangan:

n= jumlah sampel

N= jumlah populasi

d²= presisi yang ditetapkan

Sudah diketahui bahwa jumlah populasi (N) adalah 107, presisi tingkat kesalahan (d) yang ditetapkan yaitu 10%. Maka sampel yang akan ditarik adalah sebagai berikut:

Sesuai dengan perhitunga, maka sample yang akan ditarik menjadi populasi adalah 51 siswa. Kemudian menghitung sampel populasi berstrata dengan menggunakan rumus dari Sugiyono dan Riduwan (2012:66), yaitu:

$$n_i = \frac{N_i}{N} \cdot n$$

Keterangan:

n_i = jumlah sampel menurut stratum

n = jumlah sampel keseluruhan

N_i = jumlah populasi menurut stratum

Diketahui jumlah sampel (n) yaitu 51 peserta didik dari total populasi (N) 107 peserta didik. Maka perhitungan sampel berstrata sebagai berikut:

$$n_i = \frac{N_i}{N} \cdot n$$

$$\text{Kelas X JB1} = 35 \text{ peserta didik} : 107 \times 51 = 17 \text{ peserta didik}$$

$$\text{Kelas X JB2} = 36 \text{ peserta didik} : 107 \times 51 = 17 \text{ peserta didik}$$

$$\text{Kelas X JB3} = 36 \text{ peserta didik} : 107 \times 51 = 17 \text{ peserta didik}$$

Telah terlihat jumlah sampel yang akan diambil dari setiap kelas, selanjutnya melakukan penyebaran instrument yang berupa angket kepada masing-masing peserta didik berdasarkan daftar hadir yang telah dilakukan pengocokan terlebih dahulu.

Analisa data

Pengolahan data pada penelitian ini menggunakan presentase. Presentase digunakan untuk memfrekuensikan jawaban dalam angket yang dihitung dalam bentuk presentasi. Hal ini dilakukan karena jumlah jawaban pada setiap responden berbeda-beda. Penentuan presentase data yang digunakan menurut Sudjana (2004:129) adalah sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Penafsiran data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap jawaban dari pertanyaan yang diajukan. Kriteria penafsiran data dalam penelitian ini berpedoman pada yang dikemukakan oleh Ali (2002:184) yaitu:

100% = Seluruhnya

76%- 99% = Sebagian besar

51% - 75%	=	Lebih	dari
setengahnya			
50%	=	Setengahnya	
26% - 49%	=	Kurang	dari
		setengahnya	
1% - 25%	=	Sebagian kecil	

Batasan yang telah dikemukakan menurut Ali, dijadikan sebagai rujukan dengan bahasa penafsiran menurut penulis yaitu :

81% - 100%	=	Sangat bermanfaat
61% - 80%	=	Bermanfaat
41% - 60%	=	Cukup bermanfaat
21% - 40%	=	Kurang bermanfaat
0% - 20%	=	Sangat kurang bermanfaat

Hasil dan pembahasan

1. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan Dengan Tahap Persiapan

Tahapan persiapan merupakan tahapan awal sebelum melakukan tahapan lainnya pada sambal Indonesia. Tahap persiapan berkaitan dengan fungsi sambal pada suatu hidangan, persiapan alat, bahan, cara penyimpanan dan cara pemilihan bahan, “persiapan adalah suatu kegiatan awal yang bertujuan untuk menunjang kegiatan utama” Ekawatiningsih (2008:43). Hasil penelitian Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* berkaitan dengan tahap persiapan mempunyai rata-rata persentase 48% berada pada kriteria Cukup Bermanfaat. Hal ini dapat diartikan bahwa peserta didik merasa bahwa Materi Pokok Sambal Pada Hidangan Indonesia cukup memberikan manfaat terhadap “Membuat Sambal Indonesia”

Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan. Manfaat yang didapat oleh peserta didik akan mempengaruhi kesiapannya dalam dunia kerja menjadi seorang *Cook Helper*.

2. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan Dengan Tahap Persiapan Pengolahan

Tahapan persiapan pengolahan merupakan tahapan yang dilakukan sebelum proses pengolahan. Menurut Ekawatiningsih (2008:43) “Persiapan dalam pengolahan bahan makanan merupakan segala sesuatu yang harus disiapkan sebelum pengolahan”. Tahapan ini dilakukan agar semua yang akan digunakan dalam proses pengolahan telah tersedia dan terpasang dengan baik. Tahap persiapan pengolahan ini berkaitan dengan tahapan dan teknik potongan bahan dalam persiapan pembuatan sambal, tahapan dan teknik penggunaan alat, tahapan dan teknik persiapan pembuatan sambal. Hasil penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* berkaitan dengan tahap persiapan pengolahan mempunyai rata-rata persentase 49% berada pada kriteria Cukup Bermanfaat. Hal ini dapat diartikan bahwa peserta didik merasa cukup memberikan manfaat terhadap “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan pengolahan. Manfaat yang didapat oleh peserta didik akan mempengaruhi kesiapannya dalam dunia kerja menjadi seorang *Cook Helper*.

3. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan Dengan Tahap Persiapan Penyajian

Tahap persiapan penyajian merupakan tahap dimana dilakukan persiapan sebelum penyajian dilakukan. Menurut (Winarni: 2013) “penyajian makanan adalah menampilkan hidangan yang siap untuk dikonsumsi serta disesuaikan dengan situasi dan kondisi”. Dari pemaparan diatas dapat ditafsirkan bahwa tahap persiapan penyajian merupakan kegiatan yang akan dipersiapkan sebelum proses penyajian yaitu berkaitan dengan fungsi alat penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, keterampilan dalam penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, penataan garnish pada sambal. Hasil penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* berkaitan dengan tahap persiapan mempunyai presentase 45% berada pada kriteria Cukup Bermanfaat. Hal ini dapat diartikan bahwa peserta didik merasa cukup memberikan manfaat terhadap “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* pada tahap persiapan penyajian. Manfaat yang didapat oleh peserta didik akan mempengaruhi kesiapannya dalam dunia kerja menjadi seorang *Cook Helper*.

4. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* Berkaitan Dengan Tahap Persiapan, Tahap Persiapan Pengolahan, dan Tahap Persiapan Penyajian

Tahapan persiapan merupakan tahapan awal sebelum melakukan tahapan lainnya pada Sambal Indonesia. Berkaitan dengan yang dipaparkan menurut Drever (Slameto 2003:59) “Kesiapan adalah kesediaan untuk memberi respon atau bereaksi. Kesediaan itu timbul dari dalam diri seseorang dan juga berhubungan dengan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melaksanakan kecakapan”. Kesiapan dalam tahap persiapan berkaitan dengan fungsi sambal pada suatu hidangan, persiapan alat, bahan, cara penyimpanan dan cara pemilihan bahan. Terdapat tahap persiapan pengolahan yang meliputi tahapan dan teknik potongan bahan dalam persiapan pembuatan sambal, tahapan dan teknik penggunaan alat, tahapan dan teknik persiapan pembuatan sambal, tahapan proses persiapan pembuatan sambal. Terdapat pula tahap persiapan penyajian yang meliputi fungsi alat penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, keterampilan dalam penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, penataan garnish pada sambal. Hasil penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* berkaitan dengan tahap persiapan mempunyai presentase 48% berada pada kriteria Cukup Bermanfaat. Hal ini dapat diartikan bahwa peserta didik merasa cukup memberikan manfaat terhadap “membuat sambal indonesia” kesiapan *cook helper* pada tahap persiapan, tahap persiapan pengolahan, dan tahap persiapan penyajian. Manfaat yang didapat oleh peserta didik akan mempengaruhi kesiapannya dalam dunia kerja menjadi seorang *Cook Helper*.

PENUTUP

Simpulan

Simpulan dari hasil penelitian yang telah penulis lakukan yaitu:

1. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* meliputi tahap persiapan berkaitan dengan fungsi sambal pada suatu hidangan, persiapan alat, bahan, cara penyimpanan dan cara pemilihan bahan. pada criteria cukup bermanfaat. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik mempunyai pengetahuan membuat sambal Indonesia sebagai kesiapan menjadi seorang *Cook Helper*.
2. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* meliputi tahap persiapan pengolahan berkaitan dengan tahapan dan teknik potongan bahan dalam persiapan pembuatan sambal, tahapan dan teknik penggunaan alat, tahapan dan teknik persiapan pembuatan sambal, tahapan proses persiapan pembuatan sambal pada kriteria cukup bermanfaat. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik mempunyai pengetahuan membuat sambal Indonesia sebagai kesiapan *Cook Helper*.
3. Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Indonesia” Kesiapan *Cook Helper* meliputi tahap persiapan penyajian berkaitan dengan fungsi alat penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, keterampilan dalam penyajian sambal pada suatu hidangan Indonesia, penataan garnish pada sambal pada kriteria cukup bermanfaat. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa peserta didik mempunyai pengetahuan membuat sambal Indonesia sebagai kesiapan *Cook Helper*.

Saran

Implikasi dan rekomendasi yang penulis kemukakan ditujukan kepada:

1. Peserta Didik

Berdasarkan data yang diperoleh penulis menunjukkan hasil bahwa peserta didik SMKN 9 Bandung kelas X Kopetensi Keahlian Jasa Boga telah cukup memahami materi mengenai Sambal pada Masakan Indonesia. Penulis menyarankan perlu ditingkatkan lagi dalam menggali pengetahuan dan wawasan yang berkaitan dengan materi sambal pada masakan Indonesia dengan membaca artikel atau sumber di internet, buku resep, dan majalah tentang sambal Indonesia, untuk mempersiapkan diri dalam dunia pekerjaan menjadi *Cook Helper*.

2. Guru Mata Pelajaran Boga Dasar

Adanya penelitian ini diharapkan menjadi satu bahan evaluasi bagi guru mata pelajaran Boga Dasar khususnya dalam Materi Pokok sambal Pada Masakan Indonesia dalam hal kekayaan materi sambal Indonesia dengan cara meningkatkan media pembelajaran berupa video, gambar-gambar sambal yang membuat peserta didik lebih tertarik dan lebih mudah dalam memahami pengetahuan tentang materi sambal pada masakan Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali (2002) *Strategi Penelitian Pendidikan*, Bandung: Angkasa Bandung
- Bartono (2005) *Hotel Training Yang Efektif (Panduan On Job Training untuk Pendidikan*

- Pariwisata dan Kapal Pesiar* , Yogyakarta: Andi
- Rusmini (2013), *Boga Dasar 1*. Depok :Kemendikbud
- Djamarah, SyaifulBahri (1999). *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Dimiyati (2006). *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: Rineka Cipta
- Fauzi (2012) *Pengertian Sambal* [Online] diakses dari www.ilmu-kefarmasian.com
- Guru Mata Pelajaran Boga Dasar (2015) *Bahan Ajar Sambal*. Bandung, SMKN 9 Bandung
- GPU Boga (1999) *40 Selera Sambal Indonesia*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Hamalik (2003) *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: PT.Bumi Aksara
- KBBI (2015). *Pengertian Manfaat* [Online] diakses dari kbbi.web.id/manfaat
- Komara (2002) *Belajar dan Pembelajaran Interaktif*, Bandung: PT. Refika Aditama
- Mustdalifah (2014) IAIN walisongo [Online] diakses dari www.scribe.com
- Purwanto (2011). *Evaluasi Hasil Belajar*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Riduwan (2013). *Skala Pengukuran Variabel-variabel Penelitian*. Bandung: ALFABETA
- Rijsttafel (2011) *Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870- 1942*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sugiyono (2011). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung :Alfabeta
- Sugiyono (2003). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Pusat bahasa Depdiknas
- Sudjana (2002). *Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Sinar Baru Algesindo
- Slameto (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT.Rineka Cipta
- Slameto (2010). *Belajar dan Faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta: PT.RinekaCipta
- Sihite, Richard (2000). *Hotel Manajemen: Pengelolaan Hotel*. Surabaya:SIC
- Sudjana, N. (2010) *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*, Bandung :PT. Remaja Rosyada Karya
- Sudjono (2011) *Pengantar Evaluasi Pendidikan*, Bandung: Rajawali Pers

Usman (2006). *Pengantar Statistika*.
Jakarta :Aksara

Winarni (2013), *Persiapan
Pengolahan Makanan Seri Alur
Kerja*, Sleman. PT. Intan Sejati

Winkel, WS. (2004). *Psikologi
Pendidikan dan Evaluasi
Belajar*. Jakarta:
PT.Gramedia Pustaka

Zainuddin (2008) *Nasi dan Saambal-
sambalan*, Jakarta: Dian
Rakyat