

JURNAL PENDIDIKAN TATA BOGA

Vol. 5, No. 1, April 2016

- Pelindung : Dekan Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI
(Dr. Eng. Agus Setiawan, M. Si)
- Pembina : Ketua Departemen PKK FPTK UPI
(Dra. Sudewi Yogha, M. Si)
- Penanggung Jawab : Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga
Departemen PKK FPTK UPI
(Dr. Hj. Ai Nurhayati, M. Si)
- Mitra Bebestari : Dr. Soenar Soekopitojo, M.Si (UM)
- Ketua Penyunting : Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si.
Sekretaris Penyunting : Dr. Hj. Rita Patriasih, M.Si
Anggota Penyunting : Dr. Ade Juwaedah, M.Pd.
Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si
Dr. Yulia Rahmawati, M.Si.
Dra. Hj. Tati Setiawati, M.Pd. M.M.
- Penerbitan : Dua Kali Setahun (April dan November)
- 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

Ambar Ratih Sahra, Sri Subekti dan Rita Patriasih mengangkat tema penelitian tentang Pemahaman Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Dalam Pembuatan RPP Sebagai Hasil Belajar Perencanaan Pembelajaran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden cukup menguasai pemahaman tentang pembuatan RPP dengan rata-rata nilai 2,07 dalam skala 1-4. Rekomendasi ditujukan pada mahasiswa untuk mempelajari kembali mengenai penyusunan RPP dengan lebih konsentrasi dalam mengikuti perkuliahan Perencanaan Pembelajaran dan mempelajari sumber pustaka agar memudahkan mahasiswa selaku calon pendidik untuk menyusun RPP dengan baik.

Hurry Mega Insani, Ellis Endang Nikmawati dan Ai Mahmudatussa'adah mengangkat tema penelitian tentang Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Seni Tata Hidang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan responden berada pada kriteria cukup dengan persentase 63% berkaitan dengan nama, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian. Pengetahuan alat persiapan responden berada pada kriteria baik serta pengetahuan alat pengolahan dan alat penyajian responden berada pada kriteria cukup.

Leha Julaeha, Ai Nurhayati dan Ai Mahmudatussa'adah mengangkat tema penelitian tentang Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Populasi penelitian adalah mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang telah mempelajari Kimia Makanan sebanyak 121 mahasiswa. Sampel yang digunakan ditentukan dengan cara *simple random sampling* sebanyak 55 mahasiswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah rata - rata mahasiswa kurang menerapkan pengetahuan bahan tambahan pangan dalam pemilihan makanan jajanan sehari – hari. Rekomendasi diberikan pada mahasiswa untuk dapat lebih mengaplikasikan pengetahuan bahan tambahan pangan pada pemilihan makanan jajanan.

Marika Nisvi Setiawan, Sudewi Yogha dan Cica Yulia mengangkat tema penelitian tentang Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Kegiatan Praktik *Pastry* Kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung. Penelitian ini menggunakan metode statistik inferensial. Populasinya adalah siswa kelas XI manajemen FNB SMK Sandhy Putra Bandung. Teknik pengambilan sampel menggunakan random sampling, sehingga jumlah responden sebanyak 36 orang.. Hasil penelitian menunjukkan hasil belajar dasar termasuk dalam kriteria cukup roti dan kue kegiatan praktis termasuk dalam kriteria sangat kompeten.

Na'imah Sa'diah, Atat Siti Nurani dan Rita Patriasih mengangkat tema penelitian tentang Analisis Multimedia *Powerpoint* Pada Seminar Tugas Akhir Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2010. Populasinya adalah mahasiswa Proram Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2010 sebanyak 46 orang dengan sampel jenuh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada elemen *Background* multimedia *PowerPoint* yang dibuat oleh Responden untuk presentasi Seminar Tugas Akhir mencapai kriteria cukup, pada elemen teks ditafsirkan masuk pada kriteria sangat baik, pada elemen warna ditafsirkan berada dalam kriteria baik, elemen gambar menunjukkan kriteria cukup serta pada elemen *slide* berada dalam kriteria baik.

Nayundha Yustriana, Elly Lasmanawati dan Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang Analisis Sikap Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Pada Praktik Penyelenggaraan *Event Organizer* Bidang Boga. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai sikap mahasiswa, meliputi; sikap penerimaan (*receiving*), sikap partisipasi (*responding*), dan penilaian/penentuan sikap (*valuing*) pada praktik penyelenggaraan *EO* bidang boga. Metode penelitian menggunakan pendekatan deskriptif analitik dengan populasi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2012 sebanyak 32 orang yang dijadikan sebagai sampel total. Hasil penelitian berdasarkan analisis, menunjukkan bahwa sikap mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga pada praktik penyelenggaraan *EO* bidang boga berada pada kriteria baik. Implikasi penelitian ini ialah

penerapan hasil belajar *EO* dapat memberikan pengaruh terhadap sikap mahasiswa pada proses penyelenggaraan praktik *EO* bidang boga

Riza Anjani, Ade Juwaedah dan Tati Setiawati mengangkat tema penelitian tentang Analisis Hasil Belajar “Mengolah *Hot and Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Siswa SMK Negeri 3 Sukabumi. Populasi penelitian yaitu siswa kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Sukabumi sebanyak 82 orang. Teknik pengambilan sample dengan menggunakan sampel insidental dan diperoleh anggota sampel sebanyak 27 responden. Instrument yang digunakan berupa angket. Hasil penelitian menunjukkan analisis hasil belajar pengetahuan “Mengolah *Hot and Cold Appetizer* atau *salad*” sebagai kesiapan uji kompetensi makanan kontinental berada pada kriteria siap.

Robi Hikmat, Ade Juwaedah dan Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang Persepsi Siswa Tentang Hasil Belajar Usaha Jasa Boga Sebagai Kesiapan Wirausaha Jasa Boga di SMK Balai Perguruan Putri (BPP) Kota Bandung. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, dengan populasi sebanyak 50 siswa kelas XII jurusan jasa boga SMK Balai Perguruan Putri (BPP) kota Bandung, sampel sebanyak 40 orang siswa menggunakan pengambilan sampel teknik *sampling purposive*. Hasil penelitian menunjukkan persepsi siswa tentang hasil belajar usaha jasa boga sebagai kesiapan wirausaha jasa boga meliputi pengetahuan tentang perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi jasa boga berada pada kriteria cukup baik.

Trisna Liestianty, Sri Subekti dan Ellis Endang Nikmawati mengangkat tema penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Bandung. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan angket sebagai alat pengumpul data. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 120 orang menggunakan teknik pengambilan

data *Sample Random Sampling* dengan sample siswa kelas XII Program Keahlian Jasa yang berjumlah 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar peserta didik pada tahap persiapan 71% berada pada kriteria bermanfaat, pada tahap pengolahan 72% berada pada kriteria bermanfaat, dan pada tahap penyajian 74% berada pada kriteria bermanfaat. Data tersebut mengandung implikasi bahwa peserta didik mampu menyerap materi “Membuat Minuman Non Alkohol” bermanfaat sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran.

Yuli Triwahyuni, Ai Nurhayati dan Cica Yulia mengangkat tema penelitian tentang Penguasaan Pengetahuan Gizi Calon Guru PAUD Sebagai Hasil Belajar Kesehatan dan Gizi II di PG-PAUD UPI. digunakan dalam penelitian ini adalah sampel total yaitu sebanyak 35 responden mahasiswa Prodi PG-PAUD UPI Cibiru angkatan 2012. Hasil penelitian ini menunjukkan rata-rata penguasaan pengetahuan gizi calon guru PAUD pada aspek pengetahuan dan pemilihan bahan makanan sehat untuk anak usia dini (88%) berada pada kriteria baik sekali, pada aspek pemilihan makanan sehat untuk anak usia dini (74%) berada pada kriteria baik dan pada aspek perencanaan penyelenggaraan makan untuk anak usia dini (60%) berada pada kriteria cukup.

(Ai Nurhayati).

Daftar Isi

Halaman

1. Pemahaman Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Dalam Pembuatan RPP Sebagai Hasil Belajar Perencanaan Pembelajaran Ambar Ratih Sahra, Sri Subekti dan Rita Patriasih 1- 7
2. Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Seni Tata Hidang
Hurry Mega Insani, Ellis Endang Nikmawati dan Ai Mahmudatussa'adah 10-16
3. Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI
Leha Julaeha, Ai Nurhayati, dan Ai Mahmudatussa'adah 17-25
4. Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Kegiatan Praktik *Pastry* Kelas XI Smk Sandhy Putra Bandung.
Marika Nisvi Setiawan, Sudewi Yogha dan Cica Yulia 26-32
5. Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Analisis Multimedia *Powerpoint* Pada Seminar Tugas Akhir Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2010.
Nai'mah Sa'diah, Atat Siti Nurani dan Rita Patriasih 33-39
6. Analisis Sikap Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Pada Praktik Penyelenggaraan *Event Organizer* Bidang Boga.
Nayundha Yustriana, Elly Lasmanawati dan Yulia Rahmawati 40-50
7. Analisis Hasil Belajar "Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*" Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Siswa SMK Negeri 3 Sukabumi.

Riza Anjani, Ade Juwaedah dan Tati Setiawati
..... 51-58

8. Persepsi Siswa Tentang Hasil Belajar Usaha Jasa Boga Sebagai Kesiapan Wirausaha Jasa Boga di SMK Balai Perguruan Putri (BPP) Kota Bandung.
Robi Hikmat, Ade Juwaedah dan Yulia Rahmawati 59-68
9. Manfaat Hasil Belajar "Membuat Minuman Non Alkohol" Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Bandung.
Trisna Liestianty, Sri Subekti dan Ellis Endang Nikmawati 69-77
10. Penguasaan Pengetahuan Gizi Calon Guru PAUD Sebagai Hasil Belajar Kesehatan Dan Gizi II di PG-PAUD UPI.
Yuli Triwahyuni, Ai Nurhayati dan Cica Yulia
..... 78-90

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER

VOLUME V, NOMOR 1, APRIL 2016

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.
2. 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*).
10. 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 5, NOMOR 1, APRIL 2016
ISSN 2085 – 9783

INDEKS

Ambar Ratih Sahra, Sri Subekti dan Rita Patriasih

Pemahaman Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Dalam Pembuatan RPP Sebagai Hasil Belajar Perencanaan Pembelajaran, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman: 1-7

Hurry Mega Insani, Ellis Endang Nikmawati dan Ai Mahmudatussa'adah

Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Seni Tata Hidang, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman: 10-16

Leha Julaeha, Ai Nurhayati dan Ai Mamudatussa'adah

Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UPI, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman: 17-25

Marika Nisvi Setiawan, Sudewi Yogha dan Cica Yulia

Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Kegiatan Praktik *Pastry* Kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman: 26-32

Nai'imah Sa'diah, Atat Siti Nurani dan Rita Patriasih

Analisis Multimedia *Powerpoint* Pada Seminar Tugas Akhir Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2010, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman : 33- 39

Nayundha Yustriana, Elly Lasmanawati dan Yulia Rahmawati

Analisis Sikap Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Pada Praktik Penyelenggaraan *Event Organizer* Bidang Boga, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman : 40 - 50

Riza Anjani, Ade Juwaedah dan Tati Setiawati

Analisis Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Siswa SMK Negeri 3 Sukabumi, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman : 51- 58

Robi Hikmat, Ade Juwaedah dan Yulia Rahmawati

Persepsi Siswa Tentang Hasil Belajar Usaha Jasa Boga Sebagai Kesiapan Wirausaha Jasa Boga di SMK Balai Perguruan Putri (BPP) Kota Bandung, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman : 59- 68

Trisna Liestianty, Sri Subekti dan Ellis Endang Nikmawati

Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Bandung, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman : 69-77

Yuli Triwahyuni, Ai Nurhayati dan Cica Yulia

Penguasaan Pengetahuan Gizi Calon Guru PAUD Sebagai Hasil Belajar Kesehatan dan Gizi II di PG-PAUD UPI, Volume 5, No. 1, April 2016, halaman : 78-90