

## ANALISIS PENGETAHUAN PERALATAN BOGA MAHASISWA PRODI PENDIDIKAN TATA BOGA DALAM UJIAN SENI TATA HIDANG

Hurry Mega Insani<sup>1</sup>, Ellis Endang Nikmawati<sup>2</sup>, Ai Mahmudatussa'adah<sup>3</sup>

**Abstract** : Seni Tata Hidang merupakan mata kuliah yang terdiri dari perkuliahan teori dan praktikum. Salah satu prasyarat untuk menempuh mata kuliah Seni Tata Hidang adalah mata kuliah Teknologi Peralatan Boga. Beberapa mahasiswa masih merasa kesulitan dalam menggunakan peralatan boga sesuai dengan fungsinya bahkan masih terdapat mahasiswa yang tidak mengetahui fungsi beberapa alat-alat boga. Tujuan penelitian ini adalah memperoleh gambaran mengenai pengetahuan Teknologi Peralatan Boga dalam ujian praktikum Seni Tata Hidang berkaitan dengan nama, fungsi, penggunaan dan pemeliharaan alat persiapan, pengolahan, dan penyajian. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang telah lulus mata kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang. Teknik sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*. Sampel pada penelitian ini adalah mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga 2013 berjumlah 45 orang. Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif. 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.

**Kata Kunci:** Analisis, Pengetahuan, Peralatan Boga, Seni Tata Hidang

### PENDAHULUAN

#### Latar Belakang Penelitian

Prodi Pendidikan Tata Boga memiliki mata kuliah yang wajib ditempuh oleh mahasiswa Pendidikan Tata Boga yaitu Seni Tata Hidang. Mata kuliah ini terdiri dari perkuliahan teori dan praktikum. Sesuai dengan silabus, teori yang diberikan pada mata kuliah ini berupa pengertian, tujuan, manfaat Seni Tata Hidang, perlengkapan Seni Tata Hidang, Aturan-aturan *table set-up*/menutup meja makan. Sedangkan untuk kegiatan praktikum, mahasiswa mempraktekkan *Napkin folding*; *Table set up/table setting*; Penataan meja makan; Pelayanan makan (secara Amerika, English, Perancis, Rusia); *Table manner* (etika di meja makan, etika makan hidangan pembuka, etika makan makanan pokok, etika makan hidangan dessert, etika minum kopi atau teh, etika meninggalkan meja makan). Pada kegiatan ujian

praktikum, mahasiswa perlu memiliki kemampuan mengolah hingga menyajikan hidangan pada konsumen.

Salah satu prasyarat untuk menempuh mata kuliah Seni Tata Hidang adalah adalah mata kuliah Teknologi Peralatan Boga. Sesuai dengan silabus, Teknologi Peralatan Boga adalah salah satu mata kuliah yang membahas pengertian Teknologi Peralatan Boga, pemilihan peralatan dan perlengkapan dapur, jenis dan sifat bahan logam, serta peralatan dan perlengkapan boga non logam, pemeliharaan alat boga.

Seluruh mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga mempelajari Teknologi Peralatan Boga pada semester satu karena merupakan mata kuliah prasyarat bagi seluruh mata kuliah praktikum. Didalamnya dikaji berbagai macam alat berupa alat persiapan, pengolahan, dan alat

<sup>1</sup> Hurry Mega Insani Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

<sup>2</sup> Ellis Endang dan <sup>3</sup> Ai Mahmudatussa'adah Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

hidang. Sesuai dengan hasil studi pendahuluan, beberapa mahasiswa masih merasa kesulitan dalam menggunakan peralatan boga sesuai dengan fungsinya bahkan masih terdapat mahasiswa yang tidak mengetahui fungsi beberapa alat-alat boga. Sebagai contohnya, mahasiswa menggoreng ayam menggunakan *teflon* atau membakar satai menggunakan *teflon*. Kesalahan lainnya masih terdapat mahasiswa yang menggunakan *saucer* untuk menyajikan buah. Mahasiswa seringkali bertanya kepada dosen pembimbing mengenai alat yang tepat untuk digunakan terutama alat penyajian makanan. Penulis adalah mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang telah mendalami mata kuliah Teknologi Peralatan Boga sehingga ingin mengetahui Pengetahuan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Tahun 2013 Dalam Ujian Praktikum Seni Tata Hidang terutama pengetahuan mahasiswa pada nama, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan alat persiapan, pengolahan dan penyajian pada bidang boga.

## 1. RUMUSAN MASALAH DAN TUJUAN

Rumusan Masalah pada penelitian ini adalah “bagaimana pengetahuan mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Tahun 2013 mengenai peralatan boga dalam ujian praktikum Seni Tata Hidang” yang dikaitkan dengan penggunaan alat boga berupa alat persiapan, pengolahan, dan penyajian pada ujian praktikum Seni Tata Hidang.

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian adalah untuk memperoleh gambaran mengenai pengetahuan mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga 2013 setelah

mendapatkan mata kuliah Teknologi Peralatan Boga dalam ujian praktikum Seni Tata Hidang berkaitan dengan:

1. Nama dan fungsi alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian
2. Penggunaan alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian
3. Pemeliharaan alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian

## KAJIAN PUSTAKA

Nazul (2013) mengemukakan dalam <http://www.suarabanten.com/alat-alat-dapur-zaman-purba/> yang penulis sarikan bahwa pada zaman purba manusia menggunakan alat dapur untuk menyiapkan, memasak, dan menyajikan makanan yang terbuat dari tulang-tulang dan gigi seperti tengkorak manusia, rahang rusa, dan gigi kuda. Semakin modern zaman yang ditempuh manusia, semakin praktis dan canggih pula alat yang digunakan.

Mata kuliah Teknik Peralatan Boga mempelajari pemilihan peralatan dan perlengkapan dapur, jenis dan sifat bahan logam, serta peralatan dan perlengkapan boga non logam, hingga pemeliharaan alat boga. Alat boga itu sendiri dibagi kedalam tiga bagian yaitu alat persiapan, pengolahan, dan penyajian. Alat persiapan merupakan alat yang digunakan untuk persiapan memasak atau *Mise en Place* (menyiapkan segala sesuatunya dengan lengkap, rapi, dan detail). Alat ini merupakan alat yang digunakan untuk proses pengolahan makanan dari mentah menjadi matang sehingga dapat dikonsumsi oleh konsumen.

Alat penyajian merupakan alat yang digunakan untuk menyajikan

makanan diatas meja makan. Alat ini terbagi kedalam tiga buah jenis alat berdasarkan bahan dasar pembuatannya yaitu *chinaware* (terbuat dari keramik), *glassware* (terbuat dari kaca), dan *silver ware* (terbuat dari besi seperti *stainless steel*).

*Chinaware* adalah alat keramik terbuat dari tanah liat khusus yang telah melalui proses pemanasan tinggi. *Silverware* merupakan alat makan yang terbuat dari perak dan bahan *stainless steel*. Alat-alat yang terbuat dari *stainless steel* “cenderung kuat, tahan banting, tidak mudah bengkok, tergores, atau ternoda” (Goodman, 2002, hlm 98). *Silverware* dibagi kedalam tiga kelompok yaitu *flatwares* (semua yang berbentuk sendok dan garpu), *cutlery* (pisau dan semua alat untuk memotong), dan *hollow wares* (alat-alat yang terbuat dari perak seperti poci). *Glassware* merupakan alat saji minuman tidak panas yang terbuat dari kaca. Gelas yang bertangkai seperti *red wine glass*, *white wine glass*, *water goblet*, dan lain sebagainya lebih rentan pecah dibandingkan dengan gelas tidak bertangkai seperti *beer glass*. Widjojo (2007, hlm 34) mengemukakan bahwa persyaratan gelas diantaranya:

Tidak berwarna gelap, tetapi harus bening dan polos, agar minuman yang ada didalamnya terlihat jelas warna aslinya; bila ada logo atau simbol perusahaan, jangan terlalu besar dan dipasang agak rendah agar tidak menutup warna minuman yang disajikan; ukuran dan bentuk gelas harus seragam, dibuat dari bahan yang baik dan diproses secara sempurna

sehingga tahan lama; bibir gelas berbentuk gilingan sehingga tidak mudah retak; penggunaan gelas disesuaikan dengan minuman yang disajikan.

Alat yang digunakan perlu dijaga agar dapat tahan lebih lama dan tidak rusak. Alat tersebut digunakan, dibersihkan, dan dipelihara sesuai dengan bahan dasarnya. Pada proses pembersihan alat, terdapat dua cara yaitu manual dan menggunakan mesin. Alat dibersihkan dengan menggunakan sabun serta air panas. Untuk *silverware* dan *glassware* dilakukan *polishing* setelah dicuci. “*Polishing* membuat alat makan menjadi mengkilap dan bebas dai sisa-sisa lemak yang masih menempel pada waktu dicuci di tempat pencucian” (Widjojo, 2007, hlm. 36).

Praktikum merupakan kegiatan pokok yang dilakukan oleh pelajar berfungsi untuk mengaplikasikan teori kepada tindakan tertentu sehingga dapat menghasilkan sesuatu yang akan menunjang kebutuhan hidup manusia. Pengertian Praktikum adalah “bagian dari pengajaran yang bertujuan agar siswa mendapat kesempatan untuk menguji dan melaksanakan dalam keadaan nyata apa yang diperoleh dalam teori” (Surayin, 2003, hlm. 453). Praktikum dilaksanakan setelah teori disampaikan untuk memaksimalkan keberhasilan hasil praktikum.

Seni Tata Hidang merupakan salah satu mata kuliah keahlian boga yang perlu dikuasai oleh mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga. Mata kuliah ini terdiri dari teori dan praktikum. Sesuai dengan pendapat Anggun (2014) yang penulis sarikan bahwa, Tata Hidang merupakan

bagian dari *Food and Beverage Department* yang menunjang serta melaksanakan fungsi *Food and Beverage Department*. Pada silabus perkuliahan Prodi Pendidikan Tata Boga, teori yang diberikan pada mata kuliah Seni Tata Hidang berupa pengertian, tujuan, manfaat seni Seni Tata Hidang, perlengkapan Seni Tata Hidang, Aturan-aturan *table set-up*/menutup meja makan. Sedangkan untuk kegiatan praktikum, mahasiswa mempraktekkan *Napkin folding*; *Table set up/table setting*; Penataan meja makan; Pelayanan makan (secara Amerika, *English*, Perancis, Rusia); *Table manner* (etika di meja makan, etika makan hidangan pembuka, etika makan makanan pokok, etika makan hidangan *dessert*, etika minum kopi atau teh, etika meninggalkan meja makan).

Pembelajaran Seni Tata Hidang berkaitan dengan alat boga berupa alat persiapan, pengolahan dan penyajian yang digunakan untuk membuat makanan.

Praktikum Seni Tata Hidang dilakukan dimulai dari persiapan hingga penyajian bahan makanan pada konsumen yang melibatkan alat persiapan, pengolahan, dan penyajian untuk mempersiapkan makanan tersebut. Perencanaan praktikum ini dirancang oleh mahasiswa yang dibimbing dosen mata kuliah untuk memperoleh hasil yang baik saat praktikum tengah berlangsung. Seluruh teori yang dipelajari mahasiswa mulai diterapkan dalam bentuk tindakan pada praktikum ini. Praktikum Seni Tata hidang sangat memperhatikan alat-alat yang digunakan pada proses persiapan makanan hingga penyajian karena alat-alat tersebut merupakan alat-alat

yang telah menjadi standar internasional dalam *American Service* yang dijadikan sebagai bahan praktikum. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan oleh setiap mahasiswa peserta praktikum yang akan menentukan hasil praktikum. Hal-hal yang perlu diperhatikan adalah:

- a. Perencanaan Menu
- b. Belanja Bahan Baku
- c. Pengolahan Makanan
- d. Penyajian Makanan

Pada proses praktikum Seni Tata Hidang, mahasiswa perlu mengenal nama, fungsi alat, penggunaan hingga pemeliharaan alat dimulai dari alat persiapan, pengolahan, hingga penyajian. Seluruh nama alat dan fungsinya perlu dihafal diluar kepala terutama untuk alat-alat penyajian. Jenis alat hidang pada terbagi menjadi tiga bagian, yaitu *chinaware*, *glassware*, dan *silverware*.

## METODOLOGI

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis adalah metode penelitian deskriptif. Analisis data pada penelitian ini menggunakan statistik deskriptif yang “berfungsi untuk mendiskripsikan atau memberi gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya” (Sugiyono, 2012, hlm. 29).

Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga yang telah menjalani mata kuliah Seni Tata Hidang pada semester empat ini dan telah mengambil mata kuliah Teknik Peralatan Boga pada semester satu. Teknik *sampling* yang digunakan oleh penulis adalah “teknik *sampling purposive* yang merupakan teknik penentuan sampel dengan

pertimbangan tertentu” (Sugiyono, 2012, hlm. 68). Sampel pada penelitian ini adalah mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga 2013 sebanyak 45 orang.

## HASIL PENELITIAN

Instrumen penelitian pada penelitian ini berupa tes yang diberikan kepada responden untuk menganalisa pengetahuan responden mengenai peralatan boga pada ujian Seni Tata Hidang. Arikunto (2012, hlm. 67) mengemukakan bahwa “tes merupakan alat atau prosedur yang digunakan untuk mengetahui atau mengukur sesuatu dalam suasana, dengan cara dan aturan-aturan yang sudah ditentukan”.

Uji validitas pada butir soal perlu dilakukan untuk melihat butir soal yang digunakan valid dan dapat menghasilkan data yang valid. Jenis validitas yang digunakan untuk instrumen ini adalah validitas konstruk (*construct validity*) dengan menggunakan pendapat para ahli (*expert judgement*). Sugiyono (2012, hlm. 125) mengemukakan bahwa “dalam hal ini instrumen dikonstruksikan tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli”. Pada penelitian ini, aspek-aspek yang akan diukur disesuaikan dengan materi pembelajaran Teknik Peralatan Boga 2013 untuk menganalisa pengetahuan responden mengenai alat boga dalam ujian praktikum Seni Tata Hidang. Instrumen dikonsultasikan kepada para ahli yaitu dosen mata kuliah Teknik Peralatan Boga dan dosen mata kuliah Seni Tata Hidang. Para ahli memberikan pendapat terhadap butir-butir soal tes yang dibuat sehingga sesuai dengan berbagai kriteria yang

perlu diukur. Sepuluh dari dua puluh enam butir tes perlu ditinjau ulang dan direvisi kembali dan butir tes lainnya telah memenuhi kriteria. Selanjutnya butir soal yang telah memenuhi kriteria, disebar kepada responden untuk mendapatkan data hasil penelitian.

Hasil penelitian nama, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian dapat dilihat pada Tabel 1-Tabel 4 berikut ini:

**Tabel 1: Rata-Rata Persentase Pengetahuan Peralatan Boga Responden Dalam Ujian Seni Tata Hidang**

Interval Nilai	f	%	Kriteria
86 – 100	0	0	Baik Sekali
66 – 85	17	39	Baik
50 – 65	25	57	Cukup
31 – 49	2	4	Kurang
0 - 30	0	0	Sangat Kurang
<b>Jumlah (n)</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	

Sumber: Hasil pengolahan data instrumen tes (skor terlampir) Rata-Rata Nilai: 63

Data hasil penelitian berdasarkan Tabel 1 bertujuan untuk menganalisa persentase tingkat pengetahuan alat boga responden dalam pelaksanaan praktikum Seni Tata Hidang menggunakan dua puluh enam butir soal instrumen tes *multiple choice* yang diberikan kepada responden. Data yang diperoleh dikonversikan terlebih dahulu kedalam skala nilai 100 sehingga diperoleh data hasil penelitian pada Tabel 1 dinyatakan bahwakurang dari setengahnya (39%) pengetahuan responden berada pada kriteria baik dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat persiapan, pengolahan dan penyajian pada ujian Seni Tata

Hidang. Lebih dari setengahnya (57%) pengetahuan responden berada pada kriteria cukup dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat persiapan, pengolahan dan penyajian pada ujian Seni Tata Hidang. Dan sebagian kecil (4%) pengetahuan responden lainnya berada pada kriteria kurang dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat persiapan, pengolahan dan penyajian pada ujian Seni Tata Hidang.

**Tabel 4: Rata-Rata Persentase Pengetahuan Peralatan Boga Responden Dalam Ujian Seni Tata Hidang Berkaitan Dengan Alat-Alat Penyajian**

Interval Nilai	f	%	Kriteria
86 – 100	1	2	Baik Sekali
66 - 85	15	34	Baik
50 - 65	20	46	Cukup
31 - 49	7	16	Kurang
0 - 30	1	2	Sangat Kurang
<b>Jumlah (n)</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	

Sumber: Hasil pengolahan data instrumen tes alat persiapan (skor terlampir) Rata-Rata Nilai: 58

Data hasil penelitian berdasarkan Tabel 2 bertujuan untuk menganalisa persentase tingkat pengetahuan alat boga responden dalam pelaksanaan praktikum Seni Tata Hidang berkaitan dengan alat persiapan menggunakan tujuh butir soal instrumen tes *multiple choice* yang diberikan kepada responden. Berdasarkan Tabel 2 kurang dari setengahnya (46%) pengetahuan responden berada pada kriteria baik sekali dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat persiapan. Kurang dari setengahnya (27%) pengetahuan responden berada pada kriteria baik dalam menjabarkan nama, fungsi,

pemeliharaan dan cara penggunaan alat persiapan. Sebagian kecil (20%) pengetahuan responden berada pada kriteria cukup dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat persiapan. Dan sebagian kecil (7%) pengetahuan responden lainnya berada pada kriteria kurang dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat persiapan.

**Tabel 2: Rata-Rata Persentase Pengetahuan Peralatan Boga Responden Dalam Ujian Seni Tata Hidang Berkaitan Dengan Alat-Alat Persiapan**

Interval Nilai	f	%	Kriteria
86 – 100	20	46	Baik Sekali
66 – 85	12	27	Baik
50 – 65	9	20	Cukup
31 – 49	3	7	Kurang
0 – 30	0	0	Sangat Kurang
<b>Jumlah (n)</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	

Sumber: Hasil pengolahan data instrumen tes alat persiapan (skor terlampir) Rata-Rata Nilai: 74

Data hasil penelitian berdasarkan Tabel 3 bertujuan untuk menganalisa persentase tingkat pengetahuan alat boga responden dalam pelaksanaan praktikum Seni Tata Hidang berkaitan dengan alat pengolahan menggunakan tujuh butir soal instrumen tes *multiple choice* yang diberikan kepada responden. Berdasarkan Tabel 3 sebagian kecil (14%) pengetahuan responden berada pada kriteria baik sekali dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat pengolahan. Kurang dari setengahnya (32%) pengetahuan responden berada pada kriteria baik dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat pengolahan. Kurang dari setengahnya (30%) pengetahuan responden berada pada kriteria cukup

dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat pengolahan. Sebagian kecil (18%) pengetahuan responden berada pada kriteria kurang dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat pengolahan. Dan sebagian kecil (7%) pengetahuan responden lainnya berada pada kriteria sangat kurang dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat pengolahan.

**Tabel 3: Rata-Rata Persentase Pengetahuan Peralatan Responden Dalam Ujian Seni Tata Hidang Berkaitan Dengan Alat-Alat Pengolahan**

Interval Nilai	f	%	Kriteria
86 - 100	6	14	Baik Sekali
66 - 85	14	32	Baik
50 - 65	13	29	Cukup
31 - 49	8	18	Kurang
0 - 30	3	7	Sangat Kurang
<b>Jumlah (n)</b>	<b>44</b>	<b>100</b>	

Sumber: Hasil pengolahan data instrumen tes alat pengolahan (skor terlampir) Rata-Rata Nilai: 61

Data hasil penelitian berdasarkan Tabel 4 bertujuan untuk menganalisa persentase tingkat pengetahuan alat boga responden dalam pelaksanaan praktikum Seni Tata Hidang berkaitan dengan alat penyajian menggunakan dua belas butir soal instrumen tes *multiple choice* yang diberikan kepada responden. Berdasarkan Tabel 4 Sebagian kecil (2%) pengetahuan responden berada pada kriteria baik sekali dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat penyajian. Kurang dari setengahnya (34%) pengetahuan responden berada pada kriteria baik dalam menjabarkan nama, fungsi,

pemeliharaan dan cara penggunaan alat penyajian. Kurang dari setengahnya (46%) pengetahuan responden berada pada kriteria cukup dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat penyajian. Sebagian kecil (16%) pengetahuan responden berada pada kriteria kurang dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat penyajian. Dan sebagian kecil (2%) pengetahuan responden lainnya berada pada kriteria sangat kurang dalam menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan cara penggunaan alat penyajian.

## SIMPULAN, REKOMENDASI, DAN IMPLIKASI

### Simpulan

Penulis menarik kesimpulan dalam penelitian mengenai “Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Dalam Ujian Praktikum Seni Tata Hidang” yang disesuaikan dengan tujuan, landasan teori serta hasil penelitian dari data yang telah diperoleh setelah menyebarkan instrumen tes kepada mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga 2013 selaku responden dalam penelitian ini.

1. Pengetahuan responden mengenai alat persiapan berada pada kriteria baik. Sehingga diketahui bahwa responden dapat menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan serta penggunaan alat-alat persiapan dalam ujian Seni Tata Hidang. Responden mengetahui dan menggunakan alat-alat persiapan tersebut sesuai dengan fungsinya saat

praktikum Seni Tata Hidang berlangsung.

2. Pengetahuan responden mengenai alat-alat pengolahan berada pada kriteria cukup. Sehingga diketahui bahwa responden dapat menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan serta penggunaan alat-alat pengolahan yang tepat saat ujian praktikum Seni Tata Hidang tengah berlangsung. Responden cukup mengetahui dan dapat menggunakan alat pengolahan dengan cukup baik pada pelaksanaan praktikum Seni Tata Hidang.
3. Pengetahuan responden mengenai alat-alat penyajian juga berada pada kriteria cukup. Sehingga diketahui bahwa responden dapat menjabarkan nama, fungsi, pemeliharaan dan penggunaan alat penyajian yang digunakan dalam ujian praktikum Seni Tata Hidang dengan baik. Alat penyajian tersebut terdiri dari *chinaware*, *silverware* dan *glassware* yang dapat mempermudah mahasiswa dalam menyajikan makanan pada kegiatan praktikum Seni Tata Hidang.

### **Implikasi dan Rekomendasi**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, penulis mengajukan implikasi dan rekomendasi yang diharapkan dapat memberikan masukan bagi mahasiswa, dosen mata kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang, dan Prodi Pendidikan Tata Boga mengenai “Analisis Pengetahuan Peralatan Boga Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata

Boga Dalam Ujian Praktikum Seni Tata Hidang” berupa:

1. Dosen Mata Kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang

Diharapkan kepada dosen pengampu mata kuliah agar lebih meningkatkan pembelajaran peralatan boga dengan menitik beratkan pada alat pengolahan dan alat penyajian. Mahasiswa diberikan motivasi belajar yang lebih tinggi agar secara mandiri berinisiatif mencari wawasan yang lebih luas mencakup mata kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang di beberapa sumber seperti buku, modul, blog, dan lain sebagainya.

2. Prodi Pendidikan Tata Boga

Diharapkan kepada Prodi Pendidikan Tata Boga untuk melakukan pembaharuan dan penambahan alat-alat secara rutin di *laboratorium* agar mempermudah proses pembelajaran media nyata oleh dosen pengampu mata kuliah pada praktikum mata kuliah Teknik Peralatan Boga dan Seni Tata Hidang. Serta membantu mahasiswa dalam menggunakan alat yang tepat sesuai dengan fungsinya.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Arikunto, Suharsimi. (2012). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Goodman, Raymond (2002). *F&B Service Management*. Jakarta: Erlangga
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta.



Sugiyono. (2012). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: CV Alfabeta.

Surayin. (2001). *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Bandung: Yrama Widya.

Widjojo, Marsum (2007). *Manajemen Stewarding*. Yogyakarta: CV Andi Offset

**Sumber Lain:**

Anggun, K. (2012, Juli 26). *Tata Hidang*. Dipetik April 20, 2015, dari Materi Tata Hidang: <http://kharismaanggun99.blogspot.com/2013/05/materi-tata-hidang.html>

Nazul. (2013, Oktober 2). *Alat-Alat Dapur Zaman Purba*. Dipetik April 21, 2014, dari Sejarah: <http://suarabanten.com/alat-alat-dapur-zaman-purba/>

