

## PENGARUH HASIL BELAJAR *BASIC BAKERY* PADA KEGIATAN PRAKTIK *PASTRY* KELAS XI SMK SANDHY PUTRA BANDUNG

Marika Nisvi Setiawan<sup>1)</sup>, Sudewi Yogha<sup>2)</sup>, Cica Yulia<sup>2)</sup>

**Abstract :** Learning Basic Bakery is expected to support the smooth running of the practice, especially in the field of pastry. The purpose of the study were: 1) To obtain an overview of the basic learning outcomes bakery 2) To obtain an overview of the practical activities choco chip cookies pastry-making with regard to the preparation, implementation and evaluation 3) To determine the effect of the learning outcomes of basic bakery pastry practical activities 4) To see the influence of the learning outcomes of the activities of the practice of basic bakery pastry-making choco chip cookies. This study used inferential statistical methods. The population is students of class XI fnb management SMK Sandhy Putra Bandung. The sampling technique using random sampling, so the number of respondents as many as 36 people. The results showed the basic learning outcomes included in the criteria sufficiently bakery and pastry practical activities included in the criteria is very competent. Conclusion The study shows that the basic learning outcomes bakery provide a positive and significant effect on the activities of the pastry practices. Suggestions for teachers and schools are basic bakery increase student motivation in carrying out the pastry preparation practices and continue to monitor the students in order to carry out the pastry with a better practice.

**Keywords:** Influence, *Learning Outcomes*, *Basic Bakery*, *Pastry Practice Activity*, *Special Needs*.

### 1. Latar Belakang

Sekolah Menengah Kejuruan merupakan pendidikan formal pada jenjang pendidikan menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa agar dapat bekerja dalam bidang tertentu. Salah satu SMK yang termasuk kedalam kelompok Pariwisata Program Keahlian Restoran atau Tata Boga adalah SMK Sandhy Putra Bandung. Tujuannya yaitu meningkatkan kecerdasan, pengetahuan, kepribadian, akhlak mulia, serta keterampilan untuk hidup mandiri dan mengikuti pendidikan lebih lanjut sesuai dengan kejuruan. Sesuai tujuan diatas bahwa sekolah menengah kejuruan, diperlukan untuk menghasilkan siswa-

siswa yang ahli dibidangnya untuk turun ke dunia kerja agar menghasilkan pekerja yang profesional.

SMK Sandhy Putra Bandung memiliki tiga program keahlian yaitu Tata Boga, Usaha Jasa Pariwisata dan Akomodasi Perhotelan. Kurikulum yang digunakan di SMK Sandhy Putra Bandung adalah Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP). Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri atau dunia usaha atau asosiasi profesi, substansi diklat dikemas dalam berbagai mata diklat yang dikelompokkan dan diorganisasikan menjadi program normatif, adaptif,

<sup>1)</sup> Marika Nisvi Setiawan Alumni Prodi Pendidikan  
Tata Boga Jur. PKK FPTK UPI

<sup>2)</sup> Sudewi Yogha dan <sup>3)</sup>Cica Yulia Dosen Prodi Pendidikan  
Tata Boga. Departemen PKK FPTK UPI

dan produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi kerja sesuai standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI).

Program produktif bersifat melayani pasar kerja, karena itu lebih banyak ditentukan oleh dunia usaha atau industri atau asosiasi profesi. Program produktif diajarkan secara spesifik sesuai dengan kebutuhan tiap program keahlian. Salah satu program produktif adalah *basic bakery* dan praktik *pastry*. *Basic bakery* mempelajari dasar tentang bahan-bahan *pastry*, peralatan yang digunakan dalam *pastry*, metode-metode dasar pembuatan roti, penggunaan suhu dan waktu dan juga teknik penyimpanan dan kemasan yang baik, yang dapat menunjang pada saat praktik, khususnya praktik *pastry*. Mata pelajaran *basic bakery* wajib ditempuh dan dikuasai oleh siswa kelas X semester satu, sedangkan praktik *pastry* merupakan bagian dari mata pelajaran *basic pastry* yang dipelajari siswa pada kelas X semester dua dan kelas XI semester satu.

Hasil studi pendahuluan yang penulis lakukan melalui pengamatan terhadap dokumen laporan catatan nilai yang ada pada guru. Penguasaan mata pelajaran *basic bakery*, siswa dapat memberikan gambaran secara objektif tentang kompetensi yang telah dimiliki siswa setelah mengikuti mata pelajaran tersebut.

Setelah mengikuti mata pelajaran *basic bakery* ini diharapkan siswa mampu mengembangkan penguasaan belajarnya secara luas, serta menjadi acuan siswa untuk menyiapkan diri dalam melaksanakan praktik *pastry*.

Keberhasilan siswa dalam mata pelajaran *basic bakery*, bisa dijadikan

acuan untuk menilai berhasil atau tidak berhasilnya siswa dalam kegiatan praktik *pastry* di semester satu pada kelas XI. Faktor dapat dilihat dari penguasaan yang diperoleh siswa setelah mengikuti proses belajar. Berkaitan dengan kegiatan praktik *pastry* dapat dinilai dalam proses persiapan, pelaksanaan dan evaluasi yang dilakukan pada saat kegiatan praktik berlangsung. Apakah siswa kompeten, kurang kompeten, atau tidak kompeten di dalam melaksanakan kegiatan praktik *pastry*. Sesuai dengan latar belakang yang telah dipaparkan oleh peneliti, sebagai mahasiswi Program Studi Pendidikan Tata Boga, untuk meningkatkan wawasan, pengetahuan serta keterampilan yang dimiliki berkaitan dengan bidang boga baik di dalam lingkungan perkuliahan maupun diluar perkuliahan, sekaligus dipersiapkan sebagai calon guru SMK merasa tertarik untuk melakukan penelitian yang dimaksudkan untuk memperoleh informasi apakah terdapat pengaruh hasil belajar *basic bakery* terhadap kegiatan praktik *pastry* pada siswa kelas XI di SMK Sandhy Putra Bandung.

## 2. Tujuan Penelitian

Tujuan khusus yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran yang lebih rinci tentang:

- a. Untuk memperoleh gambaran mengenai hasil belajar *basic bakery* sesuai dengan jumlah responden
- b. Untuk memperoleh gambaran tentang kegiatan praktik *pastry* pembuatan *choco chip cookies* berkaitan dengan persiapan, pelaksanaan dan evaluasi yang dilakukan oleh responden

- c. Untuk mengetahui pengaruh hasil belajar *basic bakery* terhadap kegiatan praktik *pastry* oleh responden
- d. Untuk melihat besarnya pengaruh hasil belajar *basic bakery* terhadap kegiatan praktik *pastry* pembuatan *choco chip cookies* oleh responden

### 3. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada peneliti selaku mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, dan tenaga pengajar. Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa saran dan informasi kepada:

- a. Peneliti, dapat menambah dan meningkatkan wawasan tentang Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Kegiatan Praktik *Pastry* Kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung.
- b. Tenaga pengajar Guru di SMK Sandhy Putra Bandung sebagai sumber informasi dalam kegiatan praktik *Pastry* yang dilakukan oleh siswa kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung.
- c. Bagi Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga sebagai sumber informasi mengenai keterlibatan siswa kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung dalam melaksanakan kegiatan Praktik *Pastry* membuat *Choco Chip Cookies*.

### 4. Metode Penelitian

#### a. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian merupakan tempat dilaksanakannya penelitian guna memperoleh data yang diperlukan. Penelitian ini diadakan di SMK Sandhy Putra Bandung yang beralamat di Jalan Palasari No. 1 Bandung. SMK Sandhy Putra dipilih sebagai

lokasi penelitian atas dasar pertimbangan sesuai dengan disiplin ilmu yang sedang penulis tempuh, yaitu bidang boga.

#### b. Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah semua siswa kelas XI jurusan Tata Boga di SMK Sandhy Putra Bandung. Adapun sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan teknik Acak Sederhana (*Simple Random Sampling*), pengambilan sampel secara acak (*random*) dapat memberikan peluang yang sama seluruh populasi untuk dipilih sebagai sampel penelitian. Untuk mendapatkan sampel secara random biasanya dilakukan dengan undian atau menggunakan tabel bilangan random. pengambilan sampel yang dilakukan secara acak atau random dari populasi, yang memungkinkan setiap individu berpeluang untuk menjadi sampel penelitian, dengan cara randomisasi atau dengan cara melalui undian. Responden yang sudah ditentukan melalui *simple random sampling* yang berjumlah 42 responden.

#### c. Desain Penelitian

Desain penelitian merupakan urutan kerja atau langkah-langkah yang dilakukan selama penelitian dari awal penelitian sampai akhir. Langkah-langkah penelitian adalah sebagai berikut :

1. Studi pendahuluan dengan menggunakan metode observasi kepada objek penelitian.
2. Penyusunan BAB I mengenai latar belakang, tujuan, manfaat, metode dan struktur organisasi penelitian.

3. Penyusunan BAB II mengenai kajian pustaka.
4. Penyusunan BAB III tentang metode penelitian.
5. Penyusunan kisi-kisi instrumen dan instrumen penelitian.
6. Penyebaran instrumen tes dan angket dimaksudkan untuk pengambilan data.
7. Mengumpulkan kembali angket.
8. Mentabulasi data yang diperoleh dari hasil penelitian.
9. Membuat pembahasan hasil penelitian, kemudian menarik kesimpulan hasil penelitian.
10. Membuat implikasi dan rekomendasi penelitian.

## 5. Hasil dan Pembahasan

Pembahasan hasil data disusun berdasarkan tujuan penelitian, dan hasil pengolahan data tentang Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Kegiatan Praktik *Pastry* Kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung.

### a. Hasil belajar *basic bakery* siswa kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung

*Basic bakery* merupakan mata pelajaran yang wajib ditempuh oleh siswa SMK program keahlian Tata Boga. Ruang lingkup materi pembelajaran meliputi pengetahuan tentang pengertian dan ruang lingkup *pastry*, peralatan praktik *bakery pastry*, pengklasifikasian, sifat dan bahan dasar produk *pastry*, penimbangan bahan *pastry*, penggunaan suhu dan waktu memanggang, penyimpanan dan pengemasan.

Data penelitian mengenai hasil belajar *basic bakery* yang diperoleh ditinjau dari penguasaan pengetahuan menunjukkan bahwa hampir seluruh responden 100 %

menguasai materi *basic bakery* tentang bahan-bahan *pastry*, ciri-ciri atau karakteristik bahan *pastry*, suhu memanggang dan penyimpanan produk *pastry*, dan jenis-jenis produk *pastry*. 36 % siswa kurang memahami materi *basic bakery* tentang *cookies*. Selebihnya semua berada pada katagori normal artinya keseluruhan berada pada kategori berhasil. Walaupun demikian, masih terdapat beberapa aspek mengenai pengetahuan *basic bakery* yang hasilnya belum maksimal, salah satunya pengetahuan tentang *cookies* itu sendiri belum benar-benar paham karena materi *cookies* memang belum dijelaskan didalam proses belajar mengajar didalam kelas, hanya sekilas pada saat praktik dilaksanakan.

Temuan hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa siswa memiliki pengetahuan dalam belajar *basic bakery* sudah maksimal, keadaan ini dipengaruhi oleh faktor *intern* dan *extern* sejalan dengan pendapat Munadi (Rusman, 2012 : 124) yang mengemukakan bahwa “faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar antara lain meliputi faktor internal yang terdiri dari faktor fisiologis dan psikologis dan faktor eksternal yang terdiri dari faktor lingkungan dan instrumental”. Orang tua sangat menentukan perilaku siswa. Untuk menciptakan suasana rumah serta kondisi keluarga dan lingkungan yang nyaman. Selain itu, guru sebagai fasilitator dan sarana prasarana sekolah sebagai penunjang kegiatan pembelajaran sangat

menentukan yang harus mampu menciptakan suasana belajar siswa yang nyaman, kondusif dan menyenangkan diharapkan bisa menjadi faktor yang akan mempengaruhi ketercapaian hasil belajar yang maksimal.

**b. Kegiatan Praktik Pastry pembuatan Choco chip cookies Berkaitan Dengan Persiapan, Pelaksanaan dan Evaluasi Yang Dilakukan responden Kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung.**

Berdasarkan hasil penelitian, kegiatan praktik *pastry* dalam pembuatan *choco chip cookies* yang dinilai dengan kriteria unjuk kerja, seluruhnya (100%) berada pada kriteria atau katagori sangat kompeten.

Siswa dapat melaksanakan praktik *pastry* sesuai dengan yang diinstruksikan oleh guru, dan sesuai dengan buku panduan praktik. Diawali dengan datang tepat waktu sesuai jadwal yang telah ditentukan oleh pihak sekolah dan melaksanakan *briefing* dan *grooming* oleh guru dan didampingi supervisor untuk melakukan persiapan praktik. Dimulai dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi dilakukan oleh siswa dengan sangat baik dan kompeten.

**c. Pengaruh Hasil Belajar Basic Bakery Pada Kegiatan Praktik Pastry Kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung.**

Pengaruh hasil belajar basic bakery sebagai X pada kegiatan praktik *pastry* sebagai Y dapat dilihat dari persamaan regresi  $Y = 0,684X + 23,615$ .

Persamaan regresi tersebut merupakan persamaan linear yang

menunjukkan apabila terjadi perubahan atau peningkatan satu kesatuan unit variabel X akan menyebabkan variabel Y berubah atau meningkat 0,68. Berdasarkan hasil regresi  $F_{hitung}$  sebesar 14,590 dengan nilai signifikansi 0,000. Hal ini berarti signifikansi 0,000 lebih kecil dari nilai signifikansi pada tingkat probabilitas 5%. Karena  $(0,000 < 0,005)$ , maka  $H_0$  ditolak  $H_1$  diterima. Hasil ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara hasil belajar *basic bakery* terhadap kegiatan praktik *pastry*. Yang artinya sampel dapat digeneralisasikan untuk seluruh populasi.

**d. Besarnya Pengaruh Hasil Belajar Basic Bakery Terhadap Kegiatan Praktik Pastry Kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung.**

Nilai pengaruh dapat diketahui apabila terdapat korelasi hubungan antara variabel X dan Variabel Y. Berdasarkan hasil perhitungan koefisien determinasi ( $R_{square}$ ) sebesar = 0,343, artinya besarnya pengaruh variabel independen yaitu hasil belajar *basic bakery* (X) terhadap variabel dependen yaitu praktik *pastry* (Y) adalah sebesar 34,3 %, sisanya sebesar 63,7 % dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti dalam penelitian ini.

**6. Kesimpulan dan Saran**

**a. Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian ini disusun berdasarkan tujuan penelitian dan pembahasan. Simpulan umum dari penelitian ini yaitu hasil belajar *basic bakery* memberikan pengaruh yang positif dan signifikan terhadap

kegiatan praktik *pastry* kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung. Dari simpulan umum tersebut terdapat beberapa simpulan khusus sebagai berikut :

- 1) Hasil Belajar *basic bakery*  
Ditinjau dari Penguasaan Pengetahuan, hasil yang diperoleh responden menunjukkan bahwa responden sudah cukup memahami tentang mata pelajaran *basic bakery*.
- 2) Kegiatan Praktik *Pastry*  
Kegiatan praktik *pastry* yang terdiri dari indikator persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi menunjukkan bahwa secara keseluruhan (100%) responden berhasil dan berada pada kriteria sangat kompeten.
- 3) Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Terhadap Kegiatan Praktik *Pastry*  
Setelah dilakukan pengujian hipotesis dan pengolahan data dengan uji simultan (uji F). Menunjukkan bahwa variabel independen yaitu hasil belajar *basic bakery* (X) mempunyai pengaruh yang positif dan signifikan terhadap variabel dependen yaitu kegiatan praktik *pastry* (Y).  
Dengan demikian dapat dibuktikan hipotesis pertama pada penelitian ini yang menyatakan bahwa diduga hasil belajar *basic bakery* berpengaruh terhadap kegiatan praktik *pastry* kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung terbukti dan dapat diterima. Yang artinya sampel dapat digeneralisasikan untuk seluruh populasi.
- 4) Besarnya Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Kegiatan Praktik *Pastry*

Besarnya pengaruh variabel independen yaitu hasil belajar *basic bakery* (X) terhadap variabel dependen yaitu praktik *pastry* (Y) adalah sebesar 34,3 %, sisanya sebesar 63,7 % dipengaruhi oleh faktor lain.

#### **b. Saran**

Hasil penelitian tentang “Pengaruh Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Kegiatan Praktik *Pastry* Kelas XI SMK Sandhy Putra Bandung”, memiliki saran sebagai berikut :

- 1) Siswa  
*Basic bakery* merupakan mata pelajaran yang wajib ditempuh oleh siswa. Dengan menguasainya mata pelajaran *basic bakery* ini siswa diharapkan untuk meningkatkan persiapan praktik *pastry* sehingga evaluasi bisa mendapatkan hasil yang lebih baik.
- 2) Guru *Pastry* SMK Sandhy Putra Bandung  
Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan motivasi siswa dalam melaksanakan kegiatan praktik *pastry* secara progresif untuk persiapan praktik *pastry* yang lebih baik, dan terus melakukan monitoring agar siswa lebih termotivasi sesuai dengan aturan atau panduan praktik *pastry* yang sudah ditentukan.
- 3) Peneliti Selanjutnya  
Penelitian ini masih memiliki keterbatasan-keterbatasan antara lain hanya meneliti pada hasil belajar *basic bakery* berpengaruh terhadap kegiatan praktik *pastry choco chip cookies*, oleh karena itu dapat dilakukan penelitian lebih lanjut sebagai pengembangan model penelitian

evaluasi untuk praktik *pastry* di SMK Sandhy Putra Bandung.

## 7. Daftar Pustaka

- Arikunto. (2004). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Djamarah (2008). *Psikologi Pendidikan*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Faridah, Anni, Dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Depdiknas Jakarta : Tidak Diterbitkan
- Modul Kegiatan Praktik Tata Boga*.(2013).Bandung : Tidak Diterbitkan.
- Tien, S. Sudewi Yogha.(2005). *Modul Cake Dan Roti*. PKK FPTK UPI Bandung Universitas Pendidikan Indonesia. (2012). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung : UPI Press
- nn.(2009). *Modul Praktikum Basic Bakery*. SMK Sandhy Putra Bandung : Tidak diterbitkan

