

## 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<sup>1</sup>, Ade Juwaedah<sup>2</sup>, dan Tati Setawati<sup>3</sup>

**Abstrak :** Penelitian ini dilatarbelakangi adanya program Uji Kompetensi yang merupakan salah satu jenis evaluasi akhir pembelajaran produktif di kelas XII. Uji Kompetensi perlu kesiapan, salah satunya kesiapan pengetahuan. Pengetahuan yang diperoleh siswa sebagai hasil belajar Kompetensi Dasar “Mengolah *Hot and Cold Appetizer* atau *salad*” diharapkan dapat menjadi bekal pada pelaksanaan Tes Uji kompetensi makanan kontinental khususnya pada materi tentang salad. Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan gambaran mengenai hasil belajar pengetahuan “Mengolah *Hot and Cold Appetizer* atau *salad*” yang meliputi tahap penyusunan perencanaan, tahap pengolahan, tahap penataan hidangan. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. 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. Saran penelitian ditujukan pada siswa SMKN 3 Sukabumi untuk terus meningkatkan hasil belajar dengan cara sering melakukan latihan di rumah atau di laboratorium tata boga serta dengan membaca buku yang relevan agar semakin siap untuk menghadapi tes uji kompetensi.

**Kata kunci:** *hasil belajar, pengetahuan, Hot and Cold Appetizer atau salad, kesiapan, tes uji kompetensi makanan kontinental*

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Penelitian

Program kurikulum keahlian Tata boga, dalam kurikulumnya memuat sejumlah program mata pelajaran yang terdiri dari 3 kelompok yakni, kelompok normatif, adaptif dan produktif. Program produktif disusun dalam bentuk kompetensi disesuaikan dengan permintaan pasar yang ditentukan oleh dunia kerja/dunia industri. Salah satu Kompetensi Dasar dalam Program produktif pada SMK Negeri 3 Sukabumi yaitu Mengolah *Hot and Cold Appetizer* atau *salad* yang dipelajari pada mata pelajaran Makanan Kontinental dengan Standar Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental. Kompetensi dasar Mengolah *Hot and Cold Appetizer*

atau *salad* dipelajari di kelas XI pada semester 3 dan 4.

“*Knowledge*” merupakan salah satu aspek pencapaian hasil belajar siswa dalam kurikulum berbasis kompetensi. Sesuai dengan pendapat Sudjana (2009:22) bahwa hasil belajar adalah “kemampuan-kemampuan yang dimiliki setelah ia menerima pengalaman belajarnya. Tes Uji Kompetensi perlu kesiapan, salah satunya kesiapan pengetahuan. Pengetahuan yang diperoleh siswa sebagai hasil belajar Mengolah *Hot and Cold Appetizer* atau *salad* diharapkan dapat menjadi bekal pada pelaksanaan Tes Uji kompetensi makanan kontinental yang

<sup>1)</sup> Riza Anjani Alumni Prodi Pendidikan  
Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

<sup>2)</sup> Ade Juwaedah dan <sup>3)</sup>Tati Setiawati Dosen Prodi  
Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

dilaksanakan pada akhir semester ganjil di kelas XII.

Uji Kompetensi adalah salah satu jenis evaluasi akhir pembelajaran produktif di kelas XII. Uji Kompetensi makanan kontinental bagi peserta didik SMK Pariwisata, merupakan salah satu ujian program produktif yang bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta didik dalam mengolah makanan kontinental sesuai dengan struktur menu makanan modern. Uji Kompetensi dilaksanakan atas kerjasama sekolah dengan industri yang disepakati sebagai institusi pasangan. Bentuk soal dalam Uji Kompetensi berupa soal uji yang bersifat teoritik yang disusun oleh BNSP. Soal dalam Uji Kompetensi dimulai dari membuat perencanaan yang terdiri dari menu, daftar peralatan pengolahan dan penyajian, daftar kebutuhan bahan, tertib kerja, resep, desain produk, serta perhitungan harga jual dan Persiapan, pengolahan, penataan hidangan, display dan penjualan makanan Kontinental yang meliputi *appetizer*, *soup*, *main course*, *dessert*.

Uji kompetensi wajib diikuti seluruh peserta didik kelas XII SMK karena Uji Kompetensi merupakan salah satu syarat kelulusan dalam memperoleh sertifikat yang menyatakan peserta didik telah lulus Ujian Praktek Kejuruan berupa Uji Kompetensi. Pengolahan Makanan Kontinental dengan Kompetensi Dasar “Mengolah *Hot and Cold Appetizer* atau *salad*” merupakan salah satu syarat dalam mengikuti Uji Kompetensi. Peserta didik dapat mengikuti Uji Kompetensi apabila telah tuntas mengikuti seluruh Standar Kompetensi. Uji Kompetensi yang diwajibkan bagi peserta didik di sekolah kejuruan diharapkan dapat

memberikan hasil yang maksimal sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan melalui kurikulum. Hasil yang optimal akan tercapai apabila adanya kesiapan dalam Uji Kompetensi dari peserta didik yang bersangkutan khususnya kesiapan pengetahuan. Hasil belajar pengetahuan Mengolah *Hot and Cold Appetizer* atau *salad* setiap peserta didik akan berbeda sehingga akan menentukan kesiapan pada pelaksanaan Uji Kompetensi, oleh karena itu peserta didik harus disiapkan terlebih dahulu sebelum dilaksanakan Uji Kompetensi. Pada penelitian ini hanya dibatasi pada materi *salad*, karena pembuatan *appetizer* pada saat tes Uji Kompetensi makanan Kontinental di SMKN 3 Sukabumi hanya fokus pada pembuatan *salad*.

Berdasarkan wawancara dengan guru mata pelajaran makanan kontinental, pengetahuan peserta didik pada saat melaksanakan praktik pembuatan salad belum optimal, masih ditemukan permasalahan pada tahap persiapan meliputi penggunaan peralatan serta penanganan bahan, tahap pengolahan meliputi tahapan teknik pengolahan makanan yang digunakan, dan tahap penataan hidangan meliputi kriteria penyajian hidangan yang kurang tepat.

Berdasarkan uraian di atas penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga tertarik untuk meneliti tentang Analisis Hasil Belajar “Mengolah *Hot and Cold Appetizer* atau *salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Siswa Kelas XII Program Keahlian Tata Boga di SMK Negeri 3 Kota Sukabumi.

## B. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini untuk memperoleh gambaran mengenai:

1. Hasil belajar pengetahuan “mengolah *hot and cold appetizer* atau *salad*” sebagai kesiapan tes uji kompetensi makanan kontinental pada **tahap penyusunan perencanaan** yang meliputi susunan menu kontinental, tertib kerja, alokasi waktu, kebutuhan kuantitas bahan salad, bahan untuk *body* dan *underliner* salad serta daftar peralatan.
2. Hasil belajar pengetahuan “mengolah *hot and cold appetizer* atau *salad*” sebagai kesiapan tes uji kompetensi makanan kontinental pada **tahap pengolahan** yang meliputi jenis potongan sayuran pada salad, jenis teknik dasar memasak untuk mengolah salad, dressing, prosedur pengolahan salad, K3, dan sanitasi.
3. Hasil belajar pengetahuan “mengolah *hot and cold appetizer* atau *salad*” sebagai kesiapan tes uji kompetensi makanan kontinental pada **tahap penataan hidangan** yang meliputi temperature salad, porsi salad, alat penyajian salad, dan *garnish* untuk salad.

## C. KAJIAN PUSTAKA

### 1. Konsep Hasil Belajar

Belajar adalah kegiatan yang berproses dan merupakan tahapan perubahan tingkah laku individu yang relative menetap sebagai hasil pengalaman interaksi dengan lingkungan yang melibatkan aspek kognitif, afektif dan psikomotor. Sejalan dengan pendapat Sudjana

(2013:28) mengatakan bahwa: “Belajar adalah suatu proses yang ditandai dengan perubahan diri seseorang”. Perubahan sebagai hasil proses belajar dapat ditunjukkan dalam berbagai bentuk seperti berubahnya pengalaman, pengetahuan, sikap, tingkah laku, keterampilan, kecakapan, kemampuan, daya reaksinya dan aspek lainnya yang ada pada individu.

Hasil belajar dapat terlihat setelah seseorang melaksanakan kegiatan belajar. Hasil belajar yang telah dicapai melalui proses belajar, berupa perubahan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang diperlukan oleh peserta didik untuk meningkatkan kemampuannya, sebagaimana yang dikemukakan oleh Sudjana (2013:22) “Hasil belajar adalah kemampuan yang dimiliki seseorang setelah ia menerima pengalaman belajarnya yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor.

### 2. Pengetahuan

Winkel (2012:127) mengemukakan bahwa terdapat pengetahuan deklaratif (*declarative knowledge*) yang merupakan pengetahuan tentang hal-hal bersifat faktual, teoritis, serta semua pengalaman pribadi yang pernah masuk dalam ingatan jangka panjang, “pengetahuan deklaratif (*declarative knowledge*), yaitu pengetahuan tentang hal-hal yang faktual: hal ini atau hal itu yang merupakan kenyataan atau merupakan fakta yang nyata”.

### 3. Gambaran Umum Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*

#### a) Definisi Salad

**Salad** didefinisikan dari bahasa latin yaitu *Herba Salata*. *Herba* berarti sayuran sedangkan *Salata* berarti digarami atau diberi garam. Jadi *Herba Salata* atau biasa dikenal dengan salad adalah sayuran yang diberi garam.

#### b) **Komposisi Salad**

Dalam hidangan *salad* yang harus diperhatikan adalah komposisi. Komposisi menurut Ekawatiningsih (2008:147) salad terdiri dari:

##### 1. **A Based Of Salad / Underliner**

*Underliner* merupakan bagian dasar atau alas dari *salad*. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar *salad* tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*.

##### 2. **A Body Of Salad**

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad*, *tomatto salad*, *chicken salad*.

##### 3. **Dressing**

*Dressing* adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. *Salad dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa *salad*.

##### 4. **Garnish**

*Garnish* berarti hiasan. Hiasan ini bisa diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain.

#### c) **Kualitas Salad**

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

##### 1. Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

2. Keadaan campuran bahan (*consistency*) Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3. Rasa

*Salad* yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

4. Penampilan/*Appearance*

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hidang (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

#### d) **Jenis-Jenis Salad**

*Salad* dapat digolongkan

berdasarkan pada :

1) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body salad*. Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : *vegetables, meat, poultry, fish and shellfish, rice and paste, fruits*.

2) Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad. Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain: *simple salad, compound salad, American salad*.

3) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan. *Hot salad* dan *cold salad*.

**e) Peralatan Pengolahan Salad**

Mengolah hidangan salad memerlukan peralatan pengolahan yang terdiri dari peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian, berikut diuraikan peralatan yang digunakan dalam mengolah salad :

**1) Alat Persiapan**

Alat persiapan yang digunakan dalam pembuatan *salad* dan hidangan pasta diantaranya *digital scale, cutting board, hand knife mixing bowl, spoon*.

**2) Alat Pengolahan**

Alat pengolahan yang digunakan dalam membuat *salad* diantaranya *gas stove, wooden spatula, pan, sauce pan*.

**3) Alat Penyajian**

Peralatan hidang/saji yang digunakan untuk penyajian *salad* yaitu *dessert plate, mangkuk ukiran buah, gelas cocktail*.

**f) Kesiapan**

Pengertian kesiapan adalah yang dikemukakan oleh James Drever dalam Slameto (2013:113) bahwa “Kesiapan adalah keseluruhan kondisi individu yang membuatnya siap untuk memberi response/jawaban dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”.

**g) Uji Kompetensi**

Uji Kompetensi merupakan suatu kegiatan penilaian untuk mengukur kemampuan peserta didik yang dilakukan oleh pihak sekolah, institusi, serta asosiasi profesi atau organisasi pekerja untuk mengetahui sejauh mana peserta didik menguasai seluruh kompetensi dan sub kompetensi yang telah diberikan, khususnya kompetensi dasar mengolah *Hot And Cold appetizer* atau *salad*. Berdasarkan pedoman pelaksanaan Uji Kompetensi (DEPDIKNAS) “Uji Kompetensi adalah salah satu ujian yang harus

diikuti oleh peserta didik kelas XII SMK, dimana hasil dari ujian ini akan menjadi tolak ukur kompetensi siswa setelah menempuh pendidikan SMK”. (Kurikulum SMK, 2004:..).

**D. METODE PENELITIAN****1. Populasi**

Populasi dalam penelitian ini yaitu pada siswa Program Keahlian Jasa Boga siswa kelas XII angkatan 2013 SMKN 3 Sukabumi. Arikunto (2010:174) menyebutkan bahwa “Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti”. Sampel penelitian dapat diambil sebagian ataupun seluruh bagian populasi. Teknik Sampling yang digunakan yaitu sampel incidental. Sampel dalam penelitian ini yaitu satu kelompok yang merupakan salah satu kelas sebanyak 27 siswa kelas XII Jasa Boga 2 angkatan 2013.

**2. Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data menggunakan angket atau kuisioner.

**3. Analisis Data**

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

**E. HASIL PENELITIAN**

Pembahasan hasil penelitian ini disusun dengan mengacu pada tujuan penelitian, landasan teoritis dan hasil pengolahan data mengenai “Analisis Hasil Belajar engolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad* Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Siswa SMKN XII SMKN 3 Sukabumi”. Pembahasan hasil penelitian dapat penulis kemukakan sebagai berikut:

**1. Analisis Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Tahap Penyusunan Perencanaan**

Hasil penelitian tentang Analisis Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental pada tahap penyusunan perencanaan berada pada kriteria Siap dengan persentase 64%, hal ini mengandung makna bahwa pengetahuan Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental lebih dari sebagian siswa cukup menguasai materi, sehingga siswa dapat dikatakan siap untuk menghadapi tes uji kompetensi makanan kontinental khususnya dalam penyusunan perencanaan untuk hidangan salad yang terdiri dari susunan menu kontinental, daftar peralatan pengolahan dan penyajian, daftar kebutuhan bahan, tertib kerja, resep, desain produk. Pengetahuan siswa dapat dikatakan siap karena siswa telah mempelajari materi mengenai salad khususnya dalam tahap penyusunan perencanaan dengan baik. Pengetahuan siswa pada tahap ini termasuk pada pengetahuan deklaratif. Menurut Winkel (2012:127) mengemukakan bahwa pengetahuan deklaratif (*declarative knowledge*) merupakan pengetahuan tentang hal-hal bersifat faktual, teoritis, serta semua pengalaman pribadi yang pernah masuk dalam ingatan jangka panjang.

**2. Analisis Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Tahap Pengolahan**

Hasil penelitian tentang Analisis Hasil Belajar Pengetahuan “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental pada tahap pengolahan berada pada kriteria Siap dengan persentase 70%, hal ini mengandung makna bahwa pengetahuan Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental lebih dari sebagian siswa cukup menguasai materi, sehingga siswa dapat dikatakan siap untuk menghadapi tes uji kompetensi makanan kontinental khususnya dalam pengolahan salad yang meliputi jenis potongan salad, teknik dasar mengolah salad, dressing untuk salad, prosedur pengolahan salad, prosedur pengolahan mayonnaise, K3, dan Sanitasi pada saat melaksanakan uji kompetensi. Pengetahuan siswa dapat dikatakan siap karena siswa telah mempelajari materi mengenai salad khususnya dalam tahap pengolahan salad dan *dressing* yang sesuai dengan kaidah arti dari salad.

**3. Analisis Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Tahap Penataan Hidangan**

Hasil penelitian tentang Analisis Hasil Belajar Pengetahuan “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental pada tahap

penataan hidangan berada pada kriteria Siap dengan persentase 65%, hal ini mengandung makna bahwa pengetahuan Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental lebih dari sebagian siswa menguasai materi, sehingga siswa dapat dikatakan siap untuk menghadapi tes uji kompetensi makanan kontinental khususnya dalam penataan hidangan salad yang meliputi penyajian salad sesuai dengan temperature, porsi salad, alat penyajian salad, dan *garnish* untuk salad. Pengetahuan siswa dapat dikatakan siap karena siswa telah mempelajari materi mengenai salad khususnya mengenai penataan hidangan dengan baik.

## F. SIMPULAN DAN SARAN

### 1. Simpulan

Simpulan dari penelitian Analisis Hasil Belajar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Siswa SMKN 3 Sukabumi diantaranya adalah :

Pengetahuan siswa SMKN 3 Sukabumi pada tahap penyusunan perencanaan, pengolahan dan penataan hidangan secara keseluruhan berada pada kriteria siap. Hasil tersebut menunjukkan bahwa siswa yang telah lulus Kompetensi Dasar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” cenderung memiliki pengetahuan sebagai hasil belajar dari Kompetensi Dasar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” dalam rangka mempersiapkan diri untuk mengikuti tes uji kompetensi makanan kontinental.

Pada tahap penyusunan perencanaan tentang susunan menu kontinental dan pada tahap penataan

hidangan tentang porsi salad sebagai *appetizer* untuk *Ready Plate* dan tempat penyajian untuk hidangan *Shrimps Cocktail* pada saat disajikan *Ready Plate*, pengetahuan siswa berada pada kriteria cukup siap. Kriteria cukup siap pada hasil penelitian mengandung makna bahwa siswa cukup memiliki pengetahuan mengenai susunan menu kontinental, porsi salad sebagai *appetizer* untuk *Ready Plate* dan tempat penyajian untuk hidangan *Shrimps Cocktail* pada saat disajikan *Ready Plate*, Pengetahuan tersebut perlu ditingkatkan sebagai bekal untuk mengikuti tes uji kompetensi makanan kontinental. Pada tahap penyusunan perencanaan mengenai penyusunan susunan menu kontinental, pengetahuan siswa berada pada kriteria tidak siap. Kriteria tidak siap mengandung makna bahwa pengetahuan siswa mengenai susunan kontinental belum siap untuk mengikuti tes uji kompetensi makanan kontinental.

### 2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian penulis mengajukan saran yang dapat dipertimbangkan sebagai bahan masukan bagi beberapa pihak. Saran ini ditujukan kepada :

- a) Guru Pengampu Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental SMKN 3 Sukabumi  
Guru diharapkan mengembangkan materi pembelajaran mengenai porsi salad, susunan menu kontinental, dan tempat penyajian untuk salad dari berbagai sumber seperti buku, artikel, jurnal, dokumen resmi atau sumber-sumber lain dari internet agar dapat memberikan motivasi kepada siswa untuk kesiapan melaksanakan uji kompetensi.

Selain dari itu guru diharapkan membawa media nyata seperti salad yang sudah diporsi sesuai dengan porsinya, timbangan, alat-alat penyajian dll ketika mengajar dikelas agar para siswa dapat melihat, sehingga siswa dapat mengingatnya dengan mudah.

- b) Siswa kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Sukabumi Melalui Guru Mata Pelajaran Siswa sebaiknya lebih meningkatkan hasil yang telah diperoleh selama belajar Kompetensi Dasar “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” dengan cara latihan dirumah atau laboratorium tata boga agar semakin siap dan semangat untuk menghadapi tes uji kompetensi dan lebih banyak belajar agar senantiasa menambah pengetahuan dengan membaca buku sumber yang relevan tentang “Mengolah *Hot And Cold Appetizer* Atau *Salad*” untuk lebih meningkatkan dan menambah wawasan khususnya mengenai porsi salad, susunan menu kontinental, dan tempat penyajian untuk salad.

## G. DAFTAR PUSTAKA

- Ekawatiningsih, P, dkk. Restoran Jilid 1 untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 2008.
- Hindriyarin. (2009). Hand Out Mengolah Makanan Kontinental. Sukabumi : SMKN 3
- Universitas Pendidikan Indonesia. (2013) Pedoman Penulisan Karya Ilmiah. Bandung: UPI
- Riduwan.(2011) Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian. Bandung Alfabeta
- Arikunto, S. (2002) Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Sudjana, N. (2013) Dasar-Dasar Proses Belajar Mengajar. Bandung: Sinar Baru Algensindo Offset
- Slameto .(2013) Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. Jakarta: RinekaCipta.
- Mubarak, W. I. Ilmu Kesehatan Masyarakat : Konsep dan Aplikasi dalam Kebidanan. Jakarta : Salemba Medika, 2012.
- Riyanto, A. Statistik Deskriptif. Yogyakarta : Nuha Medika, 2009.
- Sabri, L. Statistik Kesehatan. Jakarta : Rajawali Pers, 2010.
- Sugiyono. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta, 2012.
- Supranto, J. Statistik Teori dan Aplikasi Jilid 1. Surabaya : Erlangga, 2009.
- . Statistik Teori dan Aplikasi Jilid 2. Surabaya : Erlangga, 2009.
- Ali, M. (1985) Guru dalam Proses Belajar Mengajar, Bandung: PT, SinarBaru
- Winkel, W.S. (2012) Psikologi Pengajaran. Yogyakarta: Media Abadi
- Hidayat, A. A. Metode Penelitian Kebidanan dan Teknik Analisis Data. Jakarta : Salemba Medika, 2011.