

ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG “*FLOUR*” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK *PASTRY* SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG

Dilla Handayani¹, Sri Subekti², Ai Nurhayati³

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi oleh tingkat pengetahuan sebagian siswa yang rendah pada materi “*Flour*” yang cenderung akan mempengaruhi kesiapan dalam melaksanakan praktek *pastry* di SMK Pariwisata Telkom Bandung. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa terkait pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, cara penyimpanan tepung terigu, dan penggunaan tepung terigu pada materi “*Flour*” untuk kesiapan praktek *pastry*. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan analisis statistik deskriptif. Populasi merupakan siswa program keahlian Tata Boga kelas X di SMK Pariwisata Telkom Bandung tahun ajaran 2015/2016 yang berjumlah 100 orang. Sampel diambil menggunakan metode *proportionate stratified random sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 81 orang. Instrumen yang digunakan berupa tes objektif pilihan ganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan siswa mengenai materi “*Flour*” terkait pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu berada pada kriteria cukup dan tingkat pengetahuan siswa mengenai materi “*Flour*” terkait penggunaan tepung terigu berada pada kriteria baik. Saran ditujukan kepada guru mata pelajaran *Basic Bakery* agar lebih mengembangkan kompetensi pengetahuan siswa tentang materi “*Flour*” terutama materi yang masih kurang dipahami dengan cara memberikan tugas pengayaan berupa laporan rangkuman materi tentang *flour*.

Kata kunci: Pengetahuan, *Flour*, Praktek *Pastry*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Program keahlian Tata Boga merupakan salah satu program keahlian yang banyak diminati di SMK Pariwisata Telkom Bandung. Pada program keahlian Tata Boga, siswa dibekali dengan mata pelajaran produktif diantaranya *Basic Bakery*, yaitu mata pelajaran dengan kompetensi dasar salah satunya yaitu Mendeskripsikan Tepung Terigu. Materi pokok yang dipelajari dalam mata pelajaran *Basic Bakery* salah satunya adalah *Flour*.

Materi pokok *Flour* merupakan materi yang menjelaskan mengenai

tepung yang pendalamannya lebih kepada tepung terigu, karena tepung terigu sangat erat kaitannya dengan *pastry* terutama pemakaian dan fungsinya pada roti, *cake*, *cookies* dan lain-lain. Tujuan pembelajaran materi *Flour* yaitu agar siswa dapat menjelaskan dan memahami pengertian tepung terigu, fungsi tepung terigu, cara penggunaan dan penyimpanan tepung terigu yang benar. Dengan mempelajari materi *Flour*, siswa diharapkan memiliki kesiapan dari segi pengetahuan mengenai tepung terigu sebelum memasuki masa praktek

¹ Dilla Handayani Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

² Sri Subekti dan ³Ai Nurhayati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Pada praktek *pastry*, siswa kelas X harus mampu membuat produk-produk *pastry* seperti roti dan *cake*. Terkait dengan materi *Flour*, roti dan *cake* memiliki karakteristik yang berbeda, sehingga jenis tepung terigu yang digunakan juga berbeda. Siswa tentunya harus mengetahui karakteristik dan hal-hal lain mengenai tepung terigu yang dipelajari pada materi *Flour*, agar mampu membuat produk roti dan *cake* sesuai dengan modul praktek. Terkait hal tersebut, ini berarti bahwa siswa harus mempunyai kesiapan yang dapat membantu dalam menjalani masa praktek.

Observasi awal dilakukan oleh peneliti di SMK Pariwisata Telkom Bandung selama masa PPL (Program Pengalaman Lapangan), diketahui bahwa pengetahuan siswa kelas X khususnya terhadap materi *Flour* masih belum optimal. Hasil tes dikelas maupun tes saat praktek menunjukkan bahwa sebagian siswa masih salah dalam membedakan jenis tepung terigu, menentukan contoh produk *pastry* dari setiap jenis tepung atau mengenai penggunaan tepung terigu.

Berdasarkan latar belakang dan observasi awal, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “bagaimana analisis pengetahuan materi *flour* untuk kesiapan praktek *pastry* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung?”. Rumusan masalah tersebut kemudian dijadikan judul dalam penelitian ini yaitu “Analisis Pengetahuan Tentang “*Flour*” Untuk Kesiapan Praktek *Pastry* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Menganalisis pengetahuan materi *flour* terkait pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu untuk kesiapan praktek *pastry*.
2. Menganalisis pengetahuan materi *flour* terkait penggunaan tepung terigu pada pembuatan produk *pastry* untuk kesiapan praktek *pastry*.

KAJIAN PUSTAKA

Bloom, dkk (dalam Arifin, 2009, hlm. 21) menyatakan bahwa hasil belajar dapat dikelompokkan ke dalam tiga domain, yaitu kognitif, afektif dan psikomotor. Pada domain kognitif, Bloom menjabarkan menjadi enam jenjang kemampuan yaitu pengetahuan (*knowledge*), pemahaman (*comprehension*), penerapan (*application*), analisis (*analysis*), sintesis (*synthesis*), dan evaluasi (*evaluation*). Pengetahuan menjadi jenjang kemampuan berpikir yang paling mendasar. Pengetahuan (*knowledge*) menurut Bloom yaitu “jenjang kemampuan untuk dapat mengenali atau mengetahui adanya konsep, prinsip, fakta atau istilah tanpa harus mengerti atau dapat menggunakannya” (dalam Arifin, 2009, hlm. 21).

Menurut Anderson dan Krathwohl (dalam Suwanto, 2010, hlm. 77) bahwa “dimensi pengetahuan terdiri dari empat jenis yaitu: (1) pengetahuan faktual, (2) pengetahuan

konseptual, (3) pengetahuan prosedural, (4) pengetahuan metakognitif”. Keempat dimensi pengetahuan ini akan tercermin dalam kompetensi inti dan kompetensi dasar pada Kurikulum 2013, dimana akan menjadi *output* yang diharapkan dari peserta didik setelah menerima suatu proses pembelajaran.

Menurut Slameto (2003, hlm. 113) “kesiapan adalah keseluruhan kondisi seseorang yang membuatnya siap untuk memberikan respon atau jawaban di dalam cara tertentu terhadap suatu situasi”. Salah satu kondisi atau kesiapan tersebut adalah pengetahuan.

Analisis pengetahuan materi “*Flour*” dilakukan untuk mengetahui sejauh mana tingkat pengetahuan siswa. Pengetahuan siswa diasumsikan akan membantu dalam menyiapkan diri siswa untuk mengikuti tahap pembelajaran berikutnya, seperti praktek, sehingga siswa mampu dalam membuat produk makanan sesuai karakteristik makanan dan menggunakan bahan yang tepat sesuai pengetahuan yang telah dikuasai.

Analisis pengetahuan tentang “*Flour*” untuk kesiapan praktek *pastry* siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung meliputi pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, cara penyimpanan tepung terigu dan penggunaan tepung terigu pada produk *pastry* sesuai jenis tepung terigu.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif menurut Hamdi dan Bahrudin (2014, hlm.. 5) yaitu “... suatu metode penelitian yang ditujukan untuk menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, yang langsung pada saat ini atau saat yang lampau”.

Penelitian ini dimaksudkan untuk mendapatkan gambaran suatu keadaan atau kondisi, yaitu analisis pengetahuan siswa tentang materi *flour*, dimana akan menjadi gambaran kesiapan siswa dalam melakukan praktek *pastry*.

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa program keahlian Tata Boga kelas X di SMK Pariwisata Telkom Bandung tahun ajaran 2015/2016 yang telah mempelajari materi pokok “*flour*” pada mata pelajaran *Basic Bakery*, yang berjumlah 100 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *proportionate stratified random sampling* yaitu “teknik yang digunakan bila populasi mempunyai anggota/unsur yang tidak homogen dan berstrata secara proporsional” (Sugiyono, 2009, hlm. 120). Jumlah sampel ditentukan dengan menggunakan tabel Krejcie dan Morgan (dalam Sundayana, 2015, hlm. 33) dengan taraf signifikansi 5%. Total sampel pada penelitian ini adalah 81 orang yang tersebar pada 4 kelas.

Instrumen penelitian yang digunakan berupa tes objektif pilihan ganda

dengan jumlah soal sebanyak 30 soal. Tes diberikan untuk memperoleh data analisis pengetahuan siswa mengenai materi *flour* yang disesuaikan dengan indikator pada materi tersebut.

Proses analisis data akan diawali dengan pemberian skor pada setiap hasil tes responden, tabulasi data, persentase data dan terakhir penafsiran data. Penafsiran data berarti menganalisis hasil persentase yang telah dilakukan dan menafsirkannya kedalam beberapa kriteria yang mampu menjelaskan atau menggambarkan halhal yang menjadi pertanyaan atau tujuan dari penelitian.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil

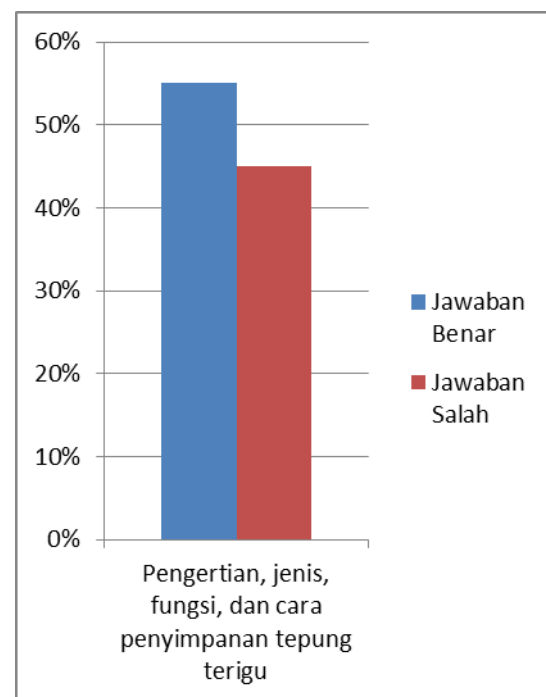
Data yang didapatkan melalui instrumen penelitian berupa tes objektif dengan jumlah 30 butir soal kemudian diolah sesuai tujuan penelitian, yaitu (1) menganalisis pengetahuan tentang "*flour*" terkait pengerian tepung terigu, jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu untuk kesiapan praktek *pastry*, dan (2) menganalisis pengetahuan tentang "*flour*" terkait penggunaan tepung terigu pada pembuatan produk *pastry* untuk kesiapan praktek *pastry*.

Pada tes yang berkaitan dengan pengertian tepung terigu, jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu, terdapat total 26 butir soal dari 30 butir soal yang diberikan kepada responden. Pada bagan 1 menunjukkan mengenai

rata-rata persentase pengetahuan responden terkait pengetahuan tersebut. Rata-rata persentase pengetahuan responden mencapai 55%, yang berarti rata-rata pengetahuan responden berada pada kriteria cukup.

Bagan 1

Rata-Rata Persentase Pengetahuan Responden Terkait Pengertian Tepung Terigu, Jenis-Jenis Tepung Terigu, Fungsi Tepung Terigu, dan Cara Penyimpanan Tepung Terigu



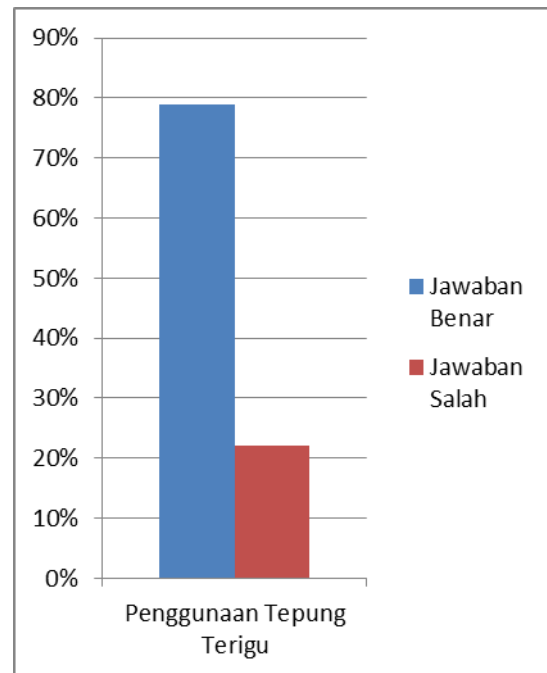
Berdasarkan hasil pengolahan data, terdapat 3 butir soal yang berada pada kriteria sangat baik yaitu tentang produk *pastry* yang biasa dibuat dari tepung terigu, klasifikasi tepung terigu berdasarkan kandungan protein, dan contoh merk tepung jenis *hard flour*; Terdapat 11 butir soal yang berada pada kriteria baik yaitu tentang definisi tepung terigu, persentase kandungan protein pada *hard flour*,

efek kandungan protein pada *hard flour* terhadap adonan, contoh produk *pastry* yang terbuat dari *hard flour*, jenis adonan *pastry* yang cocok dibuat menggunakan *medium flour*, contoh produk *pastry* yang terbuat dari *medium flour*, contoh merk tepung jenis *medium flour*, contoh merk tepung jenis *soft flour*, contoh produk yang terbuat dari *durum flour*, contoh produk *pastry* yang terbuat dari *whole wheat flour*, dan alasan menyimpan tepung terigu dijauhkan dari kontak langsung dengan dinding atau lantai. Terdapat 2 butir soal yang berada pada kriteria cukup yaitu tentang contoh produk *pastry* yang terbuat dari *soft flour*, dan cara menyimpan tepung terigu agar tidak berubah aroma.

Terdapat 7 butir soal yang berada pada kriteria kurang yaitu tentang karakteristik warna tepung terigu yang baik, sifat *hard flour* dalam pembuatan produk *pastry*, alasan *medium flour* disebut sebagai *all-purpose flour*, tentang persentase kandungan protein pada *soft flour*, sifat *soft flour* dalam pembuatan produk *pastry*, fungsi tepung terigu pada produk *pastry*, dan kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk kerangka roti.

Terdapat 3 butir soal yang berada pada kriteria sangat kurang yaitu tentang alasan pemberian banyak air untuk membentuk adonan kalis pada *hard flour*, pengertian gluten, dan kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk corak remah (*crumb*) cake.

Bagan 2
Rata-Rata Persentase Pengetahuan
Responden Terkait Penggunaan
Tepung Terigu



Pada tes yang berkaitan dengan penggunaan tepung terigu, terdapat total 4 butir soal dari 30 butir soal yang diberikan kepada responden. Pada bagan 2 menunjukkan mengenai rata-rata persentase pengetahuan responden terkait pengetahuan tersebut. Rata-rata persentase pengetahuan responden mencapai 79%, yang berarti rata-rata pengetahuan responden berada pada kriteria baik.

Berdasarkan hasil pengolahan data, terdapat 2 butir soal yang berada pada kriteria sangat baik yaitu tentang peranan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk *pastry*, dan alasan menggunakan tepung terigu pada loyang atau cetakan cake; 1 butir soal berada pada kriteria

baik yaitu tentang peranan penggunaan tepung terigu dalam mengentalkan adonan cair; dan 1 butir soal berada pada kriteria cukup yaitu tentang perlakuan pada tepung terigu untuk membuat adonan *cake* dan *pie*.

PEMBAHASAN

Bagan 1 dan 2 menunjukkan hasil penelitian mengenai rata-rata persentase pengetahuan responden yang dilihat dari jawaban benar. Bagan 1 menunjukkan bahwa persentase jawaban benar untuk pengetahuan terkait pengertian tepung terigu, jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu dan cara penyimpanan tepung terigu mencapai rata-rata 55%. Hal ini berarti pengetahuan siswa tentang “*flour*” berkaitan dengan pengertian, jenis, fungsi, dan cara penyimpanan tepung terigu berada pada kriteria cukup. Asumsinya adalah tingkat pengetahuan seseorang akan berpengaruh terhadap kesiapan dalam menghadapi sesuatu baik bekerja, praktek, dan lain-lain, seperti dalam penelitian Rachman (2013) bahwa terdapat pengaruh positif dan signifikan antara pengetahuan K3 terhadap kesiapan kerja siswa SMK, serta menurut Melyana (2015) bahwa terdapat pengaruh langsung yang positif dan signifikan antara pengetahuan kewirausahaan dengan kesiapan berwirausaha melalui *self-efficacy*, dan sejalan dengan yang diungkapkan Slameto (2003, hlm. 113) bahwa aspek pengetahuan menjadi salah satu kondisi yang mempengaruhi kesiapan. Berdasarkan

hal tersebut, diharapkan bahwa pengetahuan yang cukup dapat memberikan kesiapan yang cukup pula dalam melaksanakan praktek *pastry*.

Pengetahuan terkait pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu sudah berada pada kriteria cukup, akan tetapi responden masih belum mampu atau lemah pada beberapa pengetahuan. Pengetahuan tersebut yaitu tentang karakteristik warna tepung terigu, sifat *hard flour* dalam pembuatan produk *pastry*, alasan pemberian banyak air untuk membentuk adonan kalis pada *hard flour*, alasan *medium flour* disebut sebagai *all-purpose flour*, persentase kandungan protein pada *soft flour*, sifat *soft flour* dalam pembuatan produk *pastry*, pengertian gluten, fungsi tepung terigu pada produk *pastry*, kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk kerangka roti, dan kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk corak remah (*crumb*) *cake*.

Terkait pengetahuan yang masih kurang, diharapkan agar dilakukan peningkatan pada tingkat pengetahuannya sehingga kesiapan siswa akan lebih baik pula, dan pengetahuan yang sudah baik untuk terus dipertahankan. Siswa yang memiliki kesiapan yang baik diharapkan akan mampu membuat produk *pastry* yang sesuai resep pada modul praktek, karena tingkat pengetahuannya yang baik dalam mengenali bahan, jenis, fungsi, serta cara penyimpanannya.

Bagan 2 yang menunjukkan persentase jawaban benar untuk pengetahuan terkait penggunaan tepung terigu mencapai rata-rata 79%. Hal ini berarti pengetahuan siswa tentang “*flour*” berkaitan dengan penggunaan tepung terigu berada pada kriteria baik. Asumsinya adalah tingkat pengetahuan seseorang akan berpengaruh terhadap kesiapan dalam menghadapi sesuatu baik bekerja, praktek, dan lain-lain, seperti dalam penelitian Rachman (2013) bahwa terdapat pengaruh positif dan signifikan antara pengetahuan K3 terhadap kesiapan kerja siswa SMK, serta sejalan dengan yang diungkapkan Slameto (2003, hlm. 113) bahwa aspek pengetahuan menjadi salah satu kondisi yang mempengaruhi kesiapan. Berdasarkan hal tersebut, diharapkan bahwa pengetahuan yang baik dapat memberikan kesiapan yang baik pula dalam melaksanakan praktek *pastry*.

Pengetahuan mengenai penggunaan tepung terigu berada pada kriteria baik dan masing-masing soal yaitu peranan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk *pastry* berada pada kriteria sangat baik, perlakuan pada tepung terigu untuk membuat adonan *cake* dan *pie* berada pada kriteria cukup, peranan penggunaan tepung terigu dalam mengentalkan adonan cair berada pada kriteria baik, dan alasan menggunakan tepung terigu pada loyang atau cetakan *cake* berada pada kriteria sangat baik, sehingga tingkat pengetahuan siswa perlu untuk

dipertahankan. Tingkat pengetahuan yang baik diharapkan akan membantu siswa saat praktek *pastry*, karena tepung terigu tidak hanya dapat digunakan sebagai bahan utama, akan tetapi untuk keperluan lainnya didapur *pastry* seperti pelapis loyang, pengental, pelapis bahan makanan, dan sebagainya.

KESIMPULAN

Analisis pengetahuan tentang “*Flour*” terkait pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu untuk kesiapan praktek *pastry* berada pada kriteria cukup, akan tetapi masih ada beberapa pengetahuan yang berada pada kriteria kurang dan sangat kurang. Pengetahuan yang kurang dan sangat kurang tersebut terkait materi-materi tentang karakteristik warna tepung terigu, sifat *hard flour* dalam pembuatan produk *pastry*, alasan pemberian banyak air untuk membentuk adonan kalis pada *hard flour*, alasan *medium flour* disebut sebagai *all-purpose flour*, persentase kandungan protein pada *soft flour*, sifat *soft flour* dalam pembuatan produk *pastry*, pengertian gluten, fungsi tepung terigu pada produk *pastry*, kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk kerangka roti, dan kandungan tepung terigu yang berfungsi membentuk corak remah (*crumb*) *cake*.

Analisis pengetahuan tentang “*Flour*” terkait penggunaan tepung terigu untuk kesiapan praktek *pastry*

berada pada kriteria baik. Masing-masing materi yaitu tentang peranan penggunaan tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk *pastry*, dan alasan menggunakan tepung terigu pada loyang atau cetakan *cake* berada pada kriteria sangat baik, materi tentang peranan penggunaan tepung terigu dalam mengentalkan adonan cair berada pada kriteria baik, dan materi tentang perlakuan pada tepung terigu untuk membuat adonan *cake* dan *pie* berada pada kriteria cukup.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z. (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Hamdi & Bahruddin. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Melyana, P. (2015). *Pengaruh Sikap dan Pengetahuan Kewirausahaan terhadap Kesiapan Berwirausaha Melalui Self-Efficacy*. [Jurnal *online*]. Diakses dari <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jeec/article/view/6833>
- Rachman, A.N. (2013). *Pengaruh Praktik Kerja Industri dan Pengetahuan K3 Terhadap Kesiapan Kerja Siswa Kelas XII SMK Piri 1 Yogyakarta*. (Skripsi). Program Stud Pendidikan Teknik Elektro, Fakultas Teknik, UNY, Yogyakarta.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sundayana, R. (2015). *Statistika Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Suwarto. (2010). Dimensi pengetahuan dan dimensi proses kognitif dalam pendidikan. *Widyatama*, 19 (1), hlm. 76 – 91.