

JURNAL PENDIDIKAN TATA BOGA

Vol. 6, No. 2, November 2017

- Pelindung : Dekan Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan UPI
(Prof. Dr. M. Syaom Barliana, M. Pd, M.T)
- 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

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME VI, NOMOR 2, NOVEMBER 2017
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.

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. Dicetak 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*)

Pengantar Penyunting

Annisa Nurhasana, Sri Subekti, dan Rita Patriasih mengangkat tema penelitian tentang Analisis Penggunaan *Jobsheet* Pada Praktikum Dasar Boga di SMKN 9 Bandung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada tahap persiapan rata-rata persentase kriteria manfaat penggunaan *jobsheet* sebesar 85% dengan penafsiran bermanfaat. Pada tahap pelaksanaan praktikum kriteria manfaat penggunaan *jobsheet* sebesar 83% dengan penafsiran bermanfaat. Rekomendasi ditujukan kepada guru mata pelajaran dasar boga agar *jobsheet* disesuaikan dengan materi yang akan dipraktikkan saat itu saja, guru juga perlu menekankan kepada siswa bahwa *jobsheet* yang menjadi pegangan saat praktikum harus digunakan

Della Agnia Khoerunnisa, Sudewi Yogha, dan Atat Siti Nurani mengangkat tema penelitian tentang Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kemampuan Kompetensi Kerja *Food and Beverage Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa manfaat “program praktek kerja industri” pada kemampuan kompetensi kerja *food and beverage service* berkaitan dengan tahap persiapan dan proses pelayanan minuman dan makanan berada pada persentase sebesar 77% dan 78% dengan kategori bermanfaat.

Elda Novita Perdani, Ellis Endang Nikmawati, dan Ai Mahmudatussa’adah mengangkat tema penelitian tentang Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait *kitchen equipment* pada kategori sangat dikuasai dengan persentase (84%), terkait *kitchen utensil* pada kategori sangat dikuasai dengan persentase (83%), terkait *pastry equipment* pada kategori sangat dikuasai dengan persentase (82%), terkait *pastry utensil* pada kategori dikuasai dengan persentase (80%). Secara keseluruhan tingkat pengetahuan peralatan pengolahan makanan terkait materi *kitchen equipment*, *kitchen utensil*, *pastry equipment* dan *pastry utensil* berada pada kategori sangat dikuasai dengan persentase (84%) menjadi unsur penting bahwa responden telah siap untuk melaksanakan Praktik Kerja

Industri ditinjau dari Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan.

Filsya Rosdiana Sugianto, Sudewi Yogha, dan Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kompetensi kognitif tentang konsep dasar roti berada pada kriteria sangat bermanfaat, masing-masing kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti dan kompetensi psikomotor tentang teknik pengemasan produk roti berada pada kriteria bermanfaat. Simpulan pada penelitian ini bahwa manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga berada pada kriteria bermanfaat

Erfah Hikmatulloh, Elly Lasmanawati dan Tati Setiawati mengangkat tema penelitian tentang Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan sebesar 68% berada pada kriteria bermanfaat, sedangkan untuk pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek pengolahan sebesar 64% berada pada kriteria bermanfaat dan secara keseluruhan manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada aspek persiapan dan aspek pengolahan sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat.

Karpin, mengangkat tema penelitian tentang Kesenjangan Mekanisme Penilaian Pada Penilaian Keterampilan Vokasional Tata Boga di SLB. Penelitian ini jenis penelitian evaluasi dengan menggunakan *Discrepancy Evaluation Model* (DEM). Temuan penelitian ini adalah terdapat kesenjangan mekanisme penilaian antara pelaksanaan penilaian hasil belajar peserta didik oleh pendidik pada keterampilan vokasional tata boga di SLB dengan standar penilaian pendidikan. Mekanisme penilaian hasil belajar peserta didik oleh pendidik pada keterampilan vokasional tata boga belum sepenuhnya sesuai dengan standar penilaian. Penilaian hasil belajar harus mengikuti mekanisme baku supaya tujuan penilaian dapat tercapai.

Kristianto Adi Putro, Atat Siti Nurani, dan Ai Mahmudatussa'adah mengangkat tema penelitian tentang Analisis Penggunaan Peralatan Laboratorium Katering Dalam Pelaksanaan Praktik Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penggunaan peralatan laboratorium katering sesuai dengan fungsinya yang meliputi alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Metode penelitian yaitu metode deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan penggunaan peralatan laboratorium katering dalam pelaksanaan praktik mahasiswa meliputi alat persiapan yaitu sebesar 74% berada pada kategori optimal, penggunaan peralatan laboratorium katering meliputi alat pengolahan yaitu sebesar 82% berada pada kategori sangat optimal dan penggunaan peralatan laboratorium katering meliputi alat penyajian yaitu sebesar 87% berada pada kategori sangat optimal.

Rani Diandini, Elly Lasmanawati, dan Ade Juwaedah mengangkat tema penelitian tentang Pendapat Siswa tentang Pelaksanaan Model *Problem Based Learning* Pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN 2 Baleendah. Hasil penelitian menunjukkan pelajaran tata hidang meliputi tahap perencanaan (77%), tahap pelaksanaan (80%) dan tahap evaluasi (82%) berada pada kriteria sangat baik.

Rr. Erinna Astrini, Ellis Endang Nikmawati dan Ai Mahmudatussa'adah mengangkat tema penelitian tentang Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dalam Membuat *Main Course* Makanan Kontinental Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015. Hasil penelitian menunjukkan bahwa respon higiene sanitasi mahasiswa pada tahap persiapan berada pada kriteria bermanfaat, sedangkan respon higiene sanitasi pada tahap pengolahan berada pada kriteria cukup bermanfaat yaitu pada persiapan daging untuk hidangan *sirloin beef steak*, pencegahan kerusakan makanan saat menggunakan peralatan memasak, pengolahan

daging sapi untuk hidangan *sirloin beef steak*, pembuatan *demiglace sauce* pada hidangan *beef steak* pengolahan ikan untuk hidangan *fish fillet*, penyimpanan daging ayam untuk hidangan *chicken cordon bleu*. Higiene sanitasi mahasiswa pada tahap penyajian berada pada kriteria bermanfaat.

Tresawati, Elly Lasmanawati dan Ai Nurhayati mengangkat tema penelitian tentang Pendapat Guru Pamong Tentang Keterampilan Mengajar Guru Praktikan Program Studi Pendidikan Tata Boga di SMK Pariwisata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar sudah melakukan keterampilan mengajar. Rekomendasi ditujukan kepada guru pamong untuk lebih meningkatkan bimbingan kepada guru praktikan agar dapat lebih meningkatkan kemampuan guru praktikan.

Wiwin Novitasyari, Tati Setiawati, Yulia Rahmawati mengangkat tema penelitian tentang Minat Berwirausaha Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia. Hasil penelitian menunjukkan minat berwirausaha mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia berdasarkan 6 indikator yaitu berada pada kriteria tinggi. Kesimpulan penelitian terdapat minat yang tinggi pada diri mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK Universitas Pendidikan Indonesia untuk berwirausaha. Rekomendasi ditujukan kepada mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan indikator-indikator kewirausahaan dan mengikuti kegiatan kewirausahaan di luar mata kuliah berwirausaha agar dapat menumbuhkan minat menciptakan usaha sendiri.

(Ai Nurhayati).

Daftar Isi

Halaman

1. Analisis Penggunaan *Jobsheet* Pada Praktikum Dasar Boga di SMKN 9 Bandung.
Annisa Nurhasana, Sri Subekti, dan Rita Patriasih. 1- 8
2. Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kemampuan Kompetensi Kerja *Food and Beverage Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi.
Della Agnia Khoerunnisa, Sudewi Yogha, dan Atat Siti Nurani 9-14
3. Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung
Elda Novita Perdani, Ellis Endang Nikmawati, dan Ai Mahmudatussa’adah 15-23
4. Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga
Filsya Rosdiana Sugianto, Sudewi Yogha, dan Yulia Rahmawati 24-34
5. Kesenjangan Mekanisme Penilaian Pada Penilaian Keterampilan Vokasional Tata Boga di SLB.
Karpin 35-47
6. Analisis Penggunaan Peralatan Laboratorium Katering Dalam Pelaksanaan Praktik Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.
Kristianto Adi Putro, Atat Siti Nurani, dan Ai Mahmudatussa’adah 48-52
7. Pendapat Siswa Tentang Pelaksanaan Model *Problem Based Learning* Pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN 2 Baleendah.
Rani Diandini, Elly Lasmanawati, dan Ade Juwaedah 53-62

8. Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dalam Membuat *Main Course* Makanan Kontinental Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015.
Rr. Erinna Astrini, Ellis Endang Nikmawati dan Ai Mahmudatussa’adah 63-69
9. Pendapat Guru Pamong Tentang Keterampilan Mengajar Guru Praktikan Program Studi Pendidikan Tata Boga di SMK Pariwisata Tresawati, Elly Lasmanawati dan Ai Nurhayati 70-80
10. Minat Berwirausaha Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia.
Wiwin Novitasyari, Tati Setiawati, Yulia Rahmawati 81-93

MEDIA PENDIDIKAN, GIZI DAN KULINER
VOLUME 6, NOMOR 2, NOVEMBER 2017
ISSN 2085 – 9783

INDEKS

- Analisis Penggunaan *Jobsheet* Pada Praktikum Dasar Boga di SMKN 9 Bandung.
Annisa Nurhasana, Sri Subekti, dan Rita Patriasih. Volume 6, No. 2, November 2017,
halaman: 1- 8
- Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Pada Kemampuan Kompetensi Kerja *Food and Beverage Service* Siswa Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi.
Della Agnia Khoerunnisa, Sudewi Yogha, dan Atat Siti Nurani, Volume 6, No. 2,
November 2017, halaman: 9-14
- Pengetahuan “Peralatan Pengolahan Makanan” Sebagai Kesiapan Praktik Kerja Industri Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung
Elda Novita Perdani, Ellis Endang Nikmawati, dan Ai Mahmudatussa’adah, Volume 6,
No. 2, November 2017, halaman: 15-23
- Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga
Filsya Rosdiana Sugianto, Sudewi Yogha, dan Yulia Rahmawati, Volume 6, No. 2,
November 2017, halaman: 24-34
- Kesenjangan Mekanisme Penilaian Pada Penilaian Keterampilan Vokasional Tata Boga di SLB.
Karpin, Volume 6, No. 2, November 2017, halaman: 35-47
- Analisis Penggunaan Peralatan Laboratorium Katering Dalam Pelaksanaan Praktik Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.
Kristianto Adi Putro, Atat Siti Nurani, dan Ai Mahmudatussa’adah, Volume 6, No. 2,
November 2017, halaman: 48-52
- Pendapat Siswa Tentang Pelaksanaan Model *Problem Based Learning* Pada Mata Pelajaran Tata Hidang di SMKN 2 Baleendah.
Rani Diandini, Ely Lasmanawati, dan Ade Juwaedah, Volume 6, No. 2, November 2017,
halaman: 53-62
- Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dalam Membuat *Main Course* Makanan Kontinental Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015.
Rr. Erinna Astrini, Ellis Endang Nikmawati dan Ai Mahmudatussa’adah, Volume 6, No. 2, November 2017, halaman: 63-69

Pendapat Guru Pamong Tentang Keterampilan Mengajar Guru Praktikan Program Studi Pendidikan Tata Boga di SMK Pariwisata
Tresawati, Ely Lasmanawati dan Ai Nurhayati, Volume 6, No. 2, November 2017,
halaman: 70-80

Minat Berwirausaha Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Pendidikan Indonesia.
Wiwin Novitasyari, Tati Setiawati, Yulia Rahmawati, Volume 6, No. 2, November 2017,
halaman: 81-93