

ANALISIS PENGGUNAAN PERALATAN LABORATORIUM KATERING DALAM PELAKSANAAN PRAKTIK MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA FPTK UPI

Kristianto Adi Putro¹, Atat Siti Nurani², Ai Mahmudatussa'adah

Abstrak: Penelitian ini dilatarbelakangi dari kegiatan praktik yang dilaksanakan di laboratorium katering Program Studi Pendidikan Tata Boga terkait intensitas penggunaan peralatan laboratorium sesuai dengan fungsinya dalam pelaksanaan praktik di laboratorium katering. 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. Populasi penelitian yaitu Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011. Teknik sampling jenuh dengan jumlah sampel sebanyak 31 Responden. 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. Saran peneliti, perlu dilakukan pengawasan, pengelolaan dan pemeliharaan alat yang lebih baik untuk mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan alat akibat salah dalam penggunaannya. Selain itu pihak Prodi perlu memperhatikan dan memenuhi kebutuhan fasilitas laboratorium untuk menunjang proses pembelajaran menjadi lebih efektif dan efisien.

Kata kunci : *Peralatan laboratorium, Praktik Mahasiswa*

PENDAHULUAN

Program Studi Pendidikan Tata Boga merupakan salah satu Program Studi yang berada di Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia. Mahasiswa lulusan Program Studi Pendidikan Tata Boga disiapkan untuk menjadi guru profesional di bidang Pendidikan kejuruan. Pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang direncanakan untuk menyiapkan Peserta didiknya untuk memasuki dunia kerja tertentu. Mahasiswa lulusan Prodi Pendidikan Tata Boga

diharapkan dapat memiliki pengetahuan dan *skill* yang mendukung untuk dapat mengajar dengan baik di Sekolah Menengah Kejuruan.

Dalam pelaksanaannya pembelajaran di Program Studi Pendidikan Tata Boga tidak terlepas dari praktikum di laboratorium. Program Studi Pendidikan Tata Boga memiliki beberapa laboratorium diantaranya laboratorium Patiseri, laboratorium katering, laboratorium tata hidangan, laboratorium komputer dan laboratorium wirausaha. Keberadaan laboratorium ini harus ditunjang oleh sarana yang mendukung proses pembelajaran.

¹ Kristianto Adi Putro Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

² Atat Siti Nurani dan ³ Ai Mahmudatussa'adah Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

Menurut Rumusan Tim Penyusun Pedoman Pembakuan Media Pendidikan Departemen Pendidikan dan Kebudayaan (dalam Arikunto, 1993, hlm. 82) mengemukakan bahwa "Sarana pendidikan adalah semua fasilitas yang diperlukan dalam proses belajar-mengajar, baik yang bergerak maupun tidak bergerak agar pencapaian tujuan pendidikan dapat berjalan dengan lancar, teratur, efektif, dan efisien".

Laboratorium katering merupakan salah satu laboratorium yang berfungsi sebagai tempat praktik mahasiswa dalam mengolah makanan. Laboratorium katering menyelenggarakan berbagai praktikum mata kuliah diantaranya Dasar Boga, Makanan Nusantara, Makanan Oriental, Makanan Kontinental, Cipta Boga, Kue Nusantara, Pengawetan Makanan, Ilmu Gizi, Dietetika dan Praktikum Mata Kuliah Paket Keahlian Katering, Restoran dan Diet. Sedangkan Mahasiswa dengan paket keahlian patiseri sering menggunakan laboratorium patiseri sebagai tempat kegiatan praktikum. Dalam pelaksanaannya semua mata kuliah tersebut tidak terlepas dari penggunaan peralatan laboratorium. Penggunaan peralatan ini dilakukan oleh semua angkatan, sehingga perlu dilakukan pengelolaan dan pengawasan dari dosen terkait. Peralatan praktikum yang tersedia di laboratorium harus digunakan oleh Mahasiswa maupun dosen selaku instruktur sesuai dengan fungsinya untuk dapat mendukung kegiatan

pembelajaran secara terus menerus dan menghindari terjadinya kerusakan alat.

Dalam aspek kelengkapan peralatan praktikum di laboratorium katering Program Studi Pendidikan Tata Boga sudah cukup lengkap namun ada beberapa alat yang jarang digunakan ataupun digunakan tidak sesuai dengan fungsinya, sehingga perlu ditingkatkan lagi mengingat penggunaan alat merupakan salah satu faktor penting dalam menunjang kelancaran praktikum. Menurut Arikunto (1993, hlm. 273) yang telah penulis sarikan mengemukakan bahwa "Peralatan merupakan perangkat yang dapat digunakan dengan ketat efektif oleh siswa dan hendaknya semua peralatan yang disediakan harus menunjang pelaksanaan pencapaian tujuan pengajaran", selanjutnya Fadiati (2011, hlm. 103) mengemukakan bahwa "Peralatan pengolahan merupakan perlengkapan yang mahal sehingga harus dipertimbangkan dengan matang ketika merencanakan pembelian sehingga sesuai dengan kebutuhan dan dapat digunakan secara maksimal". maka dari itu perlu dilakukan peninjauan lebih detail terkait intensitas penggunaan peralatan laboratorium katering dalam pelaksanaan praktik mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.

Berdasarkan latar belakang itulah peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan peralatan laboratorium

katering dalam pelaksanaan praktik mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI. Dalam hal ini penelitian dibatasi pada penggunaan peralatan praktikum yang meliputi alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan rata-rata persentase persentase penggunaan peralatan laboratorium katering dalam pelaksanaan praktik mahasiswa meliputi alat persiapan yaitu sebesar 74% berada pada kriteria penggunaan alat optimal sehingga dapat dideskripsikan bahwa peralatan persiapan sering digunakan sesuai dengan fungsinya oleh mahasiswa ketika melaksanakan praktikum di laboratorium katering. Hal ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Arikunto (1993, hlm. 273) bahwa "Peralatan merupakan perangkat yang dapat digunakan dengan ketat efektif menurut keinginan dan kebutuhan murid." Selanjutnya Fadiati (2011, hlm. 103) mengemukakan bahwa "Alat yang tepat akan memudahkan dalam pengolahan dan memperoleh hasil yang baik".

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan rata-rata persentase persentase penggunaan peralatan laboratorium katering dalam pelaksanaan praktik mahasiswa meliputi alat pengolahan yaitu sebesar 82% berada pada kriteria penggunaan alat sangat optimal sehingga dapat dideskripsikan bahwa sebagian besar

peralatan pengolahan digunakan sangat optimal. Dalam penggunaannya sebaiknya peralatan selain digunakan sesuai dengan fungsinya, peralatan juga harus digunakan sesuai dengan petunjuk penggunaannya. Hal ini sejalan dengan yang dikemukakan Mulyasana (2012, hlm. 109) bahwa "Pengelolaan peralatan laboratorium dikembangkan sejalan dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi serta dilengkapi dengan manual yang jelas sehingga tidak terjadi kekeliruan yang dapat menimbulkan kerusakan."

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan rata-rata persentase penggunaan peralatan laboratorium katering dalam pelaksanaan praktik mahasiswa meliputi alat penyajian yaitu sebesar 87% berada pada kriteria penggunaan sangat optimal sehingga dapat dideskripsikan bahwa sebagian besar peralatan penyajian digunakan sangat optimal. Penggunaan peralatan secara optimal dan terus-menerus akan mempercepat proses penyusutan alat, sehingga dalam penggunaannya harus disertai dengan pemeliharaan yang benar. Kegiatan pemeliharaan ini dilakukan agar setiap peralatan selalu siap digunakan dalam kegiatan belajar mengajar dan dapat mendukung tercapainya tujuan pembelajaran. Hal ini sejalan dengan yang dikemukakan oleh Minarti (2011, hlm. 270) bahwa manfaat pemeliharaan sarana dan prasarana adalah sebagai berikut:

1. Jika peralatan terpelihara baik, umumnya akan awet yang berarti tidak perlu mengadakan

penggantian dalam waktu yang singkat.

2. Pemeliharaan yang baik mengakibatkan jarang terjadi kerusakan yang berarti biaya perbaikan dapat ditekan seminim mungkin.
3. Dengan adanya pemeliharaan yang baik, akan lebih terkontrol sehingga menghindari kehilangan.
4. Dengan adanya pemeliharaan yang baik, enak dilihat dan dipandang.
5. Pemeliharaan yang baik memberikan hasil kerja yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mochamad. (1985). *Penelitian kependidikan prosedur & strategi*. Bandung: Angkasa
- Arikunto, Suharsimi. (1993). *Organisasi dan administrasi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Fadiati, Ari. (2011). *Mengelola usaha jasa boga yang sukses*. Bandung: PT. Rosdakarya
- _____. (1988). *Pengelolaan Usaha Boga; Management Catering*. Jakarta: Depdikbud P2LPTK
- Lubis, Cidartaty. (2013). *Boga Dasar I*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan kebudayaan.
- Minarti, Sri. (2011). *Manajemen sekolah; Mengelola lembaga pendidikan secara mandiri*. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Mulyasana, Dedi. (2012). *Pendidikan Bermutu dan Berdaya Saing*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia. (2008). *Permendiknas Nomor 40 tentang Standar sarana dan prasarana untuk sekolah menengah kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK)*. Jakarta: Depdiknas.
- Pujiyanti, Latif. (2009). *Optimalisasi penggunaan laboratorium tata busana dalam menunjang proses pembelajaran di Madrasah Aliyah Negeri 1 Bandung*. (Skripsi). Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

SIMPULAN DAN SARAN

Secara keseluruhan penggunaan peralatan laboratorium catering dalam pelaksanaan praktik mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga meliputi alat persiapan, pengolahan dan penyajian berada pada kriteria penggunaan alat optimal untuk alat persiapan dan sangat optimal untuk penggunaan peralatan pengolahan dan penyajian sehingga perlu dilakukan pengawasan dan pemeliharaan yang lebih baik untuk mencegah atau mengurangi terjadinya kerusakan alat akibat salah dalam penggunaannya serta perlu dilakukan pula analisis kebutuhan alat untuk menunjang proses pembelajaran yang lebih baik.

- Riduwan. (2009). *Belajar mudah penelitian untuk guru - karyawan dan peneliti pemula*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). *Metode penelitian administrasi; dilengkapi metode R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. (2013). *Metode penelitian pendidikan; pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. (2009). *Metodologi penelitian pendidikan kompetensi dan praktiknya*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Triyatno. (2013). *Optimalisasi pemanfaatan peralatan bengkel permesinan di SMK Muhammadiyah 1 Salam*. (Artikel). Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wayne, Gisselen. (2011). *Professional Cooking; Seventh Edition*. Canada: John Wiley & Sons.Inc