



EDUTECH

Jurnal Teknologi Pendidikan

Journal homepage <https://ejournal.upi.edu/index.php/edutech>



Keterkaitan Pemahaman Bahan Pangan dengan Hasil Praktik Pengolahan Masakan Kontinental Siswa XI Kuliner SMKN 3 Padang

Mutya Azahra, Cici Andriani, Wiwik Gusnita dan Wiwik Indrayeni
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan,
Universitas Negeri Padang, Indonesia

*Correspondence: E-mail: ciciandriani@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT	ARTICLE INFO
Vocational education in the culinary field requires the integrated mastery of both theoretical knowledge and practical skills. In the study of continental cuisine, an understanding of food ingredients is crucial; each ingredient possesses unique characteristics and requires specific handling, factors that directly influence the preparation process and the final outcome. Observations of the Grade XI Culinary class at SMKN 3 Padang revealed inconsistent levels of student understanding regarding ingredients and suboptimal practical performance. This study aimed to analyze the relationship between students' understanding of food ingredients and their practical performance in preparing continental cuisine. A quantitative method with a correlational approach was employed. The study involved a total population and sample of 34 students, selected using the total sampling technique. Data on ingredient understanding were collected via questionnaires, while practical performance data were obtained from existing grade records. Analysis was conducted using Pearson's Product Moment correlation. The results showed a mean understanding score of 94.47 and a mean practical performance score of 80.19. A positive and significant relationship was found ($r = 0.580$; $\text{Sig.} = 0.000 < 0.05$). The coefficient of determination was 33.7%, indicating that 33.7% of the variance is explained by this relationship, while the remaining 66.3% is attributable to other factors.	Article History: <i>Submitted/Received 16 Juni 2026</i> <i>First Revised 12 Juli 2026</i> <i>Accepted 25 Juli 2026</i> <i>First Available online 31 August 2026</i> <i>Publication Date 31 Augst 2026</i> Keyword: <i>Bahan Pangan; Hasil Praktik; Masakan Kontinental; Pemahaman Siswa</i>

ABSTRAK

Pendidikan kejuruan pada bidang Kuliner mewajibkan penguasaan pengetahuan dan keterampilan praktik secara terpadu. Dalam pembelajaran masakan kontinental, pemahaman terhadap bahan pangan penting karena setiap bahan memiliki karakteristik dan perlakuan yang berbeda sehingga dapat memengaruhi proses dan hasil pengolahan. Berdasarkan kondisi pembelajaran di kelas XI Kuliner SMKN 3 Padang, pemahaman siswa terhadap bahan pangan masih bervariasi dan hasil praktik belum optimal secara konsisten. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan pemahaman siswa pada bahan pangan dengan hasil praktik pengolahan masakan kontinental. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan korelasional. Populasi dan sampel penelitian berjumlah 34 siswa dengan teknik total sampling. Data pemahaman bahan pangan diperoleh melalui angket, sedangkan hasil praktik diperoleh melalui dokumentasi nilai praktik. Analisis menggunakan korelasi Product Moment Pearson. Hasil penelitian menunjukkan rata-rata pemahaman sebesar 94,47 dan rata-rata hasil praktik sebesar 80,19. Terdapat hubungan positif dan signifikan dengan $r = 0,580$ dan $\text{Sig.} = 0,000 < 0,05$. Koefisien determinasi sebesar 33,7%, sedangkan 66,3% berkaitan dengan faktor lainnya.

1. PENDAHULUAN

Pendidikan kejuruan merupakan jalur pendidikan yang dirancang untuk menyiapkan peserta didik agar memiliki pengetahuan, sikap kerja, dan keterampilan yang dapat diterapkan dalam dunia kerja. Pada Sekolah Menengah Kejuruan, penguasaan teori tidak dapat dipisahkan dari kemampuan praktik karena proses pembelajaran diarahkan pada pencapaian kompetensi yang bersifat aplikatif. Program keahlian Kuliner menjadi salah satu bidang yang menuntut integrasi tersebut. Siswa tidak hanya perlu mengetahui prosedur pengolahan makanan, tetapi juga perlu memahami alasan pemilihan bahan, fungsi bahan, karakteristik bahan, teknik penanganan, serta perubahan yang terjadi selama proses memasak. Dengan dasar pengetahuan yang memadai, siswa diharapkan mampu mengambil keputusan yang tepat ketika menghadapi kondisi bahan dan proses pengolahan yang berbeda.

SMKN 3 Padang merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan yang menyelenggarakan Program Keahlian Kuliner, termasuk pembelajaran pengolahan masakan kontinental. Masakan kontinental mencakup hidangan yang berkembang dari tradisi kuliner Eropa dan Amerika serta memiliki karakteristik tertentu pada struktur menu, penggunaan bahan, teknik pengolahan, dan penyajian. Pembelajaran kompetensi ini menuntut siswa mengenali karakteristik bahan pangan dan menghubungkannya dengan teknik seperti sautéing, braising, poaching, pemanggangan, maupun teknik lain yang sesuai dengan jenis produk. Ketepatan penggunaan bahan dan teknik menjadi bagian penting karena kesalahan pada tahap pemilihan, persiapan, atau perlakuan bahan dapat memengaruhi cita rasa, tekstur, warna, penampilan, dan tingkat kematangan produk akhir (Madani, 2019).

Bahan pangan adalah komponen utama yang digunakan dalam persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan. Bahan pangan dapat berasal dari sumber hewani maupun nabati dan setiap kelompok memiliki sifat yang berbeda. Bahan pangan hewani, seperti daging, ikan, telur, susu, dan produk turunannya, pada umumnya memiliki karakteristik protein, lemak, kadar air, tekstur, dan sifat sensoris yang berbeda dengan bahan pangan nabati. Sementara itu, bahan pangan nabati memiliki variasi pigmen, serat, kadar air, komponen aroma, serta proses fisiologis pascapanen yang dapat memengaruhi kualitas selama penyimpanan dan pengolahan. Perbedaan karakteristik tersebut menyebabkan siswa perlu memahami bukan hanya nama dan jenis bahan, tetapi juga sifat yang menentukan perlakuan yang tepat terhadap bahan tersebut (Hellwig et al., 2022).

Pemahaman terhadap bahan pangan juga berhubungan dengan kegiatan penyimpanan dan keamanan pangan. Bahan yang telah diterima perlu ditempatkan pada area penyimpanan yang sesuai, dijaga kebersihan dan suhunya, diberi pelabelan, serta dikelola dengan prinsip perputaran bahan seperti First In First Out. Kesalahan penyimpanan dapat mempercepat kerusakan, menurunkan kesegaran, dan meningkatkan risiko keamanan pangan (Apiliani, 2021; Kristian & Koeswiryono, 2024). Dalam kegiatan praktik di sekolah, pemahaman tersebut diperlukan sejak tahap mise en place karena siswa harus dapat menentukan bahan yang layak digunakan, mencegah kontaminasi silang, memisahkan bahan mentah dan matang, serta memilih suhu dan waktu pengolahan yang aman. Prinsip keamanan pangan tersebut menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kualitas proses praktik (SEAMEO RECFON & Kemdikbud RI, 2020).

Pemahaman siswa tidak hanya dimaknai sebagai kemampuan mengingat informasi. Pemahaman mencakup kemampuan mengolah informasi sehingga peserta didik dapat menjelaskan kembali, menghubungkan konsep, dan menerapkannya pada situasi yang relevan. Radiusman (2020) menjelaskan pemahaman sebagai proses aktif dalam menghubungkan informasi baru dengan pengetahuan yang telah dimiliki. Dalam

penelitian ini, pemahaman bahan pangan disusun berdasarkan tujuh indikator yang diadaptasi dari kerangka Anderson dan Krathwohl, yaitu menafsirkan, mencontohkan, mengklasifikasikan, meringkas, menarik inferensi, membandingkan, dan menjelaskan. Ketujuh indikator tersebut digunakan untuk menggambarkan kemampuan siswa dalam memaknai jenis, karakteristik, fungsi, penyimpanan, keamanan, dan penggunaan bahan pangan dalam pengolahan masakan kontinental.

Pada kegiatan praktik, pengetahuan mengenai bahan pangan menjadi dasar bagi tindakan teknis. Siswa yang memahami sifat suatu bahan lebih mudah memperkirakan teknik persiapan, tingkat panas, waktu pengolahan, serta perlakuan yang dibutuhkan agar produk sesuai standar. Sebaliknya, pemahaman yang terbatas dapat memunculkan kesalahan seperti memilih bahan dengan mutu kurang baik, menggunakan teknik pengolahan yang tidak sesuai, melakukan penyimpanan yang keliru, atau tidak mampu memprediksi perubahan tekstur dan warna selama memasak. Kondisi tersebut dapat memengaruhi hasil akhir walaupun siswa telah mengikuti langkah resep secara umum. Dengan demikian, kemampuan praktik kuliner merupakan bentuk penerapan pengetahuan yang bersifat terpadu, bukan hanya keterampilan motorik yang berdiri sendiri.

Hasil observasi awal pada siswa kelas XI Kuliner SMKN 3 Padang menunjukkan adanya kesenjangan antara pemahaman teori dan hasil praktik pengolahan masakan kontinental. Dari 34 siswa, sebanyak 12 siswa atau 35,29% memperoleh nilai di bawah Kriteria Ketuntasan Minimal 75, sedangkan 22 siswa atau 64,71% telah mencapai nilai di atas KKM. Nilai rata-rata awal kelas tercatat 73,50. Data tersebut menunjukkan bahwa hasil praktik masih perlu mendapat perhatian karena belum seluruh siswa mencapai ketuntasan. Pada saat yang sama, pengamatan pembelajaran menunjukkan bahwa sebagian siswa masih mengalami kesulitan dalam memahami karakteristik bahan, memilih perlakuan yang tepat, serta menghubungkan sifat bahan dengan teknik pengolahan yang digunakan.

Hasil praktik pada pembelajaran kuliner tentu tidak hanya dipengaruhi oleh pemahaman bahan pangan. Fasilitas belajar, pengalaman praktik, motivasi, kesiapan, ketelitian, kemampuan menggunakan peralatan, penguasaan teknik, dan manajemen waktu juga dapat berhubungan dengan hasil praktik. Boseke et al. (2022) menunjukkan bahwa fasilitas belajar praktik berpengaruh terhadap hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa keberhasilan praktik merupakan hasil interaksi berbagai faktor. Meskipun demikian, pemahaman bahan pangan tetap penting dikaji karena bahan merupakan objek utama yang selalu digunakan dalam setiap kegiatan pengolahan makanan dan menjadi dasar dalam menentukan tindakan selama proses praktik.

Penelitian terdahulu juga menunjukkan keterkaitan antara pengetahuan bahan atau pangan dan kemampuan pengolahan makanan. Erli & Mutiara (2021) membahas hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil belajar pada bidang tata boga, sedangkan Kumari (2017) mengkaji hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktik pengolahan brownies kukus. Waruwu & Surani (2024) menekankan pentingnya pembelajaran ilmu bahan makanan untuk mendukung optimalisasi hasil praktik mengolah makanan. Pada konteks yang lebih luas, Gubbels (2023) menunjukkan bahwa program kuliner berbasis sekolah dapat meningkatkan literasi pangan dan keterampilan memasak. Rangkaian temuan tersebut mendukung pentingnya pengetahuan pangan, tetapi kajian yang secara khusus menghubungkan pemahaman

siswa pada bahan pangan dengan hasil praktik pengolahan masakan kontinental di SMK masih perlu diperkuat.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini difokuskan pada hubungan pemahaman siswa pada bahan pangan dengan hasil praktik pengolahan masakan kontinental pada siswa kelas XI Kuliner SMKN 3 Padang. Pemahaman bahan pangan ditempatkan sebagai variabel bebas, sedangkan hasil praktik masakan kontinental sebagai variabel terikat. Penelitian bertujuan mendeskripsikan tingkat pemahaman bahan pangan, mendeskripsikan hasil praktik pengolahan masakan kontinental, serta menganalisis ada atau tidaknya hubungan yang signifikan antara kedua variabel. Hipotesis penelitian menyatakan bahwa terdapat hubungan antara pemahaman siswa pada bahan pangan dan hasil praktik pengolahan masakan kontinental. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi masukan bagi guru untuk memperkuat keterkaitan antara pembelajaran teori bahan pangan dan kegiatan praktik di dapur sekolah.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan korelasional. Pendekatan korelasional digunakan untuk mengukur arah dan tingkat hubungan antara variabel yang diteliti tanpa memberikan perlakuan eksperimental kepada responden. Variabel bebas dalam penelitian adalah pemahaman siswa pada bahan pangan (X), sedangkan variabel terikat adalah hasil praktik pengolahan masakan kontinental (Y). Pemilihan desain tersebut sesuai dengan tujuan penelitian, yaitu mengetahui keterkaitan linear antara skor pemahaman bahan pangan dan nilai hasil praktik siswa (Creswell & Guetterman, 2021).

Penelitian dilaksanakan di SMKN 3 Padang, Kota Padang, Sumatera Barat, pada periode Juni-Juli 2026. Populasi penelitian adalah seluruh siswa kelas XI Program Keahlian Kuliner tahun ajaran 2025/2026 yang terdiri atas satu kelas dengan jumlah 34 siswa. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah total sampling sehingga seluruh anggota populasi dijadikan responden. Penggunaan total sampling memungkinkan data penelitian menggambarkan seluruh siswa pada kelas yang menjadi fokus penelitian.

Data penelitian terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer berupa skor pemahaman bahan pangan yang dikumpulkan melalui angket kepada siswa. Data sekunder berupa nilai hasil praktik pengolahan masakan kontinental yang diperoleh melalui dokumentasi guru mata pelajaran. Dokumentasi nilai digunakan untuk merepresentasikan kinerja praktik siswa yang mencakup aspek persiapan, proses pengolahan, hasil akhir hidangan, dan ketepatan waktu sesuai penilaian pembelajaran yang diterapkan di sekolah.

Instrumen pemahaman bahan pangan disusun berdasarkan tujuh indikator, yaitu menafsirkan, mencontohkan, mengklasifikasikan, meringkas, menarik inferensi, membandingkan, dan menjelaskan. Subindikator diarahkan pada kemampuan menghubungkan karakteristik bahan dengan teknik pengolahan, memberikan contoh penggunaan bahan berdasarkan fungsi, mengelompokkan bahan, merangkum karakteristik utama, menyimpulkan pengaruh karakteristik terhadap hasil produk, membandingkan bahan hewani dan nabati, serta menjelaskan pengaruh bahan terhadap cita rasa, tekstur, warna, dan penampilan. Kisi-kisi instrumen dikembangkan dengan mempertimbangkan literatur mengenai bahan pangan, keamanan pangan, penyimpanan, dan pengolahan masakan kontinental.

Angket menggunakan skala Likert lima tingkat, yaitu Sangat Baik, Baik, Cukup, Kurang, dan Sangat Kurang. Skor untuk pernyataan positif bergerak dari 5 sampai 1,

sedangkan pernyataan negatif menggunakan pembalikan skor. Penggunaan skala Likert dimaksudkan untuk memberikan ukuran kuantitatif terhadap respons siswa pada indikator pemahaman yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2020). Instrumen dan dokumentasi menjadi sumber utama untuk memperoleh pasangan data X dan Y dari masing-masing responden.

Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian

No	Indikator	Subindikator	Nomor Item	Jumlah
1	Menafsirkan (Interpreting)	Menafsirkan hubungan antara karakteristik bahan pangan dengan teknik pengolahan yang tepat dalam masakan kontinental.	1,2,3,4	4
2	Mencontohkan (Exemplifying)	Memberikan contoh penggunaan bahan pangan berdasarkan fungsi dan karakteristiknya dalam pengolahan makanan kontinental.	5,6,7,8	4
3	Mengklasifikasikan (Classifying)	Mengelompokkan bahan pangan berdasarkan fungsi penggunaannya dalam pengolahan masakan kontinental.	9,10,11,12	4
4	Meringkas (Summarizing)	Merangkum karakteristik utama bahan pangan yang digunakan dalam masakan kontinental.	13,14,15,16	4
5	Menarik Inferensi (Inferring)	Menyimpulkan pengaruh karakteristik bahan pangan terhadap hasil akhir produk makanan.	17,18,19,20	4
6	Membandingkan (Comparing)	Membandingkan karakteristik bahan pangan hewani dan nabati yang digunakan dalam masakan kontinental.	21,22,23,34	4
7	Menjelaskan (Explaining)	Menjelaskan pengaruh karakteristik bahan pangan terhadap cita rasa, tekstur, warna, dan penampilan produk.	25,26,27,28,29,30	6

Sumber : Diadaptasi dari indikator pemahaman konsep Anderson dan Krathwohl (2001)

Analisis data diawali dengan statistik deskriptif untuk memperoleh gambaran nilai rata-rata, median, standar deviasi, nilai minimum, maksimum, dan distribusi frekuensi pada masing-masing variabel. Setelah itu dilakukan uji persyaratan analisis berupa uji normalitas dan uji linearitas. Normalitas diuji menggunakan Kolmogorov-Smirnov dengan bantuan SPSS. Data dinyatakan memenuhi asumsi normalitas apabila nilai signifikansi lebih besar dari 0,05. Uji linearitas digunakan untuk memastikan bahwa pola hubungan antara variabel X dan Y dapat dianalisis menggunakan korelasi linear.

Pengujian hipotesis dilakukan menggunakan korelasi Product Moment Pearson karena data memenuhi asumsi normalitas dan linearitas. Koefisien korelasi digunakan untuk menunjukkan arah dan tingkat keterkaitan linear antara pemahaman bahan pangan dan hasil praktik masakan kontinental. Signifikansi hubungan diperiksa melalui nilai Sig. (2-tailed) dan diperkuat dengan uji t. Kriteria pengambilan keputusan menggunakan taraf signifikansi 0,05. Koefisien determinasi dihitung dari kuadrat koefisien korelasi untuk menggambarkan proporsi variasi hasil praktik yang berkaitan secara linear dengan pemahaman bahan pangan.

Pengumpulan data dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama adalah persiapan yang meliputi perizinan penelitian, identifikasi jadwal pembelajaran, dan persiapan instrument. Tahap kedua adalah pengukuran pemahaman bahan pangan. Angket pemahaman diberikan sebelum pembelajaran dimulai, sehingga skor pemahaman menggambarkan kondisi pemahaman siswa sebelum kegiatan praktik. Tahap ketiga adalah pengumpulan data hasil praktik selama kegiatan dimulai. Nilai praktik diperoleh melalui dokumentasi penilaian guru dan mencakup aspek persiapan, proses pengolahan, hasil akhir, dan ketepatan waktu.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data Penelitian

Penelitian melibatkan seluruh 34 siswa kelas XI Kuliner SMKN 3 Padang. Data pemahaman bahan pangan diperoleh dari angket, sedangkan data hasil praktik masakan kontinental diperoleh melalui dokumentasi nilai praktik. Analisis deskriptif menunjukkan bahwa kedua variabel memiliki pusat data dan tingkat penyebaran yang berbeda. Ringkasan statistik deskriptif disajikan pada Tabel 1.

Tabel 2. Statistik deskriptif pemahaman bahan pangan dan hasil praktik masakan kontinental

Statistik	Pemahaman Bahan Pangan (X)	Hasil Praktik Masakan Kontinental (Y)
N	34	34
Mean	94,47	80,1856
Median	94,00	79,00
Standar deviasi	8,302	5,54704
Minimum	76	72,00
Maksimum	113	90,33

Berdasarkan Tabel 1, variabel pemahaman bahan pangan memiliki nilai rata-rata 94,47, median 94,00, dan standar deviasi 8,302. Nilai minimum yang diperoleh adalah 76 dan nilai maksimum 113. Hasil tersebut menunjukkan adanya variasi pemahaman antarsiswa, namun pusat skor berada pada rentang yang relatif tinggi. Pada variabel hasil praktik masakan kontinental, nilai rata-rata sebesar 80,1856 dengan median 79,00 dan standar deviasi 5,54704. Nilai praktik terendah adalah 72,00 dan tertinggi 90,33. Standar deviasi hasil praktik yang lebih kecil menunjukkan bahwa penyebaran nilai praktik relatif lebih rapat dibandingkan skor pemahaman bahan pangan.

Tabel 3. Distribusi frekuensi pemahaman siswa pada bahan pangan

Interval nilai	Frekuensi (f)	Persentase (%)
76-82	1	2,94
83-89	9	26,47
90-96	14	41,18
97-103	5	14,71
104-110	3	8,82
111-117	2	5,88
Total	34	100,00

Distribusi pada Tabel 2 menunjukkan bahwa skor pemahaman paling banyak berada pada interval 90-96, yaitu 14 siswa atau 41,18%. Sebanyak 9 siswa atau 26,47% berada pada interval 83-89. Lima siswa berada pada interval 97-103, tiga siswa pada interval 104-110, dua siswa pada interval 111-117, dan satu siswa pada interval 76-82. Konsentrasi skor pada rentang 90-96 memperlihatkan bahwa sebagian besar responden memiliki capaian pemahaman yang relatif berdekatan dengan nilai rata-rata.

Secara substantif, skor pemahaman tersebut menggambarkan kemampuan siswa dalam menafsirkan, mencontohkan, mengklasifikasikan, meringkas, menarik inferensi, membandingkan, dan menjelaskan konsep bahan pangan. Dalam praktik kuliner, kemampuan tersebut penting karena siswa perlu menghubungkan informasi tentang jenis dan sifat bahan dengan tindakan yang dilakukan. Pemahaman mengenai mutu, fungsi, penyimpanan, dan keamanan bahan membantu siswa menyiapkan bahan secara tepat sebelum memasuki proses pengolahan. Waruwu & Surani (2024) menempatkan ilmu bahan makanan sebagai landasan penting dalam pembelajaran praktik mengolah makanan, sehingga penguatan aspek kognitif relevan untuk menunjang kompetensi praktik.

Tabel 4. Distribusi frekuensi hasil praktik pengolahan masakan kontinental

Interval nilai	Frekuensi (f)	Persentase (%)
72,00-75,00	6	17,65
76,00-78,00	9	26,47
79,00-81,00	5	14,71
82,00-84,00	2	5,88

85,00-87,00	5	14,71
88,00-90,33	7	20,59
Total	34	100,00

Pada Tabel 3, hasil praktik paling banyak berada pada interval 76,00-78,00, yaitu 9 siswa atau 26,47%. Tujuh siswa atau 20,59% memperoleh nilai pada interval 88,00-90,33, sedangkan 6 siswa atau 17,65% berada pada interval 72,00-75,00. Interval 79,00-81,00 dan 85,00-87,00 masing-masing ditempati 5 siswa atau 14,71%, sedangkan interval 82,00-84,00 ditempati 2 siswa atau 5,88%. Rentang nilai 72,00 sampai 90,33 menunjukkan bahwa kemampuan praktik tidak sepenuhnya seragam, walaupun nilai rata-rata kelas telah berada di atas KKM 75.

Hasil praktik merupakan bentuk penerapan pengetahuan dan keterampilan dalam situasi kerja yang terstruktur. Penilaian praktik tidak hanya melihat produk akhir, tetapi juga berkaitan dengan kesiapan, urutan kerja, penggunaan alat dan bahan, penerapan teknik pengolahan, kebersihan, ketepatan waktu, dan penyajian. Oleh karena itu, perbedaan nilai antarsiswa dapat merefleksikan kombinasi antara penguasaan konsep dan kemampuan melaksanakan prosedur. Faktor fasilitas juga dapat berperan. Boseke et al. (2022) menemukan bahwa fasilitas belajar praktik berkaitan dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental, sehingga hasil praktik sebaiknya dipahami sebagai capaian yang dipengaruhi beberapa komponen pembelajaran.

3.2 Uji Persyaratan Analisis

Sebelum uji korelasi dilakukan, data diuji untuk memastikan terpenuhinya asumsi normalitas dan linearitas. Uji normalitas dilakukan dengan Kolmogorov-Smirnov. Variabel pemahaman bahan pangan memperoleh nilai signifikansi 0,136, sedangkan hasil praktik masakan kontinental memperoleh nilai signifikansi 0,166. Kedua nilai tersebut lebih besar dari 0,05 sehingga masing-masing variabel dinyatakan berdistribusi normal.

Tabel 5. Ringkasan hasil uji normalitas

Variabel	Sig. Kolmogorov-Smirnov	Kesimpulan
Pemahaman bahan pangan (X)	0,136	Normal
Hasil praktik masakan kontinental (Y)	0,166	Normal

Uji linearitas digunakan untuk mengetahui apakah hubungan antara pemahaman bahan pangan dan hasil praktik mengikuti pola linear. Hasil pengujian menunjukkan nilai Sig. Linearity sebesar 0,001 dan nilai Sig. Deviation from Linearity sebesar 0,478. Nilai Deviation from Linearity lebih besar dari 0,05 menunjukkan tidak terdapat penyimpangan linearitas yang signifikan, sedangkan nilai Linearity yang lebih kecil dari 0,05 menunjukkan bahwa komponen hubungan linear signifikan. Dengan demikian, data memenuhi persyaratan untuk dianalisis menggunakan korelasi Product Moment Pearson.

Tabel 6. Ringkasan hasil uji linearitas

Komponen	F	Sig.
Linearity	16,594	0,001

Deviation from Linearity	1,040	0,478
--------------------------	-------	-------

3.3 Hubungan Pemahaman Bahan Pangan dengan Hasil Praktik

Hasil analisis korelasi Product Moment Pearson menunjukkan koefisien korelasi sebesar $r = 0,580$ dengan nilai Sig. (2-tailed) = 0,000 pada 34 responden. Berdasarkan klasifikasi kekuatan koefisien korelasi tersebut menunjukkan kekuatan hubungan sedang antara pemahaman bahan pangan dan hasil praktik masakan kontinental. Nilai signifikansi lebih kecil dari 0,05 sehingga hipotesis nol ditolak dan hipotesis penelitian diterima. Arah koefisien yang positif menunjukkan bahwa siswa dengan skor pemahaman bahan pangan lebih tinggi cenderung memperoleh hasil praktik masakan kontinental yang lebih tinggi. Sebaliknya, skor pemahaman yang lebih rendah cenderung diikuti hasil praktik yang lebih rendah.

Tabel 7. Ringkasan analisis hubungan antarvariabel

Analisis	Nilai	Keterangan
Pearson correlation (r)	0,580	Hubungan positif
Sig. (2-tailed)	0,000	Signifikan pada $\alpha = 0,05$
t hitung	4,03	Lebih besar dari t tabel
t tabel (df = 32)	2,037	Taraf 5%
R Square	0,337	33,7%

Uji signifikansi menggunakan uji t menghasilkan t hitung sebesar 4,03, sedangkan t tabel sebesar 2,037 pada df = 32 dan taraf signifikansi 5%. Karena t hitung lebih besar daripada t tabel, hubungan yang diperoleh dinyatakan signifikan secara statistik. Hasil ini memperkuat pengujian Pearson yang menghasilkan Sig. (2-tailed) = 0,000. Dengan demikian, keterkaitan antara pemahaman bahan pangan dan hasil praktik pada sampel penelitian tidak hanya terlihat dari arah koefisien, tetapi juga memenuhi kriteria signifikansi yang digunakan dalam penelitian.

Koefisien determinasi diperoleh dari nilai R Square sebesar 0,337. Nilai tersebut menunjukkan bahwa 33,7% variasi hasil praktik masakan kontinental berkaitan secara linear dengan pemahaman bahan pangan pada siswa kelas XI Kuliner SMKN 3 Padang. Sementara itu, 66,3% sisanya berkaitan dengan faktor lain yang tidak dianalisis sebagai variabel utama dalam penelitian. Faktor tersebut dapat mencakup keterampilan teknis memasak, pengalaman praktik, motivasi belajar, kesiapan, ketelitian, penguasaan teknik, kemampuan menggunakan peralatan, manajemen waktu, dan kondisi lingkungan pembelajaran.

Hubungan positif yang ditemukan dapat dijelaskan dari karakteristik pembelajaran kuliner. Siswa yang memahami bahan pangan memiliki dasar untuk menilai kualitas bahan, menentukan cara penanganan, memilih teknik pengolahan, dan memperkirakan perubahan bahan selama proses memasak. Sebagai contoh, bahan hewani dan nabati memiliki karakteristik tekstur, kadar air, protein, lemak, pigmen, dan serat yang berbeda. Perbedaan tersebut menuntut perlakuan yang berbeda agar mutu sensoris produk dapat dipertahankan. Pengetahuan tentang karakteristik bahan membantu siswa mengambil keputusan sebelum maupun selama pengolahan, sehingga potensi kesalahan dapat dikurangi (Hellwig et al., 2022).

Pemahaman mengenai penyimpanan juga memiliki implikasi langsung terhadap praktik. Siswa yang mengetahui prinsip penyimpanan dapat menilai kesegaran, mengatur penempatan bahan, menjaga suhu, dan menerapkan sistem perputaran yang benar. Penanganan yang tidak tepat dapat menurunkan mutu sebelum bahan masuk ke tahap memasak (Apiliani, 2021; Haryadi et al., 2024). Dalam konteks praktik sekolah, proses tersebut berpengaruh pada kesiapan *mise en place* dan konsistensi produk yang dihasilkan. Karena itu, pembelajaran bahan pangan sebaiknya tidak berhenti pada definisi, tetapi dihubungkan dengan demonstrasi nyata mengenai kondisi bahan, cara penyimpanan, dan konsekuensi kesalahan penanganan.

Temuan penelitian sejalan dengan Kumari (2017) yang meneliti hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktik pengolahan brownies kukus dan menemukan bahwa pengetahuan bahan berkaitan dengan hasil praktik. Meskipun objek produk dan tingkat pendidikan berbeda, pola hubungan yang ditemukan memberikan dukungan bahwa pemahaman terhadap bahan dapat menjadi salah satu dasar keberhasilan pengolahan makanan. Erli & Mutiara (2021) juga menempatkan pengetahuan bahan makanan sebagai salah satu variabel yang berkaitan dengan hasil belajar bidang tata boga. Kesamaan tersebut menunjukkan pentingnya aspek pengetahuan bahan pada berbagai konteks pembelajaran kuliner.

Hasil penelitian juga relevan dengan Gubbels (2023) yang menunjukkan bahwa program kuliner berbasis sekolah dapat meningkatkan literasi pangan dan keterampilan memasak. Literasi pangan mencakup kemampuan memahami bahan, membuat pilihan, dan menerapkan pengetahuan pada aktivitas pengolahan. Temuan tersebut memperkuat gagasan bahwa pembelajaran kuliner yang mengintegrasikan teori dengan pengalaman praktik dapat menghasilkan pemahaman yang lebih fungsional. Andrade et al. (2025) juga membahas keterampilan memasak dan variabel yang berkaitan dengannya, yang menunjukkan bahwa kemampuan memasak merupakan kompetensi multidimensional dan tidak hanya bergantung pada satu aspek.

Implikasi praktis penelitian adalah perlunya guru menghubungkan pembelajaran bahan pangan secara langsung dengan tugas praktik masakan kontinental. Materi mengenai sifat bahan dapat disampaikan melalui contoh bahan nyata, perbandingan kualitas, simulasi kesalahan penyimpanan, latihan menentukan teknik pengolahan, dan refleksi setelah praktik. Ketika siswa melakukan kesalahan pada tekstur, warna, rasa, atau tingkat kematangan, evaluasi dapat diarahkan kembali pada karakteristik bahan dan teknik yang dipilih. Pendekatan semacam ini membantu siswa melihat teori sebagai alat untuk memecahkan masalah, bukan sekadar informasi yang harus diingat.

Sekolah juga dapat mendukung penguatan pemahaman melalui ketersediaan sarana praktik yang memadai. Bahan contoh yang representatif, alat penyimpanan, termometer, peralatan persiapan, serta lingkungan dapur yang mendukung akan membantu siswa menguji konsep secara langsung. Temuan Boseke et al. (2022) mengenai fasilitas praktik menunjukkan bahwa lingkungan belajar merupakan bagian yang perlu diperhatikan bersamaan dengan aspek kognitif. Dengan dukungan sarana yang baik, siswa memperoleh kesempatan lebih besar untuk menghubungkan konsep bahan pangan dengan prosedur kerja yang sebenarnya.

Penelitian ini memiliki batasan yang perlu diperhatikan. Responden hanya berasal dari satu kelas XI Kuliner di satu sekolah dengan jumlah 34 siswa, sehingga hasil menggambarkan konteks sampel tersebut dan tidak secara otomatis mewakili seluruh siswa SMK bidang kuliner. Selain itu, desain korelasional menunjukkan hubungan, bukan hubungan sebab-akibat. Variabel lain yang berpotensi berkaitan dengan hasil praktik, seperti motivasi, pengalaman praktik, fasilitas, keterampilan motorik, kesiapan, manajemen waktu, dan kondisi pembelajaran, tidak dianalisis secara bersamaan.

Penelitian selanjutnya dapat mengembangkan model dengan jumlah responden lebih besar dan memasukkan beberapa variabel pendukung agar gambaran faktor yang berkaitan dengan hasil praktik menjadi lebih komprehensif.

4. SIMPULAN

Berdasarkan analisis terhadap 34 siswa kelas XI Kuliner SMKN 3 Padang, pemahaman bahan pangan memiliki nilai rata-rata 94,47, median 94,00, dan standar deviasi 8,302. Distribusi skor paling banyak berada pada interval 90-96 sebanyak 14 siswa atau 41,18%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa siswa secara umum telah memiliki dasar pemahaman mengenai jenis, karakteristik, fungsi, penyimpanan, keamanan, dan penggunaan bahan pangan yang diperlukan dalam pembelajaran pengolahan masakan kontinental.

Hasil praktik pengolahan masakan kontinental memperoleh nilai rata-rata 80,1856, median 79,00, dan standar deviasi 5,54704 dengan rentang nilai 72,00-90,33. Nilai praktik paling banyak berada pada interval 76,00-78,00. Capaian ini menunjukkan adanya variasi kemampuan praktik antarsiswa walaupun rata-rata kelas berada di atas KKM 75.

Analisis korelasi Product Moment Pearson menghasilkan $r = 0,580$ dengan Sig. (2-tailed) = 0,000. Uji t menghasilkan t hitung 4,03 yang lebih besar dari t tabel 2,037. Dengan demikian, terdapat hubungan positif dan signifikan antara pemahaman siswa pada bahan pangan dan hasil praktik pengolahan masakan kontinental. Nilai R Square sebesar 0,337 menunjukkan bahwa 33,7% variasi hasil praktik berkaitan secara linear dengan pemahaman bahan pangan. Dengan demikian, angka 66,3% tidak dapat langsung dianggap sebagai kontribusi masing-masing faktor tertentu. Penelitian ini hanya menunjukkan bahwa terdapat variasi hasil praktik dengan pemahaman bahan pangan. Faktor-faktor lain tersebut perlu diuji secara tersendiri pada penelitian berikutnya.

Guru disarankan memperkuat hubungan antara pembelajaran teori bahan pangan dan kegiatan praktik melalui demonstrasi, studi kasus bahan, evaluasi kesalahan praktik, serta latihan menentukan perlakuan bahan berdasarkan karakteristiknya. Sekolah perlu mendukung kegiatan tersebut dengan sarana praktik yang memadai. Penelitian selanjutnya dapat melibatkan sampel yang lebih luas serta menganalisis faktor lain seperti motivasi belajar, pengalaman praktik, fasilitas, keterampilan teknis, dan kesiapan siswa.

5. PERNYATAAN PENULIS

Penulis menyatakan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan terkait penerbitan artikel ini. Penulis menegaskan bahwa naskah artikel bebas dari plagiarisme.

6. REFERENSI

Aminah, Z., Sutiadiningsih, A., Suhartiningsih, S., & Romadhoni, I. (2022). Penerapan pembelajaran berbasis masalah pada kompetensi dasar daging dan hasil olahannya terhadap kemampuan berpikir analitis siswa di SMK Negeri 2 Jombang. *Jurnal Tata Boga*, 11(1), 70-78.

- Andrade, E. D. d. O., Jomori, M. M., Pelonha, R. N. d. C., Domingos, J. D. B., Freitas, É. P. S., Vieira, A. P. d. B., Brandão, T. B. C., Padilha, B. M., Passos, T. S., & Maciel, B. L. L. (2025). Cooking skills and associated variables in public university students from Northeast Brazil. *Nutrients*, 17(10), 1606. <https://doi.org/10.3390/nu17101606>
- Apiliani, I. W. (2021). Analisis pengelolaan penyimpanan bahan baku. *Jurnal*, 7(2), 499-504.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi: Bahan Ajar Gizi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Boseke, N., Andayani, S. W., & Setyaningsih, R. (2022). Pengaruh fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental pada siswa kelas XI Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta Tahun Pelajaran 2021/2022. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Creswell, J. W., & Guetterman, T. C. (2021). *Educational Research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research* (6th ed.). Pearson.
- Erli, T. R., & Mutiara. (2021). Hubungan pengetahuan bahan makanan dan motivasi belajar dengan hasil belajar kue Indonesia SMK Negeri 1 Pantai Labu. *Garnish: Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 5(2).
- Gnawali, Y. P. (2022). Ganeshman Darpan use of mathematics in quantitative research. *Ganeshman Darpan*, 7(1), 1.
- Gubbels, J. S. (2023). Effectiveness of a school-based culinary programme on 9- and 10-year-old children's food literacy and vegetable, fruit, and breakfast consumption. *Nutrients*, 15(6), 1520.
- Haryadi, E. K., Utami, N. R., & Rahardian, W. R. (2024). Analisis improvement standard operating procedure dalam penyimpanan bahan makanan di Cil Room Café. *JHT*, 2(2), 82-96.
- Hellwig, C., Taherzadeh, M. J., Bolton, K., Lundin, M., Häggblom-Kronlöf, G., & Rousta, K. (2022). Aspects that affect tasting studies of emerging food - a review. *Future Foods*, 5.
- Intan, I. N., & Rosyid, A. (2020). Peningkatan kemampuan pemahaman matematis siswa menggunakan worked example. *MATHLINE: Jurnal Matematika dan Pendidikan Matematika*, 5(1), 26-36.
- Kristian, D., & Koeswiryono, D. P. (2024). Penerapan SOP penyimpanan bahan makanan pada Kitchen Kanvaz Patisserie. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(6), 912-916.
- Kumari, N. I. (2017). *Hubungan pengetahuan bahan makanan dengan hasil praktek pengolahan brownies kukus siswa kelas VIII SMP Negeri 34 Medan* [Skripsi, Universitas Negeri Medan]. UNIMED Repository.
- Madani. (2019). *Pengertian masakan kontinental, ciri-ciri, urutan menu dan susunan menu masakan kontinental* [Online].
- Pittariawati. (2020). Penggunaan model pembelajaran Inside-Outside Circle untuk meningkatkan pemahaman siswa kelas IX pada materi teks prosedur. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 4(1), 73-81.
- Purwanto. (2018). *Teknik Penyusunan Instrumen Uji Validitas dan Reliabilitas Penelitian Ekonomi Syariah* (1st ed.). Staial Press.
- Radiusman. (2020). Studi literasi: Pemahaman konsep anak pada pembelajaran matematika. *Jurnal Pendidikan Matematika dan Matematika*, 6(1), 3.
- SEAMEO RECFON & Kemdikbud RI. (2020). *Keamanan Pangan dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. Southeast Asian Ministers of Education Organization Regional Centre for Food and Nutrition, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.

- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Waruwu, M. A. S., & Surani. (2024). Pengembangan model pembelajaran berbasis website ilmu bahan makanan dan kesiapan belajar untuk optimalisasi hasil praktek mengolah makanan pada mahasiswa Tata Boga. *Edu Cendikia: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 4(2), 845-852.