



Hubungan Pengetahuan Garnis Dengan Hasil Belajar Makanan Indonesia Di SMK Negeri 1 Simanindo Kabupaten Samosir

Nelly Riati Siallagan¹, Adikahriani²

¹Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

²Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

E-mail : nellyrianti@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) Pengetahuan siswa tentang garnis; (2) Hasil belajar siswa pada mata pelajaran makanan Indonesia; (3) Hubungan pengetahuan garnis dengan hasil belajar siswa pada mata pelajaran makanan Indonesia. Desain penelitian ini adalah deskriptif korelasional. Lokasi penelitian di SMK Negeri 1 Simanindo, Populasi penelitian ini adalah seluruh siswa Jasa Boga kelas XI dengan jumlah 32 orang, teknik pengambilan sampel secara total sampling sehingga jumlah sampel sebanyak 32 orang siswa. Waktu penelitian Januari –Maret 2016. Teknik pengumpulan data menggunakan tes untuk pengetahuan garnis sedangkan hasil belajar siswa diperoleh dari nilai semester ganjil Tahun Ajaran 2015/2016. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif data dengan uji kecenderungan, uji persyaratan analisis dengan uji normalitas dan uji lineritas, uji hipotesis dengan uji korelasi *product moment*.

Berdasarkan hasil penelitian ini tingkat kecenderungan pengetahuan garnis termasuk kategori cenderung cukup sebesar 75 persen dengan Mi sebesar 21 dan Sdi sebesar 7. Variabel hasil belajar makanan Indonesia termasuk kategori cenderung tinggi sebesar 87,5 dengan Mi sebesar 50 dan SDi sebesar 17. Hasil analisis koefisien korelasi *product moment* antar variabel adalah signifikan antara hubungan pengetahuan garnis dengan hasil belajar makanan Indonesia dengan nilai ($r_{hitung} = 0,582 > r_{tabel} = 0,349$). Dengan demikian semakin tinggi variabel pengetahuan garnis maka akan semakin tinggi hasil belajar makanan Indonesia.

Kata Kunci : Pengetahuan, Garnis, Makanan Indonesia

ABSTRACT

This study aims to determine: (1) the students' knowledge of garnis; (2) Student learning outcomes in Indonesian food subjects; (3) The relationship between garnis knowledge and student learning outcomes in Indonesian food subjects. This research design is descriptive correlational. The research location at SMK Negeri 1 Simanindo, the population of this study were all students of Catering Service class XI with a total of 32 people, the sampling technique was total sampling so that the total sample was 32 students. The research period was January-March 2016. The data collection technique used a test for the knowledge of the garnish, while the student learning outcomes were obtained from the odd semester scores for the 2015/2016 academic year. The data analysis technique used is descriptive data with trend test, analysis requirements test with normality test and linearity test, hypothesis testing with product moment correlation test.

Based on the results of this study, the level of knowledge of garris tended to be adequate by 75 percent with noodles at 21 and SD for 7. Indonesian food learning outcomes were high at 87.5 with noodles at 50 and SDi at 17. The results of the product correlation coefficient analysis The moment between variables is significant between the relationship between garnis knowledge and learning outcomes of Indonesian food and the value ($r_{count} = 0.582 > r_{table} = 0.349$). Thus, the higher the knowledge variable of the garris, the higher the learning outcomes of Indonesian food.

Keywords: Knowledge, Garnis, Indonesian Food

PENDAHULUAN

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK), serta era globalisasi menuntut para pebelajar agar dapat mengikuti semua perkembangan saat ini dan masa yang akan datang agar dapat menunjang profesi serta keahlian sehingga kegiatan belajar mengajar diharapkan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan yang telah diprogramkan dan menyesuaikannya dengan perkembangan di tengah-tengah masyarakat (Djamarah, 2011).

Mengolah makanan Indonesia merupakan salah satu mata pelajaran produktif/kejuruan yang ada di SMK Negeri 1 Simanindo. Pada pelajaran ini siswa dituntut agar dapat menyajikan hidangan dengan menarik. Salah satu hal yang perlu dimiliki oleh siswa yaitu harus mampu membuat garnis yang sesuai dengan makanan yang akan disajikan, karena garnis sangat mempengaruhi hasil dari suatu hidangan makanan Indonesia. Jika suatu hidangan ditambahkan dengan garnis yang sesuai tentunya akan membuat hidangan memiliki nilai lebih baik dengan yang tidak menggunakan garnis. Kemampuan menerapkan garnis pada pengolahan makanan Indonesia tentunya mempengaruhi hasil belajar makanan Indonesia.

Penulis melakukan observasi pada tanggal 07 April 2015 di SMK Negeri 1 Simanindo, diperoleh hasil belajar siswa pada pelajaran Makanan Indonesia Tahun Ajaran 2012/2013 sebanyak 57,5 persen memperoleh nilai di bawah KKM dan 42,5 persen di atas KKM. Pada Tahun Ajaran 2013/2014 sebanyak 66,6 persen dengan nilai di bawah KKM dan 33,3 persen di atas KKM dengan nilai KKM 70. Banyaknya siswa yang memperoleh nilai hasil belajar dibawah KKM juga karena tidak ada mata pelajaran khusus garnis. Siswa memperoleh sebagian kecil materi garnis pada mata pelajaran yang berkaitan dengan penyajian hidangan, dan dari pengalaman sehari-hari.

Berdasarkan hal tersebut, diduga kurangnya pengetahuan siswa tentang garnis sehingga kurang mampu menerapkannya dalam pembelajaran Makanan Indonesia. Oleh karena itu maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul : **“Hubungan Pengetahuan Garnis dengan Hasil Belajar Makanan Indonesia di SMK Negeri 1 Simanindo Kabupaten Samosir”**.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang dikemukakan diatas maka identifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan garnis pada siswa di SMK Negeri 1 Simanindo?
2. Bagaimana hasil belajar mata pelajaran mengolah makanan Indonesia di SMK Negeri 1 Simanindo?
3. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi hasil belajar siswa?
4. Bagaimana hasil praktek membuat garnish di SMK Negeri 1 Simanindo?
5. Bagaimana fasilitas yang digunakan pada saat pembelajaran di SMK Negeri 1 Simanindo?
6. Bagaimana hubungan pengetahuan garnis dengan hasil belajar mata pelajaran makanan Indonesia di SMK Negeri 1 Simanindo?

Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Pengetahuan garnis dibatasi pada pengenalan dan pemilihan bahan, pengenalan dan pemilihan alat untuk garnis, serta cara pembuatan dan penyimpanan garnis serta penyesuaian dengan hidangan.
2. Hasil belajar Makanan Indonesia dibatasi pada materi pelajaran yang diberikan selama satu semester yaitu semester ganjil Tahun Ajaran 2015/2016.
3. Objek penelitian ini adalah siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 1 Simanindo Kabupaten Samosir.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan masalah yang teridentifikasi diatas masalah dalam penelitian dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pengetahuan siswa tentang garnis?
2. Bagaimanakah hasil belajar siswa pada mata pelajaran makanan Indonesia?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan garnis siswa dengan hasil belajar pada mata pelajaran makanan Indonesia?

Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui

1. Pengetahuan siswa tentang garnis.

2. Hasil belajar siswa pada mata pelajaran makanan Indonesia.
3. Hubungan pengetahuan garnis dengan hasil belajar siswa pada mata pelajaran makanan Indonesia.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada pembaca tentang pengetahuan garnis yang dapat menambah wawasan dan keterampilan di dalam penerapan garnis terhadap makanan yang akan disajikan agar menjadi lebih indah dan menarik di dalam pencapaian hasil belajar yang lebih baik. Bagi sekolah penelitian ini diharapkan berguna sebagai bahan masukan dalam meningkatkan kualitas lulusan yang berwawasan dan terampil. Sebagai bahan referensi untuk peneliti. Sebagai media untuk mendapatkan hasil penelitian sehingga ilmu yang diperoleh dapat diterapkan dalam perkuliahan dan keadaan yang sebenarnya di lapangan.

Deskripsi Teori

1. Pengetahuan Garnis

Menurut Mochantoyo (2011), pengetahuan garnis adalah kemampuan membentuk, menata, dan mengatur makanan dengan bahan tambahan. Pengaturan makanan tersebut baik untuk bahan yang masih mentah ataupun yang sudah matang ke dalam suatu kombinasi pola, warna, bentuk, dan tekstur yang baik, wajar dan serasi. Hal ini dilakukan agar makanan tersebut tampak cantik dan menarik dengan maksud agar lebih menimbulkan selera makan.

Pengetahuan garnis mencakup beberapa hal yang menjadi indikator di dalam pencapaian kemampuan. Pengetahuan garnis meliputi kemampuan untuk pengenalan dan pemilihan bahan yang akan digunakan membuat garnis yaitu mengetahui karakteristik dari bahan yang dapat dijadikan sebagai hiasan, pemilihan peralatan yang sesuai dengan jenis bahan serta bagaimana cara menggunakan peralatan tersebut agar menghasilkan hiasan yang tepat, serta proses pembuatan dan penyimpanan terhadap jenis bahan yang dibuat menjadi hiasan dan perlakuan terhadap hiasan tersebut serta penggunaannya pada hidangan. (Novriyanda, 2014).

2. Hasil Belajar Makanan Indonesia

Menurut Sudijono (2011), bahwa hasil belajar merupakan salah satu cara yang dapat ditempuh dalam rangka menganalisis hasil belajar, pendidik memperhatikan perkembangan dan hasil-hasil yang telah dicapai oleh para peserta didiknya yang merupakan penilaian berupa angka atau huruf, yang melambangkan tingkat keberhasilan peserta didik setelah mereka mengikuti proses pembelajaran dalam jangka waktu tertentu. Hasil belajar merupakan hasil yang dicapai seseorang dalam belajar berdasarkan hasil pengukuran proses belajar dalam jangka waktu tertentu yang dinyatakan dalam nilai rapor. Hasil belajar dalam bidang akademik dinyatakan sebagai pengetahuan yang dicapai atau keterampilan yang dikembangkan dalam mata pelajaran tertentu di sekolah, biasanya diukur melalui tes atau ujian yang dilakukan oleh guru (Syah, 2011).

Makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Berdasarkan waktu penyajiannya, makanan Indonesia dibagi menjadi 3, yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Ciri khas makanan Indonesia adalah menggunakan aneka jenis bumbu dan rempah serta disajikan bersama dengan sambal dan kerupuk sebagai pelengkap (Handayani, 2011). Klasifikasi makanan Indonesia Makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap sedapan, dan minuman (Handayani, 2011).

Pengertian memasak secara utuh dan komplit adalah memanaskan sesuatu menggunakan api. Metode atau teknik yang digunakan dalam memasak. 1) Digoreng, yaitu mengolah makanan dengan cara memasukkan bahan masakan ke dalam minyak panas. 2) Direbus, yaitu mengolah bahan makanan dengan merendam bahan atau masakan ke dalam air yang panas dan banyak. 3) Dikukus, yaitu memasak dengan menggunakan uap air dan menggunakan alat seperti kukusan, dandang, panci dan lain-lain. 4) Ditumis, yaitu memasak dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan ditambah sedikit cairan sehingga sedikit berkuah/basah. 5) Dibakar, yaitu memasak secara langsung di atas bara api, biasanya teknik ini disebut memanggang. 6) Dioven, yaitu memasak makanan dengan memasukkan ke dalam alat pembakaran

seperti oven dan oven mikrogelombang dan alat lainnya (Ekawatiningsih, 2012).

Nasi adalah bahan makanan pokok bagi seluruh lapisan masyarakat Indonesia modern, dan pertanian padi menempati posisi utama dalam kebudayaan Indonesia. Pada umumnya beras di makan dalam bentuk nasi biasa yang bercita-rasa tawar dengan sedikit sayur-mayur dan lauk-pauk. Beras juga dapat dijadikan ketupat (beras dikukus dalam anyaman daun kelapa), lontong (beras di kukus dalam kemasan daun pisang), intip (kerupuk beras), jajanan, bihun, mi dan nasi goreng (Anonim, 2013).

Mi adalah adonan tipis panjang yang terbuat dari bahan tepung. Biasanya mi digunakan sebagai bahan pengganti makanan pokok. Mi juga dimakan sebagai bahan kudapan atau selingan. Di Indonesia sendiri banyak terdapat aneka jenis mi baik mi yang masih tradisional ataupun yang sudah modern seperti mi instan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2015).

Sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah. Sejumlah sayuran dapat dikonsumsi mentah tanpa dimasak terlebih dahulu, sementara yang lainnya harus diolah terlebih dahulu dengan cara direbus, di kukus atau di uapkan, di tumis atau digoreng. Sayuran berbentuk daun yang dimakan mentah disebut sebagai lalapan. Sayuran merupakan bentuk turunan dari kata sayur, komponen pendamping nasi (atau pangan pokok lainnya) yang berkuah cair atau kental (Ensiklopedia, 2013).

Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki jenis soto sendiri, dengan kandungan yang berbeda-beda, misalnya soto moxer, soto Mojokerto, soto Mojopahit, soto Sekengkel Banyumas, soto Kediri, soto Madura, soto Lamongan, soto Jepara, soto Betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto Medan, coto Makassar (Siska, 2012).

Urap adalah hidangan salad berupa sayuran yang dimasak (direbus) yang dicampur kelapa parut yang dibumbui sebagai pemberi cita-rasa. Urap lazim ditemukan

dalam masakan Indonesia, akan tetapi jika ditelusuri, urap berasal dari khazanah masakan Jawa. Urap sama sekali tidak mengandung daging, dan dapat dimakan begitu saja sebagai makanan vegetarian atau sebagai sayuran pendamping nasi sebagai bagian dari hidangan pelengkap (Bondan, 2013).

Sate adalah makanan Indonesia, yang juga populer di negara-negara Asia Tenggara lainnya seperti Malaysia, Singapura, Filipina dan Thailand. Dalam versi Jepang sate disebut yakitori. Resep dan cara pembuatannya berbeda-beda per daerah, hampir segala jenis daging bisa dibuat sate (Ekawatiningsih, 2012).

Penyajian makanan Indonesia sebaiknya memiliki garnis untuk menunjang penampilan makanan tersebut, garnis yang akan ditambahkan kepada hidangan harus sesuai dan memiliki perpaduan yang seimbang baik dari segi warna, ukuran, dan bentuk.

Hipotesis dalam penelitian ini diduga terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan garnis dengan hasil belajar makanan Indonesia di SMK Negeri 1 Simanindo Kabupaten Samosir.

METODE

Desain Penelitian

Desain penelitian adalah deskriptif korelasional, merupakan penelitian yang dilakukan oleh peneliti untuk mengetahui tingkat hubungan antara dua variabel atau lebih, tanpa melakukan perubahan, tambahan atau manipulasi terhadap data yang memang sudah ada (Arikunto, 2013). Lokasi Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 1 Simanindo Kabupaten Samosir. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Januari – Maret 2016.

Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas : objek dan subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan (Arikunto, 2013). Dengan demikian populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI Jasa Boga SMK Negeri 1 Simanindo yang berjumlah 32 orang yang terdiri dari satu kelas.

Sampel

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Arikunto, 2013). Apabila subjeknya kurang dari 100 orang, lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi (Arikunto, 2013). Sesuai dengan pendapat tersebut, maka teknik pengumpulan sampel adalah total sampling dengan jumlah sampel dalam penelitian ini yaitu berjumlah 32 orang.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data adalah tes dan dokumentasi nilai pada guru mata pelajaran. Tes di gunakan untuk menjanging data pengetahuan garnis siswa.

Teknik Analisis Data

Teknis analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan mendiskripsikan data menguji persyaratan analisis dan menguji hipotesis.

Deskripsi data penelitian

Untuk mengetahui data penelitian yang diperoleh, maka terlebih dahulu dihitung distribusi frekuensi, besaran dari rata-rata skor (M), dan standart deviasi (Sd), dengan rumus sebagai berikut (Sugiyono,2013).

Distribusi Frekuensi

Untuk menghitung distribusi frekwensi dari masing- masing variabel penelitian diambil ketentuan berdasarkan kurva normal baku sebagai berikut :

Urutkan data dari terkecil sampai terbesar

Hitung jarak atau rentangan (R) = data tertinggi – data terendah

Hitung jumlah kelas (K) dengan Sturges : $K = 1 + (3,3). \log n$

Hitung panjang kelas interval : $P = \frac{\text{Rentangan (R)}}{\text{jumlah kelas (K)}}$

Tentukan batas terendah atau ujung data pertama, dilanjutkan menghitung kelas interval, caranya menjumlahkan ujung bawah kelas ditambah panjang kelas (P) dan hasilnya dikurang 1 sampai pada data akhir.

Rata-rata (M)

Harga rata-rata data variabel penelitian dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut (Sugiyono, 2013)

$$M = \frac{\sum Xi}{n}$$

Dimana :

- M_x : Rata – rata skor
- $\sum x i$: Jumlah dari skor
- n : Jumlah sampel

Standart Deviasi (SD)

Standart deviasi dari variabel penelitian dihitung dengan rumus sebagai berikut (Sugiyono, 2013):

$$Sd : \frac{1}{n} \sqrt{(n \cdot \sum X^2) - (\sum X)^2}$$

Dimana :

- Sd : Standart deviasi
- $\sum X$: Jumlah skor yang dicapai
- n : jumlah sampel.

Uji Kecenderungan

Menurut Sugiyono (2013), untuk mengetahui kategori kecenderungan dari data penelitian yang diperoleh, dilakukan uji kecenderungan dengan langkah sebagai berikut :

- a) Dihitung skor tertinggi ideal (Stt) dan skor terendah ideal (Str)
- b) Dihitung rata-rata skor ideal (Mi) dan standart deviasi ideal (SDi), sebagai berikut :

$$Mi = \frac{\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal}}{2}$$

$$SDi = \frac{\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal}}{6}$$

Dari besaran Mi dan Sdi yang diperoleh dapat ditentukan empat kategori kecenderungan sebagai berikut :

- 1) $(M_i + 1,5 Sd_i)$ - keatas = Kategori tinggi
- 2) M_i s/d $(M_i + 1,5 Sd_i)$ = Kategori cukup
- 3) $(M_i - 1,5 Sd_i) - M_i$ = Kategori kurang
- 4) $(M_i - 1,5 Sd_i)$ - ke bawah = Kategori rendah

Uji Persyaratan Analisis

Agar data penelitian yang diperoleh dapat dipakai dengan menggunakan analisis statistika pada uji hipotesis penelitan yang menerapkan rumus korelasi product moment, maka terlebih dahulu harus memenuhi persyaratan analisis. Untuk persyaratan analisis data setiap variabel penelitan, maka dilakukan uji persyaratan dengan menggunakan :

a. Uji Normalitas

Uji normalitas bertujuan untuk mengetahui normal tidaknya data yang berkaitan dengan teknik analisis data yang

digunakan. Uji normalitas dilakukan dengan menggunakan rumus Chi-kuadrat (X^2).

$$X^2 = \sum \frac{(fo - fh^2)}{fh}$$

Keterangan :

X^2 = chi-kuadrat

Fo = Frekuensi yang diperoleh dari penelitian

Fh = frekuensi yang dihitung secara teoritis

Harga chi-kuadrat yang digunakan dengan taraf signifikansi 5% dan derajat kebebasan sebesar jumlah kelas frekuensi dikurangi 1 ($dk-k-1$). Apabila X^2 hitung $< X^2$ tabel maka dapat disimpulkan bahwa data berdistribusi normal.

b. Uji Linearitas

Untuk mengetahui apakah data variable bebas (X) linier terhadap ubahan data variabel terikat (Y), dilakukan dengan uji regresi linier Y atas X dengan persamaan berikut:

$$\hat{Y} = a + bX$$

Untuk menghitung koefisien a dan b dipakai rumus sebagai berikut :

$$a = \frac{(\sum Y)(\sum X^2) - (\sum X)(\sum XY)}{n\sum X^2 - (\sum X)^2}$$

$$b = \frac{n\sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{n\sum X^2 - (\sum X)^2}$$

Hasil a dan b akan diperoleh setelah diadakan penelitian, setelah diperoleh data persamaan regresi sederhana dilanjutkan dengan linieritas dengan rumus :

$$Fh = \frac{RJK(TC)}{RJK(G)}$$

Keterangan :

RJK (TC) = Varian tuna cocok

RJK (G) = Varian kekeliruan

Uji Keberartian

Selanjutnya untuk uji keberartian regresi sederhana digunakan rumusan :

$$F_{sig} = \frac{RJK_{reg}(b/a)}{RJK(res)}$$

Persamaan regresi dinyatakan cukup berarti apabila pada taraf signifikansi 5% dengan derajat kebebasan 1 lawan (N-2) diperoleh $F_{sig} > F_t$.

Uji Hipotesis Penelitian

Menurut pendapat Arikunto (2013), bahwa untuk menghitung hubungan antara

kedua variabel bebas dengan variabel terikat dapat digunakan rumus korelasi product moment sebagai berikut :

$$r_{xy} = \frac{N \cdot \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[(N \cdot \sum X^2) - (\sum X)^2][N \cdot \sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$$

Keterangan :

r_{xy} : Koefisien korelasi antara variabel X dan variabel Y

$\sum X$: Jumlah skor distribusi X

$\sum Y$: Jumlah skor distribusi Y

$\sum XY$: Jumlah perkalian skor X dan Y

n : Jumlah sampel

$\sum X^2$: Jumlah kuadrat distribusi X

$\sum Y^2$: Jumlah kuadrat distribusi Y

HASIL

Deskripsi Data Penelitian

Pengetahuan Garnis (X)

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian dengan jumlah responden 32 orang terdapat skor tertinggi 39 dan skor terendah 11, dengan rata-rata (M) 24,4 dan standar Deviasi (SD) 8,17. Distribusi frekuensi data variabel pengetahuan garnis (X) dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Garnis (X)

Kelas	Interval Kelas	n	(%)
1	11 – 15	1	3,2
2	16 – 20	5	15,6
3	21 – 25	14	43,8
4	26 – 30	9	28,1
5	31 – 35	2	6,3
6	36 – 40	1	3,2
Jumlah		32	100

Hasil Belajar Makanan Indonesia (Y)

Berdasarkan data yang diperoleh dari daftar nilai dengan jumlah siswa 32 orang terdapat skor tertinggi 97 dan skor terendah 70, dengan rata-rata (M) = 85,44 dan Standar Deviasi (SD) = 6,41 Distribusi frekuensi data variabel hasil belajar makanan Indonesia (Y) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Variabel hasil belajar makanan Indonesia (Y)

Kelas	Interval Kelas	n	(%)
1.	70 – 74	2	6,3
2.	75 – 79	4	12,5

Kelas	Interval Kelas	n	(%)
3.	80– 84	6	18,8
4.	85 – 89	12	37,5
5.	90 – 94	6	18,8
6.	95 – 99	2	6,3
Jumlah		32	100

Tingkat Kecenderungan Pengetahuan Garnis (X)

Untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan pengetahuan garnis (X) digunakan harga rata - rata ideal (Mi) dan Standart Deviasi ideal (SDi), dengan masing - masing (Mi) adalah 21 dan SDi adalah 7. Tingkat kecenderungan pengetahuan garnis (X) dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Tingkat Kecenderungan Pengetahuan Garnis (X)

Rentangan	n	%	Kategori
>32	2	6,3	Tinggi
21 s/d 32	24	75	Cukup
10 s/d 21	6	18,8	Kurang
<10	0	0,0	Rendah
Jumlah	32	100	

Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Makanan Indonesia

Untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan hasil belajar makanan Indonesia (Y), digunakan harga rata-rata ideal (Mi) dan standard deviasi ideal (Sdi). Dari hasil perhitungan Mi sebesar 50 dan Sdi sebesar 17. Pada Tabel 4 di bawah ini dapat dilihat tingkat kecenderungan variabel Y.

Tabel 4. Tingkat Kecenderungan hasil belajar Makanan Indonesia (Y)

No.	Keterangan	n	%	Kategori
1.	>76	28	87,5	Tinggi
2.	50 s/d 76	4	12,5	Cukup
3.	24 s/d 50	0	0	Kurang
4.	<24	0	0	Rendah
Jumlah		32	100	

Uji Persyaratan Analisis

1. Uji Normalitas

Uji normalitas bertujuan untuk mengetahui normal atau tidaknya data tiap variabel penelitian. Salah satu persyaratan analisis yang harus dipenuhi agar dapat menggunakan analisis regresi adalah sebaran data setiap variabel penelitian harus berdistribusi normal. Pengujian normal tidaknya sebaran data dilakukan dengan

menggunakan rumus Chi – Kuadrat (X^2). Syarat normal dipenuhi apabila $X_h^2 < X_t^2$. Taraf signifikansi dalam penelitian ini ditetapkan 5% ($\alpha = 0,05$) dengan derajat kebebasan jumlah interval (kelas) dikurang 1, dalam hal ini jumlah kelas adalah 6 didasarkan pada kelas interval kurva normal, sehingga derajat kebebasan (dk) = 5. Berikut disajikan hasil analisis normalitas data penelitian pada Tabel 5.

Tabel 5. Ringkasan Uji Normalitas Data Penelitian

Variabel penelitian	Dk	X_{hitung}	X_{tabel}
Pengetahuan Garnis (X)	5	2,58	11,07
Hasil Belajar Makanan Indonesia (Y)	5	5,70	11,07

Pada Tabel 5 uji normalitas data setiap variabel penelitian diperoleh apabila $X_{hitung} < X_{tabel}$ pada taraf signifikan 5%. Berdasarkan hasil penelitian ini variabel pengetahuan garnis diperoleh X_{hitung} 2,58 dan X_{tabel} 11,07. Pada variabel hasil belajar makanan Indonesia diperoleh $X_{hitung} = 5,70$ dan $X_{tabel} = 11,07$, jika dibandingkan dengan X_{tabel} nilai kedua variabel tersebut lebih kecil dari X_{tabel} dengan demikian dapat disimpulkan bahwa data kedua variabel berdistribusi normal.

2. Uji Linieritas

Uji linier digunakan untuk mengetahui apakah ada hubungan variabel bebas (X) dan variabel terikat (Y) linier atau tidak yaitu variabel pengetahuan garnis (X) dengan hasil belajar makanan Indonesia (Y). Dengan demikian akan diperoleh sebuah persamaan regresi linier sederhana yang perlu diuji kelinieran dan keberartiannya. Dari perhitungan yang dilakukan pada lampiran 13 halaman 81, diperoleh persamaan regresi hasil belajar makanan Indonesia (Y) atas pengetahuan garnis (X) yaitu $y = 66,9 + 0,69X$

Persamaan regresi tersebut perlu diuji keberartiannya atau signifikasinya dan kelinierannya. Pada Tabel 6 diperlihatkan ringkasan hasil uji analisis persamaan regresi yang menguji kelinieran dan keberartian

persamaan regresi hasil belajar makanan Indonesia (Y) atas pengetahuan siswa (X).

Tabel 6 . Ringkasan hasil perhitungan Uji Linieritas persamaan Regresi Y atas X

Sumber Variasi	Dk	JK	RJK	F _{hitung}	F _{tabel} $\alpha = 0,05$	Ket.
Regresi (b/a)	1	430,8	430,8	15,9	4,17	Signifikan
Residu	31	838,4	27,05			
Total	32	228913				
Tuna Cocok Galat (Error)	11	-	-11697	0,06	2,34	Linier
	19	128672 129510	6816,3			

Persamaan regresi antara Pengetahuan Garnis dengan Hasil Belajar makanan Indonesia ($\hat{Y} = a + bX$) diperoleh $\hat{Y} = 66,9 + 0,69X$. Diperoleh $F_{hit} = 15,9$ dan taraf nyata $\alpha = 0,05$ diperoleh $F_{tabel} = 4,17$ sehingga $F_{hitung} = 15,9 > F_{tabel} = 4,17$ maka persamaan regresi tersebut signifikan.

Uji linieritas regresi antara pengetahuan garnis dengan hasil belajar makanan Indonesia sebagaimana pada tabel di atas menunjukkan bahwa $F_{hitung} = 0,04$ pada taraf $\alpha = 0,05$ diperoleh $F_{tabel} = 2,34$ maka $F_{hitung} < F_{tabel}$ model linier diterima.

Pengujian Hipotesis

Dalam penelitian ini hipotesis diuji dengan menggunakan analisis korelasi product moment yaitu hubungan pengetahuan garnis (X) dengan hasil belajar makanan Indonesia (Y).

Dari hasil analisis korelasi diperoleh r_{xy} adalah sebesar 0,582 sedangkan r_{tabel} pada taraf signifikan 5% dengan $n = 32$ adalah 0,349. Dengan demikian $r_{xy} > r_{tabel}$ yaitu $0,582 > 0,349$. Maka dapat disimpulkan terdapat hubungan positif dan signifikan antara pengetahuan garnis dengan hasil belajar makanan Indonesia, yang artinya semakin tinggi pengetahuan tes maka semakin tinggi juga hasil belajar makanan Indonesia.

Pembahasan

Berdasarkan hasil uji hipotesis diperoleh $r_{tabel} = 0,349$ dan nilai $r_{hitung} = 0,582$ pada taraf signifikan 5% ($r_{hitung} > r_{tabel} = 0,582 > 0,349$), terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan garnis (X) dengan Hasil belajar makanan Indonesia (Y). Artinya semakin tinggi pengetahuan garnis, maka semakin tinggi hasil belajar makanan

Indonesia. Hasil penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian oleh Dyah Pregiwati (2011) dengan judul “Hubungan pengetahuan garnis dengan hasil belajar pengolahan makanan Kontinental pada siswa Tata Boga kelas XI di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta”, hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan garnis dengan hasil belajar pengolahan makanan kontinental dengan nilai $r_{hitung} > r_{tabel} = 0,424 > 0,308$ artinya semakin tinggi pengetahuan garnis semakin tinggi hasil belajar pengolahan makanan Kontinental siswa Tata Boga kelas XI di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Pengetahuan garnis pada siswa kelas XI program keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Simanindo berada pada kategori cukup yaitu sebesar 75% dengan rata-rata hitung sebesar 24,4 dan standar Deviasi (SD) 8,17.
2. Hasil belajar makanan Indonesia pada siswa kelas XI program keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Simanindo berada pada kategori tinggi yaitu sebesar 87,5% dengan rata-rata hitung sebesar 85,44 dan Standar Deviasi (SD) = 6,41.
3. Berdasarkan hasil analisis korelasi Product moment (pada taraf signifikan 5%). “terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan garnis dengan hasil belajar makanan Indonesia di SMK Negeri 1 Simanindo”, dengan nilai $r_{xy} > r_{tabel}$ yaitu $0,582 > 0,349$ artinya semakin tinggi pengetahuan garnis maka semakin tinggi hasil belajar mengolah makanan Indonesia.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Perlu ditingkatkan dengan mempelajari materi-materi yang ada dan yang telah disampaikan oleh guru. Siswa juga harus lebih giat dan meningkatkan pengetahuan garnis dengan memahami pelajaran yang diberikan guru dan mencari informasi untuk menambah wawasan tentang garnis agar memiliki ide yang kreatif dan inovatif didalam menerapkan pengetahuan garnis pada saat praktek agar mencapai hasil belajar yang lebih baik.

2. Disarankan kepada pihak pengelola SMK Negeri 1 Simanindo dan guru bidang studi, lebih meningkatkan kualitas pengajaran, memberikan bimbingan, dorongan kepada masing-masing siswa untuk mendapatkan prestasi yang lebih baik lagi.

REFERENSI

- Abdurrahman, Mulyono. 2013. Pendidikan Bagi Anak Berkesulitan Belajar. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Almatsier, S. (2004). Prinsip Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka
- Arikunto, Suharsimi. 2013. Prosedur Penelitian Suatu pendekatan praktik. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Diana. 2015. Hubungan Pengetahuan Warna dengan Hasil Praktek Garnis Cake pada Siswa Kelas XI SMK Shandy Putra 2 Medan. FT. UNIMED.
- Djamarah, Syaiful Bahri. 2011. "Strategi Belajar Mengajar". Jakarta: Rineka Cipta
- Ekawatiningsih, Prihastuti, dkk. 2012. Restoran Jilid I. Departemen Pendidikan Nasional.
- Ekawatingsih, Prihastuti, dkk. 2012. Restoran Jilid III. Departemen Pendidikan Nasional.
- Bondan, Bahri. 2013. Patiseri Jilid I. Departemen Pendidikan Nasional.
- Fridiarty, Lelly, dkk. 2013. Dekorasi Penataan Dan Penyajian Makanan. Medan. UNIMED.
- Handayani, Nila. 2012. Pengetahuan Bahan Makanan. Medan. UNIMED
- Hernanto. 2011. Garnish Flora. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2015. Jakarta
- Kurikulum SMK Pariwisata. 2013
- Manalu, Indah Rohani. 2014. Hubungan Pengetahuan Seni Desain dengan Penerapan Warna Pada Garnis Cake Siswa Kelas X di SMK Shandy Putra 2 Medan. Skripsi. FT. UNIMED.
- Mochantoyo, Suwarti. 2011. Pengolahan Makanan Untuk SMK Kelompok Pariwisata. Jakarta : Gramedia Pusat Jakarta
- Notoadmojo. 2007. Promosi Kesehatan Ilmu dari Seni. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Novriyanda SA. 2014. Seni Ukir Buah dan Sayur dalam Rangkaian Bunga & Dekorasi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Poerwadarminta, W.J.S. 2000. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta : Balai Pustaka
- Pregiwati, Dyah. 2011. Hubungan Pengetahuan Garnis Dengan Hasil Belajar Pengolahan Makanan Kontinental Pada Siswa Tata Boga Kelas XI di SMK BOPKRI 2 Yogyakarta. Skripsi. FT. UNY
- Purwanto. 2013. Inovasi Pembelajaran Efektif. Bandung : CV Yrama Widya
- Rasti, A. Yahya. 2014. Kreasi Unik dan Mudah Garnis. Jakarta : CV Pustaka Setia
- Siska S. 2012. Aneka Makanan Tradisional Nusantara. Jakarta. Gramedia.
- Sinamo, N. 2013. Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar. Bandung: Remaja Rosda Karya
- Slameto. 2003. Belajar Dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Sudijono, 2012. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Bandung : CV Alfabeta.
- Sugiono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Bandung : CV Alfabeta.
- Sugihartono. (2010). Kumpulan Resep Soto dan Sup. Jakarta : Demedia
- Suryana. 2012. Interaksi & Motivasi Belajar Mengajar. Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada

Syah Muhibbin. 2012. Psikologi Belajar.
Jakarta : PT Raja grafindo Persada

Tarigan, Albert Efrata. 2013. Hubungan
Pengetahuan Garnis dengan Hasil
Pengolahan dan Penyajian Makanan
Penutup (Dessert) Pada Siswa Kelas
XI SMK Negeri 8 Medan. Skripsi.
FT. UNIMED.

Wiwi, Pratiwi. 2013. Boga Dasar Persiapan
Dasar memasak. Direktorat
Pembinaan SMK.

Wulandri, Sri. 2015. Hubungan Pengetahuan
Garnis dengan Hasil Pengolahan dan
Penyajian Hidangan Kontinental
Pada Siswa Kelas XI SMK Negeri
12 Padang. Skripsi.FT. UNP.