



Hubungan Kesiapan Siswa Dalam Praktek Boga Dengan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia

Aini Mahara¹, Lelly Fridiarty²

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 : ainimahara@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) kesiapan siswa dalam praktek boga. (2) hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia, dan (3) hubungan kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia. Desain penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2015. Lokasi Penelitian di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Shandy Putra 2 Medan Jln. Halat No. 68 Medan. Jumlah populasi dalam penelitian ini sebanyak 50 siswa. Penarikan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik total sampling sehingga jumlah sampel sebanyak 50 orang siswa. Teknik analisis data yang digunakan adalah diskriptif data dengan uji kecenderungan, uji persyaratan analisis dengan uji normalitas dan uji linieritas, uji hipotesis dengan uji kolerasi product moment .

Berdasarkan hasil penelitian ini kesiapan siswa dalam praktek boga (X) termasuk dalam katagori cenderung cukup, sebesar 100 persen dengan $M_i = 73$ dan $S_{di} = 15$, hasil belajar mengolah makanan Indonesia (Y) katagori cenderung tinggi sebesar 90 persen dengan $M_i = 50$ dan $S_{di} = 17$. Hasil analisis korelasi *product moment* diperoleh $r_{xy} > r_t$ yaitu ($2,576 > 0,297$) pada taraf signifikansi 5%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia, artinya semakin baik kesiapan siswa dalam praktek boga maka semakin baik hasil belajar mengolah makanan Indonesia.

Kata Kunci : Kesiapan, Hasil Belajar, Makanan Indonesia

ABSTRACT

This study aims to determine (1) the readiness of students in cooking practice. (2) student learning outcomes in processing Indonesian food, and (3) the relationship between student readiness in cooking practice and learning outcomes to process Indonesian food. The research design was carried out in July - August 2015. Research sites at Shandy Putra 2 Medan Vocational High School (SMK) 2 Medan Jln. Halat No. 68 Medan. The population in this study was 50 students. Sampling was carried out using a total sampling technique so that the sample size was 50 students. 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 readiness of students in cooking practice (X) is included in the category that tends to be sufficient, by 100 percent with $M_i = 73$ and $S_{di} = 15$, the learning outcomes of Indonesian food processing (Y) categories tend to be high by 90 percent with $M_i = 50$ and $S_{di} = 17$. The results of the product moment correlation analysis obtained $r_{xy} > r_t$, namely ($2.576 > 0.297$) at the 5% significance level. So it can be concluded that there is a positive and significant relationship between the readiness of students in the practice of cooking with the results of learning to process Indonesian food, meaning that the better the readiness of students in cooking practice, the better the results of learning to process Indonesian food.

Keywords: Readiness, Study Results, Indonesian Food

PENDAHULUAN

Kesadaran akan pentingnya pendidikan mendorong upaya semua lapisan masyarakat untuk meningkatkan mutu pendidikan. Pendidikan merupakan suatu upaya untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia naik secara intelektual, psikologi maupun aspek sosial. Bahkan maju mundurnya bangsa sangat ditentukan oleh pendidikan masyarakatnya. Pendidikan diperoleh seseorang dari keluarga, sekolah dan masyarakat (Depertemen Pendidikan Nasional, 2011).

Salah satu kompetensi yang dilaksanakan di sekolah menengah kejuruan program keahlian jasa boga adalah pengolahan makanan Indonesia. Mengingat begitu pentingnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki siswa dalam mengelola makanan Indonesia maka diharapkan siswa tersebut harus benar-benar menguasai pengetahuan dan teknik pengolahan makanan Indonesia. Diproses belajar mengajar yang aktif ditandai dengan adanya keterlibatan siswa secara komprehensif baik fisik, mental, maupun emosionalnya. Kemampuan guru dalam mengelola proses belajar dan mengajar sangat diperlukan sehingga keterlibatan siswa dapat optimal yang pada akhirnya berpengaruh pada perolehan belajar yang lebih baik.

Penulis melakukan wawancara pada tanggal 8 Desember 2014 dengan guru yang mengajarkan pengolahan makanan Indonesia. Hasil wawancara tersebut menunjukkan siswa masih ada yang belum bisa mencapai hasil belajar yang maksimal pada proses belajar mengolah makanan Indonesia. Untuk mata pelajaran kejuruan bahkan masih ada yang belum tuntas atau kurang memuaskan, terkhusus pada mata pelajaran makanan Indonesia 20 orang siswa (40%) mendapat nilai 80-90, dan 30 orang siswa (60%) mendapat nilai 70-79, sehingga harus di lakukan pengulangan atau remedial oleh guru bidang studi demi mencapai hasil yang diinginkan.

Namun untuk memperoleh hasil belajar yang tinggi tidaklah mudah, sebab

banyak faktor-faktor yang mempengaruhinya. Menurut Slameto (2010:54) ada dua faktor yang mempengaruhi hasil belajar, yaitu faktor Internal dari dalam diri siswa meliputi jasmaniah (kesehatan dan cacat tubuh), Psikologi (inteligensi, perhatian, minat, bakat, motivasi, kematangan dan kesiapan), dan keaktifan siswa dalam masyarakat. Sedangkan faktor Eksternal (dari luar diri siswa) meliputi keluarga (cara orang tua mendidik, relasi antara anggota keluarga, suasana rumah dan latar belakang kebudayaan), dan masyarakat (kegiatan siswa dalam masyarakat, media massa, teman bergaul dan bentuk kehidupan masyarakat. Oleh sebab itu berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul: **Hubungan Kesiapan Siswa Dalam Praktek Boga Dengan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia Di SMK Sandhy Putra 2 Medan.**

Identifikasi Masalah

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

1. Bagaimana kesiapan siswa dalam praktek boga?
2. Bagaimana hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia ?
3. Sejauh mana minat belajar siswa dalam pengolahan makanan Indonesia ?
4. Apakah faktor – faktor yang mempengaruhi hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia ?
5. Bagaimana pengetahuan siswa tentang mengolah makanan Indonesia ?
6. Apakah kesiapan siswa dalam praktek berpengaruh terhadap hasil belajar mengolah makanan Indonesia ?
7. Apakah ada hubungan kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia ?

Pembatasan Masalah

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Kesiapan siswa dalam praktek boga dibatasi pada kesiapan fisik, kesiapan materi, fasilitas belajar, lingkungan.
2. Hasil belajar mengolah makanan Indonesia dibatasi pada hasil praktek mengolah soto banjar.
3. Objek penelitian adalah siswa kelas X Sandhy Putra 2 Medan

Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana kesiapan siswa dalam praktek Boga?
2. Bagaimana hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia?
3. Bagaimana hubungan kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia?

Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk Mengetahui

1. Kesiapan siswa dalam praktek boga.
2. Hasil belajar siswa dalam mengolah makanan Indonesia
3. Hubungan kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

sebagai media untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam penelitian sehingga dapat menerapkan ilmu yang diperolehnya dalam perkuliahan pada keadaan yang sebenarnya di lapangan, penelitian ini diharapkan berguna sebagai bahan masukan bagi SMK Sandhy Putra 2 Medan dalam meningkatkan hasil belajar mengolah makanan Indonesia dan digunakan sebagai bahan acuan untuk mengadakan penelitian lanjutan dimasa yang akan datang.

Deskripsi Teori

Kesiapan Siswa dalam Praktek Boga

Menurut Slamento (2010) “Kesiapan itu timbul dari dalam diri seseorang dan juga berhubungan dengan melaksanakan kematangan, karena kematangan berarti kesiapan untuk melaksanakan kecakapan”. Djamarah dan Aswan (2006), menyatakan kesiapan untuk belajar merupakan kondisi awal suatu kegiatan belajar. Menurut Oemar Hamalik (2008) “Kesiapan adalah tingkatan atau keadaan yang harus dicapai dalam proses perkembangan perorangan pada tingkatan pertumbuhan mental, fisik, sosial dan emosional”. Menurut Nasution,S (1995: 179) kesiapan belajar adalah kondisi-kondisi yang mendahului kegiatan belajar itu sendiri. Tanpa kesiapan atau kesediaan ini, proses belajar tidak akan terjadi.

Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia

Hasil belajar terdiri dri dua kata yaitu : hasil dan belajar. Hasil merupakan akibat dari yang ditimbulkan karena berlangsungnya suatu proses kegiatan. Sedangkan belajar adalah serangkaian kegiatan untuk memperoleh perubahan tingkah laku sebagai hasil pengalaman individu dalam interaksi dengan lingkungannya. Dahar dalam siagian (2006) menyatakan “ hasil belajar adalah pengetahuan akan keterampilan yang diperoleh intruksi. Menurut abdurrahman dalam siagian (2006 : 65) menyatakan bahwa hasil belajar adalah kemampuan yang diperoleh anak setelah melakukan kegiatan awal.

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).

Pada hidangan Indonesia kita kenal pula jenis-jenis soto yang sekaligus merupakan sup khas Indonesia. Jenis-jenis soto tersebut menggunakan bumbu-bumbu dan bahan yang beragam, yang antara daerah satu dengan daerah lainnya berbeda. Soto dapat dinikmati sebagai pendamping nasi, lontong atau kupat dan dapat pula disantap sebagai hidangan sepegiangan (Ekawatiningsih, 2008)

Teknik pembuatan kaldu untuk soto.

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merbus langsung air bersama-sama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum dibumbui kaldu sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

Teknik membumbui soto

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain: bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betul-betul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

Pelengkap Soto

Soto biasanya disajikan dengan dilengkapi sambal, kecap dan irisan jeruk

nipis. Beberapa jenis soto dilengkapi lagi dengan irisan tomat, perkedel kentang, perkedel singkong, kripik kentang dan kerupuk. Selain itu soto biasanya juga disajikan bersama nasi atau lontong/kupat tergantung kebiasaan pada masing-masing daerah.

Penyajian soto

Penyajian soto bisa secara terpisah yaitu kuah dan sayuran pada mangkuk dan nasi/lontong/kupat ditempatkan pada piring tersendiri. Tetapi bisa juga kuah, sayuran dan nasi/lontong/kupat dicampur menjadi satu. Selanjutnya ditaburi irisan daun bawang dan bawang goreng.

Kriteria soto

Kriterianya soto adalah:

- a) Berkuah kaldu atau santan
- b) Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1
- c) Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
- d) Temperatur penyajian panas

Klasifikasi soto pada menu Indonesia

- Soto cair merupakan soto jernih, tidak mengandung bahan pengental, memakai kaldu (ayam, sapi, ikan dll), sayuran atau bahan isi, bumbu dan rempah serta garnish, seperti : soto ayam, soto bandung dll.
- Soto kental adalah soto yang menggunakan bahan pengental seperti santan, kemiri, tepung – tepung, bersa, kentang atau bahan sayuran yang banyak mengandung zat tepung, seperti : soto betawi, dll.
- Soto regional adalah soto khas daerah yang kemudian diperkenalkan kepada dunia luas sehingga menjadi bagian dari pada soto nasional yang dapat dijumpai dalam daftar menu di beberapa restoran seperti : soto bandung, soto banjar (Anonim, 2014).

METODE

Desain Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Metode diskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang fenomena yang terjadi di masa sekarang. penelitian diskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang paling dasar ditunjukkan untuk mendiskripsikan atau menggambarkan fenomena – fenomena yang ada baik mengkaji aktivitas, karakteristik perubahan, hubungan, kesamaan, dan perbedaan, dengan fenomena lain (Arikunto, 2010). Penelitian dilaksanakan dikelas X SMK Sandy Putra 2 Medan Jln. Halat No. 68 Medan. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juli - Agustus 2015.

Populasi

Menurut Sugiyono (2009), "Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian". Dalam penelitian ini yang menjadi populasi adalah siswa kelas X Jasa Boga SMK Sandhy Putra 2 Medan yang berjumlah 50 orang dan terdiri dari 2 kelas.

Tabel 1. Sebaran Populasi

No	Kelas	N
1	X Tata Boga 1	25
2	X Tata Boga 2	25
Jumlah		50

Sampel

Sampel adalah sebagian dari populasi yang dapat mewakili seluruh populasi untuk dijadikan sumber data atau informasi dalam penelitian (Arikunto 2010). Menurut Arikunto (2010), jika jumlah populasi dibawah 100 maka seluruh populasi bisa dijadikan sampel atau yang disebut dengan sampel total. Berdasarkan pendapat tersebut, maka yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas X SMK sandhy Putra 2 Medan yaitu 50 Siswa.

Instrument Penelitian

Instrumen dalam penelitian ini yang digunakan adalah angket dan pengamatan hasil praktek siswa.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data adalah angket dan pengamatan. Angket di gunakan untuk menjangar data kesiapan siswa dalam praktek boga dan pengamatan untuk menjangar data hasil belajar mengolah makanan Indonesia.

Teknik Analisis Data

Teknis analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan mendiskripsikan data, 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).

Uji Kecenderungan

Untuk mengetahui katagori kecenderungan dari data penelitian yang diperoleh maka dilakukan uji kecenderungan dengan langkah – langkah sebagai berikut :

a. $Mi = \frac{stt+str}{2}$

b. $SDi = \frac{stt-str}{6}$

c. Dari besaran Mi dan Sdi yang diperoleh dapat ditentukan empat katagori sebagai berikut :

(Mi +1,5 Sdi) s/d Keatas = Tinggi

(Mi s/d Mi + 1,5 Sdi) = Cukup

(Mi) s/d (Mi- 1,5 Sdi) = Kurang

(Mi -1,5 S Sdi) s/d kebawah = Rendah

Uji Persyaratan Analisis

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

Uji Normalitas :

Uji normalitas dimaksudkan untuk memeriksa data ubahan penelitian berdistribusi normal atau tidak. Menurut arikunto (2006), Uji normalitas dilakukan dengan menggunakan rumus Chi kuadrat.

Uji Linieritas dan Keberartian Persamaan Regresi.

Menurut Sudjana (2005), Untuk melihat hubungan fungsional antara variabel x dan y, maka perlu dilakukan persamaan regresi sederhana Persamaan regresi yang menyatakan kedua hubungan variabel itu berbentuk. Uji linieritas dilakukan untuk mengetahui linier tidaknya hubungan antara ubahan bebas dengan terikat. Persamaan regresi dinyatakan cukup berarti apabila taraf signifikan 5 % dengan derajat kebebasan lawan (N-2) diperoleh $F_{hitung} < F_{tabel}$.

Pengujian Hipotesis.

Untuk menguji hipotesis digunakan Product moment. Hipotesis diterima apabila $r_{hitung} > r_{tabel}$ dan apabila $r_{hitung} < r_{tabel}$ hipotesis ditolak pada taraf signifikan 5%.

HASIL

A.Deskripsi Data Penelitian

1. Kesiapan Siswa dalam Praktek Boga (x)

Berdasarkan hasil penelitian variabel kesiapan siswa dalam praktek boga (X) data yang diperoleh dengan jumlah responden 50 siswa terdapat skor tertinggi 90 dan skor terendah 75, dengan rata – rata nilai (M) = 83,56 dengan standart deviasi (Sd) = 0,76. Distribusi frekuensi data variabel kesiapan siswa dalam praktek boga (X) dapat di lihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Kesiapan siswa dalam praktek boga (X)

No Kleas	Kelas Interval	Frekuensi Absolut	Frekuensi Relatif (%)
1	75 – 77	5	10
2	78 – 80	6	12
3	81 – 83	12	24
4	84 – 86	15	30
5	87 – 99	7	14
6	90 – 92	5	10
Jumlah		50	100

2. Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia (Y)

Dari variabel hasil belajar mengolah makanan Indonesia (Y) berdasarkan data yang diperoleh dengan jumlah responden 50 siswa hasil analisis diperoleh nilai terendah 79 dan nilai tertinggi 90. Rata – rata nilai (M) = 83,74 dengan simpangan baku (SD) = 2,49. Distribusi frekuensi data variabel hasil mengolah makanan Indonesia (Y) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Variabel Y

No Kelas	Kelas Interval	Frekuensi Absolut	Frekuensi Relatif (%)
1	79 - 80	6	12
2	81 – 82	9	18
3	83 – 84	15	30
4	85 – 86	14	28
5	87– 88	4	8
6	89 – 80	2	4
Jumlah		50	100

B.Tingkat Kecenderungan

1. Tingkat Kecenderungan Kesiapan Siswa dalam Praktek Boga

Untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan data variabel kesiapan siswa dalam praktek boga (X) digunakan harga rata-rata skor ideal (Mi) sebesar 73,

dan simpangan baku ideal (Sdi) sebesar 15. Tingkat kecenderungan data kesiapan siswa dalam praktek boga (X) dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini:

Tabel 3. Tingkat kecenderungan kesiapan siswa dalam praktek boga

Rentangan	Frekuensi	%	Katagori
< 96	0	0	Tinggi
73 - 96	50	100	Cukup
60 - 73	0	0	Kurang
< 60	0	0	Rendah
Jumlah	50	100	

2. Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia

Untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan data variabel hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X) digunakan harga rata-rata skor ideal (Mi) sebesar = 50 dan simpangan baku ideal (Sdi) sebesar = 17. Tingkat kecenderungan data hasil belajar mengolah makanan Indonesia (X) dapat dilihat berikut ini:

Tabel 4. Tingkat kecenderungan Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia

Rentangan	Frekuensi	%	Katagori
>76	45	90	Tinggi
50 - 76	5	10	Cukup
25 - 50	0	0	Kurang
< 25	0	0	Rendah
Jumlah	50	100	

C. 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. Pada Tabel 5 dapat dilihat Hasil analisis data penelitian.

Tabel 5. Hasil Analisis normalitas data penelitian

Variabel Penelitian	Dk	X _{hitung}	X _{tabel}
Kesiapan siswa dalam Praktek boga	5	10,86	11,07
Hasil Belajar Mengolah Makanan Indonesia	5	10,92	11,07

Pada Tabel 5, uji normalitas data setiap variabel penelitian diperoleh apabila $X_{hitung} < X_{tabel}$ pada taraf signifikan 5%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa data kedua variabel adalah Berdistribusi normal.

2. Uji Linieritas

Persamaan regresi tersebut perlu diuji keberartiannya atau signifikasinya dan kelinierannya. Pada Tabel diperlihatkan ringkasan hasil uji analisis persamaan regresi yang menguji kelinieran dan keberartian persamaan regresi hasil belajar mengolah makanan Indonesia (Y) atas kesiapan siswa dalam praktek boga (X).

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

sumber Varian	Dk	Jk	Rjk	F _{table}	F _{hit}
Total	50	350112	-		
Regresi (a)	1	349865,7	349865,7		
Regresi (b/a)	1	78,31	78,31	Signifikan	
Residu	48	986,9	12,22	4,04	6,40
Tuna Cokok Galat		-414,81	-21,38	linier	
		1401,78	48,33	2,03	0,45

D. Pengujian Hipotesis

Dalam penelitian ini hipotesis diuji dengan menggunakan analisis korelasi product moment yaitu hubungan kesiapan

siswa dalam praktek boga (X) dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia (Y).

Dari hasil analisis korelasi diperoleh r_{xy} adalah sebesar 2,576 sedangkan f_{tabel} pada taraf signifikan 5% dengan $n = 50$ adalah 0,297. Dengan demikian $r_{xy} > r_{tabel}$ atau $2,578 > 0,297$. Maka dapat disimpulkan terdapat hubungan positif dan signifikan antara Kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia.

Berdasarkan hasil uji kecenderungan diketahui kesiapan belajar siswa (X) kelas X kompetensi keahlian Jasa Boga SMK Sandhy putra 2 Medan Cenderung cukup. Hal ini terlihat dari 50 responden yang tergolong dalam katagori tinggi tidak ada, katagori cukup 50(100%) orang siswa, katagori kurang tidak ada dan katagori rendah tidak ada. Selajutnya Hasil belajar Mengolah makanan Indonesia (Y) siswa cenderung tinggi. Hal ini terlihat dari 50 responden yang tergolong dalam katagori tinggi 45 orang (90%), katagori cukup 5 (10%), katagori kurang tidak ada dan katagori rendah tidak ada.

Berdasarkan hasil uji hipotesis diperoleh $r_{tabel} = 0,297$ dan nilai $t_{hitung} = 2,576$ sedangkan t_{tabel} pada taraf signifikan 5% dan $n = 50$ dengan $dk = 48$ adalah - maka terlihat $t_{hitung} < t_{tabel}$ yaitu ($2,576 > 0,297$) yang berarti terdapat hubungan yang signifikan antara hasil kesiapan siswa dalam praktek boga (X) terhadap Hasil belajar mengolah makanan Indonesia (Y). Ini bermakna semakin baik kesiapan siswa dalam praktek boga maka semakin baik hasil belajar pengolahan makanan Indonesia.

PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini mengungkapkan terdapat hubungan yang signifikan antara kesiapan siswa dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia di SMK Sandhy Putra 2 Medan. Hal ini berarti semakin baik kesiapan siswa dalam praktek boga maka semakin baik hasil belajar

mengolah makanan Indonesia. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian oleh Sayyimatul Hotimah (2012) dengan judul “Hubungan kesiapan belajar terhadap hasil belajar siswa pada pembelajaran keterampilan di MTs Kapetaken Cirebon

SIMPULAN

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

1. Kesiapan siswa dalam praktek boga cenderung sedang dengan persentase sebesar 100 persen dengan $M_i = 73$ dan S_{di} sebesar 15.
2. Hasil belajar mengolah makanan Indonesia (soto banjar) cenderung tinggi dengan persentase sebesar 90 persendengan $M_i = 50$ dan $S_{di} = 17$
3. Berdasarkan hasil anaalisis kolerasi. Produk moment (pada taraf signifikan 5%). “terdapat hubungan yang signifikan antara kesiapan siswa dalam praktek boga dengan hasil belajar mengolah makanan Indonesia di SMK Sandhy Putra 2 Medan”. Dengan nilai $r_{xy} = 2,576$ artinya semakin tinggi kesiapan siswa dalam praktek boga semakin tinggi hasil belajarmengolah makanan Indonesia.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian maka perlu disaran sebagai berikut :

1. Kesiapan belajar tergolong pada katagori cukup sehigga perlu ditingkatkan lagi dan kepada pihak sekolah agar memberikan fasilitas-fasilitas untuk mendukung yang diperlukan oleh siswanya.
2. Hasil belajar mengolah makanan Indonesia tergolong tinggi sehigga perlu dipertahankan dan ditingkatkan lagi dan diharapkan dalam pembelajaran menggunakan metode belajar yang menarik dan dapat mengembangkan pengetahuan tentang mengolah makanan Indonesia.

3. Hubungan kesiapan siswa dalam praktek boga (X) dengan Hasil belajar mengolah makanan Indonesia (Y) adalah signifikan sebaiknya ditingkatkan dengan cara hendaknya pihak sekolah meningkatkan fasilitas yang cukup dalam menambah kesiapan belajar siswa dengan memberikan tugas-tugas yang berhubungan dengan kesiapan belajar siswa dengan mengolah makanan Indonesia.

Muchdarsyah Sinungan. (2000). Produktivitas apa dan Bagaimana. Jakarta: Bumi Aksara.

Mohammad Surya. (2004). Psikologi pembelajaran dan pengajaran. Yogyakarta :Bani Quraisy.

Notoadmodjo S. (2003). Pendidikan dan Prilaku kesehatan. Jakarta : Rineka cipta.

REFERENSI

Almatsier, S. (2004). Prinsip Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka

Purba, Amir, dkk. (2006). Pengantar Ilmu Komunikasi. Medan: Pustaka Bangsa.Pres. Sukardi. (2008). Metodologi Penelitian pendidikan, Kompetensi dan Praktiknya. Jakarta. PT bumi aksara.

Arikunto, S. (2010). Prosedur Penelitian Suatu pendekatan praktik. Jakarta : PT Rineka Cipta.

Slameto. (2010). Belajar dan Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi. Jakarta : Rinika cipta.

Arikunto, Suharsimi. (2009). Dasar – Dasar Evaluasi Pendidikan. Jakarta : Bumi Aksara.

Sutomo Budi. (2010). Kumpulan Resep Soto dan Sup. Jakarta :Demedia

Arikunto, Suharsimi. (2009).Prosedur Penelitian. Jakarta : Rinika Cipta.

Sudjana, S. (2001). Tuntunan Penyusunan Karya Ilmiah,makalah,skripsi. Bandung : sinar baru algesindu.

As'ad. (2000). Psikologi Industri Ed 4. Yogyakarta : Liberty.

Sugiono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. Bandung : CV Alfabeta

Depdiknas. (2011). Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta : Depdiknas.

Djamrah. (2002 :35). Psikologi belajar. Jakarta: Rineka Cipta.

Ekawatiningsih, P. (2008). Restoran jilid 2. Jakarta : DiktoratPembinaan sekolah menengah kejuruan.

Fitriyanto A. (2006). Ketidakpastian Memasuki Dunia Kerja Karena Pendidikan. Jakarta : Dineka cipta.

Handayani S. (2012). PembelajaranMengolah Makanan Indonesia. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.