



Hubungan Penerapan Garnish Dengan Hasil Praktek Makanan Indonesia SMK Putra Anda Binjai

Melati¹, Lelly Fridiarty²

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

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

E-mail: melati01@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui; (1) Pengetahuan penerapan *garnish* pada siswa; (2) hasil praktek makanan indonesia; (3) hubungan antara pengetahuan *garnish* dengan hasil peraktek makanan Indonesia siswa SMK Putra Anda Binjai. Waktu penelitian ini dilakukan pada 18 desember 2019. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas X bidang Jasa Boga dengan jumlah 60 orang. Pengambilan sampel digunakan teknik *random sampling*, yaitu dengan cara diundi, jumlah sampel diambil 50 % dari kelas XI Boga 1 dan 50 % dari kelas XI Boga 2. Data pengetahuan *garnish* dikumpulkan dengan menggunakan tes sedangkan data penerapan garnish pada makanan indonesia dikumpulkan dengan pengamatan. Teknik analisis data yang digunakan adalah deskriptif, uji kecenderungan, uji persyaratan analisis dengan uji normalitas, uji linearitas dan keberartian persamaan regresi, uji hipotesis dengan uji korelasi *product moment*. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kecenderungan variabel pengetahuan *garnish* siswa termasuk kategori cukup dengan presentase 63,30 % dan penerapan garnish pada makanan indonesia cenderung tinggi dengan presentase sebesar 86,7%. Hasil analisis korelasi *product moment* menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan *garnish* dengan penerapan garnish pada makanan indonesia dengan nilai $r_{xy} > r_{tabel}$ ($0,469 > 0,361$) pada taraf signifikan 5 %. Artinya semakin tinggi pengetahuan *garnish* siswa, maka semakin tinggi penerapan garnish pada makanan indonesia.

Kata kunci : Penerapan *Garnish*; Hasil Praktek; Makanan Indonesia.

ABSTRACT

This study aims to determine; (1) Knowledge of the application of garnishes to students; (2) results of Indonesian food practice; (3) the relationship between garnish knowledge and the results of Indonesian food practice students of SMK Putra Anda Binjai. When this research was conducted on December 18, 2019. The population in this study were class X students in the Culinary Services sector with a total of 60 people. Sampling used random sampling technique, namely by drawing, the number of samples taken 50% from class XI Boga 1 and 50% from class XI Boga 2. Garnish knowledge data was collected using tests, while data on the application of garnishes to Indonesian food were collected by observation. The data analysis technique used is descriptive, trend test, analysis requirements test with normality test, linearity test and regression equation significance, hypothesis testing using product moment correlation test. Based on the results of the study showed that the level of tendency of students' garnish knowledge variables was categorized as sufficient with a percentage of 63.30% and the application of garnishes to Indonesian food tended to be high with a percentage of 86.7%. The results of the product moment correlation analysis showed that there was a significant relationship between garnish knowledge and application of garnish to Indonesian food with a value of $r_{xy} > r_{table}$ ($0.469 > 0.361$) at a significant level of 5%. This means that the higher the students' knowledge of garnishes, the higher the application of garnishes to Indonesian food.

Key words: *Garnish application; Practice Results; Indonesian food.*

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan suatu hal yang sangat penting yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Sifatnya mutlak dalam kehidupan seseorang, keluarga maupun Bangsa dan Negara. Sebab maju mundurnya suatu bangsa banyak ditemukan oleh pendidikan bangsa itu sendiri (Sudirman, 2016).

Garnish adalah hiasan untuk makanan. Hiasan dalam hal ini adalah segala sesuatu yang umumnya bisa dimakan yang dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang keterampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan. Keterampilan membuat *garnish* tidak hanya dimiliki mereka yang berbakat seni saja, semua orang membuatnya sendiri. Yang dibutuhkan untuk menguasai keterampilan *garnish* adalah kesabaran, ketekunan, kepercayaan diri dan keinginan untuk selalu mencoba (Hernanto, 2016).

Berdasarkan hasil pengamatan oleh peneliti yang dilakukan pada tanggal 20 Maret 2019 terlihat dari hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan penulis dengan guru bidang studi SMK Putra Anda Binjai dinyatakan bahwa terdapat hanya sebanyak 40% yaitu 16 siswa yang menerapkan *garnish* pada hasil praktek pengolahan makanan Indonesia sedangkan sebanyak 60% yaitu 24 siswa masih belum mampu menerapkannya. Hal ini terlihat dari hasil praktek makanan Indonesia, masih adanya siswa yang tidak menerapkan *garnish*, masih ada siswa yang tidak memperhatikan keindahan suatu hidangan, Siswa yang merasa dirinya kurang terampil dalam membuat *garnish* ia lebih cenderung menghindari dan memilih untuk tidak menerapkannya pada pengolahan makanan nusantara. Biasanya siswa tersebut lebih memilih untuk meminta tolong kepada teman sekelasnya untuk membuat *garnish*. Siswa yang tidak mau merasa kesulitan dalam belajar dan kurang menerapkan *garnish* saat praktek, sehingga ia membuat *garnish* semampu yang ia bisa sehingga hasil praktek siswa tidak memuaskan atau tidak maksimal. Padahal siswa telah mempelajari materi meng*garnish*, tetapi dalam pelaksanaan praktek belum diterapkan. Pengetahuan penerapan *garnish* sangat erat hubungannya dengan hasil praktek makanan Indonesia. Dimana dalam kaitannya hubungan *garnish* dengan suatu makanan/ hidangan yang diterapkan agar menambah nilai dari hidangan

tersebut menjadi indah dan menarik sehingga banyak para peminat yang ingin mencobanya.

Berdasarkan hal tersebut, kurangnya pengetahuan siswa tentang *garnish* sehingga kurang mampu menerapkannya dalam pelajaran Makanan Indonesia. Oleh karena itu maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul : **“Hubungan Pengetahuan Penerapan *Garnish* dengan Hasil praktek Makanan Indonesia di SMK Putra Anda Binjai”**.

2. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini yaitu :

- Pengetahuan *garnish* dibatasi dengan pemilihan alat dan bahan pada *garnish*, pengenalan alat dan bahan untuk *garnish*, serta cara pembuatan dan penyesuaian *garnish* dengan hidangan.
- Hasil praktek siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai dibatasi pada materi nasi goreng.
- Penerapan *garnish* untuk nasi goreng dibatasi pada *garnish* mawar dari timun dan kupu-kupu dari tomat.
- Objek penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai.

3. Perumusan Masalah

Untuk memberi arah dalam penelitian ini maka disusun rumusan masalah sebagai berikut :

- Bagaimanakah pengetahuan siswa tentang *garnish*?
- Bagaimanakah hasil belajar makanan Indonesia pada materi nasi goreng siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai?
- Bagaimana penerapan *garnish* pada materi nasi goreng siswa SMK Putra Anda Binjai?
- Apakah terdapat hubungan pengetahuan penerapan *garnish* siswa dengan hasil praktek makanan Indonesia pada materi nasi goreng siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai?

4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

- Untuk mengetahui kemampuan siswa tentang *garnish*.
- Untuk mengetahui hasil praktek makanan Indonesia pada materi nasi goreng siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai.
- Untuk mengetahui hubungan pengetahuan penerapan *garnish* siswa dengan hasil praktek makanan Indonesia pada materi

nasi goreng siswa kelas X SMK Putra Anda Binjai.

Kajian Teori

1. Pengetahuan *Garnish*

Pengetahuan adalah sebagai dukungan dalam menumbuhkan rasa percaya diri maupun sikap dan perilaku setiap hari, sehingga dapat dikatakan bahwa pengetahuan merupakan fakta yang mendukung tindakan (Hassan, 2017).

Menurut Hernanto (2016), pengetahuan *garnish* 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.

2. Hasil praktek Makanan Indonesia

Hasil praktek pada penelitian ini adalah kemampuan secara nyata yang dimiliki siswa dalam bentuk hasil olahan makanan setelah mengalami pengalaman belajar mengenai materi makanan Indonesia.

METODE

1. 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, 2016). Lokasi penelitian ini dilaksanakan di SMK Putra Anda Jl.WR. Mongonsidi No.22 Binjai. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus - Desember 2019.

2. Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek dan subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan (Arikunto, 2016). Dengan demikian populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas X Jasa Boga SMK Putra Anda Binjai yang berjumlah 60 orang yang terdiri dari satu kelas.

Sampel adalah sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiono, 2016). Sampel ditentukan

dengan cara random sampling, yaitu dengan cara diundi, jumlah sampel diambil 50 % dari kelas X Boga 1 dan 50 % dari kelas X Boga 2. Maka jumlah sampel yang digunakan yaitu sebanyak 30 orang siswa.

3. Teknik pengumpulan data

Untuk memperoleh data-data dalam penelitian ini, penulis menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

Tes adalah serentetan pertanyaan atau latihan serta alat lain yang digunakan untuk mengukur pengetahuan, keterampilan, atau bakat yang dimiliki individu atau kelompok Arikunto, (2016). Tes dalam bentuk soal pilihan berganda, yang isinya disusun dan dikembangkan berdasarkan indikator yang terdapat pada silabus.

Tes pengetahuan *garnish* terdiri dari 40 pertanyaan. Data disusun dalam lima alternatif (pilihan) jawaban, jawaban yang benar mendapat skor 1 dan jawaban yang salah mendapat skor 0.

4. Uji Persyaratan Analisis

- Uji Normalitas
- Uji Linearitas

5. Uji Hipotesis

Setelah didapat uji persyaratan analisis data maka langkah selanjutnya dilakukan pengujian hipotesis (Arikunto, 2015)

$$r_{xy} = \frac{n\sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{\{n\sum x^2 - (\sum x)^2\}\{n\sum y^2 - (\sum y)^2\}}}$$

Keterangan:

Rxy= koefisien korelasi antara variabel X dan Y

n = jumlah sampel

$\sum x$ = jumlah x

$\sum y$ = jumlah y

$\sum X^2$ = jumlah x kuadrat (pengetahuan penerapan *garnish*)

$\sum Y^2$ = Jumlah y kuadrat (hasil praktek makanan indonesia)

Rumus diatas akan diuji pada taraf signifikan 5% dengan ketentuan :

Terima $H_{ajikar_{xy, hitung} \geq r_{tabel, H_0}$ ditolak

Terima $H_{ajikar_{xy, hitung} < r_{tabel, H_0}$ ditolak

HASIL

Berdasarkan hasil analisis data penelitian dapat disimpulkan bahwa tingkat kecenderungan pengetahuan *garnish* siswa SMK Putra Anda Binjai berada pada kategori cukup. Hal ini disebabkan karena pengetahuan *garnish* yang dimiliki siswa hanya sebatas pengetahuan umum tentang pengetahuan *garnish*

sehingga para siswa sulit mengaplikasikannya kedalam praktek. Sulitnya siswa dalam mengaplikasikan pengetahuan garnish kedalam praktek makanan indonesia disebabkan oleh banyak hal seperti diantaranya siswa yang tidak mengulang teori yang telah disampaikan oleh guru, siswa yang hanya memahami teori nya saja tetapi dalam praktek nya tidak diterapkan, dan pengetahuan penerapan garnish yang jarang digunakan dalam keseharian siswa disekolah sehingga siswa cenderung pasif dalam menerima materi yang berhubungan dengan pengetahuan garnish.

Berdasarkan hasil analisis data penelitian dapat disimpulkan bahwa tingkat kecenderungan hasil pengamatan Praktek Makanan Indonesia siswa SMK Putra Anda Binjai berada pada kategori tinggi karena siswa telah mampu dalam melakukan pembuatan garnish yaitu timun dan tomat dengan baik dan benar serta dalam melakukan plating penerapan garnish pada makanan indonesia dari mulai persiapan sampai hasil praktek nya.

Hasil analisis uji hipotesis dalam penelitian ini disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan penerapan garnish dengan hasil Praktek Makanan Indonesia SMK Putra Anda Binjai dengan nilai $r_{hitung} = 0,469$ dengan jumlah responden 30 orang dan taraf signifikan 5% sehingga $r_{tabel} = 0,361$. Nilai koefisien 0,469 berada pada taraf signifikansi cukup kuat yaitu rentang 0,40 – 0,599 pada tabel taraf signifikansi.

Hasil penelitian ini menyatakan ada hubungan yang linier dan berarti antara pengetahuan penerapan garnish dengan hasil praktek makanan indonesia siswa SMK putra anda binjai sehingga membuktikan bahwa semakin tinggi tingkat pengetahuan garnish siswa maka semakin tinggi pula hasil praktek makanan indonesia siswa. Hal ini sependapat dengan penelitian Winda Julianda (2016) dengan judul “Hubungan Penggunaan Sumber Belajar dengan Hasil Belajar Membuat *Garnish* Pada Siswa Kelas X SMK Negeri 10 Medan”. Berdasarkan hasil penelitian ini terdapat hubungan yang positif antara penggunaan sumber belajar dengan hasil belajar membuat *garnish* pada siswa kelas X Negeri 10 Medan dengan nilai koefisien korelasi produk moment (r_{xy}) sebesar 0,35. Artinya semakin tinggi penggunaan sumber belajar maka semakin tinggi hasil kemampuan memuat *garnish* siswa.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, maka kesimpulan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kecenderungan pengetahuan penerapan garnish pada siswa SMK Putra Anda Binjai termasuk kategori cukup dengan jumlah 19 siswa (63,3%)
2. Dapat disimpulkan bahwa tingkat kecenderungan hasil pengamatan hasil praktek makanan indonesia termasuk kategori tinggi dengan jumlah 26 siswa(86,7%)
3. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan penerapan garnish dengan hasil praktek makanan indonesia siswa SMK Putra Anda Binjai dengan koefisien korelasi $r_{xy} = 0,469$.

Saran

Berdasarkan uraian kesimpulan diatas maka saran yang dapat diajukan adalah sebagai berikut :

1. Bagi siswa diharapkan untuk menambah wawasannya dari berbagai sumber serta mengulang kembali pelajaran yang memuat segala pengetahuan tentang *garnish* karena sangat berpengaruh besar terhadap salah satu kompetensi yang ada pada mata pelajaran makanan indonesia yaitu penerapan garnish pada makanan atau hasil praktek, sehingga dalam kompetensi plating mampu mengikuti dan melakukan penerapan garnish pada makanan indonesia dengan baik dan tepat.
2. Bagi guru diharapkan untuk selalu memberikan motivasi kepada siswa agar siswa memiliki keaktifan dalam belajar sehingga dapat meningkatkan pengetahuan penerapan *garnish*.
3. Bagi guru diharapkan untuk selalu memberikan motivasi kepada siswa agar memiliki keaktifan dalam belajar sehingga dapat meningkatkan kemampuan menerapkan garnish pada makan indonesia.

REFERENSI

Ahmadi, Abu. (2015). *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung: Pustaka Setia.

- Arikunto, S. (2016). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Fridiarty, Lelly. dkk. (2014). *Bahan Ajar Dekorasi Penataan dan Penyajian Makanan*. Medan: Universitas Negeri Medan.
- Hassan. (2017). *Evaluasi Kurikulum*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Hernanto. (2016). *Hiasan Buah & Sayuran Bentuk Bunga dan Dedaunan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Idawati, Nurhayati. (2015). *Garnish Buah dan Sayur*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pratiwi, Sri. (2016). *Cara Mudah Belajar Garnish*. Yogyakarta : Kanisius.
- Puspa, Vina. (2016). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Yogyakarta: Modul.
- Sadjana, Nana. (2017). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sagala, Syaiful. (2017). *Konsep dan Makna Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta.
- Sanjaya, Wina. (2017). *Strategi Pembelajaran*. Jakarta: Prenamedia.
- Sudirman. (2015). *Konsep dan Makna Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2016). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yusuf. (2015). *Aneka Masakan Populer Khas Daerah*. Jakarta: Rineka Cipta.