



HUBUNGAN PENGETAHUAN PERALATAN PATISERI DENGAN HASIL BELAJAR BAKERY SMK SWASTA PARIWISATA IMELDA MEDAN

Putri Windi¹, Nikmat Akmal², Yuzia Eka Putri³, Erli Mutiara⁴

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

^{2,3,4}Prodi Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

Email : ptrwindi@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis : (1) pengetahuan peralatan patiseri siswa; (2) hasil belajar bakery siswa; (3) hubungan pengetahuan peralatan patiseri dengan hasil belajar bakery. Lokasi penelitian di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan. Waktu penelitian Februari – April 2021. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI Jasa Boga. Teknik penentuan sampel menggunakan total sampling yaitu seluruh siswa kelas XI Jasa Boga 1 dan XI Jasa Boga 2 dengan jumlah 62 siswa. Desain penelitian adalah deskriptif korelasional. Teknik pengumpulan data pengetahuan peralatan patiseri menggunakan tes melalui google form dan hasil belajar bakery melalui dokumentasi nilai guru hasil praktek bakery. Teknik analisis data yang digunakan secara deskriptif data, uji kecenderungan, uji persyaratan analisis dengan uji normalitas, uji linieritas dan keberartian persamaan regresi, uji hipotesis dengan korelasi product moment. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kecenderungan pengetahuan peralatan patiseri siswa termasuk kategori cenderung cukup sebesar 56,45 persen dan tingkat kecenderungan hasil belajar bakery siswa cenderung cukup sebesar 53,23 persen. Hasil uji normalitas variabel pengetahuan peralatan patiseri siswa menunjukkan bahwa nilai $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$. (2,73 < 11,07) dan variabel hasil belajar bakery siswa menunjukkan $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$. (2,24 < 11,07) pada taraf signifikan 5 persen. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa data variabel pengetahuan peralatan patiseri dan hasil belajar bakery siswa berdistribusi normal. Hasil analisis korelasi *product moment* terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan peralatan patiseri dengan hasil belajar bakery dengan $r_{xy} > r_{tabel}$ (0,88 > 0,25) pada taraf signifikan 5 persen. Artinya semakin tinggi pengetahuan peralatan patiseri maka semakin tinggi hasil belajar bakery. Nilai koefisien determinasi yang diperoleh sebesar 77,4 persen yang menunjukkan bahwa 77,4 persen hasil belajar bakery ditentukan oleh pengetahuan peralatan patiseri dan 22,6 persen ditentukan oleh variabel lain diluar penelitian ini.

Kata Kunci : Pengetahuan, Peralatan Patiseri, Hasil Belajar, Bakery

ABSTRACT

This study aims to analyze: (1) knowledge of students' patisserie equipment; (2) student bakery learning outcomes; (3) the relationship between knowledge of patties and bakery learning outcomes. The research location is at the SMK Pariwisata Imelda Medan. Research time is February – April 2021. The population in this study is all students of class XI Jasa Boga. The sampling technique used was total sampling, namely all students of class XI Jasa Boga 1 and XI Jasa Boga 2 with a total of 62 students. The research design is correlational descriptive. Data collection techniques using tests via google form. The data analysis techniques used were descriptive data, trend test, analysis requirements test with normality test, linearity test and the significance of the regression equation, hypothesis testing with product moment correlation. Based on the results of the study, it was shown that the level of tendency of students' knowledge of patisserie equipment including the category tended to be sufficient by 56,45 percent and the level of tendency of students' bakery learning outcomes tended to be sufficient at 53,23 percent. The results of the normality test of students' knowledge of patisserie equipment showed that the value of $X^2_h < X^2_t$ (2,73 < 11,07) and the student's bakery learning outcome variable shows $X^2_h < X^2_t$ (2,24 < 11,07) at a significant level of 5 percent. Thus it can be concluded that the variable data of knowledge of pastry equipment and bakery learning outcomes are normally distributed. The results of the product moment correlation analysis showed a significant relationship between knowledge of pastry equipment and bakery learning outcomes with an r_{xy} value of 0,88. Then r_{xy} is

compared with r table product moment at a significant level of 5 percent, it is found that $r_{xy} > r_{table}$ ($0,88 > 0,25$). The value of the coefficient of determination obtained is 77,4 percent which indicates that 77,4 percent of bakery learning outcomes are determined by knowledge of pastry equipment and 22,6 percent is determined by other variables outside of this study. This means that the higher the knowledge of bakery equipment, the higher the bakery learning outcomes.

Key Word : Knowledge, Patisserie Equipment, Learning Outcomes, Bakery

A.PENDAHULUAN

Salah satu mata pelajaran yang diajarkan pada kompetensi keahlian jasa boga adalah mata pelajaran *bakery* yang dipelajari pada kelas XI. Menurut Sarawati (2016), mata pelajaran *bakery* pada saat mempraktikkan berbagai jenis olahannya harus didukung oleh peralatan agar mencapai keberhasilan. Tanpa peralatan yang memadai kegiatan produksi olahan *bakery* tidak akan berjalan dengan baik.

Berdasarkan hasil observasi penulis di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan, diperoleh hasil belajar dari mata pelajaran *bakery* Tahun Ajaran 2018/2019 sebanyak 35 persen siswa memperoleh nilai dibawah KKM (75) dan 65 persen siswa sudah mencapai nilai diatas KKM (75). Sedangkan pada Tahun Ajaran 2019/2020 kelas XI Jasa Boga terdapat 29 persen siswa dengan nilai dibawah KKM (75) dan 70,96 persen siswa sudah mencapai nilai diatas KKM (75). Berdasarkan nilai tersebut masih ada siswa yang memperoleh nilai dibawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM), seharusnya dalam pembelajaran tidak ada lagi siswa yang memperoleh nilai dibawah KKM. Menurut Permendiknas tentang standar kualifikasi dan kompetensi pengawas sekolah, menyatakan bahwa kriteria dan indikator keberhasilan pembelajaran apabila sebagian besar siswa sudah mencapai

kompetensi minimal 85%. Pernyataan di atas menunjukkan 70% hasil belajar siswa kelas XI Jasa Boga yang sudah mencapai nilai KKM belum memenuhi indikator keberhasilan belajar.

Berdasarkan wawancara penulis lakukan dengan guru bidang studi *bakery* di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan mengatakan bahwa nilai praktek siswa yang masih rendah dikarenakan siswa belum paham tentang nama dan penggunaan peralatan patiseri sehingga siswa mendapat hambatan saat melaksanakan praktek yang menyebabkan nilai praktek siswa tidak maksimal. Dari beberapa faktor tersebut diduga faktor internal yang menjadi penyebab rendahnya hasil belajar praktek *bakery* siswa, yaitu kemampuan kognitif seperti kemampuan dasar pengetahuan. Pengetahuan peralatan patiseri memerlukan pemahaman yang baik dari siswa yang berhubungan langsung dalam kegiatan praktek untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja dan kerusakan alat.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul "Hubungan Pengetahuan Peralatan Patiseri dengan Hasil Belajar *Bakery*

di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan”.

B. Deskripsi Teori

1. Hasil Belajar Bakery

Hasil belajar merupakan bagian terpenting dari pembelajaran. Hasil belajar dapat dijelaskan dari dua kata yang membentuknya, yaitu hasil dan belajar. Menurut Djamarah (2014), hasil merupakan prestasi dari suatu kegiatan yang telah dikerjakan, diciptakan, baik secara individu ataupun kelompok. Hasil tidak akan pernah diperoleh jika seseorang tersebut tidak melakukan sesuatu. Agar dapat memperoleh hasil yang diharapkan maka individu harus berusaha untuk mencapainya.

Belajar menurut Slameto (2015), merupakan suatu proses usaha yang dilakukan seseorang untuk mendapatkan suatu perubahan sikap yang secara keseluruhan berasal dari pengalaman sendiri dalam interaksi dengan lingkungannya. Hasil belajar menurut Sudjana (2014), merupakan kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah menerima pengalaman belajar. Cahyo (2010) menyatakan bahwa hasil belajar (achievement) dapat diartikan sebagai tingkat keberhasilan individu dalam mempelajari materi pelajaran tertentu. Hasil belajar biasanya dinyatakan dalam bentuk skor yang diperoleh siswa setelah mengikuti suatu tes hasil belajar yang diadakan setelah program pengajaran selesai (Siska, 2010). Ketika seseorang telah melakukan kegiatan belajar, maka didalam dirinya akan timbul sikap

baru yang ditunjukkan dalam berbagai bentuk seperti perubahan pemahaman, tingkah laku, keterampilan, kecapakan dan kemampuan, hal tersebut dimaksudkan sebagai hasil belajar.

Berdasarkan pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar adalah hasil yang diperoleh dalam bentuk angka yang merupakan penilaian akhir dari proses pengenalan yang dilakukan berulang-ulang dan terdapat perubahan menyangkut aspek sikap, pengetahuan, dan perilaku. Perilaku yang diperlihatkan seseorang merupakan hasil belajar.

Hasil belajar *bakery* adalah keberhasilan yang dapat dicapai oleh seseorang berdasarkan pengalaman yang diperoleh setelah dilakukan evaluasi berupa tes dan biasanya diwujudkan dengan nilai tertentu (Sarawati, 2016). Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa hasil belajar mata pelajaran *bakery* ialah kemampuan yang diperoleh individu setelah proses belajar berlangsung, yang dapat memberikan perubahan sehingga menjadi lebih baik dari sebelumnya. Menurut Adjab Subagjo (2017), *Bakery* merupakan bagian yang bertanggung jawab dalam pembuatan berbagai jenis *bread* atau roti. *Bread* atau roti ialah jenis produk *pastry* yang sebelum dimasak diperlukan proses peragian terlebih dahulu agar adonan mengembang. Produk *bakery* mempunyai cakupan yang sangat luas, secara garis besar digolongkan menjadi 4 klasifikasi besar yaitu roti (*yeast raised dough*), *pastry*, *cake*, dan *biskuit* (Syarbini, 2013).

Mata pelajaran *Bakery* merupakan salah satu kompetensi

keahlian yang harus dipelajari siswa program keahlian kuliner kelas XI dan XII kurikulum 2013 edisi revisi. Mata pelajaran ini memiliki alokasi waktu 418 jam (1 jam adalah 45menit). Mata pelajaran *Bakery* pada kelas XI semester ganjil/I terbagi menjadi 10 kompetensi dasar yang harus dikuasai. Materi tersebut meliputi praktik dan teori. Materi praktik dan teori yang harus dikuasai adalah *marzipan*, *petit fours*, cokelat dan permen cokelat, cokelat *praline*, kue dari adonan cair (*batter*), pie (*pie dough*), kue dari adonan *sugar dough*, *cookies*, sus (*choux paste*), dan kue dari adonan lembaran (*puff pastry*).

Berdasarkan materi yang telah dikemukakan diatas dapat disimpulkan bahwa, hasil belajar *bakery* merupakan penilaian akhir dari proses pembelajaran *bakery* yang dalam hal ini siswa sudah memahami materi-materi yang telah diajarkan. Penilaian tersebut menjadi bukti pembelajaran berjalan dengan lancar dan mencapai tujuan yang diharapkan.

2. Pengetahuan Peralatan Patiseri

Pengertian pengetahuan menurut Jubaedah dan Karpin (2013) yaitu, pengetahuan adalah kemampuan seseorang untuk mengingat kembali (*recall*) atau mengenali kembali tentang nama, istilah, ide, rumus-rumus dan sebagainya. Pengetahuan adalah suatu hasil dari rasa keingintahuan melalui proses sensoris, terutama pada mata dan telinga terhadap objek tertentu. Pengetahuan merupakan domain yang penting dalam terbentuknya perilaku terbuka atau open behavior (Donsu, 2017). Pengetahuan diperlukan sebagai dukungan dalam menumbuhkan rasa percaya diri maupun sikap dan perilaku setiap hari, sehingga dapat

dikatakan bahwa pengetahuan merupakan fakta yang mendukung tindakan (Notoadmodjo, 2013). Berdasarkan defensi tentang pengetahuan dapat disimpulkan bahwa pengetahuan adalah kumpulan informasi yang diperoleh dari pengalaman atau sejak lahir yang menjadikan seseorang itu tahu akan sesuatu.

Menurut Notoatmodjo (2013) pengetahuan seseorang terhadap suatu objek mempunyai intensitas atau tingkatan yang berbeda. Secara garis besar dibagi menjadi 6 tingkat pengetahuan, yaitu : (1) Tahu (Know) diartikan sebagai *recall* atau memanggil memori yang telah ada sebelumnya setelah mengamati sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang telah dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Tahu disini merupakan tingkatan yang paling rendah. Kata kerja yang digunakan untuk mengukur orang yang tahu tentang apa yang dipelajari yaitu dapat menyebutkan, menguraikan, mengidentifikasi, menyatakan dan sebagainya. (2) Memahami suatu objek bukan hanya sekedar tahu terhadap objek tersebut, dan juga tidak sekedar menyebutkan, tetapi orang tersebut dapat menginterpretasikan secara benar tentang objek yang diketahuinya. Orang yang telah memahami objek dan materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menarik kesimpulan, meramalkan terhadap suatu objek yang dipelajari. (3) Aplikasi (Application) diartikan apabila orang yang telah memahami objek yang dimaksud dapat menggunakan ataupun mengaplikasikan prinsip yang diketahui tersebut pada situasi atau kondisi yang lain. Aplikasi juga diartikan aplikasi atau penggunaan

hukum, rumus, metode, prinsip, rencana program dalam situasi yang lain. (4) Analisis (Analysis) adalah kemampuan seseorang dalam menjabarkan atau memisahkan, lalu kemudian mencari hubungan antara komponen-komponen dalam suatu objek atau masalah yang diketahui. Indikasi bahwa pengetahuan seseorang telah sampai pada tingkatan ini adalah jika orang tersebut dapat membedakan, memisahkan, mengelompokkan, membuat bagan (diagram) terhadap pengetahuan objek tersebut. (5) Sintesis (Synthesis) merupakan kemampuan seseorang dalam merangkum atau meletakkan dalam suatu hubungan yang logis dari komponen pengetahuan yang sudah dimilikinya. Dengan kata lain suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi yang sudah ada sebelumnya. (6) Evaluasi (Evaluation) merupakan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu objek tertentu. Penilaian berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau norma-norma yang berlaku dimasyarakat.

Dalam bidang kuliner, pengetahuan dasar yang harus dimiliki adalah tentang peralatan yang digunakan. Peralatan adalah sesuatu alat utama dan perlengkapan yang diperlukan di dapur, guna memperlancar seluruh pekerjaan dapur. Kadaan peralatan dapur ditentukan baik mutu bahan maupun kebersihannya (Setiawan, 2016). Sedangkan menurut Budiningsih (2018), peralatan pengolahan makanan adalah semua peralatan yang digunakan di dapur untuk mengolah makanan yang terdiri dari perlengkapan (*equipment*) dan peralatan (*utensil*).

Menurut Sutadi (2014), perlengkapan dan peralatan yang biasa digunakan dalam pengolahan produk *pastry* memiliki beberapa klasifikasinya yaitu : (1) *Storage Equipment*, yaitu peralatan yang digunakan untuk menyimpan bahan atau barang. Contoh peralatannya yaitu: mixing bowl (wadah untuk mencampurkan adonan), flour container (tempat penyimpanan tepung), norm container (tempat penyimpanan berbagai macam produk). (2) *Baking Equipment*, yaitu peralatan yang digunakan untuk kebutuhan pembakaran. Contoh peralatannya yaitu : sheet pan (wadah untuk pembakaran produk *pastry*), tartlet mold (wadah untuk berbagai jenis pie), cake form (wadah untuk membuat pembakaran berbagai jenis kue). (3) *Decorating Equipment*, yaitu peralatan yang digunakan untuk menghias kue. Contoh peralatannya yaitu : pastry scraper (untuk meratakan krim adonan dan memotong adonan), rolling pin (untuk menipiskan adonan), decorating tube (cetakan untuk krim adonan dengan bermacam bentuk), pastry brush (alat pengoles maupun untuk membersihkan sisa adonan), turn table (meja putar agar memudahkan saat kue dihias). (4) *Measuring Equipment*, yaitu peralatan yang digunakan untuk menimbang dan mengukur bahan. Contoh peralatannya yaitu : milk jug (wadah penempatan susu), graduated beaker (gelas ukur untuk bahan cair), sugar boiling thermometer (untuk mengukur suhu), scale (timbangan untuk segala jenis bahan patiseri), cake divider (pemotong produk patiseri agar memiliki ukuran dan

bentuk yang sama). (5) *Supporting Equipment*, yaitu peralatan yang digunakan untuk mendukung saucepan (panci untuk membuat saus), baloon whisk (untuk mencampurkan adonan), cheese grater (parutan untuk keju), cutting board (alat untuk memotong bahan-bahan patiseri). (6) *Medium and Heavy Equipment*, yaitu peralatan yang digunakan untuk menunjang produksi patiseri. Contoh peralatannya yaitu : chocolate tempering machine (alat untuk melelehkan cokelat), ice cream machine (alat untuk membuat es krim), baking oven (alat untuk memanggang produk patiseri), working table (meja kerja pembuatan produk), dough and cake mixer (alat pengaduk untuk adonan dan kue).

Berdasarkan materi yang telah dikemukakan diatas, dapat disimpulkan bahwa terdapat beberapa klasifikasi peralatan patiseri mulai dari peralatan untuk menyimpan bahan atau barang, peralatan untuk kebutuhan pembakaran, peralatan untuk menghias kue, peralatan untuk menimbang dan mengukur, peralatan untuk membantu kebutuhan pembuatan produksi pastiseri, dan peralatan untuk menunjang produksi patiseri. Setiap peralatan tersebut memiliki jenis dan fungsinya masing-masing yang digunakan untuk membantu proses pengolahan patiseri agar mendapatkan hasil olahan yang baik.

C. METODE PENELITIAN

1. Desain Penelitian

Desain penelitian ini ialah penelitian deskriptif korelasional. Variabel penelitian terdiri dari variabel bebas yakni pengetahuan peralatan patiseri (X), dan variabel terikat yaitu hasil belajar bakery (Y).

kebutuhan pembuatan produk patiseri. Contoh peralatannya yaitu :

Penelitian ini dilaksanakan di SMKS Pariwisata Imelda Medan, Jalan Bilal No. 52 PuLo Brayan Darat 1, Kec. Medan Timur, Kota Medan, Sumatera Utara. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Februari sampai April 2021.

2. Populasi dan Sampel Penelitian

a. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas XI Jasa Boga SMKS Pariwisata Imelda Medan tahun pelajaran 2020/2021 yang berjumlah 62 siswa.

b. Sampel

Teknik pengambilan sampel penelitian ini adalah *total sampling* yaitu keseluruhan dari populasi.

D. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah tes dan dokumentasi. Pengumpulan data pengetahuan peralatan patiseri dilakukan melalui tes pilihan berganda yang dilakukan pada google form secara daring. Data hasil belajar bakery diperoleh dari nilai praktik semester ganjil tahun ajaran 2020/2021.

E. HASIL

1. Deskripsi Data Penelitian

a. Pengetahuan Peralatan Patiseri (X)

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian dengan jumlah responden 62 orang, skor tertinggi = 43 dan skor terendah = 31 dengan rata-rata (M) = 36,82 dan standar deviasi (Sd) = 5,37

Tabel. 1 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Peralatan Patiseri (X)

No. Kelas	Kelas Interval	Frekuensi i	Relatif f (%)
1.	31-32	2	3,22
2.	33-34	7	11,3
3.	35-36	18	29,0
4.	37-38	22	35,4
5.	39-40	9	14,5
6.	41-42	4	6,45
Jumlah		62	100

b. Hasil Belajar Bakery (Y)

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian dengan jumlah responden 62 orang, skor tertinggi = 93 dan skor terendah = 65 dengan rata-rata (M) = 79,26 dan standar deviasi (Sd) = 5,09.

Tabel. 2 Distribusi Frekuensi Hasil Belajar Bakery (Y)

No. Kelas	Kelas Interval	Frekuensi	Relatif (%)
1.	65-69	2	3,22
2.	70-74	6	9,7
3.	75-79	26	41,9
4.	80-84	20	32,2
5.	85-89	6	9,7
6.	90-94	2	3,22
Jumlah		62	100

2. Identifikasi Kecenderungan Variabel Penelitian

a. Pengetahuan Peralatan Patiseri (X)

Dapat dilihat kategori pengetahuan peralatan patiseri 43,54% tinggi, 56,45% cukup, 0% kurang, dan 0% rendah. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengetahuan peralatan patiseri kelas XII SMKS Pariwisata Imelda medan tergolong kategori cenderung cukup (56,45%).

Tabel.3 Tingkat Kecenderungan Pengetahuan Peralatan Patiseri (X)

Rentang Nilai	n	%	Kategori
> 36	27	43,54	Tinggi
>24- 36	35	56,45	Cukup
>12 - 24	0	0,00	Kurang
< 12	0	0,00	Rendah
Jumlah	62	100	

b. Hasil Belajar Bakery (Y)

Dapat dilihat kategori hasil belajar bakery 46,77% tinggi, 53,23% cukup, 0% kurang, dan 0% rendah. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa hasil belajar bakery kelas XII SMKS Pariwisata Imelda medan tergolong kategori cenderung cukup (53,23%).

Tabel. 4 Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Bakery (Y)

Rentang Nilai	n	%	Kategori
>76	29	46,77	Tinggi
> 50 – 76	33	53,23	Cukup
> 25 – 50	0	0,00	Kurang
< 25	0	0,00	Rendah
Jumlah	62	100	

F. PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari analisis data dan setelah dilakukan pengujian, diketahui bahwa tingkat kecenderungan pengetahuan peralatan patiseri termasuk kategori cenderung cukup yaitu 56,45 persen. Hal ini disebabkan karena peralatan patiseri kurang dipahami siswa

karena tidak paham nama dan penggunaan peralatan patiseri.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Ryan Suhardi Jurusan Pendidikan Teknik Otomotif, hasil penelitian menunjukkan tingkat kecenderungan pengetahuan penggunaan alat ukur termasuk kategori cenderung cukup dengan persentase 46 persen. Hasil penelitian ini juga sesuai dengan penelitian Hurry Mega (2016) dengan judul Pengetahuan Peralatan Boga dengan Hasil Belajar Bakery Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga, hasil penelitian menunjukkan tingkat kecenderungan pengetahuan peralatan boga termasuk kategori cenderung cukup dengan persentase 63 persen.

Tingkat kecenderungan hasil belajar bakery cenderung cukup yaitu sebesar 53,23 persen. Hasil ini disebabkan karena materi yang diberikan cukup dipahami dengan baik dan keterlibatan siswa dalam belajar juga cukup baik. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Fajar Supriyanto (2018) dengan judul Hubungan Kelengkapan Peralatan Praktek Sekolah dengan Hasil Belajar Bakery Siswa di Kelas X SMK Negeri 1 Kersana Kabupaten Brebes, hasil penelitian menunjukkan tingkat kecenderungan hasil belajar bakery cenderung cukup sebesar 68,2 persen. Hasil penelitian ini juga sesuai dengan penelitian Rahmayuni Nasution (2018) dengan judul Hubungan Kepercayaan Diri dengan Hasil Belajar Bakery pada Siswa SMK Putra Anda Binjai, hasil penelitian ini menunjukkan tingkat kecenderungan hasil belajar bakery cenderung cukup yaitu sebesar 47,5 persen.

Hasil analisis korelasi product moment terdapat hubungan yang

(2020) dengan judul Hubungan Antara Pengetahuan Penggunaan Alat Ukur dan Hasil Belajar Praktik Kerja Mesin pada Mahasiswa

positif dan signifikan antara pengetahuan peralatan patiseri dengan hasil belajar bakery dengan nilai $r_{xy} > r_{tabel}$ ($0,88 > 0,25$) pada taraf signifikan 5 persen dan nilai koefisien korelasi $t_{tabel} > t_{hitung}$ ($29,65 > 1,67$). Artinya semakin tinggi pengetahuan peralatan patiseri siswa maka semakin tinggi hasil belajar bakery. Nilai koefisien determinasi yang diperoleh sebesar 77,4 persen yang menunjukkan bahwa 77,4 persen hasil belajar bakery ditentukan oleh pengetahuan peralatan patiseri dan 22,6 persen ditentukan oleh variabel lain diluar penelitian ini. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian Elda Novita Perdani (2017) dengan judul Hubungan Pengetahuan Peralatan Pengolahan dengan Hasil Belajar Bakery Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan peralatan pengolahan dengan hasil belajar bakery di SMK Pariwisata Telkom Bandung, dengan nilai korelasi $r_{xy} > r_{tabel}$ ($0,52 > 0,35$) pada taraf signifikan 5 persen. Artinya semakin tinggi pengetahuan peralatan pengolahan maka semakin tinggi hasil belajar bakery siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung.

Hasil penelitian ini juga sesuai dengan penelitian Suci Yolalalita (2018) dengan judul Hubungan Pengetahuan Peralatan Pemangkas Rambut dengan Hasil Belajar Pemangkas dan Pewarnaan Rambut siswa Jurusan Tata Kecantikan Rambut SMK Negeri 3 Payakumbuh. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan

yang positif dan signifikan antara pengetahuan peralatan pemangkas rambut dengan hasil belajar pemangkas dan pewarnaan rambut peralatan pemangkas rambut maka semakin tinggi hasil belajar.

Hasil penelitian ini juga sesuai dengan penelitian Eka Wahyuni (2019) dengan judul Hubungan Pengetahuan Peralatan Penyajian Makanan dan Minuman dengan Hasil Belajar Mata Pelajaran Tata Hidang Kelas XI SMK Negeri 3 Solok. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan peralatan penyajian makanan dan minuman dengan hasil belajar mata pelajaran tata hidang dengan nilai korelasi $r_{xy} > r_{tabel}$ ($0,87 > 0,35$). Artinya semakin tinggi pengetahuan peralatan penyajian makanan dan minuman maka semakin tinggi hasil belajar mata pelajaran tata hidang siswa SMK Negeri 3 Solok. Hasil penelitian ini juga sesuai dengan penelitian Nur Alfun Kartika Dewi (2017) dengan judul Hubungan Pengetahuan Pengoperasian Peralatan Dapur dengan Hasil Belajar Boga Dasar Siswa SMK Negeri 4 Surakarta. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan pengoperasian peralatan dapur dengan hasil belajar boga dasar siswa SMK Negeri 4 Surakarta dengan nilai korelasi $r_{xy} > r_{tabel}$ ($0,69 > 0,46$). Artinya semakin tinggi pengetahuan pengoperasian peralatan dapur maka semakin tinggi hasil belajar boga dasar siswa SMK Negeri 4 Surakarta.

G. SIMPULAN

Hasil penelitian ini, disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat kecenderungan pengetahuan peralatan patiseri

siswa SMKN 3 Payakumbuh dengan nilai korelasi $r_{xy} > r_{tabel}$ ($0,66 > 0,25$). Artinya semakin tinggi pengetahuan

siswa SMK Pariwisata Imelda Medan termasuk kategori cenderung cukup yaitu 56,45 persen.

2. Tingkat kecenderungan hasil belajar bakery siswa SMK Pariwisata Imelda Medan termasuk kategori cenderung cukup yaitu sebesar 53,23 persen.
3. Hasil analisis korelasi *product moment* terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan peralatan patiseri dengan hasil belajar bakery siswa SMK Pariwisata Imelda Medan dengan nilai sebesar $r_{xy} > r_{tabel}$ ($0,88 > 0,25$) pada taraf signifikan 5 persen. Artinya semakin tinggi pengetahuan peralatan patiseri siswa maka semakin tinggi hasil belajar bakery. Nilai koefisien determinasi yang diperoleh sebesar 77,4 persen yang menunjukkan bahwa 77,4 persen hasil belajar bakery ditentukan oleh pengetahuan peralatan patiseri dan 22,6 persen ditentukan oleh variabel lain diluar penelitian ini.

H. SARAN

Saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

1. Siswa harus lebih giat belajar, menambah pengetahuan dengan membaca buku atau mencari diberbagai sumber lain seperti internet, aktif dalam proses pembelajaran serta fokus dalam belajar agar mendapatkan nilai yang baik.
2. Guru harus memberikan motivasi dalam belajar, sehingga dapat menciptakan suasana belajar yang

menyenangkan dan mampu memicu siswa untuk mengikuti pelajaran dengan semangat.

3. Pihak sekolah agar dapat menambah peralatan yang akan

digunakan siswa pada saat praktek sehingga dapat mempermudah siswa saat melakukan praktek.

REFERENSI

- Arikumto, Suharsimi. 2013. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Budiningsih, Annayanti. 2015. *Boga Dasar SMK Kelas X*. Bogor : Yudhistira
- Djamarah, Syaiful Bahri. 2014. *Psikologi Belajar*. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Jubaedah, Y dan Karpin. 2013. *Evaluasi Hasil Belajar Kejujuran*. Modul. UPI Bandung: Tidak diterbitkan
- Mubarak, IW. 2011. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Salemba Medika
- Permana, Anggi. 2015. *Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Sistem Pengapian Berbasis Komputer Untuk Pembelajaran di SMK Ma'ruf Salam Magelang*. Laporan Penelitian. Universitas Yogyakarta.
- Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2007 tentang standar pengawas sekolah/madrasah
- Purwanto, Ngalm. 2017. *Psikologi Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosda Karya
- Saraswati, Endah. 2016. *Guru Pembelajar Modul Paket Keahlian Patiseri Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Pendidikan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Setiawan, Agus. 2016. *Modul SMK Pariwisata Telkom Bandung*. Bandung: Tidak diterbitkan
- Slameto. 2015. *Belajar dn Faktor-faktor yang Mempengaruhi*. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Subagjo, A. 2017. *Managemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sudjana, Nana. 2019. *Dasar-dasar Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Sinar Baru Algasindo
- Sutadi, Tedi dkk. 2014. *Peralatan Patiseri*. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Syarbini, Husin. 2013. *Az-Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Pamduan Menjadi Bakepreneur*. Semarang: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri