

HUBUNGAN PENGETAHUAN SISWA TENTANG POTONGAN SAYURAN DENGAN HASIL POTONGAN SAYURAN PADA SOUP DI SMK PENCAWAN MEDAN

Farida Irayani Lampita Pakpahan dan Sulistiawikarsih
Program Studi Pendidikan Boga
FT Universitas Negeri Medan
Email: sulistiawikarsih57@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : (1) pengetahuan siswa tentang potongan sayuran (2) Hasil belajar potongan sayuran pada soup (3) Hubungan pengetahuan siswa tentang potongan sayuran dengan hasil potongan sayuran pada soup. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif korelatif. Lokasi penelitian di SMK Pencawan Medan dan jumlah responden 34 orang. Teknik pengambilan sampel dengan menggunakan *teknik total sampling* yaitu pengambilan sampel secara keseluruhan. Waktu penelitian pada bulan Mei –Juli 2016. Instrumen penelitian yang digunakan berupa tes pengetahuan dan praktek. Validitas instrument di uji menggunakan korelasi *Product Moment*. Reliabilitas instrument di uji menggunakan rumus *Alpha cronbach*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan statistic deskriptif. Data variabel pengetahuan siswa tentang potongan sayuran di jaring dengan menggunakan tes dan hasil potongan sayuran pada soup di jaring dengan menggunakan tes pengamatan. (1) Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran (X) siswa kelas X program keahlian jasa boga SMK Pencawan Medan yakni memiliki rata-rata hitungan sebesar 27,94. Simpangan baku sebesar 3,4 dengan tingkat kecendrungan kategori tinggi (85,3%). Dengan skor tertinggi 34 dan skor terendah 17. (2) Hasil potongan sayuran pada soup (Y) siswa kelas X program keahlian jasa boga SMK Pencawan Medan yakni memiliki rata – rata hitungan sebesar 49,11. Simpangan baku sebesar 4,28 dengan tingkat kecendrungan kategori tinggi 27 orang (79,4%), dengan skor tertinggi 54 dan skor terendah 37. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Hasil uji normalitas data variabel (X) untuk ubahan Y dengan menggunakan $L_{hitung} < L_{tabel}$ yaitu ($0,10 < 0,15$) pengetahuan siswa tentang potongan sayuran berdistribusi normal (2) Hasil uji normalitas data variabel (Y) untuk ubahan Y dengan menggunakan $L_{hitung} < L_{tabel}$ yaitu ($0,12 < 0,15$) dengan demikian dapat disimpulkan bahwa data ubahan hasil potongan sayuran pada soup berdistribusi normal. (3) Hasil analisis regresi linier sederhana diperoleh persamaan $Y = 27,08 + 0,86X$ dengan $F_h > F_t$ yaitu ($354,8 > 2,39$) sehingga dapat disimpulkan bahwa persamaan regresi ini adalah berarti dan hasil perhitungan tuna cocok diperoleh $F_h < F_t$ yaitu ($0,95 < 2,39$) sehingga dapat disimpulkan bahwa bentuk regresi adalah linier. (4) Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan siswa tentang potongan sayuran (X) dengan hasil potongan sayuran pada soup (Y) siswa kelas X program keahlian jasa boga dengan koefisien korelasi $r_{xy} = 0,93$ dan $r_{tabel} = 0,339$ pada taraf signifikan 5 %. Sehingga harga $r_h > r_t$ yaitu $0,93 > 0,339$.

Kata kunci : Pengetahuan, Hasil

A. Latar Belakang Masalah

Belajar merupakan suatu proses yang dilakukan oleh individu untuk

memperoleh perubahan perilaku baru secara keseluruhan, sebagai hasil dari pengalaman individu itu sendiri dalam

berinteraksi dengan lingkungannya. Proses perubahan tingkah laku merupakan upaya yang dilakukan secara sadar berdasarkan pengalaman ketika berinteraksi dengan lingkungan. Pola tingkah laku yang terjadi dapat dilihat atau diamati dalam bentuk perbuatan, reaksi dan sikap secara mental dan fisik. Perubahan yang terjadi memiliki karakteristik (1) perubahan terjadi secara sadar (2) perubahan dalam belajar bersifat sinambung dan fungsional (3) tidak bersifat sementara (4) bersifat positif dan aktif (5) memiliki arah dan tujuan (6) mencakup seluruh aspek dan perubahan tingkah laku, yaitu pengetahuan, sikap dan perbuatan (Surya Moh, 1992).

Untuk meningkatkan kualitas keberhasilan peserta didik maka dibutuhkan sumber daya manusia (SDM) yang memiliki kemampuan untuk menguasai Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) yang cukup tinggi dan disertai dengan keterampilan. Lembaga pendidikan termasuk Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) mempunyai tanggung jawab untuk menciptakan sumber daya manusia yang mempunyai kualitas dengan cara mempersiapkan lulusan yang mampu mengikuti dan mengisi laju perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 2001).

Kompetensi keahlian Jasa Boga merupakan kompetensi keahlian yang didalamnya terdapat kompetensi dasar membuat potongan sayuran. Mata pelajaran ini merupakan mata pelajaran teori dan praktek yang membahas salah satunya mengenai membuat potongan sayuran dan wajib ditempuh oleh seluruh peserta didik. Kompetensi dasar membuat potongan sayuran dipelajari di kelas X pada semester I.

Menurut Ningrum (2014), Permasalahan ditemukan ketika kompetensi membuat potongan sayuran diaplikasikan pada praktik pengolahan makanan kontinental terlihat 20% dari peserta didik belum menerapkan secara

optimal kompetensi membuat potongan sayuran pada praktik pengolahan makanan kontinental khususnya pada pembuatan salad meliputi teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian. Praktek pengolahan makanan kontinental merupakan salah satu kegiatan praktek yang dilaksanakan setiap minggu setelah siswa mendapatkan teori dari guru di dalam kelas. Praktek pengolahan makanan kontinental di SMK diterapkan pada praktek pembuatan soup. Proses yang harus dilakukan saat mengolah makanan kontinental meliputi teknik persiapan, pengolahan, dan penyajian. Teknik persiapan meliputi pakaian kerja dan kelengkapannya, sanitasi hygiene dan keselamatan kerja, menyiapkan alat, menyiapkan bahan dan bumbu. Teknik pengolahan meliputi teknik pengolahan, sistematika kerja dan ketepatan waktu. Teknik penyajian meliputi porsi hidangan, warna, tekstur, rasa dan penampilan hidangan. Peserta didik dianggap berhasil menerapkan hasil belajar membuat potongan sayuran apabila telah sanggup menerapkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam praktik pengolahan makanan kontinental pada pembuatan hidangan sayuran soup .

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamat penulis dengan siswa pada bulan Agustus 2015 di SMK Pencawan Medan mereka mendapat kesulitan dalam pembelajaran kompetensi dasar membuat potongan sayuran karena pengetahuan mereka masih kurang tentang potongan sayuran. Sesuai dengan pembatasan masalah diatas, maka masalah penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang potongan sayuran di SMK Pencawan Medan?
2. Bagaimana hasil potongan sayuran pada soup di SMK Pencawan Medan?
3. Bagaimana Hubungan pengetahuan siswa tentang potongan sayuran dengan hasil potongan sayuran pada soup di SMK Pencawan Medan?

B. KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS

Pengetahuan siswa merupakan hasil pengindraan siswa atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya). Dengan sendirinya pada waktu pengindraan sampai menghasilkan pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek. Sebagian besar pengetahuan siswa diperoleh melalui indra penglihatan (mata) dan pendengaran (telinga). (Notoatmodjo, 2010)

Pemertian Potongan Sayuran

Potongan sayuran atau vegetable cutting adalah berbagai jenis potongan sayuran/bahan makanan yang digunakan untuk mengolah makanan. Sayuran termasuk bahan makanan yang mengandung sedikit kalori tetapi mengandung vitamin dan mineral yang tinggi.

(<http://alfitarani.blogspot.co.id/p/gallery.html>).

Jenis-jenis Sayuran

Sayuran dapat diklasifikasikan berdasarkan jenis-jenisnya diantaranya yaitu:

1. Root Vegetable (sayuran umbi akar)
Root vegetable atau umbi akar adalah sayuran yang berasal dari akar tanaman. Contoh root vegetable yaitu : wortel, lobak, bit, dan lain-lain (Alfhaizan, 2012).
2. Leaf Vegetable (sayuran daun)
Leaf vegetable adalah bagian dari makanan yang dimanfaatkan daunnya. Contoh leaf vegetable yaitu : kol, bayam, kangkung, kabis, lettuce (selada), sawi, caisim, dan lain-lain (Alfhaizan, 2012).
3. Fruit Vegetable (sayuran buah)
Fruit vegetable atau sayuran buah adalah sayuran yang berasal dari tanaman yang dimanfaatkan bagian buahnya. Pada umumnya tanaman yang dimanfaatkan adalah tanaman yang masih muda. Contoh fruit vegetable yaitu : tomat, mentimun, labu siam, terong, nangka muda, jagung muda, dan lain-lain (Alfhaizan, 2012).
4. Stem Vegetable (sayuran batang)
Stem vegetable atau sayuran batang adalah sayuran yang berasal dari batang tanaman. Pada umumnya batang yang dimanfaatkan adalah batang yang masih muda atau kecambah. Contoh stem vegetable yaitu : asparagus, seledri, daun bawang, jagung dan lain-lain (Alfhaizan, 2012).
5. Seed dan Legunas (sayuran biji)
Seed dan legunas atau sayuran biji adalah sayuran yang berasal dari tanaman kacang-kacangan pada umumnya tanaman yang dimanfaatkan adalah tanaman yang masih muda. Contoh sayuran berbiji yaitu : kacang kedelai, kacang merah, kacang hijau, kacang polong, dan lain-lain (Alfhaizan, 2012).
6. Flower Vegetable (sayuran bunga)
Flower vegetable atau sayuran bunga adalah sayuran yang berasal dari bunga pada tanaman. Contoh flower vegetable yaitu : brokoli, bunga kol (Alfhaizan, 2012).
7. Tuber Vegetable (sayuran umbi batang)
Tuber vegetable adalah sayuran yang berasal dari tanaman umbi-umbian batang. Contoh tuber vegetable yaitu : kentang (Alfhaizan, 2012)
8. Bulb Vegetable (sayuran umbi lapis)
Bulb vegetable adalah sayuran yang berasal dari tanaman umbi-umbian lapis. Contoh bulb vegetable yaitu : bawang merah, bawang putih, bawang bombai, dan lain-lain (Alfhaizan, 2012).
9. Mushroom (jamur)
Jamur biasanya terdiri dari jamur basah dan jamur kering. Jamur basah/segar harus segera diolah dalam waktu 24 jam. Jamur yang tidak dicuci harus diangin-anginkan dan disimpan di tempat yang berudara hingga hari berikutnya karena jamur memiliki protein yang mudah rusak apabila

bagian jamur ada yang memar (mulai membusuk) sebaiknya dipotong atau dibuang. Jamur tidak mudah dicerna, maka tidak sesuai untuk hidangan diet. Jenis jamur yang sering diolah adalah :

- a. Jamur segar : Champignon, Shitake, Morel, Chanterelle, Truffel.
- b. Jamur kering : Champignon, Morel.
- c. Jamur dalam kaleng : Champignon, Truffel.

Dari penggolongan tersebut dalam penggunaannya dapat dibedakan :

1. Fresh Vegetable, yaitu jenis sayuran-sayuran segar yang biasa dijual di pasar-pasar.
2. Frozen Vegetable, yaitu jenis sayur-sayuran yang telah disimpan dalam ice sehingga menjadi beku (biasanya imported vegetable).
3. Canned Vegetable, yaitu sayur-sayuran yang disimpan dalam kaleng, yang sering diperdagangkan di toko-toko maupun di supermarket.
4. Dried vegetable, yaitu sayur-sayuran yang disimpan secara kering sehingga tidak cepat rusak (Alfhaizan, 2012).

1. Hasil Potongan Sayuran Pada Soup

Sudarmanto (2009) mengungkapkan bahwa "Hasil belajar adalah hasil yang dicapai dalam suatu usaha". Dalam hal ini, usaha perwujudan prestasi belajar mahasiswa yang didapat pada nilai setiap tes. Keberhasilan proses belajar dapat dilihat dari hasil yang diperoleh mahasiswa dalam belajar, seperti pengalaman, cara berpikir, dan perubahan tingkah laku. Keberhasilan proses belajar juga ditentukan dengan tercapai atau tidaknya tujuan pembelajaran. Jika tujuan pembelajaran tercapai atau terpenuhi, proses belajar tersebut dapat dikatakan berhasil.

Berikut adalah jenis/bentuk dalam potongan sayuran :

- a. Julienne memotong dengan ukuran 30mm x 1mm x 1mm
- b. Jardiniere memotong dengan ukuran 3cm x 1cm x 1cm

- c. Brunoise memotong dengan ukuran 1mm x 1mm x 1mm
- d. Cube memotong dalam bentuk dadu ukuran 10mm x 10mm x 10mm
- e. Macedoine memotong dengan ukuran 1cm x 1cm x 1cm
- f. Paysanne potongan sayuran berbentuk bujur sangkar dengan ukuran 10mm x 10mm x 20mm dengan ketebalan 1-2mm
- g. Losange potongan sayuran berbentuk belah ketupat dengan ukuran 10mm x 10mm dengan ketebalan 1-2mm
- h. Barrel bentuk potongan sayuran menyerupai bentuk telur berpenampang 5 (lima) dengan panjang 4cm
- i. Mirepoix bentuk potongan yang tidak memiliki patokan (ukuran) yang pasti, biasanya potongan ini digunakan pada sayuran dalam membuat kaldu

1.1 Hasil Potongan Sayuran Pada Soup

Menurut Mariska, (2012) stock/soup kaldu adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut.

Soup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (stock) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Soup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai Appetizer dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai main course/main dish.

Potongan yang berbentuk kubus kecil dengan ukuran 1cm x 1cm x 1cm, biasanya pada wortel, kentang, lobak. (Arby, 2015). Potongan ini biasanya digunakan dalam isian soup yang berukuran 1cm x 1cm x 1cm. (Nurlaila F, 2013) Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa macam-macam potongan sayuran adalah berbagai bentuk potongan sayuran yang dipotong untuk agar makanan yang disajikan menarik.

C. METODOLOGI PENELITIAN

Metode Penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, yaitu metode yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran dari suatu keadaan yang terjadi pada masa sekarang seperti yang dikemukakan oleh Sudjana dan Ibrahim (2010) metode deskriptif adalah ‘Penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada saat sekarang’. Penelitian ini dilakukan di SMK Pencawan Medan. Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Juli 2016.

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian yang dijadikan sumber yang diharapkan dapat memberikan data yang dibutuhkan (Arikunto, 2009). Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas X SMK Pencawan Medan yang terdapat dalam satu kelas sebanyak 34 siswa. Sampel adalah sebagian dari populasi yang dapat mewakili seluruh populasi untuk dijadikan sumber data atau informasi dalam penelitian (Arikunto, 2009), mengemukakan bahwa jika populasi dibawah seratus maka populasi bisa dijadikan sampel atau disebut *Total Sampling*. Berdasarkan pendapat tersebut maka yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah kelas X SMK Pencawan Medan sebanyak 34 sampel.

Instrument dan Teknik Pengumpulan Data

Instrumen yang digunakan untuk mengukur pengetahuan siswa tentang potongan sayuran yaitu dengan menggunakan tes. Tes pengetahuan tentang potongan sayuran berbentuk pilihan berganda (*option*) dengan 4 *alternatif* jawaban. Pada Tabel dapat dilihat kisi-kisi tes pengetahuan siswa tentang potongan sayuran.

Pengumpulan data berkaitan erat dengan proses pengujian hipotesis, untuk itu dalam pengumpulan data di lakukan dengan cermat untuk menghindari kesalahan yang terjadi. Maka dalam

penelitian ini ada dua ubahan yang diukur, yaitu:

- i. Variabel Bebas (X): Pengetahuan potongan sayuran menggunakan metode tes.
- ii. Variabel Terikat (Y): hasil belajar pengolahan makanan menggunakan metode wawancara.

D. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini, data yang dianalisis ada dua jenis variabel penelitian yakni pengetahuan siswa tentang potongan sayuran (X) dengan hasil potongan sayuran pada soup (Y). Berdasarkan hasil pengolahan data, dalam bab ini akan diuraikan deskripsi data, tingkat kecenderungan masing-masing variabel penelitian, uji prasyarat analisis, dan diakhiri dengan pengujian hipotesis.

Untuk data ubahan Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran (X) berdasarkan data yang dikumpulkan pada lampiran diperoleh skor terendah 24 dan skor tertinggi 31, dengan rata-rata (M) = 27,94 dan standard deviasi (SD) = 1,7. Distribusi frekuensi data variabel Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran (X)

No	Kelas Interval	F. Absolut	F. Relatif
1.	17 – 19	1	2,9%
2.	20 – 22	2	5,9%
3.	23 – 25	2	5,9%
4.	26 – 28	16	47,1%
5.	29 – 31	8	23,5%
6.	32 – 34	5	14,7%
Jumlah		34	100%

Untuk data ubahan potongan sayuran pada soup (Y) berdasarkan data yang dikumpulkan pada lampiran 10 diperoleh skor terendah 48 dan skor tertinggi 54, dengan rata-rata (M) = 49,11 dan standard deviasi (SD) = 4,28.

No	Kelas Interval	F. Absolut	F. Relatif
1.	37 – 39	1	3,0%
2.	40 – 42	3	8,8%
3.	43 – 45	3	8,8%
4.	46 – 48	3	8,8%
5.	49 – 51	15	44,1%
6.	52 – 54	9	26,5%
Jumlah		34	100%

Untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan hasil pengetahuan siswa tentang potongan sayuran (X), digunakan harga rata-rata skor ideal (Mi) dan standard deviasi ideal (SDi). Dari hasil perhitungan diperoleh Mi (27,5) dan Sdi sebesar (1,167).

Interval kelas	F. Absolut	F. Relatif	Kategori
25,5 keatas	29	85,3%	Tinggi
19,8 s/d 25,5	4	11,7%	Cukup
14,2 s/d 19,8	1	3%	Kurang
14,2 kebawah	0	0,0%	Rendah
Jumlah	34	100,00 %	

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah responden yang termasuk kategori tinggi adalah 29 (85,3%), kategori cukup adalah 4 (11,7%), kategori kurang (3%), dan kategori rendah (0,0%).

Untuk mengidentifikasi tingkat kecenderungan hasil potongan sayuran pada soup (Y), digunakan harga rata-rata skor ideal (Mi) dan standard deviasi ideal (SDi). Dari hasil perhitungan diperoleh Mi sebesar 36 dan Sdi sebesar 6.

Interval kelas	F. Absolut	F. Relatif	Kategori
45 keatas	27	79,4%	Tinggi
39 s/d 45	6	17,6%	Cukup
33 s/d 39	1	3%	Kurang
33 kebawah	0	0,0%	Rendah
Jumlah	34	100,00 %	

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah responden yang termasuk kategori tinggi (79,4%), kategori cukup (17,6%), kategori kurang (3%), dan kategori rendah (0,0%).

Dari hasil perhitungan ujinormalitas data pengetahuan siswa tentang potongan sayuran diperoleh L_{hitung} sebesar 0,11 dan L_{tabel} sebesar 0,15. Dari hasil perhitungan diperoleh bahwa $L_{hitung} < L_{tabel}$ yaitu $0,11 < 0,15$ sehingga dapat disimpulkan bahwa

data pengetahuan siswa tentang potongan sayuran terdistribusi secara Normal.

Dari hasil perhitungan ujinormalitas data pengetahuan siswa tentang potongan sayuran diperoleh L_{hitung} sebesar 0,12 dan L_{tabel} sebesar 0,15. Dari hasil perhitungan diperoleh bahwa $L_{hitung} < L_{tabel}$ yaitu $0,12 < 0,15$ sehingga dapat disimpulkan bahwa data hasil potongan sayuran pada soup terdistribusi secara Normal.

Untuk mencari linieritas variabel X dengan variabel Y terlebih dahulu dilakukan dengan mencari garis regresi. Berdasarkan perhitungan maka diperoleh harga rata-rata konstan $a = 27,08$ dan harga koefisien regresi $b = 0,86$. Maka diperoleh garis regresi $Y = 27,08 + 0,86 X$.

Dari tabel di atas, dapat dilihat F_{tabel} dengan db (6;36) pada taraf signifikansi 0,05 adalah $= 2,39$, sedangkan F_{hitung} yang diperoleh 0,95, ternyata $F_h < F_t$ ($0,95 < 2,39$). Dari hasil ini bahwa persamaan regresi $Y = 27,08 + 0,86 X$ adalah **Linier**.

Selanjutnya untuk kelinieran persamaan regresi, F_{tabel} dengan dk (6;32) pada taraf signifikan 0,05 adalah 2,39

Sumber Varians	DK	JK	RJK	Fhitung	Ftabel ($\alpha = 0.05$)	Status
Total	34	JK(T)= 89641				
Regresi (a)	1	JK (a) = 89559, 5				
Regresi (b/a)	1	JK(b/a) = 74,516	RJK (b/a) = 74,5 16	354, 8	2,39	Berarti
Residu(s)	32	JK(s)= 6,984	RJK (s) = 0,21			
Tuna Cokok (TC)	6	JK(TC) = 1,324	RJK (TC) = 0,21	0,95	2,39	Linier
Galat (G)	26	JK(G) = 5,66	RJK (G) = 0,22			

sedangkan hasil perhitungan F_{hitung} 354,8.

Ternyata $F_h > F_t$ yaitu ($354,8 > 2,39$), sehingga persamaan regresi adalah Berarti. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa koefisien arah persamaan regresi Y atas X mempunyai hubungan yang Linier dan Berarti pada taraf signifikansi 0,05. Dari hasil perhitungan diperoleh r_{hitung} sebesar 0,93 dan r_{tabel} pada $N = 34$ diperoleh sebesar 0,339. Dengan demikian $r_{hitung} > r_{tabel}$ yaitu $0,9 > 0,339$. Maka dapat disimpulkan terdapat hubungan positif dan berarti antara Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran Dengan Hasil Potongan Sayuran Pada Soup Di SMK Pencawan Medan.

Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil hasil uji kerelasi product moment di peroleh nilai (r_{xy}) sebesar 0,93. Nilai korelasi menunjukkan bilangan positif menjelaskan bahwa korelasi yang terjadi antara Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran dengan Hasil Potongan Sayuran Pada Soup adalah korelasi searah, yaitu cukupnya kategori Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran menyebabkan cukupnyanya kategori Hasil Potongan Sayuran Pada Soup. Selanjutnya dengan nilai rhitung di konsultasikan dengan nilai rtabel pada taraf 5% diperoleh nilai rhitung $>$ rtabel yaitu $0,93 > 0,339$. Ini bermakna terdapat hubungan positif dan signifikan yaitu terdapat buhungan yang searah dan berhubungan antara Pengetahuan Siswa Tentang potongan Sayuran dengan Hasil Potongan Sayuran Pada Soup Di SMK Pencawan Medan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diuraikan pada bab IV, maka dapat disimpulkan:

1. Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah responden yang termasuk kategori tinggi adalah 29 orang (85,3%), kategori cukup adalah 4 orang (11,7%), kategori kurang adalah 1 orang (3%), dan kategori rendah berjumlah 0 orang (0,0%). Dengan

demikian dapat disimpulkan bahwa pegetahuan siswa tetang potongan sayuran di sekolah Pencawan Medan tergolong dalam kategori Tinggi (85,3%).

2. Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa jumlah responden yang termasuk kategori tinggi adalah 27 orang (79,4%), kategori cukup adalah 6 orang (17,6%), kategori kurang adalah 1 orang (3%), dan kategori rendah berjumlah 0 orang (0,0%). Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa hasil potongan sayuran pada soup di sekolah Pencawan Medan tergolong dalam kategori Tinggi (79,4%).
3. Terdapat hubungan yang positif dan berarti antara Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran dengan Hasil Potongan Sayuran Pada Soup Di SMK Pencawan Medan. Hal ini, dibuktikan dengan hasil korelasi product moment yang memberikan hasil nilai nilai rhitung $>$ rtabel yaitu $0,93 > 0,339$. Maka dapat disimpulkan hipotesis yang berbunyi terdapat hubungan hubungan yang positif dan berarti antara Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran dengan Hasil Potongan Sayuran Pada Soup Di SMK Pencawan Medan.

A. Saran

1. Perlunya pihak sekolah meningkatkan perhatiannya terhadap Pengetahuan Siswa Tentang Potongan Sayuran, sebab kegiatan ini terbukti mampu membangkitkan minat siswa untuk berwirausaha khususnya usaha di bidang Jasa Boga. Hal ini sangat berguna mengingat usaha di bidang Tata Rias memiliki proyek yang cerah sehingga dengan tingginya Hasil Potongan untuk di bidang industri dibidang Tata Rias.
2. Perlunya dilakukan penelitian lanjutan yang relavan guna dijadikan bahan perbandingan sekaligus saran konstruktif bagi kesempurnaan hasil penelitian ini.

Daftar Pustaka

- Alfhaiz, Alfhaizan. 2012. Makalah Lengkap Pengolahan Sayur Yang Benar. Diakses pada 3 Maret 2016 dari <http://alfhaizana.blogspot.co.id/2012/1/1/makalah-lengkap-pengolahan-sayur-yang.html>.
- Arby, Kurniawan. 2015. Teknik Memotong Bahan Makanan. Diakses pada 3 Maret 2016 dari <http://kurniawanarby.blogspot.co.id/2015/04/teknik-memotong-bahan-makanan.html>.
- Ayu, Puspita. 2015. Penjelasan Lengkap Tentang Soup: Pengertian soup, Sejarah Soup, Fungsi Soup, Jenis jenis Soup, Bahan-bahan pembuatan soup. Diakses pada 18 Agustus 2016 dari <http://mypavlovenewaddres.blogspot.co.id/2015/10/penjelasan-lengkap-tentang-soup.html>
- Dimiyati dan Mudjiono. 2009. *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Fridiarty, Lelly dan Nila. 2012. *Pengetahuan Bahan Makanan*. Medan: UNIMED
- Friska, Riana, dkk. 2012. *Bahan Ajar DasarBoga*. Medan: UNIMED
- Hosea, Damen O. 2014. Jenis-jenis Potongan Sayuran. Diakses pada 3 Maret 2016 dari <http://artikel.kulinerku.blogspot.co.id/2014/01/jenis-jenis-potongan-pada-sayuran.html>.
- Nur, A. 2013. *Hubungan antara Motivasi Belajar Dengan Prestasi Belajar Siswa Kelas X Mata Pelajaran Melakukan Persiapan Pengolahan (Membuat Potongan Sayuran) Di SMK Negeri 6 Yogyakarta*. Yogyakarta
- Ningrum A. P. 2014. *Penerapan Hasil Belajar "Membuat Potongan Sayuran" pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di SMKN 3 Cimahi*. Cimahi.
- Notoatmodjo, 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Slameto. 2003. *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sudarmanto. 2009. *Kinerja Dan Pengembangan Kompetensi SDM*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Sudjana, Nana. 2010. *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. (Cet. XV). Bandung: PT. Ramaja Rosdakarya.
- Surya, Mohammad. 1992. *Psikologi Pendidikan (cetakan ke-5 Edisi Revisi)*. Bandung : Jurusan PPB UPI.
- Wirda, Nurul. 2010. Menyiapkan dan Menyajikan Soup. Diakses pada 18 Agustus 2016 dari <https://nurulwirda.wordpress.com/2010/02/02/menyiapkan-mengolah-dan-menyajikan-sup>