



---

## Hubungan Penguasaan Teori Adonan Ragi Dengan Hasil Praktek Pengolahan Roti Siswa Kelas XI SMK Putra Anda Binjai

Anggi Khairani Nasution<sup>1</sup> Nikmat akmal<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

<sup>2</sup>Prodi Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Medan, Indonesia

Email: [anggikhairani@gmail.com](mailto:anggikhairani@gmail.com)

---

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk Untuk: (1) mengetahui penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai, (2) Untuk mengetahui hasil praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai, (3) Untuk mengetahui hubungan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai. Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai dengan jumlah 34 orang. Pengambilan sampel digunakan teknik sampling total yaitu keseluruhan populasi dengan jumlah 34 orang. Analisis data menggunakan teknik deskriptif korelasional, persyaratan analisis dengan uji normalitas, uji linieritas. Sedangkan uji hipotesis dengan korelasi *product moment*. Berdasarkan analisis data diketahui bahwa: Penguasaan Teori adonan ragi kelas XI SMK Putra Anda Binjai cukup yaitu 52,94%, dan hasil praktek pengolahan roti kategori baik yaitu 76,47%. Bentuk persamaan regresi  $Y = 13,06 + 2,21 X$  merupakan regresi linier, dimana  $F_{hitung} < F_{tabel} (-172054,33 < 2,36)$  dengan taraf kepercayaan  $\alpha = 0,05$  dan koefisien arah regresi Y atas X adalah berarti karena  $F_{hitung} > F_{tabel} (1203,56 > 4,15)$  Dari hasil analisis korelasi diperoleh  $r_{xy}$  sebesar 0,90 sedangkan nilai  $r_{tabel}$  pada taraf signifikan 5% dengan  $N = 34$  adalah sebesar 0,338. Dengan demikian harga  $r_{xy} > r_{hitung}$  ( $0,90 > 0,338$ ). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara Penguasaan Teori Adonan Ragi dengan Hasil praktek pengolahan roti SMK Putra Anda Binjai. Koefisien determinasi variabel X terhadap variabel Y yaitu 81% yang artinya penguasaan teori adonan ragi memberikan pengaruh sebesar 81% dengan hasil praktek pengolahan roti.

**Kata Kunci : Penguasaan; Adonan Ragi; Hasil Praktek; Pengolahan Roti.**

---

### ABSTRACT

*This study aims to: (1) determine the mastery of yeast dough theory in XI grade students at SMK Putra Anda Binjai, (2) To determine the results of the practice of processing bread in class XI students at SMK Putra Anda Binjai, (3) To determine the relationship between mastery of yeast dough theory with the results of the practice of processing bread for XI grade students at SMK Putra Anda Binjai. The population in this study were 34 students of grade XI SMK Putra Anda Binjai. Sampling used a total sampling technique, namely the entire population with a total of 34 people. Data analysis using descriptive correlational techniques, requirements analysis with normality test, linearity test. Meanwhile, hypothesis testing with product moment correlation. Based on the data analysis, it is known that: Mastery of yeast dough theory class XI SMK Putra Anda Binjai is sufficient, namely 52.94%, and the results of good category bread processing practice is 76.47%. The form of the regression equation  $Y = 13.06 + 2.21 X$  is a linear regression, where  $F_{count} < F_{table} (-172054.33 < 2.36)$  with a confidence level  $\alpha = 0.05$  and the regression coefficient Y direction on X is meaningful because  $F_{count} > F_{table} (1203.56 > 4.15)$  From the results of the correlation analysis, it was obtained  $r_{xy}$  of 0.90, while the  $r$  table value was at a significant level of 5% with  $N = 34$  was 0.338. Thus, the price of  $r_{xy} > r_{count}$  ( $0.90 > 0.338$ ). So it can be concluded that there is a significant relationship between Mastery of the Yeast Dough Theory and the results of the practice of bread processing at SMK Putra Anda Binjai. The coefficient of determination of variable X on variable Y is 81%, which means that mastery of the yeast dough theory has an effect of 81% on the results of bread processing practices.*

**Keywords : Mastery; Yeast Dough; Practice Results; Bread Processing.**

---

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pendidikan memiliki peran yang sangat penting dalam menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan merupakan salah satu aspek yang penting dalam kehidupan masyarakat dan pembangunan nasional. Salah satu jenjang pendidikan yang bertanggung jawab terhadap penyediaan Sumber Daya Manusia (SDM) berkualitas ialah sekolah menengah kejuruan (SMK) (Kurikulum SMK, 2004). Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan formal yang berorientasi pada bidang keahlian yang spesifik untuk memiliki pengetahuan, keterampilan dan sikap sebagai tenaga siap pakai terampil tingkat menengah dalam ruang lingkup keahlian tertentu. Tujuan sekolah menengah kejuruan yaitu menyiapkan tenaga kerja produktif dan siap pakai, yang langsung dapat bekerja dibidang yang relevan (Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional, 2003).

SMK Swasta Putra Anda Binjai di Jln. W. R Mangonsidi No.22 merupakan lembaga pendidikan formal yang bertujuan menyiapkan tenaga kerja produktif dan siap pakai, yang dapat bekerja di bidang yang relevan menurut keahliannya. Salah satu kompetensi keahliannya yaitu jasa boga. Lulusan jasa boga diharapkan mampu turun kedalam dunia kerja secara profesional, baik secara mandiri maupun sebagai tenaga pelaksana. Salah satu kompetensi yang dilaksanakan di sekolah menengah kejuruan kompetensi keahlian jasa boga yaitu adonan ragi dalam pengolahan roti.

Adonan ragi adalah adonan yang proses pembuatannya membutuhkan pengembangan dengan ragi, *gist* atau fermipan. Adonan ragi dibedakan menjadi 3 macam yaitu adonan ragi cair, adonan ragi lembek, dan adonan ragi padat. Adonan ragi cair untuk membuat macam-macam kue *poffertjes*, apem, terang bulan, adonan ragi lembek untuk membuat kue *oliebol*, cakwe, adonan ragi padat untuk membuat macam-macam roti seperti roti tawar, roti isi, donat, bakpao. Adonan ragi padat yaitu tepung sebagai bahan utama biasanya dicampur air dan bahan-bahan lain seperti garam, ragi, telur, lemak sebelum diuleni dengan tangan atau mesin sehingga kalis (tidak lengket di tangan) dan bisa dibentuk (Faridah, 2008). Adonan ragi padat memiliki tekstur yang padat Adonan ragi padat membutuhkan ketelitian yang tinggi dan

waktu yang relatif lama, sehingga siswa tidak berminat untuk belajar mengolahnya. Salah satu olahan yang menggunakan adonan ragi padat yaitu roti.

Menurut Subagjo (2007) roti adalah suatu hasil produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari terigu, ragi, garam dan air yang di oven, proses pengembangannya diakibatkan adanya ragi yang fermentasi menghasilkan CO<sub>2</sub> dan alkohol. Disamping bahan dasar tersebut di atas bisa ditambah telur, mentega, susu dan gula. Di kota-kota besar, roti dapat dikatakan hampir dapat menggeser kedudukan nasi sebagai makanan pokok terutama untuk sarapan pagi. Seiring berjalannya waktu, roti tidak lagi dikaitkan dengan sarapan pagi, tetapi sudah meluas sebagai menu makanan alternatif di segala kondisi dan waktu.

Dari hasil wawancara peneliti dengan guru bidang studi di SMK Putra Anda Binjai tentang kompetensi dasar adonan ragi terutama pengolahan roti, banyak siswa-siswi mendapat nilai praktek 61,1% nilai dibawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM 75), siswa dengan jumlah nilai (90-100) berjumlah 4 siswa dari 36 siswa (13,9%), nilai (75-85) berjumlah 8 siswa dari 36 siswa (25%), nilai (>75) tidak tuntas berjumlah 24 siswa dari 36 siswa (61,1%), nilai tersebut didapat pada tahun ajaran 2014-2015. Hal ini menunjukkan bahwa hasil praktek pengolahan roti di SMK Putra Anda Binjai masih jauh dari yang diharapkan.

Dari data nilai yang diperoleh penulis berpendapat rendahnya nilai siswa mungkin dikarenakan kurangnya pemahaman siswa terhadap teori adonan ragi, siswa kurang memahami informasi tentang pengolahan roti yang telah diberikan guru, kurangnya ketertarikan siswa dalam memperhatikan pelajaran, atau siswa tidak paham mengolah roti dengan baik seperti pencampuran ragi yang tidak sesuai, pencampuran bahan yang tidak tepat, penimbangan bahan-bahan mentah yang tidak tepat dan benar, fermentasi yang tidak tepat, dan pemanggangan yang membutuhkan waktu yang tepat, padahal guru sudah menjelaskan cara pengolahan roti didalam teori adonan ragi tetapi dalam praktek pengolahan roti masih saja ada siswa yang mendapat nilai dibawah KKM (Kriteia Ketuntasan Minimal).

SMK yang terdiri dari beragam pilihan jurusan atau bidang kejuruan tertentu, memiliki materi pembelajaran yang juga spesifik dan

lebih banyak praktek yang disesuaikan dengan kebutuhan kerja praktis (Purnama, 2010). Hasil praktek siswa merupakan penguasaan pengetahuan dan keterampilan yang spesifik dalam bidang kejuruan tertentu dan disesuaikan dengan kebutuhan kerja. Dengan kata lain, praktek merupakan proses penerapan dan pematangan dari proses pembelajaran.

Menurut penjelasan diatas maka dapat disimpulkan hasil belajar praktek merupakan hasil belajar yang didapat dalam pembelajaran dimana peserta didik melakukan dan mengalami sendiri, mengikuti proses, mengamati obyek, menganalisis, membuktikan dan menarik kesimpulan suatu obyek, keadaan dan proses dari materi yang dipelajari tentang gejala alam dan interaksinya dilakukan pada laboratorium atau diluar laboratorium, pekerjaan praktek mengandung makna belajar pada kerja nyata untuk berbuat.

Djamarah (2011) menyatakan bahwa hasil belajar atau hasil praktek siswa dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu faktor intern dan faktor ekstern. Faktor intern adalah yang terdapat dalam diri siswa sedangkan faktor ekstern adalah faktor yang berasal dari luar diri siswa atau dari lingkungan keluarga, sekitar dan sebagainya. Faktor intern, meliputi fisiologis yaitu kondisi fisiologis dan kondisi panca indra, serta psikologis meliputi minat, kecerdasan, bakat, motivasi dan kemampuan kognitif. Faktor Ekstern, meliputi lingkungan yaitu alami dan sosial budaya serta instrumental meliputi kurikulum, program, sarana dan fasilitas dan guru.

Salah satu faktor intern yang mempengaruhi hasil belajar atau praktek yaitu kemampuan kognitif. Dalam dunia pendidikan ada tiga tujuan pendidikan yang sangat dikenal dan diakui oleh para ahli pendidikan, yaitu ranah kognitif, afektif, dan psikomotor. Ranah kognitif merupakan kemampuan yang selalu dituntut kepada anak didik untuk di kuasai. Karena penguasaan kemampuan pada tingkat ini menjadi dasar bagi penguasaan ilmu pengetahuan (Djamarah 2011). Dengan kemampuan kognitif yang baik maka siswa akan mudah menguasai teori yang diberikan oleh guru.

Pengolahan roti harus berdasarkan dengan teori pengetahuan yang menjelaskan bagaimana cara pengolahan roti yang baik dan benar dalam melakukan praktek hasil pengolahan roti. Untuk mengukur tercapainya tujuan pengajaran dapat dilihat dari berbagai

aspek seperti hasil praktek, yang menggambarkan penguasaan siswa atas pembelajaran pengolahan roti. Aspek penilaian hasil praktek dimulai dari persiapan, proses, dan hasil kerja.

Penguasaan teori adonan ragi diharapkan akan berhubungan dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai. Diharapkan dengan penguasaan teori yang baik, dapat meningkatkan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai. Begitu juga sebaliknya. Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti ingin melakukan suatu penelitian dengan mengangkat judul “Hubungan Penguasaan Teori Adonan Ragi Dengan Hasil Praktek Pengolahan Roti Pada Siswa Kelas XI SMK Putra Anda Binjai”.

Hipotesis penelitian adalah suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti data yang dikumpulkan. (Arikunto,2010).

Berdasarkan tujuan teori dan kerangka berpikir yang disebut diatas, maka penulis mengajukan hipotesis penelitian ini adalah “ Terdapat hubungan yang signifikan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai”.

## **B. Identifikasi Masalah**

Dari uraian yang dijelaskan di latar belakang masalah, dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana hasil belajar siswa yang menguasai teori adonan ragi?
3. Bagaimana hasil praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
4. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai?
5. Bagaimana hubungan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI di SMK Putra Anda?

## **C. Pembatasan Masalah**

Untuk menghindari penafsiran yang salah dan berbeda-beda, keterbatasan dari segi waktu,biaya, pengetahuan, pengalaman serta

mengefektifkan penelitian ini, maka peneliti membatasi masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai.
2. Hasil Praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai.
3. Pengolahan roti yang di praktekkan siswa kelas XI Putra Anda Binjai yaitu roti manis yang tidak memakai *topping*.
4. Penelitian dilakukan pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai.

#### **D. Perumusan Masalah**

Untuk mempermudah penulis dalam menggunakan hasil penelitian, maka pokok permasalahan tersebut dijabarkan penulis sebagai berikut:

1. Bagaimana penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
2. Bagaimana hasil praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai?
3. Bagaimana hubungan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI di SMK Putra Anda?

#### **E. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini terdiri dari:

1. Untuk mengetahui penguasaan teori adonan ragi pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai
2. Untuk mengetahui hasil praktek pengolahan roti pada siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai
3. Untuk mengetahui hubungan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai

#### **F. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai syarat menyelesaikan program Sarjana Pendidikan di Jurusan PKK Prodi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan.
2. Untuk menambah pengetahuan peneliti tentang prosedur penyusunan dan pelaksanaan penelitian.
3. Sebagai bahan masukan, untuk memberikan informasi bagi mahasiswa yang ingin mengadakan penelitian yang relevan dengan penelitian ini.

4. Sebagai bahan masukan bagi sekolah SMK Putra Anda Binjai tentang pentingnya pengolahan roti, sehingga ke depan dapat merumuskan langkah-langkah yang dianggap perlu demi pengembangan ilmu pengetahuan pengolahan roti kepada siswa.

### **KAJIAN TEORI**

#### **1. Penguasaan Teori Adonan Ragi**

Pengertian penguasaan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) (2007) diartikan sebagai pemahaman atau kesanggupan untuk menggunakan pengetahuan, kepandaian dan sebagainya. Berdasarkan pengertian tersebut dapat dinyatakan bahwa penguasaan adalah pemahaman.

Adonan ragi adalah adonan yang proses pembuatannya membutuhkan pengembangan dengan ragi, *gist* atau fermipan. Adonan ragi dibedakan menjadi 3 macam yaitu adonan ragi cair, adonan ragi lembek, dan adonan ragi padat untuk membuat macam – macam roti. Bahan dasar adonan ragi yaitu tepung dan cairan, dengan penambahan ragi sebagai bahan pengembang, diistirahatkan untuk beberapa waktu. Bahan pengembang yang umum digunakan ada dua jenis yaitu, yeast (ragi) dan *chemical agent* (bahan pengembang kimia) seperti *baking powder*, *baking soda*.

Berdasarkan uraian diatas penguasaan teori adalah tingkat penguasaan seseorang dalam pernyataan-pernyataan yang berupa kesimpulan tentang suatu fenomena. Jadi penguasaan teori adonan ragi merupakan pernyataan dalam pengertian pemahaman terhadap materi dari adonan ragi dan mengembangkannya dalam kemampuan kognitif.

#### **2. Hasil Praktek Pengolahan Roti Manis**

Menurut Djamarah (2000), hasil adalah prestasi dari suatu kegiatan yang telah dikerjakan, diciptakan, baik secara individu maupun kelompok. Hasil tidak akan pernah dihasilkan selama orang tidak melakukan sesuatu. Untuk menghasilkan sebuah prestasi dibutuhkan perjuangan dan pengorbanan yang sangat besar. Hanya dengan keuletan, sungguh-sungguh, kemauan yang tinggi dan rasa optimisme dirilah yang mampu untuk mencapainya.

Praktek adalah termasuk aktivitas yang memberikan pengalaman belajar. Orang yang melaksanakan kegiatan berlatih atau praktek tentunya sudah mempunyai dorongan untuk

mencapai tujuan tertentu yang dapat mengembangkan sesuatu aspek pada dirinya. Hasil dari latihan atau praktek itu sendiri akan berupa pengalaman yang dapat mengubah diri subjek serta mengubah persepsi tentang lingkungannya (Ahmadi, 2004)

Menurut penjelasan diatas maka dapat disimpulkan hasil praktek merupakan hasil belajar yang didapat dalam pembelajaran

## METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif korelatif. Yaitu penelaahan hubungan antara dua variabel atau lebih pada suatu studi atau pada suatu kelompok objek yang bertujuan untuk menemukan ada tidaknya hubungan dan apabila ada, berapa eratnya hubungan serta berarti atau tidak hubungan itu (Arikunto, 2006: 270). Penelitian dilakukan di SMK Putra Anda Binjai. Dalam penelitian ini siswa mendapat hak yang sama diawali dengan tes penguasaan teori adonan ragi dan melakukan praktek pengolahan roti. Waktu Penelitian dilaksanakan pada bulan April 2017.

Menurut Arikunto (2010) bahwa, "populasi adalah keseluruhan subjek penelitian". Dengan demikian populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan dari yang menjadi subjek penelitian yang diteliti. Yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai sebanyak 34 orang siswa. Sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Menurut Arikunto (2006) bahwa, "untuk sekedar ancar-ancar apabila subjeknya kurang dari 100 orang, maka lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Dari populasi yang ada sampel penelitian ini adalah 34 orang siswa kelas XI di SMK Putra Anda Binjai dengan menggunakan sampling total.

## Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data yang diperlukan sesuai dengan tujuan penelitian digunakan tes dan melakukan praktek pengamatan. tes ini berbentuk pilihan berganda yang berjumlah 50 butir soal. Sebelum tes digunakan terlebih dahulu diadakan uji coba untuk melihat apakah telah memenuhi persyaratan validitas dan reabilitas tes.

Dari hasil uji coba instrumen yang dilakukan, nilai  $r_{tabel}$  pada taraf signifikan 5%

dimana peserta didik melakukan dan mengalami sendiri, mengikuti proses, mengamati obyek, menganalisis, membuktikan dan menarik kesimpulan suatu obyek, keadaan dan proses dari materi yang dipelajari tentang gejala alam dan interaksinya dilakukan pada laboratorium atau diluar laboratorium, pekerjaan praktek mengandung makna belajar pada kerja nyata untuk berbuat.

adalah 0,36. Berdasarkan hasil uji validitas tes penguasaan teori adonan ragi, didapatkan nilai  $r_{hitung} > r_{tabel}$  sebanyak 44 butir dari 50 butir soal, sehingga 44 butir soal dikatakan valid. Sedangkan 6 butir lainnya memiliki  $r_{hitung} < r_{tabel}$ , sehingga dinyatakan tidak valid.

Berdasarkan hasil pengujian reliabilitas, didapat nilai  $r_{11} = 0,90$  untuk tes penguasaan teori adonan ragi . Hal tersebut menunjukkan bahwa tes yang digunakan adalah reliabel dan setelah dibandingkan dengan indeks korelasi termasuk dalam kategori sangat tinggi. Berdasarkan hasil perhitungan indeks kesukaran, terdapat 0 soal sukar, 7 soal mudah, dan 37 soal sedang. Dan Berdasarkan perhitungan daya pembeda butir test, terdapat 8 soal dengan indeks diskriminasi baik sekali, 5 soal dengan indeks diskriminasi cukup, 3 soal dengan indeks diskriminasi jelek dan 28 soal dengan indeks diskriminasi baik.

## Pengolahan Dan Analisis Data

Data yang diperoleh diuji normalitasnya dengan menggunakan metode normalitas liliefors. Untuk menguji homogenitas data terhadap data tes dengan rumus yang dikemukakan oleh Sudjana. Lalu dilakukan uji linieritas untuk meyakinkan apakah regresi (bentuk linier) yang didapat ada artinya bila dipakai untuk membuat kesimpulan mengenai pertautan antara beberapa variabel yang sedang dianalisis, dan terakhir uji hipotesis dengan uji *korelasi product moment* ( $r_{xy}$ ).

## HASIL

### Tingkat Kecenderunga Penguasaan Teori Adonan Ragi

Dalam mengidentifikasi penguasaan teori adonan ragi digunakan tes pilihan berganda yang sudah divalidkan terlebih dahulu. Tes berisi 44 butir soal yang diberikan kepada 34 orang siswa dari kelas XI. Hasil data yang diperoleh adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Tingkat Kecenderungan Variabel Penguasaan Teori Adonan Ragi

Interval Kelas	F. absolut	F. Relatif %	Kategori
90-100	-	-	Sangat baik
80-89	6	17,64	Baik
70-79	18	52,94	Cukup
0-69	10	29,41	Kurang
Jumlah	34	100	

Dari tabel 1 dapat diketahui bahwa dari 34 orang sampel penelitian, 6 orang (17,64%) kategori baik, 18 orang (52,94%) kategori cukup dan 10 orang (29,41%) kategori kurang. Dengan demikian yang memiliki persentase tertinggi adalah pada kategori cukup, sehingga dapat disimpulkan bahwa Penguasaan Teori Adonan Ragi pada siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai T.A 2016/2017 tergolong kategori **cukup**.

#### Hasil Praktek Pengolahan Roti

Setelah dilakukan pengumpulan data penguasaan teori adonan ragi selanjutnya dilakukan hasil praktek pengolahan roti. Untuk melihat kemampuan siswa melakukan praktek di lihat dari proses kerja dan hasil praktek pengolahan roti manis.

Tabel 2. Kategori Tingkat Kecenderungan Variabel Hasil Praktek Pengolahan Roti

Interval Kelas	F. absolut	F. Relatif %	Kategori
90-100	3	8,82	Sangat baik
80-89	26	76,47	Baik
70-79	3	8,82	Cukup
0-69	2	5,88	Kurang
Jumlah	34	100	

Dari tabel 2 dapat diketahui bahwa dari 34 orang sampel penelitian 3 sampel (8,82%) kategori sangat baik, 26 orang (76,47%) kategori baik, 3 orang (8,82%) kategori cukup, dan 2 orang (5,88%) kategori kurang. Dengan demikian yang memiliki persentase tertinggi adalah pada kategori baik, sehingga dapat disimpulkan bahwa Hasil Praktek Pengolahan Roti pada siswa kelas XI SMK

Putra Anda Binjai T.A 2016/2017 tergolong kategori **baik**.

#### Analisis Statistik Hasil Penelitian

Analisis statistik ditunjukkan untuk menguji hipotesis yaitu terdapat hubungan penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti kelas XI SMK Putra Anda Binjai. Analisis statistik inferensial digunakan uji korelasi dengan menggunakan uji product moment. Sebelum uji korelasi digunakan terlebih dahulu harus dilakukan uji persyaratan analisis dengan uji linieritas persamaan regresi.

#### Uji normalitas

Sebelum data dianalisis, terlebih dahulu di uji normalitas data sebagai syarat analisis kuantitatif. Uji normalitas yang digunakan adalah uji liliefors. Uji normalitas dilakukan untuk melihat apakah variabel penguasaan teori adonan ragi dan hasil praktek pengolahan roti terdistribusi secara normal. Dari hasil perhitungan uji normalitas menunjukkan bahwa nilai  $L_{hitung} < L_{tabel}$ . Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa distribusi data variabel Penguasaan teori adonan ragi (X), dan Hasil praktek pengolahan roti (Y) berdistribusi normal.

#### Uji Linieritas Persamaan Regresi

Dalam penelitian ini, intensitas penguasaan teori adonan ragi (X) diduga berhubungan dengan Hasil praktek pengolahan roti (Y). Dengan demikian akan diperoleh sebuah persamaan regresi linier sederhana yang perlu diuji kelinieran dan keberartiannya. Dari perhitungan yang telah dilakukan diketahui koefisien a = 13,06 dan koefisien b = 2,21 sehingga diperoleh persamaan regresi perilaku Hasil praktek pengolahan roti (Y) atas penguasaan teori adonan ragi (X) yaitu :  $Y = 13,06 + 2,21 X$ .

sehingga garis  $Y = 13,06 + 2,21 X$  mempunyai hubungan yang linier pada taraf signifikan 5% karena untuk uji linier  $F_{hitung} < F_{tabel}$  ( $-172054,33 < 2,36$ ). dan koefisien arah regresi Y atas X adalah **berarti** karena  $F_{hitung} > F_{tabel}$  ( $1203,56 > 4,15$ ) maka koefisien arah regresi Y atas X adalah **signifikan/ linier**.

#### Hipotesis

Setelah uji linearitas dilakukan kemudian dilakukan uji hipotesis. Dari hasil analisis korelasi diperoleh  $r_{xy}$  sebesar 0,90

sedangkan nilai  $r_{tabel}$  pada taraf signifikan 5% dengan  $N = 34$  adalah sebesar 0,338. Dengan demikian harga  $r_{xy} > r_{hitung}$  ( $0,90 > 0,338$ ). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan penguasaan teori adonan ragi dengan Hasil praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disimpulkan :

1. Penguasaan teori adonan ragi siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai yaitu kategori cukup sebanyak 18 orang (52,94%).
2. Hasil Praktek pengolahan roti siswa kelas XI SMK Putra Anda Binjai yaitu kategori baik sebanyak 26 orang (76,47%).
3. Berdasarkan hasil analisis data statistik diperoleh  $r_{xy} = 0,90 \geq r_{tabel} = 0,338$  terdapat hubungan yang signifikan antara penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti SMK Putra Anda Binjai. Koefisien determinasi variabel X terhadap variabel Y yaitu 81%.

## Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Untuk menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam mengadakan penelitian dan diharapkan dapat menjadi dasar bagi pengembangan penelitian selanjutnya, khususnya mahasiswa jurusan PKK Program studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Medan.
2. Bagi siswa, betapa pentingnya penguasaan teori adonan ragi dengan hasil pengolahan roti.
3. Sebagai bahan informasi dan masukkan bagi penulis dan pembaca tentang penguasaan teori adonan ragi dengan hasil praktek pengolahan roti.

## REFERENSI

- Ahmadi, Abu dan Supriyono Widodo. (2004). *Psikologi Belajar*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Arikunto dan Suharsimi. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Departemen Pendidikan Nasional. (2007). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Cetakan ke tiga. Jakarta : Balai Pustaka

Departemen Pendidikan Nasional. (2001). *Kebijaksanaan Bidang Pendidikan Dasar, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah*. Jakarta.

Djamarah, Syaiful Bahri. (2011). *Psikologi Belajar*. Edisi Revisi. Jakarta: Rineka Cipta.

Fajri, Senja. (2000) . *Kamus Lengkap Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Difa Publizer.

Faridah, Anni dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2 Untuk SMK*. Jakarta: PT Gramedia Utama.

Komaruddin. (2006). *Kamus Istilah Karya Ilmiah*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Lamadlauw, Noviany Fanny dan Arief, Abd. Rahman. (2004). *Pastry dan Bakery Production*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Marudut, Daniel B. (2014). *Hubungan Penguasaan Teori Servis Sistem Bahan Bakar dan Prestasi Belajar dengan Prestasi Praktek Pemeliharaan Enjin Pada Siswa Kelas XII Teknik Kendaraan Ringan SMK SW Teladan Sumatra Utara*. Skripsi S1 Fakultas Teknik. Univeritas Negeri Medan.

Mudjajanto, Eddy Setyo dan Yuliati, Lilik Noor. (2013). *Bisnis Roti* . Edisi revisi I. Jakarta. Penebar Swadaya.

Oktamania, Tri Dewi. (2014). *Hubungan Penguasaan Pengolahan Roti Terhadap Kepercayaan Diri Karyawan Toko Aroma Bakery Medan*. Skripsi S1 Fakultas Teknik. Universitas Negeri Medan.

Sadulloh. (2009). *Hipotesis Teori* . Jakarta: PT. Gramedia.

Siahaan, Febriyani Haskia. (2013) . *Hubungan Penguasaan Teori Chiffon Cake Dengan Hasil Praktek Pengolahan Chiffon Cake Pada Siswa Kelas X Patiseri SMK Negeri*

- 8 Medan . Skripsi S1 Fakultas teknik.Universitas Negeri Medan.
- Subagio, Adjab . (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti* . Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudjana. (2002). *Metode Statistik*. Bandung : Tarsito.
- Sudjana. (2006). *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Bandung: Raja Grafindo Persada.
- Syarbini, M. Husin. (2013) . *Klasifikasi Produk Bakery*. Diakses pada 29 Agustus 2016 dari <http://a-zbakery.com/2013/07/22/tentang-roti/>
- Undang-undang RI No 20. 2003. *Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta : Depdiknas.
- Usman, Moh dan Uzer . 2005 . *Menjadi Guru Profesional*. Bandung : Remaja Rosdakarya.