

HUBUNGAN PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN DAN KELENGKAPAN FASILITAS PRAKTEK DENGAN HASIL BELAJAR PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 PEMATANGSIANTAR

Yuspa Hanum dan Efrida Elisa Siregar*)¹

Surel: yuspa.hanum@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to determine: (1) Knowledge of foodstuffs; (2) Completion of practice facilities; (3) The learning result of processing and serving of continental food; (4) The relationship of food knowledge with the learning result of processing and serving of continental food; (5) The relation of the completeness of the practice facility to the learning result of processing and serving of continental food; (6) Knowledge relation of foodstuffs and completeness of practice facility with learning result of processing and presentation of continental food. Based on the results of the research indicate that: (1) the level of knowledge of student's food trend of 64.86% is in enough category; (2) The trend level of the completeness of the practice facility of 56.76% is in sufficient category; (3) The level of trends in the learning outcomes of processing and serving of continental food is in the high category in terms of School Standard Assessment and Minimum Criteria of Completeness; (4) The result of partial correlation analysis there is a positive and significant correlation between the knowledge of foodstuff with the learning result with value $(r_{y.1.2} = 0,345 > r_t = 0,325; 5\%)$; (5) The result of partial correlation analysis there is a positive and significant correlation between the completeness of practice facility with learning result with value $(r_{y.2.1} = 0,332 > r_t = 0,325; 5\%)$; (6) Based on multiple correlation test there is a positive and significant relationship between the knowledge of foodstuffs and the completeness of practice facilities with learning outcomes with value $R = 0.345$ so that obtained $F_{tabel} = 3.28$ and $F_h = 3.39$ where $F_{count} > F_{tabel} (3.39 > 3.28)$ so that the coefficient of double correlation at significant level 5% means.

Keywords : Knowledge Of Foodstuff, Completeness Of Practice Facility, Processing And Presentation Of Continental Food

PENDAHULUAN

Pendidikan memiliki peranan penting dalam upaya meningkatkan sumber daya manusia yang berkualitas. Peran lembaga pendidikan sangat membantu dalam berhasilnya suatu proses belajar mengajar dan membantu mengembangkan sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas sebagai modal bagi pembangunan nasional. Untuk itu diperlukan upaya dalam meningkatkan kualitas

pendidikan, salah satunya pembelajaran yang dilakukan oleh guru di sekolah.

Menurut Slameto, (2003) faktor-faktor yang mempengaruhi belajar dan hasil belajar secara garis besar dapat digolongkan menjadi 2 golongan yaitu faktor intern dan ektern. Faktor intern adalah faktor yang ada didalam diri dari individu yang sedang belajar, terdiri dari jasmaniah dan psikologis. Sedangkan faktor intern adalah faktor yang muncul dari luar individu, terdiri dari keluarga, sekolah dan masyarakat.

*) *Dra. Yuspa Hanum, M.S: Dosen Jurusan PKK FT UNIMED*
Efrida Elisa Siregar : Mahasiswa Jurusan PKK FT UNIMED

Dalam meningkatkan kualitas lulusan SMK khususnya Tata Boga, ada banyak faktor yang mempengaruhinya, salah satunya adalah saran dan prasarana seperti laboratorium praktek, perpustakaan, serta alat-alat praktek. Jika standar tersebut belum terpenuhi para siswa tidak dapat melaksanakan praktek atau latihan untuk menerapkan ilmu yang telah diperolehnya dari guru. Untuk itu harus ada upaya dalam perbaikan fasilitas pada SMK terutama alat praktek di Laboratorium sekolah. Pihak sekolah diharapkan dapat mengembangkan serta memperluas akses dan kemudahan praktikum bagi siswa SMK.

Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental merupakan salah satu mata pelajaran produktif/kejuruan yang diperoleh siswa pada kelas XI yang mengacu pada Standar Kompetensi Siswa (SKS) khususnya di SMK program keahlian tata boga. Tujuan mempelajari mata pelajaran ini adalah memberikan pengetahuan siswa tentang makanan yang berasal dari Negara Eropa dan Amerika yang disajikan secara bergiliran dari hidangan pembuka (appetizer), soup, makanan utama (main course) hingga hidangan penutup (dessert) menggunakan bahasa asing dan membutuhkan pemahaman yang luas tentang makanan kontinental, siswa diharapkan lebih aktif lagi dan memiliki kesadaran serta kemauan yang kuat untuk belajar.

Dari hasil observasi pada bulan Februari 2015 di SMK Negeri 3 Pematangsiantar dengan guru bidang studi Penyajian dan Pengolahan Makanan Kontinental, penulis mendapat informasi bahwa

setelah pembelajaran dalam proses belajar mengajar sebagian siswa hanya mencapai nilai standart KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). Ketuntasan Minimal yang diterapkan oleh pihak SMK N 3 Pematangsiantar adalah $3,00 = 75$.

Hasil wawancara singkat peneliti dengan seorang guru jurusan tata boga mengungkapkan bahwa dalam proses belajar mengajar terdapat siswa yang masih kurang mengerti dalam pelajaran pengetahuan bahan makanan, sehingga masih meminta bantuan kepada teman atau guru dalam proses belajar mata pelajaran pengetahuan bahan makanan, hal ini yang mempersulit guru dalam mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental karena siswa masih kesulitan untuk mengenali bahan-bahan yang akan digunakan, sehingga sebelum akan melakukan praktek guru terlebih dahulu menunjukkan contoh bahan secara demonstrasi.

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan pada saat praktek dalam pengolahan makanan kontinental dalam satu kelompok dibagi menjadi 3-4 orang. Pemanfaatan sarana praktik di jurusan Tata Boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar belum dilakukan dengan maksimal, Hal ini dibuktikan juga dengan penjelasan beberapa siswa kelas XI jasa boga, mereka mengatakan bahwa tidak semua sarana praktik yang ada digunakan ketika proses kegiatan praktik berjalan, sampai dengan saat ini masih banyak sarana praktik yang belum dipahami siswa cara penggunaannya siswa hanya diperkenalkan nama-nama alatnya saja pada sarana praktik tersebut, dan

yang mempraktikkannya adalah guru, siswa hanya diberi kesempatan untuk mengamati saja baik melalui metode demonstrasi maupun media gambar yang ditampilkan guru tersebut, hal ini terjadi karena sarana praktik yang bernilai tinggi atau dapat dikatakan jumlahnya terbatas, seperti *food processor, oven dan purnes gas*. oleh karena itu hanya guru yang mempraktikkan sarana tersebut, padahal untuk dapat lebih memahami konsep-konsep yang diberikan tentunya harus lebih sering untuk dilaksanakan praktik.

Kompetensi yang dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan program studi keahlian Jasa Boga adalah Pengetahuan Bahan Makanan yang diperoleh siswa dipelajari pada tingkat kelas X. Tujuan dari mata pelajaran ini yaitu peserta didik di harapkan memahami dan mengerti tentang bahan makanan yang meliputi cara memilih bahan makanan yang baik, cara menyimpan bahan makanan, dan cara mengolah bahan makanan yang baik, sehingga dapat diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari. Kurangnya pengetahuan bahan makanan dapat mempengaruhi hasil praktek maka siswa diharapkan terlebih dahulu mempelajari dengan baik pengetahuan bahan makanan agar pada saat praktek tidak mengalami kendala maupun masalah dalam pemilihan bahan yang akan digunakan dalam praktek. Mata pelajaran pengetahuan bahan makanan merupakan dasar bagi peserta didik program keahlian Tata Boga untuk lebih memahami, mengenal dan mengerti tentang bahan makanan yang baik, sehingga akan menunjang pada kegiatan belajar yang diikuti oleh peserta didik program keahlian Tata Boga

yaitu mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kotinental (Anonymous, 2000).

METODE PENELITIAN

Desain, Tempat, dan Waktu

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif korelasional yaitu penelitian untuk mengetahui tingkat hubungan antara dua variabel atau lebih, tanpa melakukan perubahan, tambahan atau manipulasi terhadap data yang memang sudah ada (Arikunto, 2013). Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 3 Pematangsiantar. Waktu penelitian pada bulan Februari 2016.

1) Uji Validitas Tes

Menurut Arikunto, (2007) sebuah tes disebut valid apabila tes itu dapat tepat mengukur apa yang akan diukur. Jika data yang dihasilkan dari sebuah instrumen valid, maka dapat dikatakan bahwa instrumen tersebut valid, karena dapat memberikan gambaran tentang data secara benar sesuai dengan kenyataan atau keadaan sesungguhnya.

Cara menghitung validitas butir tes dalam penelitian ini dilakukan dengan rumus korelasi point biserial.

$$r_{pbis} = \frac{M_p - M_t}{s_t} \sqrt{\frac{p}{Q}}$$

2) Uji Reliabilitas Tes

Arikunto, (2007) mengemukakan bahwa untuk menguji reliabilitas tes digunakan rumus Kuder dan Richardson (KR-20) sebagai berikut :

$$r_{11} = \left(\frac{n}{n-1} \right) \left(\frac{S^2 - \sum pq}{S^2} \right)$$

3) Tingkat Kesukaran Tes

Arikunto, (2007) mengemukakan bahwa untuk uji tingkat kesukaran soal dilakukan

dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$P = \frac{B}{J}$$

4) Uji Daya Beda

Daya pembeda butir tes dihitung dengan menggunakan rumus indeks diskriminasi yang dikemukakan oleh (Arikunto, 2007) yaitu :

$$D = \frac{BA}{JA} - \frac{BB}{JB}$$

5) Uji Validitas Angket

Validitas adalah tingkat kendala dan kesahihan alat ukur yang digunakan (Arikunto, 2007). Untuk menguji apakah instrumen yang digunakan dalam angket memenuhi persyaratan validitas, pada dasarnya digunakan Korelasi Product Moment Pearson sebagai berikut :

$$r_{xy} = \frac{N \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{[N \sum X^2 - (\sum X)^2] [N \sum Y^2 - (\sum Y)^2]}}$$

6) Uji Reliabilitas Angket

Suatu angket dapat dikatakan reliabel jika angket menunjukkan hasil yang tetap. Reliabilitas adalah suatu instrument yang dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik (Arikunto, 2007). Untuk menguji reliabilitas angket digunakan rumus alpha, yaitu :

$$r_{11} = \left[\frac{k}{(k-1)} \right] \left[1 - \frac{\sum \sigma b^2}{\sigma^2 t} \right]$$

A. Teknik Analisis Data

Setelah semua data dikumpulkan, maka data tersebut ditabulasi dan diolah sesuai dengan tujuan penelitian dan selanjutnya dianalisis secara statistik. Dalam hal ini digunakan teknik analisis data sebagai berikut :

1) Deskriptif Data Penelitian

Untuk mengetahui data penelitian yang telah diperoleh, maka

terlebih dahulu dihitung besaran dari rata-rata skor atau mean (M) dan besaran dari Standart Deviasi (SD) yang dikemukakan oleh Sugiyono, (2011) dengan rumusan sebagai berikut :

Rumus rata-rata skor atau mean (M) :

$$X = \frac{\sum X}{N}$$

Rumus Standart deviasi (Sd) :

$$Sd = \sqrt{\frac{\sum X^2}{N} - \left(\frac{\sum X}{N}\right)^2}$$

2) Uji Kecenderungan

Untuk menentukan tingkat kecenderungan setiap variabel dilakukan tolak ukur rata-rata ideal (Mi) dan Standart Deviasi ideal (SDi) dengan cara sebagai berikut :

Rumus rata-rata ideal (Mi) :

$$Mi = \frac{\text{skor tertinggi ideal} + \text{skor terendah ideal}}{2}$$

Rumus Standart Deviasi ideal (SDi) :

$$SDi = \frac{\text{skor tertinggi ideal} - \text{skor terendah ideal}}{6}$$

Untuk mengetahui kategori kecenderungan dengan menggunakan kategori Penilaian Standar Sekolah, SMK Negeri 3 Pematangsiantar sebagai berikut:

Kategori Penilaian Standar Sekolah

Amat Baik : 90 – 100

Baik : 80 – 89

Cukup : 70 – 79

Kurang : > 69

*KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) = 75

1. Uji Persyaratan Analisis

Penelitian ini bersifat korelasional (hubungan), untuk itu data yang akan dikorelasikan harus memiliki dua syarat yaitu data distribusi normal dan variabel X dengan Variabel Y menunjukkan gejala linear. Untuk itu diadakan uji normalitas dan linieritas.

a. Uji Normalitas

Uji normalitas dimaksudkan untuk memeriksa apakah data variabel penelitian berdistribusi normal atau tidak, dan juga untuk mengetahui apakah teknik analisis regresi cocok digunakan untuk menganalisis data penelitian. Teknik analisa yang digunakan adalah dengan rumus Chi-Kuadrat (χ^2), sebagai berikut :

$$\chi^2 = \sum \left(\frac{(Fo - Fh)^2}{Fh} \right)$$

b. Uji Linieritas Dan Keberartian Persamaan Regresi Ganda

Untuk melihat hubungan fungsional antara variabel X dan Y, maka perlu dilakukan persamaan regresi sederhana. Persamaan regresi yang menyatakan kedua hubungan variabel itu berbentuk (Sugiyono, 2011):

$$\hat{Y} = a_0 + a_1 X + a_2 X_2 + \dots + a_k X_k$$

Dengan $a_0, a_1, a_2, \dots, a_k$ merupakan koefisien yang ditentukan berdasarkan hasil penelitian.

Untuk menghitung koefisien a dan b dipakai rumus sebagai berikut :

$$a = \frac{(\sum Y_i)(\sum X_i^2) - (\sum X_i)(\sum X_i Y_i)}{N \sum X_i^2 - (\sum X_i)^2}$$

$$b = \frac{N \sum Y_i X_i - (\sum X_i)(\sum Y_i)}{N \sum X_i^2 - (\sum X_i)^2}$$

Kemudian untuk mengetahui apakah garis regresi mempunyai keberartian dan linier maka dilanjutkan dengan rumus linier yang dikemukakan oleh Sudjana (2010) dengan rumus F:

$$F_{hitung} = \frac{RJK(TQ)}{RJK(G)}$$

Regresi linear dinyatakan bila harga $F_{hitung} < F_{tabel}$ pada taraf signifikan 0,05. Kebenaran pembimbing = k dan derajat kebenaran penyebut (dk = n - k - 1).

4) Pengujian Hipotesis

Setelah didapat uji persyaratan analisis maka langkah selanjutnya dilakukan pengujian hipotesis, sebelum menguji hipotesis terlebih dahulu dihitung besarnya koefisien antar variabel dengan menggunakan korelasi Product Moment.

1. Koefisien Korelasi Product Moment antar Variabel

Analisa korelasi dipergunakan untuk mengetahui koefisien korelasi antara variabel bebas dan terikat. Perhitungan koefisien korelasi antar variabel bebas dan variabel terikat digunakan rumus korelasi Product Moment (Arikunto, 2010), sebagai berikut :

$$r_{xy} = \frac{N \sum XY - (\sum X)(\sum Y)}{\sqrt{(N \sum X^2 - (\sum X)^2)(N \sum Y^2 - (\sum Y)^2)}}$$

2. Korelasi Parsial

Untuk menemukan korelasi murni terlepas dari pengaruh variabel lain, dilakukan pengontrolan salah satu variabel. Rumus yang digunakan untuk menganalisis hal ini adalah seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2011), sebagai berikut :

Rumus I

$$r_{y.1} = \frac{r_{y.1} + (r_{y.2})(r_{1.2})}{\sqrt{(1 - r_{y.2}^2)(1 - r_{1.2}^2)}}$$

Rumus II

$$r_{y.2} = \frac{r_{y.2} + (r_{y.1})(r_{1.2})}{\sqrt{(1 - r_{y.1}^2)(1 - r_{1.2}^2)}}$$

3. Menghitung Koefisien Korelasi Ganda

Untuk menguji hipotesis ketiga, yaitu terdapat hubungan yang positif dan berarti antara pengetahuan bahan makanan dan kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar digunakan rumus kolerasi ganda seperti yang

dikemukakan oleh Sugiyono (2011), yaitu :

$$R^2 = \frac{JK_{reg}}{\sum Y^2}$$

Kemudian untuk mengetahui keberartian hubungan kedua variabel bebas X_1 dan X_2 secara bersama sama terhadap variabel terikat Y dilakukan dengan Uji-F seperti yang dikemukakan oleh Sugiyono (2011), sebagai berikut:

$$F_h = \frac{\frac{R^2}{k}}{(1-R^2)/(n-k-1)}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Hasil Penelitian

1. Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Bahan Makanan (X_1)

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian dengan jumlah responden 37 orang, skor tertinggi = 35 dan skor terendah = 12 dengan rata-rata (M) = 24,70 dan standar deviasi (SD) = 5,02 Distribusi frekuensi skor variabel pengetahuan bahan makanan terdiri dari 6 (enam) kelompok yang berdistribusi normal hal ini dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel: 1. Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Bahan Makanan (X_1)

Kelas	Interval Kelas	F abs	F rel
1	12 s/d 15	2	5,41 %
2	16 s/d 19	3	8,11 %
3	20 s/d 23	9	24,32 %
4	24 s/d 27	13	35,14 %
5	28 s/d 31	8	21,62 %
6	32 s/d 35	2	5,41 %
Jumlah		37	100%

2. Distribusi Frekuensi Variabel Kelengkapan Fasilitas Praktek (X_2)

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian dengan jumlah responden 37 orang, skor tertinggi = 160 dan skor terendah = 101 dengan rata-rata (M) = 129,43 dan standar deviasi (SD) = 14,07. Distribusi frekuensi skor variabel kelengkapan fasilitas praktek terdiri dari 6 (enam) kelompok yang berdistribusi normal hal ini dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel: 2. Distribusi Frekuensi Variabel Kelengkapan Fasilitas Praktek (X_2)

Kelas	Interval Kelas	F abs	F rel
1	101 s/d 110	2	5,41 %
2	111 s/d 120	8	21,62 %
3	121 s/d 130	11	29,73 %
4	131 s/d 140	7	18,92 %
5	141 s/d 150	7	18,92 %
6	151 s/d 160	2	5,41 %
Jumlah		37	100%

3. Distribusi Frekuensi Variabel Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental (Y)

Berdasarkan data hasil penelitian dengan jumlah responden 37 orang, skor tertinggi = 93 dan skor terendah = 71 dengan rata-rata (M) = 82,54 dan standar deviasi (SD) = 4,797. Distribusi frekuensi skor variabel hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental terdiri dari 6 (enam) kelompok yang berdistribusi normal hal ini dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel: 3. Distribusi Frekuensi Variabel Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental (Y)

Kelas	Interval Kelas	F abs	F rel
1	71 s/d 74	2	5,41 %
2	75 s/d 78	7	18,92 %
3	79 s/d 82	9	24,32 %
4	83 s/d 86	10	27,3%

5	87 s/d 90	7	18,92 %
6	91 s/d 94	2	5,41 %
Jumlah		37	100%

B. Kecenderungan Variabel Penelitian

1. Tingkat Kecenderungan Pengetahuan Bahan Makanan (X₁)

Untuk mengidentifikasi kecenderungan pengetahuan bahan makanan yang dikumpulkan melalui tes yang terdiri dari 40 butir soal dengan bobot pertanyaan paling tinggi 1 dan paling rendah 0, rata-rata mean ideal (Mi) = 20 dan standar deviasi ideal (Sdi) sebesar 6,67. Bila digunakan norma klasifikasi pengetahuan bahan makanan, maka secara terperinci dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut

Tabel: 4. Tingkat Kecenderungan Data Pengetahuan Bahan Makanan (X₁)

No.	Interval Kelas	Frekuensi	Persentase (%)	Keterangan
1	> 30,01 – 40,01	6	16,22	Tinggi
2	20 – 30,01	24	64,86	Cukup
3	9,995 – 20	7	18,92	Kurang
4	< 0,01 – 9,995	0	0	Rendah
Jumlah		37	100	

2. Tingkat Kecenderungan Kelengkapan Fasilitas Praktek (X₂)

Untuk mengidentifikasi kecenderungan kelengkapan fasilitas praktek yang dikumpulkan dengan angket dengan jumlah soal 40 butir dan bobot skor tertinggi 4 dan

terendah 1, maka diperoleh rata-rata mean ideal (Mi) 100 dan standard deviasi ideal (Sdi) = 20. Bila digunakan klasifikasi kelengkapan fasilitas praktek maka secara terperinci dapat dilihat pada tabel 5 sebagai berikut

Tabel: 5. Tingkat Kecenderungan Kelengkapan Fasilitas Praktek (X₂)

No.	Interval Kelas	Frekuensi	Persentase (%)	Keterangan
1	> 130 – 160	16	43,24	Tinggi
2	100 – 130	21	56,76	Cukup
3	70 – 100	-	-	Kurang
4	< 40 – 70	-	-	Rendah
Jumlah		37	100	

C. Uji Persyaratan Analisis

Dalam pengujian analisis statistis untuk menguji hipotesis, maka dilakukan uji normalitas dan homogenitas untuk melihat terpenuhi atau tidaknya distribusi normal data tiap variabel penelitian dan linier atau tidaknya tiap hubungan variabel bebas dan variabel terikat.

1. Uji Normalitas

Pengujian normal tidaknya sebaran data dilakukan dengan menggunakan rumus Chi-Kuadrat (X²). Syarat normal dipenuhi jika $\chi^2_{h} < \chi^2_{t}$. Dalam penelitian ini ditetapkan taraf signifikansi 5 % ($\alpha=0,05$) dengan derajat kebebasan jumlah interval (kelas) dikurangi 1, dalam hal ini jumlah kelas adalah 6, berdasarkan pada kelas interval kurva normal sehingga derajat kebebasan (db) = 5 Uji normalitas

data setiap variabel penelitian diperoleh apabila $X_{hitung} < X_{tabel}$ pada taraf signifikan 5%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa

data ketiga variabel berdistribusi normal.

Variabel Penelitian	Dk	X_{hitung}	X_{tabel}
Pengetahuan bahan makanan (X_1)	5	7,776	11,07
Kelengkapan fasilitas praktek (X_2)	5	9,139	11,07
Hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y)	5	7,118	11,07

2. Uji Linieritas

a. Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (Y) atas Pengetahuan Bahan Makanan (X_1)

Berikut ini disajikan ringkasan analisis varians yang menguji kelinieran dan keberartian persamaan regresi antara hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan

kontinental (Y) atas Pengetahuan Bahan Makanan (X_1)

Tabel: 6. Ringkasan Sajian Data Penelitian

Sumber Varians	Dk	JK	RJK	F Hitung	F tabel ($\alpha = 0,05$)	Status
Total	37	JK (T) = 253138				
Regresi (a)	1	JK (a) = 252078,81				
Regresi (b/a)	1	JK (b/a) = 125,72	RJK (b/a) = 125,72	4,71	4,11	<u>Berarti</u>
Residu (s)	35	JK (res) = 933,28	RJK (s) = 26,67			
Tuna Cocok (TC)	17	JK (TC) = -459569,75	RJK (TC) = -27033,51	-1,06	2,25	<u>Linier</u>
Galat (G)	18	JK (G) = 460503	RJK (G) = 25583,5			

Dari tabel 13 dapat dilihat bahwa f_{tabel} dengan taraf signifikan 5% ($\alpha=0,05$) adalah 4,71 sedangkan $f_{tabel} = 4,11$. Ternyata $F_h < F_t$ yaitu ($4,71 > 4,11$) sehingga persamaan regresi Y atas X_1 adalah berarti. Dengan Demikian dapat disimpulkan bahwa persamaan $Y = 73,34 + 0,372 X_1$ mempunyai Keberartian. Demikian pula dengan f_t dengan dk (Pembilang 17 : penyebut 18) pada $\alpha = 0,05$ adalah -1,06 sedangkan $f_{tabel} = 2,25$ sehingga $f_h < f_t$ yaitu -1,06 <

2,25 sehingga persamaan regresi Y atas X_1 adalah Linier.

b. Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (Y) atas Kelengkapan Fasilitas Praktek (X_2)

Berikut ini disajikan ringkasan analisis varians yang menguji kelinieran dan keberartian persamaan regresi antara hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y) atas kelengkapan fasilitas praktek (X_2).

Tabel: 8. Persamaan Regresi (Y) dengan (X_2)

Sumber Varians	Dk	JK	RJK	F Hitung	F tabel ($\alpha = 0,05$)	Status
Total	37	JK (T) = 253138				
Regresi (a)	1	JK (a) = 252078,81				
Regresi (b/a)	1	JK (b/a) = 11,53	RJK (b/a) = 11,53	0,385	4,11	<u>Tidak Berarti</u>
Residu (s)	35	JK (res) = 1047,66	RJK (s) = 29,93			
Tuna Cocok (TC)	24	JK (TC) = -195512,34	RJK (TC) = -11500,73	-1,09	2,61	<u>Linier</u>
Galat (G)	11	JK (G) = 196560	RJK (G) = 10596,36			

Dari tabel 14 dapat dilihat bahwa f_{tabel} dengan taraf signifikan 5% ($\alpha=0,05$) adalah 0,385 sedangkan $f_{tabel} = 4,11$. Ternyata $F_h > F_t$ yaitu ($0,385 < 4,11$) sehingga persamaan regresi Y atas X_2 adalah tidak berarti. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa persamaan $Y = 73,3 + 0,04 X_2$ mempunyai Ketidak berartian. Demikian pula dengan f_t dengan dk (Pembilang 24 : penyebut 11) adalah -1,09 sedangkan $f_{tabel} = 2,61$ sehingga $f_h < f_t$ yaitu ($-1,09 < 2,61$) sehingga

persamaan regresi Y atas X_2 adalah Linier.

D. Pengujian Hipotesis

Untuk uji hipotesis penelitian pertama dan kedua digunakan teknik korelasi parsial dimaksud untuk menghitung koefisien korelasi murni antar variabel bebas (prediktor) dengan variabel terikat (kriterium). Sedangkan untuk uji hipotesis penelitian ketiga menggunakan

teknik korelasi ganda. Sebelum melakukan uji hipotesis terlebih dahulu menghitung besar koefisien antar variabel menggunakan rumus teknik korelasi Product Moment

1. Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan (X₁) dengan Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (Y)

Untuk melihat hubungan secara murni antara variabel bebas dan variabel terikat dengan mengontrol salah satu variabel bebas lainnya digunakan analisis statistik korelasi parsial

Jika pengetahuan bahan makanan dikontrol koefisien korelasi parsial antara hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental maka hasil $r_{y.1.2}$ adalah sebesar 0,342 dengan r_{tabel} sebesar 0,325 dan harga $t_{hitung} = 2,143$, $t_{tabel} = 1,697$ dengan $dk = 1 : 37$. Sehingga dapat dilihat bahwa $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $2,143 > 1,697$. Berdasarkan kriteria penerimaan dan penolakan hipotesis, hipotesis pertama menyatakan hubungan positif dan berarti antara pengetahuan bahan makanan (X₁) dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y) dapat **diterima**.

2. Hubungan Fasilitas Praktek (X₂) dengan Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (Y)

Untuk melihat hubungan secara murni antara variabel bebas dan variabel terikat dengan mengontrol salah satu variabel bebas lainnya digunakan analisis statistik korelasi parsial (perhitungan dapat dilihat pada lampiran 17 hal 146).

Jika kelengkapan fasilitas praktek dikontrol koefisien korelasi parsial antara hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental maka hasil $r_{y.2.1}$ adalah sebesar 0,329 dengan r_{tabel} sebesar 0,325 dan harga $t_{hitung} = 2,082$, $t_{tabel} = 1,697$ dengan $dk = 1 : 37$. Sehingga dapat dilihat bahwa $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $2,082 > 1,697$. Berdasarkan kriteria penerimaan dan penolakan hipotesis, hipotesis pertama menyatakan hubungan positif dan berarti antara kelengkapan fasilitas praktek (X₁) dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y) dapat **diterima**.

3. Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan (X₁) dan Kelengkapan Fasilitas Praktek (X₂) dengan Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (Y).

Untuk menguji hipotesis yang menyatakan terdapat hubungan dan signifikan antara pengetahuan bahan makanan (X₁) dan kelengkapan fasilitas Praktek (X₂) dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y), digunakan analisis Korelasi Ganda. Untuk menguji keberartian persamaan regresi ganda digunakan rumus analisis regresi linier persamaan regresi ganda berarti apabila $F_{hitung} > F_{tabel}$

Berdasarkan perhitungan diketahui bahwa koefisien regresi ganda untuk $Y = 72,23 + 0,366 X_1 + 0,009 X_2$ didapatkan hasil perhitungan ternyata $F_{hitung} > F_{tabel}$ dengan $dk (2:34)$ pada $\alpha = 0,05$ yaitu $(17 > 3,28)$. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa persamaan regresi antara variabel pengetahuan bahan makanan (X₁) dan

kelengkapan fasilitas praktek (X_2) dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y) yaitu $Y = 72,23 + 0,366 X_1 + 0,009 X_2$ adalah **berarti** pada $\alpha = 0,05$. Dengan demikian terdapat korelasi linier positif dan berarti antara pengetahuan bahan makanan (X_1) dan kelengkapan fasilitas praktek (X_2) dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y) dari siswa Kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar. Berdasarkan kriteria penerimaan dan penolakan hipotesis, Hipotesis Ketiga yang menyatakan ada korelasi yang positif berarti antara pengetahuan bahan makanan (X_1) dan kelengkapan fasilitas praktek (X_2) dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y) dapat diterima artinya terdapat hubungan antara Pengetahuan Bahan Makanan dan Kelengkapan Fasilitas Praktek dengan Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental siswa Kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar.

Kemudian dari perhitungan diperoleh koefisien determinasi (R^2) sebesar $= 0,119$. Hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y) dapat dijelaskan oleh pengetahuan bahan makanan (X_1) dan kelengkapan fasilitas praktek (X_2) sehingga dapat diketahui koefisien korelasi ganda $R = 0,345$.

E. Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari analisis data dan setelah diadakan pengujian-pengujian, maka secara umum ditemukan, pengetahuan bahan makanan (X_1) tergolong cukup (64,86%). Untuk itu perlu ditingkatkan lagi pengetahuan bahan makanan kepada siswa. Kelengkapan fasilitas praktek (X_2) siswa dikategorikan tergolong cukup (56,74%). Untuk itu perlu lebih ditingkatkan lagi kelengkapan fasilitas praktek berupa alat sebagai sarana penunjang yang diperlukan siswa melaksanakan kegiatan praktek. Hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa kelas XI SMK Negeri 3 Pematangsiantar dikategorikan tergolong tinggi dengan presentase 89,19%.

Dari hasil analisis data korelasi ditemukan harga koefisien antara variabel antara pengetahuan bahan makanan dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental $r_{y.1.2} = 0,342$ dengan demikian semakin tinggi tingkat pengetahuan bahan makanan yang diberikan kepada siswa maka semakin tinggi hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

Dari perhitungan kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental $r_{y.2.1} = 0,329$ dengan demikian semakin baik kelengkapan fasilitas praktek

yang diberikan kepada siswa maka semakin tinggi hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

Berdasarkan perhitungan diketahui bahwa koefisien regresi ganda untuk $Y = 72,23 + 0,366 X_1 + 0,009 X_2$ didapatkan hasil perhitungan yaitu ($17 > 3,28$). Dengan demikian terdapat korelasi linier positif dan berarti antara pengetahuan bahan makanan (X_1) dan kelengkapan fasilitas praktek (X_2) dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental (Y) dari siswa Kelas XI Jurusan Tata Boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Tingkat kecenderungan pengetahuan bahan makanan pada siswa kelas XI program keahlian tata boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar berada pada kategori cukup (64,86%) dengan rata-rata hitung sebesar 20 dan standar deviasi 6,67.
2. Tingkat kecenderungan kelengkapan fasilitas praktek pada siswa kelas XI program keahlian tata boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar berada pada kategori cukup (56,76%) dengan rata-rata hitung sebesar 100 dan standar deviasi 20.
3. Tingkat hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan

kontinental pada siswa kelas XI program keahlian tata boga SMK Negeri 3 Pematangsiantar berada pada kategori tinggi ditinjau dari Penilaian Standar Sekolah dan Kriteria Ketuntasan Minimal dengan rata-rata hitung sebesar 50 dan standar deviasi 16,67.

4. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan bahan makanan dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental dengan nilai ($r_{y.1.2} = 0,345 > r_t = 0,325$; pada taraf signifikan 5%)
5. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental dengan nilai ($r_{y.2.1} = 0,332 > r_t = 0,325$; pada taraf signifikan 5%).
6. Terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan bahan makanan dan kelengkapan fasilitas praktek dengan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental yang dibuktikan melalui uji korelasi ganda dengan nilai $R = 0,345$. Sehingga diperoleh $F_{tabel} = 3,28$ dan $F_{hitung} = 3,39$ dimana $F_{hitung} > F_{tabel}$ ($3,39 > 3,28$) sehingga dapat disimpulkan bahwa koefisien korelasi ganda pada taraf signifikansi 5%, berarti. Maka dapat disimpulkan semakin tinggi pengetahuan bahan makan dan

semakin baik kelengkapan fasilitas praktek siswa maka semakin tinggi hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus, (2000). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Sukokarso
- Arikunto S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- _____.2007. *Prosedur Penelitian Surat Pendekatan Praktik*. Bandung: Rhineka Cipta.
- _____.2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. (Rev.Ed). Jakarta: Rineka Cipta
- _____.2012. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- _____.2013. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Arikunto, Suharsimi. 2003. *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Apriadi, Wied Harry. 2006. *180 Jus, Buah dan Sayuran*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama
- Bartono P.H. 1981. *Pengetahuan Masak Modern*. Yogyakarta: CV. Nur Cahaya
- _____.2006. *Dasar Dasar Food Product*. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Fridiarty, Lely. (2011). *Pegetahuan Bahan Makanan*. Medan: Unimed Press
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 2014. *Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta : Depdikbud
- Gie, the Liang. 2000. *Perencanaan Pengajaran Yang Efisien*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Hidayat. 2001. *Pengetahuan Dan Keterampilan*. Bandung: Grafindo
- Heinerman, Jhon. 1999. *Ensiklopedi Juice Buah dan Sayur untuk Penyembuhan*. Jakarta : Pustaka Delapratasa
- Hutabarat. 1996. *Komunikasi Dalam Teori dan Praktek*. Bandung: Rake Sarasin
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2002. *KBBI dan Terjemahan*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Kandow. 1998. *Pembelajaran Di Sekolah*. Jakarta: Gramedia
- Kuncoro. 2003. *Metedologi Penelitian*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Liana Ria Panggabean. (2013). *Hubungan Persepsi Siswa Dengan Prosedur K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Dengan Kelengkapan Alat Praktek Boga Siswa Kelas X Di SMK Yapim Medan*. Skripsi, Medan : Unimed

- Ngatimin .1990 *dalam Caiwardana, Pengertian Pengetahuan dan sikap*
- Notoatmodjo, S. 2007. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Odilia Winneke dan Rinto Habsari. 2001. *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Riris Chyntia Monika. (2014). Hubungan Penguasaan Istilah Asing Dengan Hasil Belajar Mengolah Makanan Kontinental Pada Siswa Program Keahlian Tata Boga Di SMK Negeri 3 Tebing Tinggi. Skripsi, Medan : Unimed
- Rusyan, Tarbani. (1989). *Pendekatan dalam Proses Belajar Mengajar*. Bandung : CV. Remaja Rosdakarya.
- Remika Situmorang. (2013). Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Dengan Hasil Belajar Makanan Oriental Di SMK Putra Anda Binjai. Skripsi, Medan : Unimed
- Sudjana A. 2010. *Metode Statistik*. Bandung: Tarsito
- Sufi S.Y. 2009. *100+ Tip Pilihan Antigagal Memasak*. Jakarta : PT Kawan Pustaka
- Suharsimi, Arikunto. 2002. *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sugiyono. 2011. *Statistika untuk penelitian*. Bandung: CV. Alfabeta
- Sugiyono. 2005. *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung : Alfabeta.
- Surachman. 1997. *Pengantar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Grafindo
- Suryabrata, Sumadi. 1998 . *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Rajawali
- Slameto. 2006. *Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta
- Tim Penyusun Fakultas Teknik. 2015. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Universitas Negeri Medan.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta : Depdiknas

