

**TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER PADA  
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN  
MAKANAN KONTINENTAL DI SMK N 3  
PURWOREJO**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Untuk  
Memenuhi Sebagian Persyaratan guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:

**RATIH ERMY KHARISMASIWI**

**NIM. 14511244005**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2019**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

### TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMK N 3 PURWOREJO

Disusun oleh :

**RATIH ERMY KHARISMASIWI**  
**NIM. 14511244005**

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk dilaksanakan  
Ujian Tugas Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan

Ketua Jurusan  
Pendidikan Teknik Boga,



Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M. Si.  
NIP. 19770131 200212 2 001

Yogyakarta, 22 Maret 2019  
Dosen Pembimbing,



Dr. Kokom Komariah, M. Pd.  
NIP. 19600808 198403 2 002

## HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ratih Ermy Kharismawii  
NIM : 14511244005  
Prodi : Pendidikan Teknik Boga  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik  
Judul Skripsi : Tingkat Pemahaman Terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK N 3 Purworejo

menyatakan bahwa skripsi ini memang benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali pada bagian-bagian tertentu yang penulis gunakan sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata cara dan etika penulisan karya ilmiah yang berlaku dan lazim.

Yogyakarta, 22 Maret 2019  
Yang menyatakan



Ratih Ermy Kharismawii  
NIM. 14511244005

**HALAMAN PENGESAHAN**


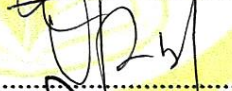

Tugas Akhir Skripsi

**TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER PADA  
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN  
MAKANAN KONTINENTAL DI SMK N 3  
PURWOREJO**


Disusun Oleh :  
**Ratih Army Kharismasiwi**  
**NIM. 14511244005**

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta Pada  
Tanggal 4 April 2019

**TIM PENGUJI**

Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Kokom Komariah, M. Pd. Ketua Penguji/Pembimbing		15/5 2019
Wika Rinawati, M. Pd. Sekretaris		15/5 2019
Dra. Sutriyati Purwanti, M. Si. Penguji		15/5 2019

Yogyakarta, ..... Mei 2019  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan

  
**Dr. Drs. Widarto, M.Pd**  
**NIP. 19631230 198812 1 001**

## **MOTTO**

*“Bersyukur dulu maka sukses mengikuti”*

**(Merry Riana)**

*“kegagalan adalah benih kesuksesan”*

**(Penulis)**

*“Allah jauh lebih tahu mana yang terbaik untukmu bukan yang terbaik menurutmu”*

**(Penulis)**



## **PERSEMBAHAN**

Dengan penuh rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini. Karya tulis ini penulis persembahkan kepada:

1. Kedua orang tua saya tercinta bapak Eddy Sutaryo dan ibu Sukiyati yang tiada hentinya memanjatkan doa, mengingatkan, memberikan semangat, nasihat dan motivasi.
2. Kakak saya Wisnu yang selalu mengingatkan setiap waktu dan selalu menasehati.
3. Adik saya Andi yang selalu mendukung saya.
4. Keluarga besar saya yang setiap saat selalu mengingatkan dan memberi semangat.
5. Sahabat saya Pincen, Asa, Astrid, Diki, Adam juga semua teman-teman kelas D angkatan 2014 yang tiada henti-hentinya memberikan semangat.
6. Mbak Resa Restiana dan April yang dengan baik hati selalu meluangkan waktu membantu saya, mengingatkan dan memberi semangat.
7. Untuk almamaterku UNY yang selama ini telah membimbing, mendidik, dan memfasilitasi dengan baik.

**TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER PADA  
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN  
MAKANAN KONTINENTAL DI SMK N 3  
PURWOREJO**

Oleh  
Ratih Ermy Kharismasiwi  
NIM. 14511244005

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) tingkat pemahaman terminologi pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK N 3 Purworejo, dan (2) kelompok kompetensi dasar yang paling rendah tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan survay kuantitatif. Populasi penelitian adalah seluruh siswa kelas XII SMKN 3 purworejo yang berjumlah 94 siswa. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik *proporsional random samplin* dengan menggunakan tabel Krecjie dan Morgan pada taraf signifikan 5%. Sampel penelitian adalah siswa kelas XII SMKN 3 purworejo sebanyak 75 siswa. Pengambilan data penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober 2018. Metode pengumpulan data menggunakan tes dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif dengan persentase.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 67 responden (89,4%), berada pada kategori tinggi sebanyak 7 responden (9,3%) dengan mean 140,06 juga berada pada kategori sangat tinggi , dan berada pada kategori sedang sebanyak 1 responden (1,3%), dan tidak ada yang berada pada kategori rendah (0,00%); dan (2) Kelompok kompetensi dasar yang paling rendah tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner yaitu *stock* dengan presentase 75,15%.

**Kata kunci: tingkat pemahaman, terminologi kuliner, dan makanan kontinental**

**LEVEL OF UNDERSTANDING OF CULINARY TERMINOLOGY  
PROCESSING AND PRESENTATION LESSONS  
CONTINENTAL FOOD IN SMK N 3  
PURWOREJO**

By  
Ratih Ermy Kharismasiwi  
NIM. 14511244005

**ABSTRACT**

*This study aims to determine: (1) the level of understanding of terminology in the subjects of processing and serving continental food at Purworejo 3 Vocational High School, and (2) basic competency groups that have the lowest level of understanding of culinary terminology.*

*This research is a descriptive study with a quantitative approach. The study population was all students of class XII of SMK 3 purworejo, amounting to 94 students. The sampling technique uses proportional random sampling technique using the Krecjie and Morgan tables at a significant level of 5%. The study sample was 75 students of class XII of SMK 3 purworejo. Methods of collecting data using tests and documentation. Data analysis techniques used quantitative descriptive analysis with percentages.*

*The results showed that (1) the level of understanding of culinary terminology in subjects of processing and serving Continental food in Purworejo 3 nd Vocational High School was in the very high category of 67 respondents (89.4%), in the high category as many as 7 respondents (9.3 %), and is in the medium category as much as 1 respondent (1.3%), and none is in the low category (0.00%); and (2) the basic competency group with the lowest level of understanding of culinary terminology, namely stock with a percentage of 75.15%.*

Keywords: level of understanding, culinary terminology, and continental food



## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya Tugas Akhir Skripsi dengan judul “Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Di SMK N 3 Purworejo” dapat disusun sesuai dengan harapan. Tugas Akhir Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bantuan dan kerjasama dengan pihak lain. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Ibu Dr. Kokom Komariah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing, yang telah banyak memberikan bantuan dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Ibu Wika Rinawati M.Pd selaku validator instrumen penelitian yang telah memberikan saran atau masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Bapak Dr. Widarto, M. Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.
4. Dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi.
5. Pihak SMK N 3 Purworejo yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi.
6. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.

6. Pihak SMK N 3 Purworejo yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Tuhan Yang Maha Esa. Semoga Tugas Akhir Skripsi menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 22 Maret 2019

Penulis,



Ratih Ermy Kharismasiwi  
NIM. 14511244005

## DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
PERNYATAAN .....	iii
PENGESAHAN .....	iv
MOTTO .....	v
PERSEMBAHAN .....	vi
ABSTRAK .....	vii
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	8
C. Batasan Masalah .....	8
D. Rumusan Masalah .....	9
E. Tujuan Penelitian .....	9
F. Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Kajian Teori Pemahaman .....	11
1. Menerjemahkan .....	13
2. Menginterpretasikan .....	14
3. Mengekstrapolasi .....	14
B. Pemahaman Dalam Ranah Kognitif .....	15
1. Pengetahuan (knowledge) .....	15
2. Pemahaman (comprehension) .....	16
3. Penerapan (application) .....	16
4. Analisis (analysis) .....	16
5. Sintesis (synthesis) .....	16
6. Evaluasi (evaluation) .....	17
C. Terminologi .....	21
D. Makanan Kontinental .....	24
1. Sejarah Masakan Kontinental .....	24
2. Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental .....	25
a. <i>Stock</i> .....	27
b. <i>Sauce</i> dan <i>Turunan Sauce</i> .....	27
c. <i>Appetizer</i> .....	30
d. <i>Salad</i> .....	30
e. <i>Sandwich</i> .....	31
f. <i>Vegetables</i> dan Telur .....	31

g. <i>Pasta</i> .....	32
h. <i>Main Couse</i> .....	32
i. <i>Dessert</i> .....	33
E. Penelitian yang Relevan .....	35
F. Kerangka Pikir.....	37
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis Penelitian.....	40
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	40
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	40
D. Variabel Penelitian .....	42
E. Definisi Operasional Variabel.....	42
F. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	43
G. Validitas dan Reabilitas Instrumen .....	46
H. Teknik Analisis Data .....	50
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	52
1. Sejarah berdirinya SMK N 3 Purworejo .....	52
2. Deskripsi data Penelitian .....	53
a. Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental .....	53
b. Kelompok Kompetensi Dasar yang Paling Rendah Tingkat Pemahaman Tentang Terminologi Kuliner .....	77
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	80
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Simpulan.....	84
B. Saran .....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>89</b>

## DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Kompetensi Kejuruan Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Kelas XI .....	26
Tabel 2. Klasifikasi stock .....	27
Tabel 3. Populasi penelitian .....	41
Tabel 4. Distribusi populasi dan sample penelitian .....	42
Tabel 5. Kisi kisi kuisisioner penelitian.....	45
Tabel 6. Skoring jawaban pada kuisisioner sub variabel.....	46
Tabel 7. Hasil uji validitas .....	49
Tabel 8. Hasil uji reliabilitas .....	50
Tabel 9. Kecenderungan skor rata rata.....	51
Tabel 10. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	54
Tabel 11. Distribusi tingkat kategorisasi tingkat pemahaman terminologi stock.....	56
Tabel 12. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	57
Tabel 13. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada sauce.....	58
Tabel 14. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	59
Tabel 15. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada appetizer .....	60
Tabel 16. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	61
Tabel 17. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi pada salad .....	62
Tabel 18. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	63
Tabel 19. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi pada sandwich .....	64
Tabel 20. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	65
Tabel 21. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada sayur dan telur .....	66
Tabel 22. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	67
Tabel 23. Distribusi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada pasta.....	68
Tabel 24. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	69
Tabel 25. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada olahan unggas.....	70
Tabel 26. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	71
Tabel 27. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada olahan daging .....	72
Tabel 28. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	73
Tabel 29. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi pada olahan seafood.....	74
Tabel 30. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	75
Tabel 31. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi pada olahan dessert .....	76

Tabel 32. Distribusi kategorisasi tingkat pemahaman terminologi kuliner .....	77
Tabel 33. Penggambaran kelompok kompetensi dasar yang paling rendah Tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner.....	78

## DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 1. Hirarki Piramida Sistem Klasifikasi Kognitif .....	17
Gambar 2. Penggolongan <i>Dessert</i> Berdasarkan Suhu Penyajian .....	35
Gambar 3. Kerangka Pikir.....	39
Gambar 4. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner .....	54
Gambar 5. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada <i>Stock</i> .....	56
Gambar 6. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada <i>sauce</i> .....	58
Gambar 7. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada <i>Appetizer</i> .....	60
Gambar 8. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Salad .....	62
Gambar 9. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada <i>Sandwich</i> .....	64
Gambar 10. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Sayur dan Telur.....	66
Gambar 11. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Pasta .....	68
Gambar 12. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Olahan Unggas.....	70
Gambar 13. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Olahan Daging .....	72
Gambar 14. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Olahan <i>Seafood</i> .....	74
Gambar 15. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada <i>Dessert</i> .....	76
Gambar 16. Diagram Batang Penggambaran Kelompok Kompetensi Dasar yang Paling Rendah .....	78
Gambar 17. <i>Pie Chart</i> Tingkat Pemahaman Tentang Terminologi Kuliner.	79



## DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1. Silabus .....	90
Lampiran 2. Kuesioner Penelitian.....	125
Lampiran 3. Data Validitas dan Reliabilitas .....	138
Lampiran 4. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas .....	149
Lampiran 5. Data Penelitian.....	160
Lampiran 6. Hasil Uji Deskriptif .....	208
Lampiran 7. Rumus Perhitungan Kategorisasi.....	209
Lampiran 8. Rangkuman Perhitungan Kategorisasi.....	215
Lampiran 9. Hasil Uji Kategorisasi.....	222
Lampiran 10. Kelompok Kompetensi Dasar Tingkat Pemahaman.....	225
Lampiran 11. Dokumentasi Penelitian.....	227
Lampiran 12. Tabel R Product Moment .....	228
Lampiran 13. Tabel Krecie Morgan.....	229
Lampiran 14. Surat Ijin Penelitian .....	230
Lampiran 15. Surat Keterangan .....	237