

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori Pemahaman

Ada beberapa definisi tentang pemahaman yang telah dikemukakan oleh ahli. Menurut Kompri (2016: 18) *Comprehension* (pemahaman) adalah kesanggupan agar dapat menyatakan definisi dan rumusan juga sanggup menafsirkan suatu teori. Sedangkan menurut Sudaryono (2012:44) pemahaman yaitu seseorang dapat mengerti atau memahami suatu objek setelah sesuatu itu diketahui atau diingat; termasuk kemampuan dalam menangkap makna dan arti dari bahan yang sedang dipelajari. Selanjutnya dapat menguraikan isi dari pokok bacaan yang lain. Disini dituntut untuk mengerti atau memahami yang diajarkan memahami apa yang sedang dikomunikasikan dan dapat memanfaatkan isinya tanpa harus menghubungkan dengan hal lain. Kemampuan ini dijabarkan dalam tiga bentuk yaitu, menerjemahkan (*traslation*), menginterpretasi (*interpretasi*) dan mengekstrapolasi (*extrapolation*).

Menurut Sukirman (2012:57) Tipe belajar pemahaman lebih tinggi dari pada pengetahuan. Pemahaman adalah dimana mengharapkan peserta didik mampu memahami arti atau konsep, situasi juga fakta yang diketahuinya. Disini peserta didik bukan hanya hafal verbalisti, tapi memahami konsep dari masalah dan fakta yang ada. Walaupun pemahaman setingkat lebih tinggi dari pengetahuan, namun pengetahuan tetap penting untuk ditanyakan karena untuk dapat memahami perlu sebelumnya mengetahui dan mengenal kata kerja operasional untuk menyusun indikator kemampuan pemahaman adalah

menjelaskan, memberkan contoh, mengklasifikasikan, mengkategorikan, merinci, membedakan, menjabarkan, mendiskusikan, merangkum. Menurut Lorin & David (2010:44) memahami adalah mengkontuksikan makna dari materi pembelajaran termasuk apa yang diucapkan, ditulis, dan digambar oleh guru.

Pemahaman menurut Benjamin S. Bloom (1979:89) yaitu saat siswa mendapatkan suatu bahasan, diharapkan siswa dapat megetahui topik yang ada pada bahasan tersebut dan dapat menggunakan materi atau ide yang terkandung didalamnya. bahasan yang dimaksud bisa berupa bentuk lisan atau tertulis, bentuk verbal atau simbolik, dapat juga saat menggunakan istilah yang relatif luas, juga materi diatas kertas seperti gambar dan lain lain. Walaupun istilah pemahaman sering dikaitkan dengan membaca, misalnya pemahaman bacaan . penggunaan pemahaman disini bersifat lebih luas dari itu yang terkait dengan hubungan yang lebih luas dari yang bersifat verbal atau tertulis. Istilah pemahaman biasanya memiliki tujuan, perilaku atau tanggapan yang sebenarnya mewakili pesan atau tujuan yang sesungguhnya.

Jadi dapat disimpulkan seseorang dapat dikatakan memahami apabila orang atau siswa tersebut dapat mengerti dan menjelaskan makna juga arti dari suatu bahan yang telah dipelajari. Pemahaman tidak dapat dipisahkan dari pengetahuan walaupun pemahaman berada disatu tingkat setelah pengetahuan, ini karena sebelum seorang siswa dapat memahami siswa tesebut terlebih dahulu harus mengenal dan mengetahui tentang konsep atau objek yang dia sedang pelajari.

Benjamin S. Bloom (1979: 91-96) membagi tiga jenis perilaku pemahaman yaitu yang pertama adalah menerjemahkan (*translation*), menginterpretasi (*interpretasi*) dan mengekstrapolasi (*extrapolation*).

1. Menerjemahkan (*translation*),

Siswa dituntut untuk dapat menjelaskan suatu topik dalam bahasa lain. Bukan hanya kedalam bahasa lain tapi juga kedalam bentuk yang berbeda, atau istilah yang berbeda namun memiliki makna yang sama. Biasanya didalamnya mengandung makna makna yang berbeda yang dapat diambil secara terpisah meskipun maknanya dapat ditentukan oleh konteks dimana ide ide muncul. Pada menerjemahkan sering kali kemampuan individu dalam penerjemahan tergantung pada kepemilikan pengetahuan yang ada dan relevan pada individu itu sendiri. Ide abstrak mungkin perlu diterjemahkan kedalam bahasa kongkrit atau istilah sehari-hari agar berguna dalam pemikiran yang lebih lanjut tentang beberapa masalah yang disajikan oleh topik tersebut (Benjamin S. Bloom, 1979: 91).

Kadang-kadang suatu bagian dari suatu topik mungkin perlu terjemahkan ke terminologi yang lebih singkat untuk memudahkan pemikiran. Jenis menerjemahkan ini dapat terbawa ke perilaku yang lebih kompleks, seperti analisis, sintesis atau aplikasi, ketika intruksi sebelumnya tidak membuat terjemahan seperti itu eksplisit. Di sisi lain, ketika intruksi telah menekankan poin-poin tertentu yang terlibat, terjemahannya mungkin lebih mirip dengan mengingat kembali pengetahuan (Benjamin S. Bloom, 1979: 91).

2. Menginterpretasikan (*interpretasi*),

Benjamin S. Bloom(1979: 93) menjelaskan menginterpretasi suatu topik, saat membaca pertama harus dapat menerjemahkan setiap bagian utama darinya, ini bukan hanya mencakup kata-kata dan frasa, tetapi juga berbagai perangkat representasi yang digunakan. Setelah melewati tahap itu, maka siswa akan mampu memahami hubungan antara bagian tersebut. untuk menyusun ulang dengan kata katanya sendiri dan selanjutnya dapat menghubungkannya dengan pengalaman atau ide yang ia punya. Interpretasi juga mencakup kompetensi dalam mengenali bagian-bagian penting dalam suatu topik atau bahasan juga dapat membentuk penekanan relatif di bagian unsur yang berbeda dalam suatu topik. Dalam hal ini, interpretasi menjadi identik dengan analisis dan memiliki karakteristik yang sama dengan evaluasi

Karakter penting dalam penafsiran adalah ketika seorang siswa diberi suatu topik, siswa tersebut dapat mengidentifikasi dan memahami ide-ide umum yang ada didalamnya juga dapat memahami hubungan timbal baliknya. Ini membutuhkan kemampuan untuk melampaui sekedar pengulangan dan pengulangan bagian tersebut untuk menentukan ide-ide pokok yang ada di dalamnya. Di sini penerjemah juga harus dapat mengenali batas batas interpretasi yang dirasa menarik (Benjamin S. Bloom,1979: 94).

3. Mengekstrapolasi(*extrapolation*),

Ekstrapolasi yang kritis mengharuskan pembaca untuk menerjemahkan serta menginterpretasikan dokumen, dan juga, ia harus mampu memperluas kecenderungan di luar data dan temuan dokumen yang diberikan untuk

menentukan implikasi, konsekuensi, konsekuensi yang secara harfiah dijelaskan dalam komunikasi asli. Extrapolation mengharuskan pembaca menyadari batas-batas di mana komunikator yang diajukan serta batas-batas yang mungkin di dalamnya dapat diperpanjang. Secara pratikal semua kasus, pembaca mengakui bahwa suatu ekstrapolasi hanya bisa menjadi kesimpulan yang memiliki beberapa tingkat kemungkinan, kepastian sehubungan dengan ekstrapolasi jarang terjadi (Benjamin S. Bloom, 1979: 95).

B. Pemahaman Dalam Ranah Kognitif

Pemahaman merupakan bagian dari evaluasi dalam ranah kognitif (cognitive domain). Maka dari itu pemahaman tidak dapat terpisahkan dari ranah kognitif. Ranah kognitif adalah ranah yang mencakup kegiatan otak. Artinya, segala upaya yang menyangkut aktivitas otak Menurut Winkel dan Mukhtar dalam (Sudaryono, 2012: 43-45) ada enam tingkatan yaitu Pengetahuan (knowledge), Pemahaman (Comprehension), Penerapan (Application), Analisis (Analysis), Sintesis (Synthesis), dan Evaluasi (Evaluation) penjelasannya adalah sebagai berikut :

1. Pengetahuan (*knowledge*)

Kemampuan seseorang untuk mengingat atau mengenali kembali tentang nama, istilah, ide, gejala, rumus- rumus, dan sebagainya. termasuk ingatan tentang hal yang sudah dipelajari dan disimpan dalam ingatan akan hal yang sudah dipelajari dan disimpan dalam ingatan yang meliputi fakta, kaidah, prinsip, dan metode yang diketahui. Pengetahuan yang disimpan ini akan digali lagi saat

Pengetahuan yang disimpan dalam ingatan ini akan digali pada saat diperlukan melalui bentuk mengingat (*recall*) atau mengenal kembali (*recognition*).

2. Pemahaman (*Comprehension*)

Pemahaman yaitu seseorang dapat mengerti atau memahami suatu objek setelah sesuatu itu diketahui atau diingat termasuk kemampuan dalam menangkap makna dari arti dari bahan yang sedang dipelajari. Selanjutnya dapat menguraikan isi dari pokok bacaan yang lain. Disini dituntut untuk mengerti atau memahami yang diajarkan memahami apa yang sedang dikomunikasikan dan dapat memanfaatkan isinya tanpa harus menghubungkan dengan hal lain. Kemampuan ini dijabarkan dalam tiga bentuk yaitu, menerjemahkan (*translation*), menginterpretasi (*interpretasi*) dan mengekstrapolasi (*extrapolation*).

3. Penerapan (*Application*)

Penerapan yaitu kemampuan seseorang menerapkan ide-ide umum, metode, prinsip, rumus, teori dan sebagainya di situasi yang baru dan konkret.

4. Analisis (*Analysis*)

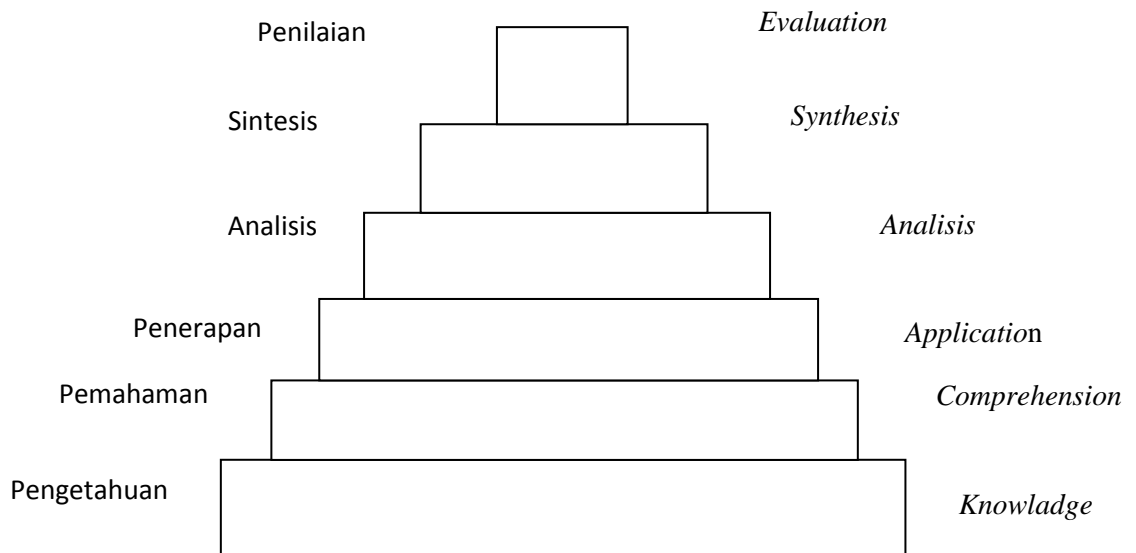
Analisis adalah kemampuan menguraikan kendala atau suatu bahan dari bagian yang lebih kecil dan mampu memahami uraian dari bahan tersebut

5. Sintesis (*Synthesis*)

Kemampuan berfikir namun kebalikannya dari kemampuan analisis. Termasuk kemampuan membentuk kesatuan atau pola baru yang di aplikasikan dengan membuat suatu rencana dengan kriteria menemukan pola dan struktur.

6. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi adalah jenjang berfikir paling tinggi dari ranah kognitif, disini merupakan kemampuan seseorang untuk membuat pertimbangan terhadap suatu situasi, nilai atau ide, termasuk kemampuan membentuk suatu pendapat mengenai suatu atau beberapa hal dan mempertanggung jawabkan pendapat tersebut berdasarkan kriteria tertentu. Aspek kognitif tersebut dapat diurutkan dalam hirarki piramidal, sistem klasifikasi aspek kognitif di atas dapat di gambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Hirarki Piramida Sistem Klasifikasi Kognitif
(Sumber: Bloom 1979: 91-96)

Sementara menurut Lorin & David (2010:106) siswa dikatakan mampu memahami jika mereka menghubungkan pengetahuan baru dan pengetahuan lama. Lorin & David (2010:67-82) juga mengkategorikan pengetahuan sendiri ada empat jenis yaitu pengetahuan faktual, pengetahuan konseptual, pengetahuan prosedural dan pengetahuan metakognitif.

Pengetahuan Faktual adalah pengetahuan tentang elemen yang digunakan untuk menjelaskan, memahami dan menata disiplin ilmu. Pengetahuan faktual ada dua jenis yaitu pengetahuan tentang terminologi dan pengetahuan tentang detail detail dan elemen elemen yang spesifik. Pengetahuan terminologi meliputi tentang label, simbol verbal, dan nonverbal seperti kata, angka, tanda, gambar. Label dan simbol ini merupakan bahasa dasar bagi suatu disiplin ilmu, dengan simbol dan label ini ahli dapat dengan mudah menangkap dan mengungkapkan ide ide mereka. Ahli akan kesulitan jika mereka menggunakan istilah populer atau istilah awam yang familiar bagi masyarakat. Contoh pengetahuan tentang terminologi adalah pengetahuan tentang istilah istilah pokok akuntansi, pengetahuan tentang kosakata dalam senirupa. Pengetahuan tentang detail detail dan elemen spesifik merupakan pengetahuan tentang peristiwa, lokasi, sumber informasi, tanggal dan sebagainya.

Pengetahuan Konseptual merupakan pengetahuan tentang kategori, klasifikasi dan hubungan antara dua atau lebih kategori atau klasifikasi. Pemahaman ini meliputi skema, model mental, atau teori yang implisit atau eksplisit di ragam psikologi kognitif. Skema, model dan teori ini menggambarkan pengetahuan manusia bagaimana suatu materi kajian ditata dan distukturkan, bagaimana kerangka kerangka informasi saling berkaitan secara sistematis dan berfungsi bersama. Pengetahuan konseptual ini yang menjadi dasar untuk memahami. Proses kognitif dikategori memahami, proses-proses ini mencakup menafsirkan, mencontohkan, mengklasifikasikan, menyimpulkan, membandingkan, dan menjelaskan (Lorin & David, 2010: 106-114).

a. Menafsirkan

Menafsirkan terjadi jika siswa dapat mengubah informasi dari satu bentuk ke bentuk yang lain, berupa mengubah satu kata menjadi kata-kata yang lain, gambar dari kata, kata menjadi gambar, angka menjadi kata dan sebagainya. Tujuannya agar saat siswa mendapat informasi siswa dapat mengubah menjadi bentuk lain, misalnya dari fenomena menjadi gambar.

b. Mencontohkan

Mencontohkan merupakan proses identifikasi ciri-ciri pokok dari konsep atau prinsip umum dan menggunakan ciri ini untuk memilih atau membuat contoh. Nama lainnya adalah mengilustrasikan dan memberi contoh. Konsep kognitif mencontohkan, siswa diberi sebuah konsep atau prinsip lalu mereka diminta untuk mencontohkan prinsip tersebut yang belum ada dalam pembelajaran.

c. Mengklasifikasikan

Mengklasifikasikan adalah proses kognitif yang melengkapi proses mencontohkan. Mengklasifikasikan melibatkan proses mendeteksi ciri-ciri atau pola yang sesuai pada contoh dan konsep tersebut. Proses kognitif mengklasifikasikan terjadi saat siswa mengetahui bahwa sesuatu masuk dalam sebuah kategori tertentu dan dapat mengategorikannya.

d. Merangkum

Terjadi ketika siswa mengemukakan satu kalimat yang menggambarkan informasi yang diterima atau mengabstraksikan sebuah tema. Proses merangkum melibatkan membuat ringkasan informasi dan mengabstraksikannya. Salah satu

Tujuan dari merangkum adalah siswa dapat merangkum sebuah gambar gambar menjadi sebuah bentuk tulisan.

e. Menyimpulkan

Proses kognitif menyimpulkan menyertakan proses menemukan pola disebuah contoh. Menyimpulkan terjadi saat siswa dapat mengabstraksikan sebuah konsep atau prinsip yang menerangkan contoh tersebut dengan mencermati ciri dari setiap contoh dengan menghubungkan diantara ciri-ciri tersebut. Contoh tujuannya agar siswa dapat membuat kesimpulan yang logis dari informasi yang diterima.

f. Membandingkan

Proses kognitif membandingkan melibatkan proses mendeteksi persamaan dan perbedaan antara dua objek, peristiwa, ide, masalah, situasi. Dalam membandingkan, saat siswa diberi informasi baru, mereka mendeteksi keterkaitannya dengan pengetahuan yang sudah familier.

g. Menjelaskan

Proses kognitif menjelaskan terjadi saat siswa dapat membuat dan menggunakan model sebab-akibat dalam sebuah sistem. Contoh dari tujuan menjelaskan adalah ketika siswa diberi gambaran tentang sebuah sistem, mereka menciptakan dan menggunakan model sebab akibat.

Pengetahuan *Prosedural* ialah pengetahuan tentang cara mengembangkan sesuatu. Pengetahuan ini sering kali berupa rangkaian langkah yang harus diikuti. Pada pengetahuan faktual dan pengetahuan konseptual cenderung tentang apa,

maka pada pengetahuan prosedural pertanyaan tentang bagaimana. Jadi pengetahuan prosedural cenderung pengetahuan tentang beragam proses.

Pengetahuan *Metakognitif* merupakan pengetahuan tentang kognisi secara umum juga sadar tentang pengetahuan diri sendiri dengan kaitannya berbagai materi kajian serta individual atau kolektif. Pengetahuan ini meliputi tentang strategi umum yang dapat dipakai untuk beragam tugas, kondisi yang memungkinkan memakai strategi, tingkat efektifitas strategi dan pengetahuan diri. Pengetahuan metakognitif ini dapat mempengaruhi cara belajar dan mempersiapkan diri dalam menghadapi ujian atau tes.

Pengetahuan *Metakognitif* ini sangat berhubungan dalam aspek pemahaman, karena setiap peserta didik yang sadar akan pengetahuan diri yang ia miliki akan lebih mampu untuk bersikap seperti apa untuk dapat memahami suatu objek atau bidang. pada proses pemahaman peserta didik akan melakukan strategi strategi untuk dapat menyerap sebuah topik atau gagasan yang baru saja ia terima. Hal ini membuat seorang peserta didik dapat lebih cepat atau lebih baik ketika dia tau strategi agar dapat memahami lebih cepat. Seperti halnya seorang siswa dapat lebih memahami suatu topik jika ia langsung mempraktekkannya (Lorin & David 2010:82-83).

C. Terminologi

Bahasa adalah alat komunikasi yang mencakup simbol dan kode yang digunakan untuk menyimpan, mengambil, membentuk, mentransfer pengalaman dan pengetahuan (Kim, 2003). Bahasa melalui komunikasi adalah salah satu pilar paling kuat dari peradaban atau identitas ras, dan banyak kehidupan budaya,

spiritual, dan intelektual dari suatu orang dialami melalui bahasa. Bahasa juga berkembang dalam semua bidang profesional dan bertindak sebagai mekanisme untuk menyampaikan pengetahuan dan informasi tertentu melalui terminologi bahasa (Lazear, 1997).

Sedangkan menurut Merry Lapasua (2015) dalam penelitiannya ada beberapa sinonim untuk bahasa ilmiah dengan maksud yang sama seperti bahasa khusus, terminologi ilmiah, bahas teknis, bahasa dengan terminologi ilmiah atau istilah teknis. Ada yang populer yaitu *technical term* atau bahasa teknik, terkesan hanya untuk bidang teknik, tetapi sebenarnya penggunaan bahasa ilmiah mencakup semua bidang profesi dan ilmiah. Penyebutan istilah ilmiah dengan terminologi atau kosakata bidang ilmiah . Masih dalam penelitian Marry Lapasua (2015) Bussmann (2002) berpendapat bahwa bahasa dengan terminologi ilmiah di sosiolinguistik digolongkan dalam ragam bahasa standar. Ciri yang dominan di dalam bahasa ilmiah adalah penggunaan terminologi bidang ilmiah yang normatif dan standar juga terlepas dari bahasa sehari hari. Sedangkan dalam penelitian Zuhro (2014) terminologi mengacu pada kata, kalimat dan singkatan yang digunakan oleh sistem. Terminologi dapat dikatakan sebagai bahasa karena seorang user perlu memahami bahasa tertentu untuk dapat menerima dan menggunakan bahasa tersebut pada suatu subjek.

Terminologi berasal dari bahasa latin terminus atau peristilahan adalah ilmu tentang istilah dan penggunaannya. Kajian terminologi antara lain mencakup pembentukannya serta kaitan istilah dengan suatu budaya. Terminologi terbagi menjadi dua bagian yaitu istilah dan kata. Istilah adalah kata atau gabungan kata

yang maknanya sudah tetap, tepat, pasti, jelas, dan mantap; serta hanya digunakan dalam satu bidang kegiatan atau keilmuan tertentu (Chaer, 2007:19).

Uraian di atas dapat disimpulkan bahwa terminologi adalah bahasa untuk berkomunikasi khusus yang mencakup kata, kalimat, beserta simbol yang berbeda dari bahasa sehari-hari dan memiliki berhubungan dengan bidang profesional, teknik, bahasa ilmiah atau lebih tepatnya dalam semua bidang profesi yang memiliki kosakata yang tidak begitu familiar atau khusus.

Terminologi dalam penelitian ini ialah terminologi yang ada pada dunia kuliner, lebih spesifik lagi terminologi yang ada pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Menurut Nurlaela (2017) pada penelitiannya Kuliner sendiri merupakan suatu bagian dari hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari. Kuliner dapat juga diartikan sebagai hasil olahan yang berupa lauk-pauk, makanan/pangan serta minuman. Kuliner merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari. karena setiap orang memerlukan makanan untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari, mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Kuliner berhubungan dengan masak-memasak (KBBI, 2012).

Penelitian Mohd Zain Kutut & Zulhelmi Suhaimi (2012) yang berjudul *Malay Food Terminologies: Understanding and Usage* menjelaskan banyak terminologi makanan yang luas dan berharga telah dibuat dan digunakan sejak zaman dahulu. Terminologi-terminologi itu tidak hanya terkait dengan berbagai nama makanan, tetapi juga dengan berbagai jenis bahan, peralatan, metode memasak, dan persiapan makanan.

Jadi terminologi kuliner adalah sebuah bahasa khusus atau bahasa teknik juga simbol - simbol yang tidak umum yang digunakan untuk berkomunikasi dalam segala sesuatu yang berhubungan dengan bidang memasak yang tidak hanya terkait dengan nama masakan, tetapi juga bahan, peralatan, metode dan persiapan memasak.

D. Makanan Kontinental

1. Sejarah masakan kontinental

Herman Sulaiman (2015:1) menjelaskan sejarah masakan kontinental berawal pada masa Eropa dikuasai oleh Romawi, perayaan kemenangan perang yaitu dengan pesta pesta yang melanda di negara Eropa. Salah satunya adalah negara Perancis, saat pesta ini dihidangkan banyak hidangan istimewa, sehingga Perancis terkenal dengan masakan yang modern dan berkembang keseluruh dunia.

Zaman Louis XIV seni memasak mengalami kemajuan pesat, resep yang dulu hanya disusun sederhana, kemudian menjadi ilmu, pada masa ini mulai muncul buku buku masakan yang berkembang sampai saat ini. Pada tahun 1656 M. *La Chancelliere* memperkenalkan menu *banquete* untuk pertama kali kepada Louis XIV. Abad XIV di Eropa terjadi revolusi politik dan agama, banyak orang Eropa yang melarikan diri ke Amerika. Perpindahan penduduk ini meningkat dan terjadi imigrasi secara besar besaran yang dilakukan oleh orang Eropa tersebut.

Mereka yang berimigrasi tidak hanya membawa keluarga dan harta tetapi kebudayaan ikut berkembang, dan dari sinilah menu orang Amerika sebagian bersumber dari Eropa dan senada dengan menu Eropa. Makanan kontinental

secara definisi adalah makanan yang berasal dari negara Eropa, Amerika dan Australia.

Uraian diatas dapat diambil kesimpulan jika masakan kontinental banyak mendapat pengaruh dari negara Perancis, karena kebudayaan yang dibawa juga termasuk bahasa dalam masakan yang berkembang dari Perancis tersebut. Tidak heran jika banyak istilah dalam masakan kontinental yang berasal dari Perancis dan Amerika. Mata pelajaran pengolahan dan penyajian masakan kontinental

2. Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental adalah salah satu mata pelajaran yang terdapat di SMK Jurusan Tata Boga yang merupakan mata pelajaran wajib dikuasai oleh peserta didik di SMK Jurusan Tata Boga karena mata pelajaran ini adalah mata pelajaran yang saling berkesinambungan antara mata pelajaran boga dasar pada kelas X dan mata pelajaran *fussion* pada kelas XII. Silabus mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental telah mencakup materi-materi dasar yang pada materi tersebut terdapat banyak terminologi kuliner yang sangat penting dan harus dipahami oleh siswa. Materi materi yang ada dalam mata pelajaran ini mendapat berbagai pengaruh dari beberapa negara yaitu Perancis, Amerika dan sebagainya seperti yang telah dijelaskan di atas.

Abu-Jaber (2005) dalam penelitian Zain Kutut M.S, & Zulhelmi Suhaimi (2012) menegaskan bahwa hampir semua lembaga kuliner menggunakan dan memasukkan terminologi Prancis ke dalam teori kuliner dan pelajaran praktis. Bahkan, beberapa makanan universal yang paling populer tidak hanya diberi nama

setelah beberapa kota Perancis, tetapi persiapan makanan, metode memasak, peralatan serta makan sopan santun juga menggunakan terminologi Prancis.

Adapun materi yang ada dalam mata pelajaran ini mencakup materi tentang Stock, Sauce, turunan *Sauce*, sandwich, sayur dan telur, pasta, salad, *hot appetizer and cold appetizer*, olahan unggas, olahan daging, olahan *seafood* dan *dessert*. Penjabaran silabus yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan silabus mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental sebagai berikut

Tabel 1. Kompetensi Kejuruan Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Kelas XI

Standar kompetensi	Materi pokok
Mengolah dan menyajikan makanan kontinental	1. Makanan Kontinental
	2. kaldu (<i>stock</i>) Pembuatan kaldu (<i>stock</i>)
	3. Saus dan turunannya Pembuatan Saus dan turunannya
	4. makanan pembuka (<i>appetizer</i>) Pembuatan makanan pembuka (<i>appetizer</i>)
	5. Salad Pembuatan Salad
	6. Sandwich Pembuatan Sandwich
	7. Hidangan dari sayuran dan telur Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur
	8. Hidangan dari pasta Pembuatan hidangan dari pasta
	9. Hidangan dari unggas Pembuatan hidangan dari unggas
	10. Hidangan dari daging Pembuatan hidangan dari daging
	11. Hidangan dari <i>seafood</i> Pembuatan hidangan dari <i>seafood</i>
	12. makanan penutup (<i>dessert</i>) Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>)

(Sumber : Silabus SMK N 3 Purworejo kurikulum 2013 revisi 2014, silabus lengkap terlampir)

a. *Stock*

Menurut Bartono & Ruffino(2010:101) *Stock* memiliki 3 pengertian yaitu *stock* berarti bahan cadangan , *stock* berarti kaldu dan *stock* atau *Live Stock* yang berarti ternak. Dalam hal ini yang dimaksud dengan *stock* adalah kaldu hewan. Definisi *stock* merupakan cairan yang diperoleh dari perebusan tulang, tetelan dan sayuran aromatik. *Stock* merupakan bahan dasar pembuatan *suop* dan *sauce*. *Stock* memang sengaja dibuat netral dan tidak dibumbui karena dipakai diberbagai menu. Bartono juga menjelaskan bahwa fungsi khusus *stock* adalah Sebagai bahan dasar *soup* dan *sauce*, sebagai pengencer (*Thinner*) *soup* dan *sauce*, Sebagai pembasah makanan dan sebagai bahan merebus calon sosis (*poach*). Lebih lanjut lagi Bartono dan Ruffino mengkasifikasi stok dengan 4 dasar yaitu

Tabel 2. Klasifikasi Stock

Klasifikasi stock berdasarkan			
warna yang didapat	bahan bakunya	konsisten dan prosesnya	bentuknya
1). <i>White stock</i> , semua bahan hanya direbus saja 2). <i>Brown stock</i> , semua bahannya dicoklatkan dengan <i>saute</i> lalu tambahkan <i>Tomato Pasta</i>	1). <i>Beef</i> dan <i>veal stock</i> 2). <i>Lamb stock</i> 3). <i>Pork bone stock</i> (tulang babi) 4). <i>Chicken stock</i> 5). <i>Fish stock</i> 6). <i>Lobster stock</i>	1). <i>First stock</i> yang kental dan <i>heavy</i> . 2). <i>Second stock</i> yang lebih ringan	1) <i>Fresh home-made</i> atau kaldu segar 2) <i>Fabricated stock</i> atau kaldu instan

Sumber :Bartono dan Ruffino (2010:101)

b. *Sauce* dan Turunan *Sauce*

Menurut Bartono & Ruffino (2010:118) *Sauce* merupakan masakan cair yang ditambahkan pada makan untuk tujuan menyempurnakan rasa masakan, agar penampilan lebih menarik, menambah nutrisi dimakanan, sebagai nama

makanan tersebut. Berdasarkan pengembangannya dapat di klasifikasikan menjadi *Mother sauce* dan saus turunan, *mother sauce* disini mencakup *White Sauce*, *Blonde Sauce*, *Brown Sauce* dan *Mayonnaise*. Adapaun saus turunananya dijelaskan sebagai berikut

1) *White Sauce (Bechamel Sauce)*,

Bartono & Ruffino (2010:120) menjelaskan bahan utamanya adalah milk dan *roux*. Pada zaman Perancis lama terbuat dari *stock* tetapi ahli gastronomi bernama Bechamel mengubahnya dengan memakai milk agar berbeda dengan Cream Soup. Turunan dari *Bechamel Sauce* ini adalah *Mornay Sauce (Bechamel+ Cheese)*, *Capers Sauce (Bechamel+ Chop Capers)*, *Mushroom Sauce (Bechamel+Mushroom)*, *Creamy Sauce (Bechamel+ Cream)*, *Mustard Sauce (Bechamel + Mustard)* dan lain sebagainya.

2) *Blonde Sauce (Veloute Sauce)*,

Arti *Veloute* adalah *velvet* atau berlemak. Pengentalnya adalah *Blonde Roux*, *veloute* terbuat dari *chicken, veal, beef, atau fish stock*. Turunan dari *sauce* ini adalah *Chivry Sauce (Veloute + White Wine +Herb Extract)*, *Sauce Supreme (Veloute + Cream + Mushroom Essence)*, *Hongrose Sauce (Veloute +Paprika + Onion Sauce + White Wine* dan dalin sebagainya. Bartono & Ruffino (2010:120)

3) *Brown Sauce (Demiglace)*,

Bartono & Ruffino (2010:121) *Demiglace* atau *half glazed* artinya saus direbus sampai volumenya tinggal separuh (*half*) dan warnanya menjadi mengkilat (*glazed*). Jika direbus sampai seperempat dinamakan *glace de viande* atau *beef extract*. Turunan dari brown sauce ini adalah *Robert Sauce (Brown*

Sauce + Mustard + Cream + Onion), *Morreles Sauce (Brown Sauce + Blanched Morreles)*, *Chasseur Sauce (Brown Sauce + Chopped Onion + Mushroom)*, *Westmoreland Sauce (Brown Sauce + Chopped Piccadily)* dan lain sebagainya.

4) *Mayonnaise*,

Mayonnaise adalah saus induk dingin yang terbuat dari salad oil, kuning telur mustard, cuka, lada garam dan L&P. Turunan dari *sauce* ini adalah *curry Mayonnaise (Mayonnaise + Cury Powder)*, *Garlic Mayonnaise (Mayonnaise + Chop Garlic)*, *Thousand Island (Mayonnaise + Chop Olives + L&P +Chili Sauce +Egg White Chop)*, *Cocktail Sauce (Mayonnaise + Tomato Ketchup)*, *Tar Tar Sauce (Mayonnaise + Chop Boiled Egg + Chop Onion + Chop Chives)* dan lain sebagainya (Bartono & Ruffino (2010:125)

Sedangkan menurut Cucu Cahyana &Guspri (2015:11) saus atau *dressing* cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) dengan rasa kecut dan tajam. Rasa saus sebaiknya lebih menonjol dari bahan utama. Cucu dan Guspi mencontohkan turunan dari *mayonaisse* adalah *cocktail sauce*, *thousand island*, dan *vinaigrett*.

Jadi *sauce* dalam ranah kontinental adalah bahan cair yang sedikit kental untuk ditambahkan pada masakan dengan fungsi sebagai penyempurna masakan, agar lebih menarik dan menambah nutrisi. Saus yang ditambahkan dalam masakan tersebut biasanya memiliki rasa yang tajam dan kecut. Seiring perkembangan jenis saus menjadi bergam dari mulai *white sauce* sampai *mayonaisse*, dari saus saus tersebut masih dapat diturunkan lagi dengan berbagai penambahan bahan lain.

c. *Appetizer*

Menurut Bartono & Ruffino (2010:160) *Appetizer* disajikan diurutan pertama, ada dua jenis yaitu *Appetizer* dingin (*Cold Hors D'oeures*) dan *Appertizer* panas (*Hot Hors D'oeures*) *hors d'ouvres* adalah sesuatu untuk membuka. *Appetizer* harus memiliki rasa gurih, pedas, manis, asam atau pahit fungsinya untuk memancing selera makan menjadi timbul, bukan sebagai pemuas selera. Jadi *appetizer* tidak membuat kenyang.

Sedangkan menurut Cucu & Guspri (2015:9) *hors d'ouvres* adalah bahasa Perancis dari *appetizer*. Ada juga yang menyebut sebagai starter atau *first course* adalah hidangan yang berfungsi untuk membangkitkan selera makan. Ciri khasnya adalah porsinya yang tidak mengenyangkan, penampilannya menarik, dan rasanya cenderung asin atau gurih. Sama halnya dengan Bartono & Ruffino(2010), Cucu & Guspri (2015:9) ada dua jenis hidangan pembuka, yaitu *cold appetizer* dan *hot appetizer*.

Dari uraian diatas dapat disimpulkan jika *appetizer* adalah hidangan pembuka yang bertujuan untuk menggugah selera melalui penampilan dan rasa yang gurih atau asin.

d. *Salad*

Bartono & Ruffino (2010:141) *Salad* merupakan menu yang selalu diikutkan jika disitu terdapat *main couse* dengan daging atau ikan sama seperti sayur salad juga memiliki fungsi untuk mengimbangi protein dan lemak yang merupakan sumber kolestrol. Salad biasanya disajikan dengan *bowl*, salad juga disajikan pada *Buffet*. *Salad Bar* adalah istilah untuk suatu *display* khusus salad

yang dijual bagi pengeman selada. Beberapa *salad* yang cukup terkenal adalah *seafood salad, cheese salad, chicken salad, hawaian salad dan lain lain*.

Sementara menurut Cucu Cahyana & Guspri Devi Artanti (2015:10) salad berasal dari bahasa latin yaitu *haerba salata, herba* adalah sayuran dan *salata* adalah garami, dan berkembang dengan ditambahkan banyak sayuran, dari ini salad dapat diartikan sebagai sayuran yang banyak sayuran, buah, daging, *seafood* yang dihidangkan dengan *sauce* atau *dressing*.

Jadi *salad* adalah sayuran yang dihidangkan dengan *dressing* atau *sauce* yang berfungsi untuk mengimbang lemak dan kolestrol.

e. *Sandwich*

Menurut Bartono & Ruffino(2010:191) *sandwich* adalah lapis roti yang diisi dengan makanan dan selada kemudian dipotong tepinya.

f. *Vegetables dan Egg*

Menurut Siti&Kokom (2012:152) menyatakan bahwa:

“Kelompok ini merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari menu. Keunggulan sayuran adalah harganya relative murah, sangat bernutrisi, dapat diterima secara baik oleh konsume, rendah kalori, dan bisa digunakan sebagai *garnish* yang menarik setiap hidangan”.

Sedangkan menurut Cucu & Guspri (2015:21) sayuran dalam hidangan kontinental merupakan hidangan pendamping (*accompoinment*) dari hidangan utama, dengan kandungan vitamin dan mineral untuk melengkapi hidnagan utama, hidangan pendamping ini umumnya porsinya kecil dan berimbang

Jadi sayuran adalah komponen yang tidak dapat dipisahkan dari hidangan yang dalam hidangan kontinental merupakan hidangan pendamping dengan fungsi

pelengkap hidangan utama dan juga dapat menjadi garnish agar hidangan menarik. Silabus pengolahan dan penyajian makanan kontinental siswa mempraktekkan berbagai olahan sayur misalnya

g. Pasta

Cucu Cahyana & Guspri (2015:21) menjelaskan pasta berasal dari kata *paste* yang berarti adonan tepung. Adonan ini diolah dari tepung semolina, sejenis tepung gandum diberi air dan telur lalu menjadi adonan dan dibentuk sedemikian rupa sehingga memiliki berbagai bentuk.

Bartono & Ruffino (2010:92) Pasta adalah produk yang terbuat dari tepung dan telur dengan berbagai bentuk.

Kesimpulan dari uraian mengenai pasta adalah produk dari tepung yang memiliki berbagai varian bentuk. Dalam mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental ada beberapa olahan pasta yang sering muncul, yaitu *Spagheti Bolognaise*, *Lasangan Roll*, dan masih banyak lagi

h. *Main Couse*

Main Couse merupakan hidangan utama, merupakan pokok makanan yang dapat berupa berbagai olahan dari unggas, daging atau seafood. Berikut adalah penjelasan dari ketiganya,

1) *Poultry*

Sebenarnya hampir semua unggas dapat digunakan sebagai sumber protein selain daging. pada hidangan kontinental unggas biasanya digunakan untuk hidangan utama dalam susunan hidangan kontinental (Cucu Cahyana & Guspri, 2015:28) dalam teknik memasak unggas dapat menggunakan berbagai teknik

contohnya adalah grilling chicken dengan teknik *grilling*, ada *stuffed chicken*, *roasting chicken* dengan teknik *roasting*.

2) *Meat*

Dalam dunia kuliner *meat* adalah kumpulan jaringan otot yang di ambil dari semua hewan berkaki empat, yang dipelihara untuk diambil dagingnya (Cucu & Guspri, 2015:39).

Dalam mata pelajaran kontinental ini pengetahuan yang ada di boga dasar banyak di gunakan, potongan daging yang di jelaskan pada materi boga dasar di aplikasikan menjadi berbagai menu pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental contohnya seperti *sirloin steak* dengan teknik olah basah kering,

3) *Seafood*

Hidangan *seafood* pada masakan kontinental dapat disajikan pada menu utama dan juga pada hidangan pembuka panas ataupun dingin. Pada hidangan *seafood* penting untuk memperhatikan mutu kesegaran pada *seafood* tersebut. karena hidangan *seafood* yang segar akan menghasilkan suatu masakan yang nikmat (Cucu Cahyana & Guspri, 2015: 44)

i. *Dessert*

Menurut Ida Danylah dan Paulina S (1980:74) dessert adalah makanan yang dihidangkan panas atau dingin sesudah makanan pokok.

Sedangkan menurut Bartono & Ruffino(2010:145) *Dessert* merupakan berbagi sajian yang diproduksi bagian *pastry* dan merupakan hidangan penutup makan siang atau malam. Beberapa bentuk dessert adalah *pudding* (dari susu,

kuning telur, gula dan bumbu lain prosesnya menggunakan *au bain marie* sebuah oven. Contohnya *Caramel Pudding, Bread Pudding, Rice Pudding, Jelly Pudding*), *Pie* (roti dengan adonan roti sebagai wadah dan isinya umumnya dari buah. Contohnya *Appel Pie, Peach Pie, Lemon Pie, Cherry Pie* dan lain sebagainya), *Cake* (dari adonan *cake* yang cenderung *sponge cake* lembut. Contohnya, *Fruits Cake, Sponge Cake, Brownie Cake* dan lain sebagainya), *Crepes* (bentuknya seperti kulit lumpia diisi *chop* buah dan saus manis. Contohnya *Crepes Suzette, Crepes With Orange Sauce*), *Punch* (minuman berkuah yang segar berisi buah yang dipotong *macedoine* dan berasa manis. Contohnya adalah *Fruits Punch, Whiteazine Punch Bowl*), *Mousse* (bertekstur *creamy, mild*, contohnya adalah *Chocolate Mousse*), *Eclairs* (berupa soes atau dengan isi saus coklat), dan lain sebagainya.

Cucu & Guspri (2015:95) menjelaskan jika *dessert* mulanya adalah sajian yang dihidangkan setelah makan malam, tetapi seiring perkembangan sudah tidak dapat dipisahkan dari *maincours breakfast, lunch* dan *dinner*. *Dessert* adalah makanan yang penyajiannya terakhir kali dalam rangkaian menu hidangan kontinental. *Dessert* berasal dari bahasa kuno Perancis yaitu *deserver* yang berarti membersihkan meja.

Cucu & Guspri (2015:97-99) menggolongkan *dessert* dalam 3 kelompok besar berdasarkan suhu penyajiannya yaitu



Gambar 2. Penggolongan *Dessert* Berdasarkan Suhu Penyajian
(Sumber: Cucu & Guspri,2015:97-99)

Uraian di atas dapat disimpulkan bahwa dessert adalah makanan yang berasa manis yang disajikan terakhir kali dalam sebuah rangkaian hidangan pada hidangan kontinental.

E. Penelitian yang Relevan

1. Penelitian yang dilakukan oleh Dwi Wulansari (2017) dengan judul “Tingkat Pemahaman Istilah Asing Yang Terdapat Dalam Mata Pelajaran Boga Dasar Pada Siswa Kelas X Di Smk N 2 Godean”. penelitian milik Dwi Wulansari (2017) meneliti tentang berbagai teknik olah, potongan sayur, potongan unggas, dan potongan ikan. Aspek- aspek tersebut juga akan diukur dalam penelitian tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK N 3 Purworejo dengan lebih mendetail.
2. Penelitian yang dilakukan Rachmawati (2016) yang berjudul “Pengembangan Kamus Istilah Asing Melayani Makanan Dan Minuman Untuk Program Keahlian Jasa Boga Di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 3 Wonosari”. Penelitian ini adalah mengembangkan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman penelitian ini juga menunjukkan adanya peningkatan setelah

penggunaan kamus istilah asing melayani makanan dan minuman dengan gain score 0.33 yang tergolong sedang.

3. Penelitian yang dilakukan oleh Mohd Salehuddin Mohd Zahari (2012) dengan judul “Malay Food Terminologies: Understanding And Usage”. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan dan pemahaman terminologi makanan Melayu sangat penting, terutama di kalangan generasi muda. Ini karena terminologi makanan Melayu lebih dipahami, orang yang lebih baik akan dapat berkomunikasi dan menggunakan, dalam kehidupan sehari-hari mereka dan pada saat yang sama akan dapat mempertahankan dan terus-menerus menggunakan terminologi di masa depan. Terminologi masakan melayu tidak hanya sebagai bahasa sehari hari namun terminologi profesional atau teknis yang sebanding dengan bahasa lain yang sudah memiliki posisi yang kuat di bidang kuliner seperti Prancis, Inggris, dan Jepang.
4. Penelitian yang dilakukan oleh Chomzana Kinta Marini (2015) dengan judul “Strategi *Training With in Industry* Sebagai Upaya Peningkatan Kepercayaan Diri Siswa Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dalam pembelajaran Pengolahan Masakan Kontinental di kelas XI Jasa Boga 1 SMKN 1 Sewon”. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada peningkatan kepercayaan diri siswa dari skor 2,49 meningkat menjadi 2,66 dan terakhir menjadi 2,86 pada mata pelajaran Pengolahan Masakan Kontinental melalui strategi *Training with in industry*.

F. Kerangka Pikir

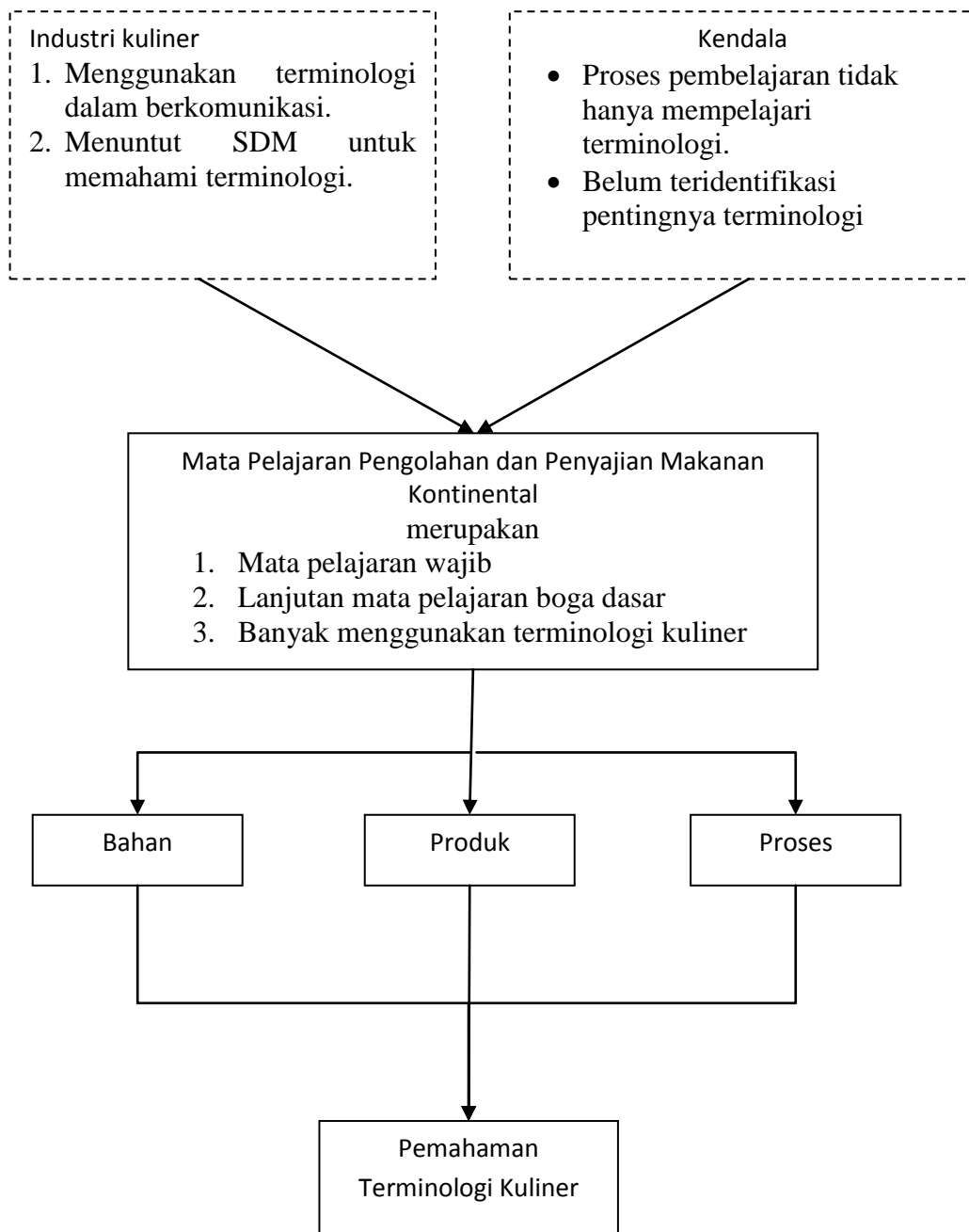
Mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental adalah mata pelajaran praktek yang wajib ditempuh oleh siswa tata boga, mata pelajaran ini merupakan mata pelajaran yang berkesinambungan. Pada kelas X siswa akan mempelajari boga dasar yang selanjutnya diterapkan dalam mata pelajaran ini. Setelah siswa menempuh mata pelajaran ini siswa akan melanjutkan pada mata pelajaran *Fusion*. Dalam mata pelajaran ini terdapat kompetensi-kompetensi dasar yang wajib siswa tempuh. Kompetensi-kompetensi dasar tersebut yaitu kaldu, saus, *sandwich*, hidangan sayur dan telur, hidangan pasta, hidangan unggas, hidangan daging, seafood dan makanan penutup.

Kompetensi dasar yang ada pada Mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental ini di dalamnya terdapat terminologi kuliner yang harus dipahami dan menjadi dasar agar siswa mampu mengikuti mata pelajaran ini dengan baik. Di mata pelajaran ini sebenarnya guru sudah menganggap siswa paham mengenai istilah asing karena sudah melewati mata pelajaran boga dasar yang menjadi dasar bagi mata pelajaran pengolahan dan penyajian kontinental. Namun pada kenyataannya masih terdapat banyak siswa yang belum memahami terminologi kuliner tersebut karena berbagai faktor. pemahaman terminologi kuliner ini sangat penting dipahami oleh siswa tata boga karena akan sering menjumpainya saat siswa tersebut berada di industri atau saat praktek disekolah. Pemahaman tentang terminologi kuliner akan memudahkan siswa untuk mempelajari materi yang ada di mata pelajaran, pemahaman ini juga dapat memudahkan siswa dalam mempelajari *jobseet* atau membaca resep. Di industri

semua resep sudah menggunakan bahasa asing dalam penulisannya, maka dari itu pemahaman siswa mengenai terminologi kuliner perlu ditingkatkan.

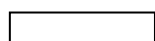
Menurut penjelasan di atas jadi dilakukan penelitian mengenai tingkat pemahaman terminologi pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental untuk mengukur seberapa paham siswa mengenai terminologi kuliner, dengan dilakukannya penelitian ini diharapkan guru dapat lebih mengenalkan terminologi kuliner yang ada, dan siswapun lebih tertarik untuk memahami beragam terminologi yang ada dalam dunia kuliner terutama pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental.

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian Deskriptif dengan pendekatan kuantitatif.

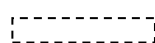


Gambar 3. Kerangka Pikir

Keterangan:



: variabel yang diteliti



: variabel yang tidak diteliti