

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Sejarah Berdirinya SMK N 3 Purworejo

SMK Negeri 3 adalah Sekolah Kejuruan Pariwisata yang terdiri atas 3 jurusan, yaitu Tata Boga Tata Busana Tata Kecantikan. SMK N 3 Purworejo yang dahulu bernama SKKA Purworejo berdiri atas Usaha POM SKKP Negeri Purworejo yang dipimpin oleh Bapak Padmowijoto. Pada tanggal 29 Juli 1967 terselenggarakan rapat dengan terbentuknya "Panitia Pendiri SKKA / Pendiri Gedung SKKP / SKKA Negeri yang diketuai oleh bapak Hadisiswojo. Melalui rapat tanggal 21 Agustus 1967 Panitia tersebut namanya diubah menjadi "PANITIA PENDIRI SKKA NEGERI PURWOREJO". Atas usaha yang gigih, maka pendiri mengadakan rapat lagi pada tanggal 20 Oktober 1967 dengan keputusan: Tanggal 15 Januari 1967 dibuka resmi SKKA Persiapan Negeri Purworejo.

Pada Tanggal 15 Pebruari 1969, SKKA menerima Surat Keputusan Penegerian Nomor: 16 / UKK.3 / 1969 tertanggal 16 Januari 1969 terhitung mulai tanggal 1 Januari 1969. Maka dengan demikian satu tahun berdirinya dengan resmi telah menjadi SKKA Negeri Purworejo. Pada tanggal 6 Desember 1976 nama SKKA diubah menjadi SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga) berdasarkan SK Menteri P dan K Nomor 0290 / U / 1976. Berdasarkan fakta di atas, Keluarga besar SMK Negeri 3 Purworejo mengakui berdirinya secara de

Yure : mulai tanggal 1 Januari 1969 sebagai SKKA Negeri dan secara de Facto : mulai tanggal 15 Januari 1968 lahir sebagai SKKA Persiapan Negeri.

2. Deskripsi Data Penelitian

Data hasil penelitian terdiri dari satu variabel tunggal yaitu tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo. Pada bagian ini akan digambarkan atau dideskripsikan dari data yang telah diolah dilihat dari nilai rata-rata (*mean*), *median*, *modus*, dan *standar deviasi*. Berikut ini rincian hasil pengolahan data yang telah dilakukan dengan bantuan *SPSS versi 16.0*.

a. Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo terdiri dari 170 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo, diperoleh skor tertinggi sebesar 159,00 dan skor terendah sebesar 75,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 140,06; *median* (Me) sebesar 142,00; *modus* (Mo) sebesar 143,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 14,046.

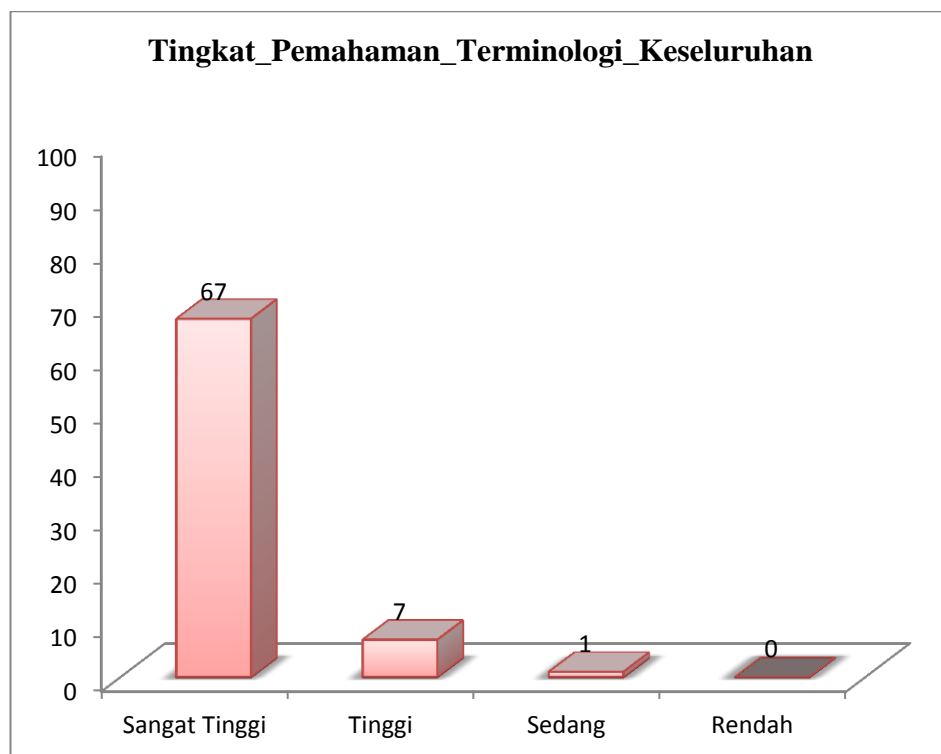
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} +$

Xmin), mencari standar deviasi ideal (SDi) dengan rumus $SDi = 1/6 (X_{maks} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 85; dan standar deviasi ideal adalah 28,3. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 10. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 127,50$	Sangat Tinggi	67	89,4
2	$85,00 \leq X < 127,50$	Tinggi	7	9,3
3	$42,50 \leq X < 85,00$	Sedang	1	1,3
4	$X < 42,50$	Rendah	0	0,0
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 10 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 4. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Berdasarkan Tabel 10 dan Gambar 4 di atas diketahui bahwa frekuensi 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%), dan berada pada kategori sedang sebanyak 1 responden (1,3%), dan tidak ada yang berada pada kategori rendah (0,00%). *Mean* perolehan pada sebesar 140,06 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa 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%).

Tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo diukur berdasarkan 11 kompetensi dasar yang meliputi *stock*, *sauce*, *appetizer*, *salad*, *sandwich*, *vegetable and egg*, *pasta*, *poultry*, *meat*, olahan *seafood*, dan *dessert*. Adapun uraiannya sebagai berikut.

1) *Stock*

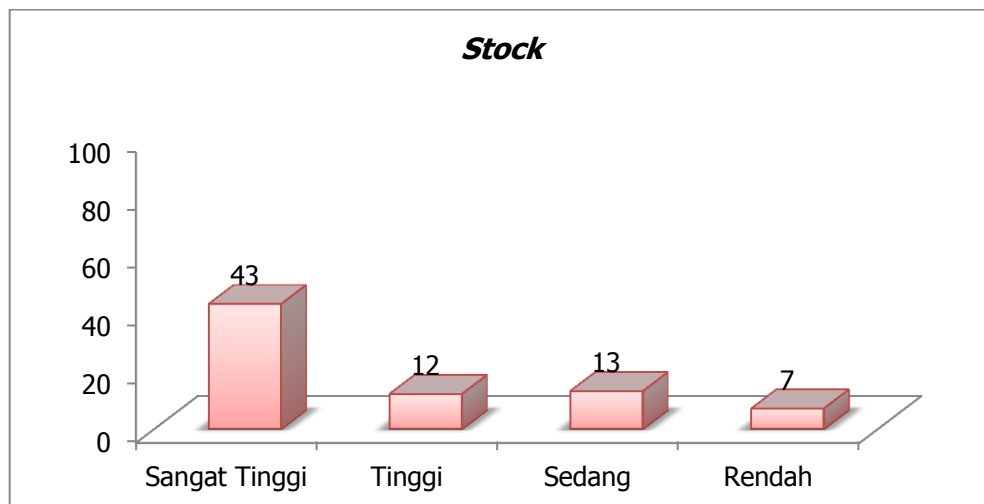
Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *stock* terdiri dari 20 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *stock*, diperoleh skor tertinggi sebesar 20,00 dan skor terendah sebesar 3,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 15,02; *median* (Me) sebesar 18,00; *modus* (Mo) sebesar 20,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 5,91.

Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *stock*, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2}(X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6}(X_{mak}-X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 10; dan standar deviasi ideal adalah 3,3. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 11. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Stock*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 15,0$	Sangat Tinggi	43	57,4
2	$10,0 \leq X < 15,0$	Tinggi	12	16,0
3	$5,0 \leq X < 10,0$	Sedang	13	17,3
4	$X < 5,0$	Rendah	7	9,3
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 11 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 5. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *stock*

Berdasarkan Tabel 12 dan Gambar 5 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *stock* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 43 responden (57,3%), berada pada kategori tinggi sebanyak 12 responden (16,0%), dan berada pada kategori sedang sebanyak 13 responden (17,3%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 7 responden (9,3%). *Mean* perolehan pada *stock* sebesar 15,02 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *stock* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 43 responden (57,3%) yang didukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 12. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator Stock	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	8	451	40,02
Proses	2	111	9,85
Produk	10	565	50,13
Total	20	1127	100,00

2) *Sauce*

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sauce* terdiri dari 19 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sauce*, diperoleh skor tertinggi sebesar 19,00 dan skor terendah sebesar 1,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 15,69; *median* (Me) sebesar 18,00; *modus* (Mo) sebesar 19,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 4,22.

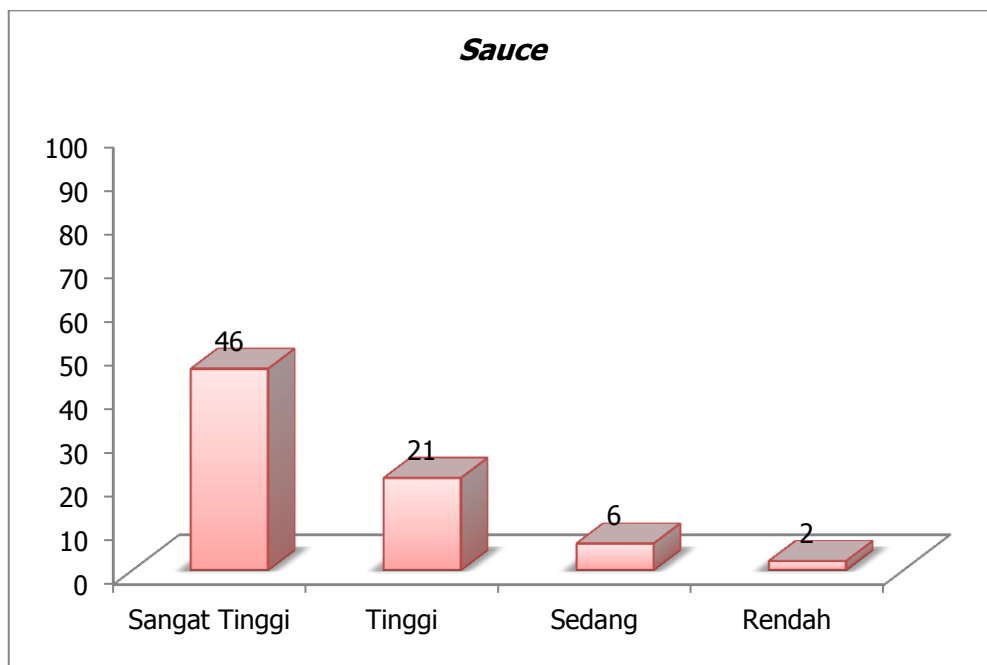
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sauce*, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak) diketahui,

maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2}(X_{\max} + X_{\min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6}(X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 9,5; dan standar deviasi ideal adalah 3,2. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 13. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *sauce*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 14,25$	Sangat Tinggi	46	61,3
2	$9,5 \leq X < 14,25$	Tinggi	21	28,0
3	$4,75 \leq X < 9,5$	Sedang	6	8,0
4	$X < 4,75$	Rendah	2	2,7
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 13 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 6. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *sauce*

Berdasarkan Tabel 13 dan Gambar 6 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sauce* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 46 responden (61,3%), berada pada kategori tinggi sebanyak 21 responden (28,0%), dan berada pada kategori sedang sebanyak 6 responden (8,0%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 2 responden (2,7%). *Mean* perolehan pada *sauce* sebesar 15,69 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sauce* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 46 responden (61,3%) yang di dukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 14. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator Sauce	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	6	316	26,85
Proses	1	73	6,20
Produk	12	788	66,95
Total	19	1177	100,00

3) *Appetizer*

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *appetizer* terdiri dari 19 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *appetizer*, diperoleh skor tertinggi sebesar 12,00 dan skor terendah sebesar 2,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 10,18; *median* (Me) sebesar 11,00; *modus* (Mo) sebesar 12,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 2,17.

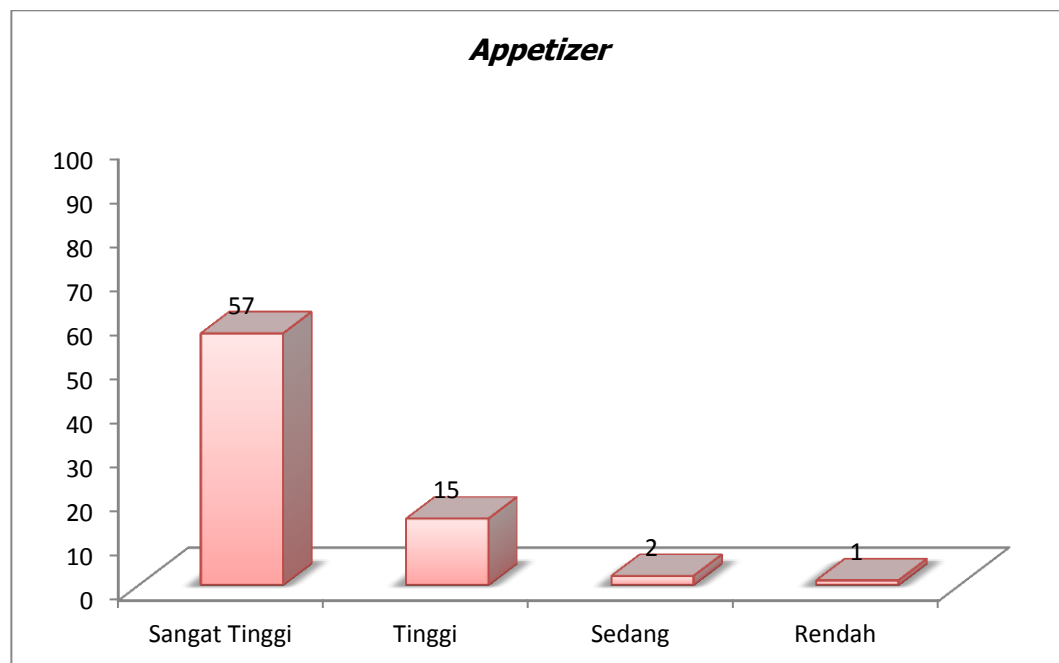
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *appetizer*, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak)

diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{\max} + X_{\min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 6,0; dan standar deviasi ideal adalah 2,0. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 15. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Appetizer*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 9,0$	Sangat Tinggi	57	76,0
2	$6,0 \leq X < 9,0$	Tinggi	15	20,0
3	$3,0 \leq X < 6,0$	Sedang	2	2,7
4	$X < 3,0$	Rendah	1	1,3
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 15 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 7. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Appetizer*

Berdasarkan Tabel 15 dan Gambar 7 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *appetizer* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 57 responden (76,0%), berada pada kategori tinggi sebanyak 15 responden (20,0%), dan berada pada kategori sedang sebanyak 2 responden (2,7%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 1 responden (1,3%). *Mean* perolehan pada *appetizer* sebesar 10,18 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *appetizer* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 57 responden (76,0%) yang di dukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 16. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator <i>Appetizer</i>	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	2	111	14,53
Proses	3	195	25,52
Produk	7	458	59,95
Total	12	764	100,00

4) Salad

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada salad terdiri dari 14 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada salad, diperoleh skor tertinggi sebesar 14,00 dan skor terendah sebesar 3,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 11,33; *median* (Me) sebesar 14,00; *modus* (Mo) sebesar 14,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 4,08.

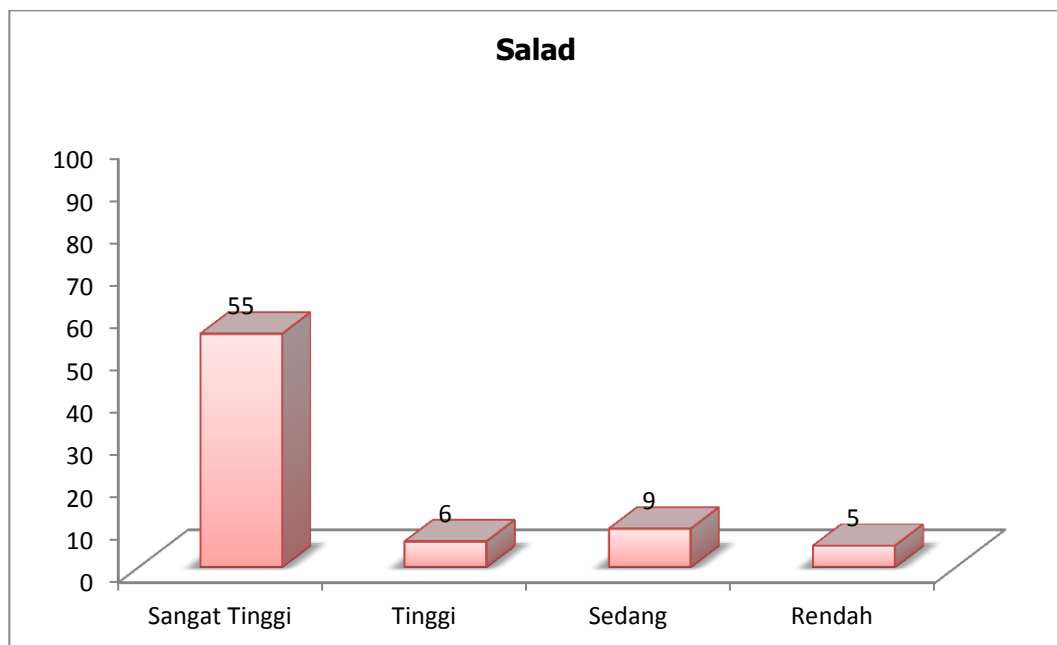
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada salad, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak) diketahui,

maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2}(X_{\max} + X_{\min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6}(X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 7,0; dan standar deviasi ideal adalah 2,3. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 17. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Salad

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 10,5$	Sangat Tinggi	55	73,3
2	$7,0 \leq X < 10,5$	Tinggi	6	8,0
3	$3,5 \leq X < 7,0$	Sedang	9	12,0
4	$X < 3,5$	Rendah	5	6,7
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 17 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 8. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Salad

Berdasarkan Tabel 17 dan Gambar 8 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada salad berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 55 responden (73,3%), berada pada kategori tinggi sebanyak 6 responden (8,0%), dan berada pada kategori sedang sebanyak 9 responden (12,0%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 5 responden (6,7%). *Mean* perolehan pada salad sebesar 11,33 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada salad berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 55 responden (73,3%) yang di dukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 18. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator Salad	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	4	243	28,59
Proses	7	421	49,53
Produk	3	186	21,88
Total	14	850	100,00

5) *Sandwich*

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sandwich* terdiri dari 14 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sandwich*, diperoleh skor tertinggi sebesar 14,00 dan skor terendah sebesar 2,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 10,93; *median* (Me) sebesar 12,00; *modus* (Mo) sebesar 14,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 3,05.

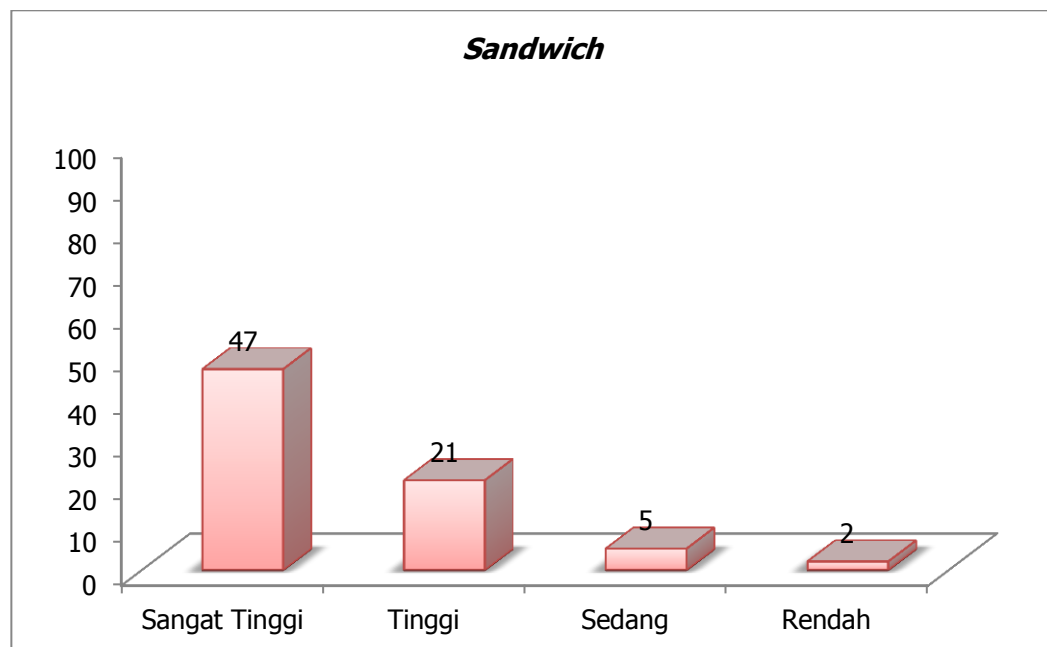
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sandwich*, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak)

diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{\max} + X_{\min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 7,0; dan standar deviasi ideal adalah 2,3. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 19. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Sandwich*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 10,5$	Sangat Tinggi	47	62,7
2	$7,0 \leq X < 10,5$	Tinggi	21	28,0
3	$3,5 \leq X < 7,0$	Sedang	5	6,7
4	$X < 3,5$	Rendah	2	2,6
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 19 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 9. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Sandwich*

Berdasarkan Tabel 19 dan Gambar 9 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sandwich* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 47 responden (62,7%), berada pada kategori tinggi sebanyak 21 responden (28,0%), dan berada pada kategori sedang sebanyak 5 responden (6,7%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 2 responden (2,7%). *Mean* perolehan pada *sandwich* sebesar 10,93 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *sandwich* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 47 responden (62,7%) yang di dukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 20. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator <i>Sandwich</i>	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	4	228	27,80
Proses	7	408	49,76
Produk	3	184	22,44
Total	14	820	100,00

6) *Vegetable and Egg*

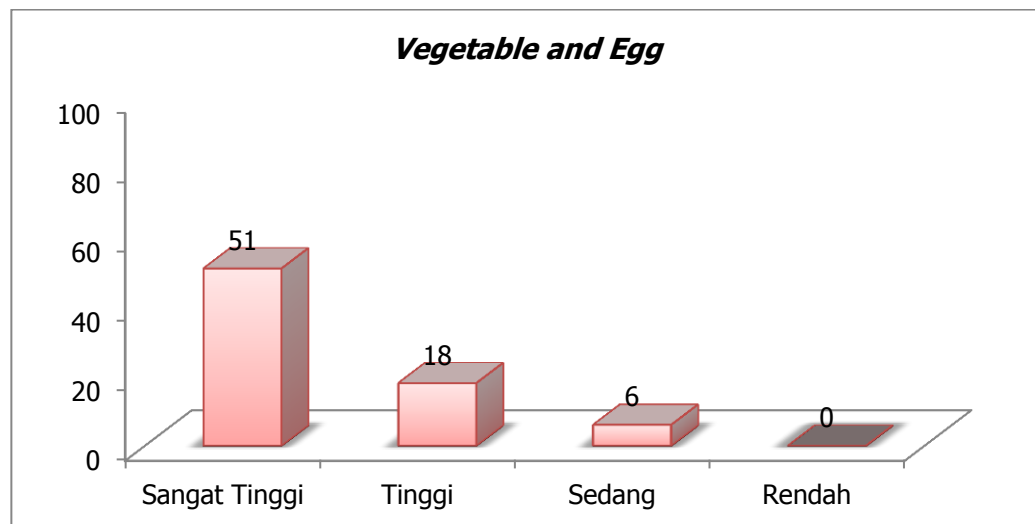
Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *vegetable and egg* terdiri dari 17 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *vegetable and egg*, diperoleh skor tertinggi sebesar 17,00 dan skor terendah sebesar 5,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 14,01; *median* (Me) sebesar 15,00; *modus* (Mo) sebesar 17,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 3,29.

Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada vegetable and egg, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 8,5; dan standar deviasi ideal adalah 2,8. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 21. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Vegetable and Egg*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 12,75$	Sangat Tinggi	51	68,0
2	$8,5 \leq X < 12,75$	Tinggi	18	24,0
3	$4,25 \leq X < 8,5$	Sedang	6	8,0
4	$X < 4,25$	Rendah	0	0,0
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 21 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 10. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Vegetable and Egg*

Berdasarkan Tabel 21 dan Gambar 10 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *vegetable and egg* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 51 responden (68,0%), berada pada kategori tinggi sebanyak 18 responden (24,0%), dan berada pada kategori sedang sebanyak 6 responden (8,0%), dan tidak ada yang berada pada kategori rendah (0,0%). *Mean* perolehan pada *vegetable and egg* sebesar 14,01 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *vegetable and egg* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 51 responden (68,0%) yang di dukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 22. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator <i>Vegetable and Egg</i>	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	7	460	49,84
Proses	4	252	27,30
Produk	6	211	22,86
Total	17	923	100,00

7) Pasta

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada pasta terdiri dari 11 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada pasta, diperoleh skor tertinggi sebesar 11,00 dan skor terendah sebesar 6,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 9,70; *median* (Me) sebesar 11,00; *modus* (Mo) sebesar 11,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 1,54.

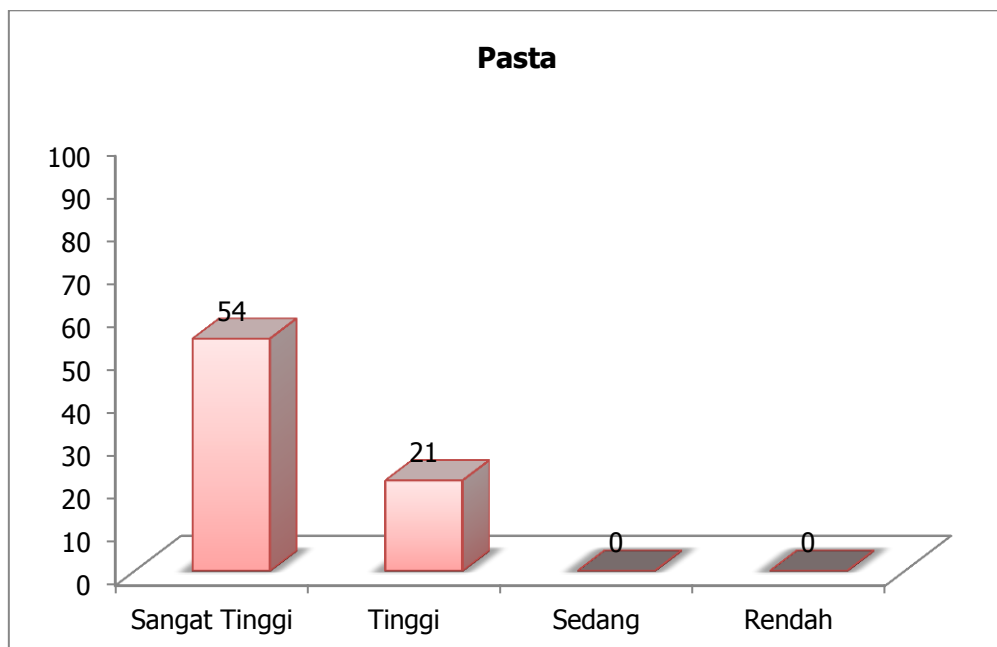
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada pasta, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui,

maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2}(X_{\max} + X_{\min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6}(X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 5,5; dan standar deviasi ideal adalah 1,8. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 23. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Pasta

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 8,25$	Sangat Tinggi	54	72,0
2	$5,5 \leq X < 8,25$	Tinggi	21	28,0
3	$2,75 \leq X < 5,5$	Sedang	0	0,0
4	$X < 2,75$	Rendah	0	0,0
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 23 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 11. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Pasta

Berdasarkan Tabel 23 dan Gambar 11 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada pasta berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 54 responden (72,0%), berada pada kategori tinggi sebanyak 21 responden (28,0%), dan tidak ada yang berada pada kategori sedang serta rendah (0,0%). *Mean* perolehan pada pasta sebesar 9,70 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada pasta berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 54 responden (72,0%) yang di dukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 24. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator Pasta	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	8	532	73,08
Proses	2	123	16,90
Produk	1	73	10,03
Total	11	728	100,00

8) *Poultry*

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *poultry* terdiri dari 11 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *poultry*, diperoleh skor tertinggi sebesar 18,00 dan skor terendah sebesar 1,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 14,73; *median* (Me) sebesar 17,00; *modus* (Mo) sebesar 18,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 3,92.

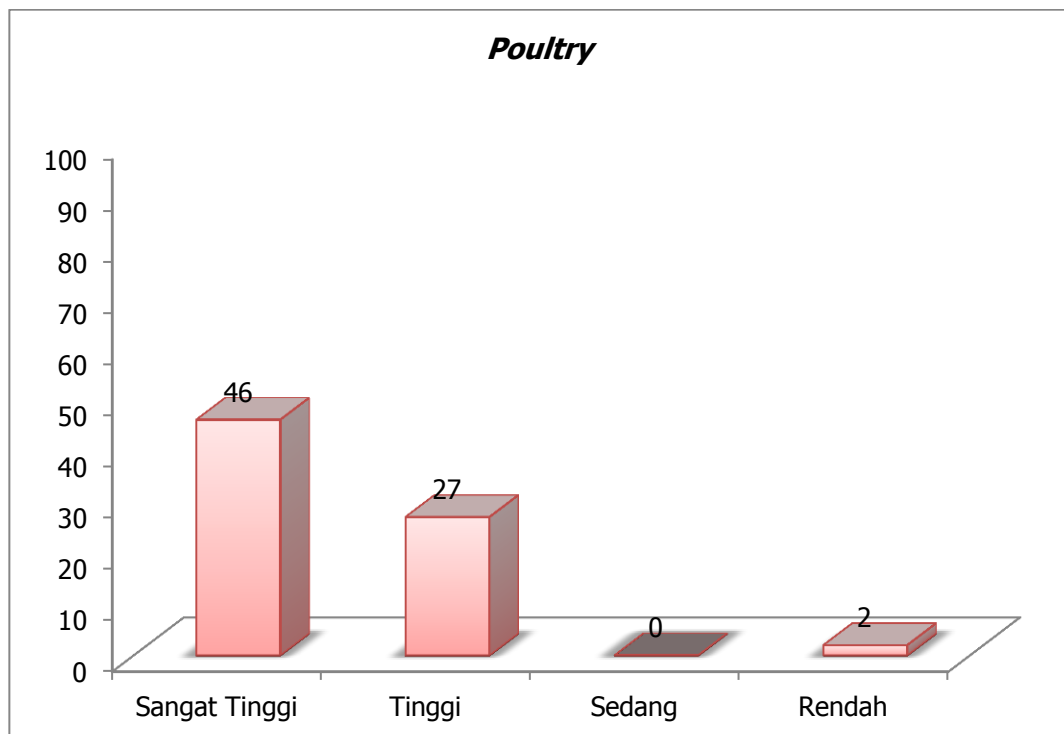
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *poultry*, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (Mi) dengan Rumus $Mi = \frac{1}{2}$

($X_{\max} + X_{\min}$), mencari standar deviasi ideal (SDi) dengan rumus $SDi = 1/6 (X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 9; dan standar deviasi ideal adalah 3. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 25. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Poultry*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 13,5$	Sangat Tinggi	46	61,3
2	$9 \leq X < 13,5$	Tinggi	27	36,0
3	$4,5 \leq X < 9$	Sedang	0	0,0
4	$X < 4,5$	Rendah	2	2,7
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 25 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 12. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Poultry*

Berdasarkan Tabel 25 dan Gambar 12 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *poultry* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 46 responden (61,3%), berada pada kategori tinggi sebanyak 27 responden (36,0%), tidak ada yang berada pada kategori sedang (0,0%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 2 responden (2,7%). *Mean* perolehan pada *poultry* sebesar 14,73 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *poultry* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 46 responden (61,3%) yang didukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 26. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator <i>Poultry</i>	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	5	270	24,43
Proses	10	664	60,09
Produk	3	171	15,48
Total	11	1105	100,00

9) *Meat*

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *meat* terdiri dari 15 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *meat*, diperoleh skor tertinggi sebesar 15,00 dan skor terendah sebesar 2,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 12,97; *median* (Me) sebesar 15,00; *modus* (Mo) sebesar 15,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 2,83.

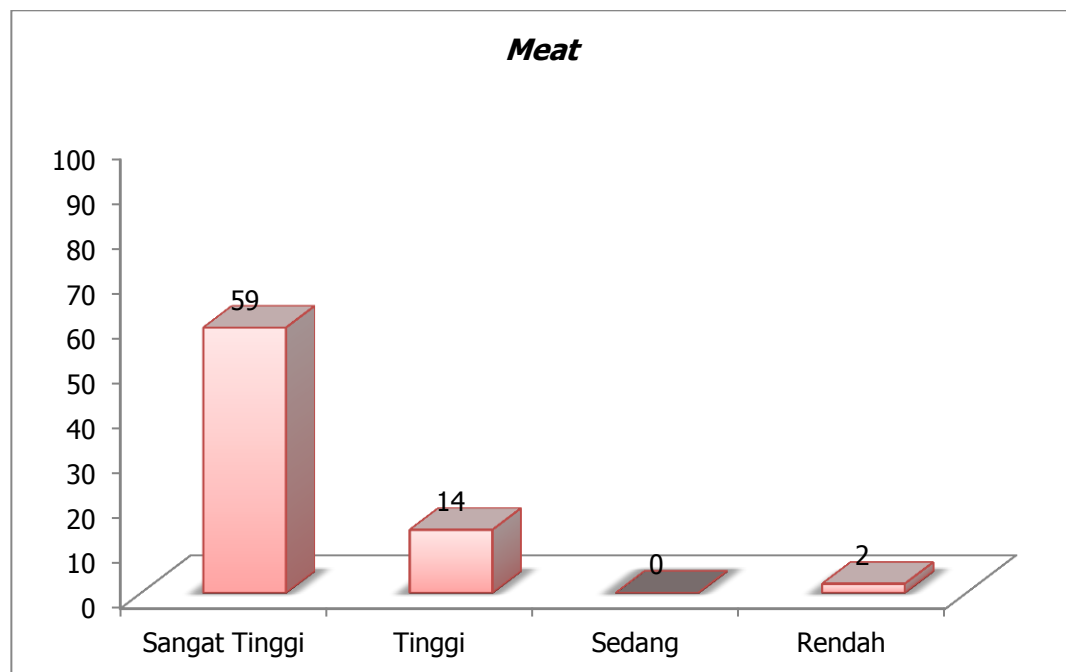
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *meat*, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui,

maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2}(X_{\max} + X_{\min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6}(X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 7,5; dan standar deviasi ideal adalah 2,5. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 27. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Meat*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 11,25$	Sangat Tinggi	59	78,6
2	$7,50 \leq X < 11,25$	Tinggi	14	18,7
3	$3,75 \leq X < 7,50$	Sedang	0	0,0
4	$X < 3,75$	Rendah	2	2,7
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 27 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 13. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Meat*

Berdasarkan Tabel 27 dan Gambar 13 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *meat* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 59 responden (78,6%), berada pada kategori tinggi sebanyak 14 responden (18,7%), tidak ada yang berada pada kategori sedang (0,0%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 2 responden (2,7%). *Mean* perolehan pada *meat* sebesar 12,97 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *meat* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 59 responden (78,6%) yang di dukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 28. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator <i>Meat</i>	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	9	574	58,99
Proses	3	192	19,73
Produk	3	207	21,27
Total	15	973	100,00

10) *Olahan Seafood*

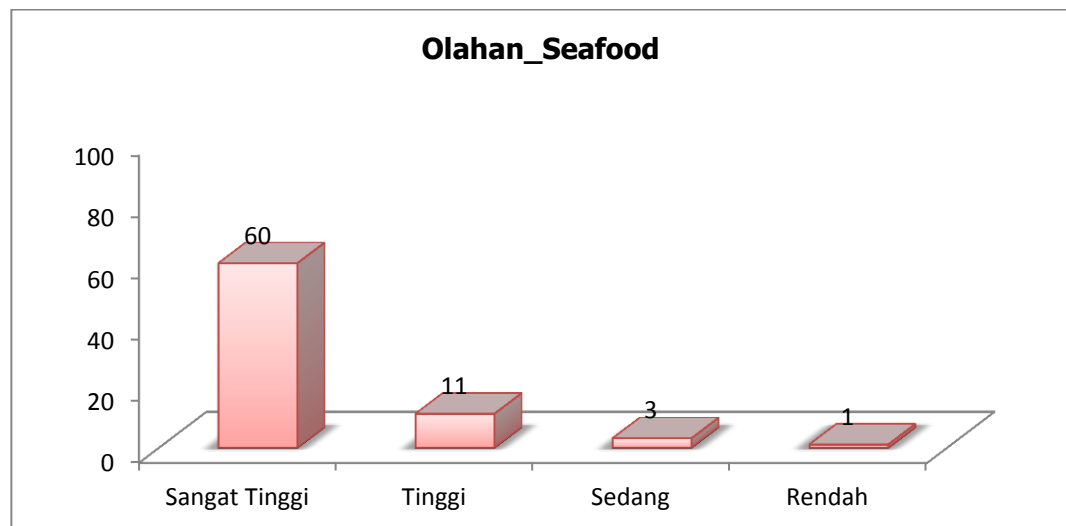
Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada olahan *seafood* terdiri dari 19 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada olahan *seafood*, diperoleh skor tertinggi sebesar 19,00 dan skor terendah sebesar 4,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 15,76; *median* (Me) sebesar 16,00; *modus* (Mo) sebesar 15,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 3,11.

Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada olahan *seafood*, setelah nilai minimum (X_{min}) dan nilai maksimum (X_{mak}) diketahui, maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2} (X_{mak} + X_{min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6} (X_{mak} - X_{min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 9,5; dan standar deviasi ideal adalah 3,2. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 29. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Olahan *Seafood*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 14,25$	Sangat Tinggi	60	80,0
2	$9,50 \leq X < 14,25$	Tinggi	11	14,7
3	$4,75 \leq X < 9,50$	Sedang	3	4,0
4	$X < 4,75$	Rendah	1	1,3
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 29 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 14. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Olahan *Seafood*

Berdasarkan Tabel 29 dan Gambar 14 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada olahan *seafood* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 60 responden (80,0%), berada pada kategori tinggi sebanyak 11 responden (14,7%), berada pada kategori sedang sebanyak 3 responden (4,0%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 1 responden (1,3%). *Mean* perolehan pada olahan seafood sebesar 15,76 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada olahan *seafood* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 59 responden (78,6%) yang di dukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 30. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator Olahan <i>Seafood</i>	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	10	614	51,95
Proses	3	156	13,20
Produk	6	412	34,86
Total	19	1182	100,00

11) *Dessert*

Data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *dessert* terdiri dari 11 butir pernyataan dengan jumlah responden 75 responden. Ada dua alternatif jawaban dimana jawaban tertinggi bernilai 1 dan jawaban terendah bernilai 0. Berdasarkan data tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *dessert*, diperoleh skor tertinggi sebesar 11,00 dan skor terendah sebesar 2,00. Hasil analisis harga *mean* (M) sebesar 9,70; *median* (Me) sebesar 10,00; *modus* (Mo) sebesar 11,00; dan standar deviasi (SD) sebesar 1,68.

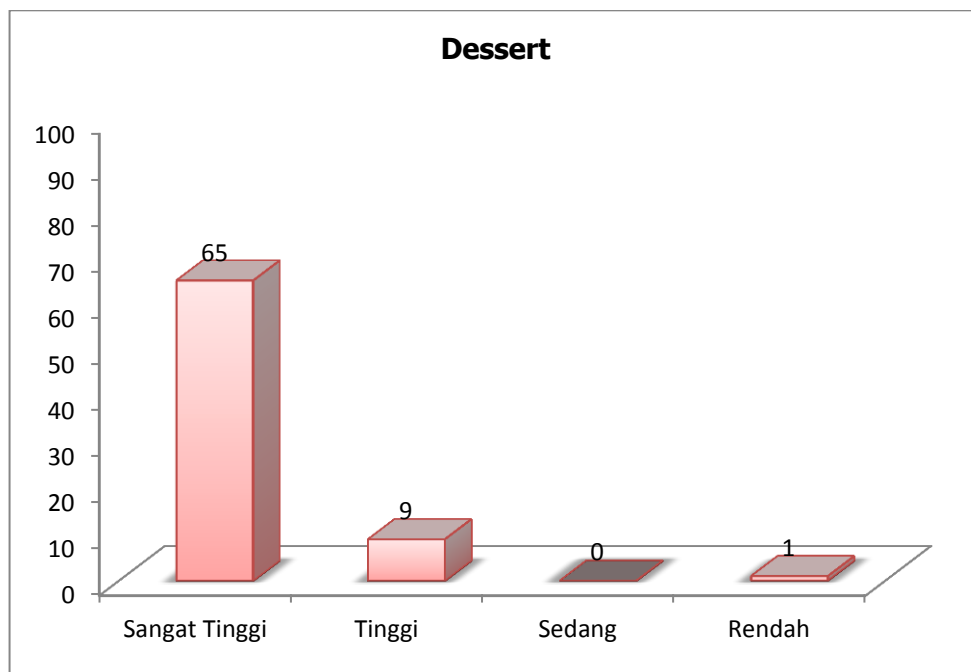
Penentuan kecenderungan tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *dessert*, setelah nilai minimum (Xmin) dan nilai maksimum (Xmak) diketahui,

maka selanjutnya mencari nilai rata-rata ideal (M_i) dengan Rumus $M_i = \frac{1}{2}(X_{\max} + X_{\min})$, mencari standar deviasi ideal (SD_i) dengan rumus $SD_i = \frac{1}{6}(X_{\max} - X_{\min})$. Berdasarkan acuan norma di atas, *mean* ideal secara keseluruhan adalah 5,5; dan standar deviasi ideal adalah 1,8. Berdasarkan perhitungan tersebut dapat dibuat tabel distribusi kecenderungan sebagai berikut.

Tabel 31. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Dessert*

No	Skor	Kategori	Frekuensi	Persentase (%)
1	$X \geq 8,25$	Sangat Tinggi	65	86,7
2	$5,50 \leq X < 8,25$	Tinggi	9	12,0
3	$2,75 \leq X < 5,50$	Sedang	0	0,0
4	$X < 2,75$	Rendah	1	1,3
Total			75	100,0

Berdasarkan Tabel 30 di atas dapat digambarkan diagram batang sebagai berikut.



Gambar 15. Diagram Batang Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada *Dessert*

Berdasarkan Tabel 31 dan Gambar 15 di atas diketahui bahwa frekuensi tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *dessert* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 65 responden (86,7%), berada pada kategori tinggi sebanyak 9 responden (12,0%), tidak ada yang berada pada kategori sedang (0,0%), dan berada pada kategori rendah sebanyak 1 responden (1,3%). *Mean* perolehan pada *dessert* sebesar 9,70 berada pada kategori sangat tinggi. Jadi dapat disimpulkan bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada *dessert* berada pada kategori sangat tinggi sebanyak 65 responden (86,7%) yang didukung pada tabel sebagai berikut.

Tabel 32. Distribusi Kategorisasi Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner

Tingkat Pemahaman Indikator Olahan <i>Dessert</i>	Jumlah Butir	Jml	%
Bahan	3	196	26,92
Proses	2	128	17,58
Produk	6	404	55,49
Total	11	728	100,00

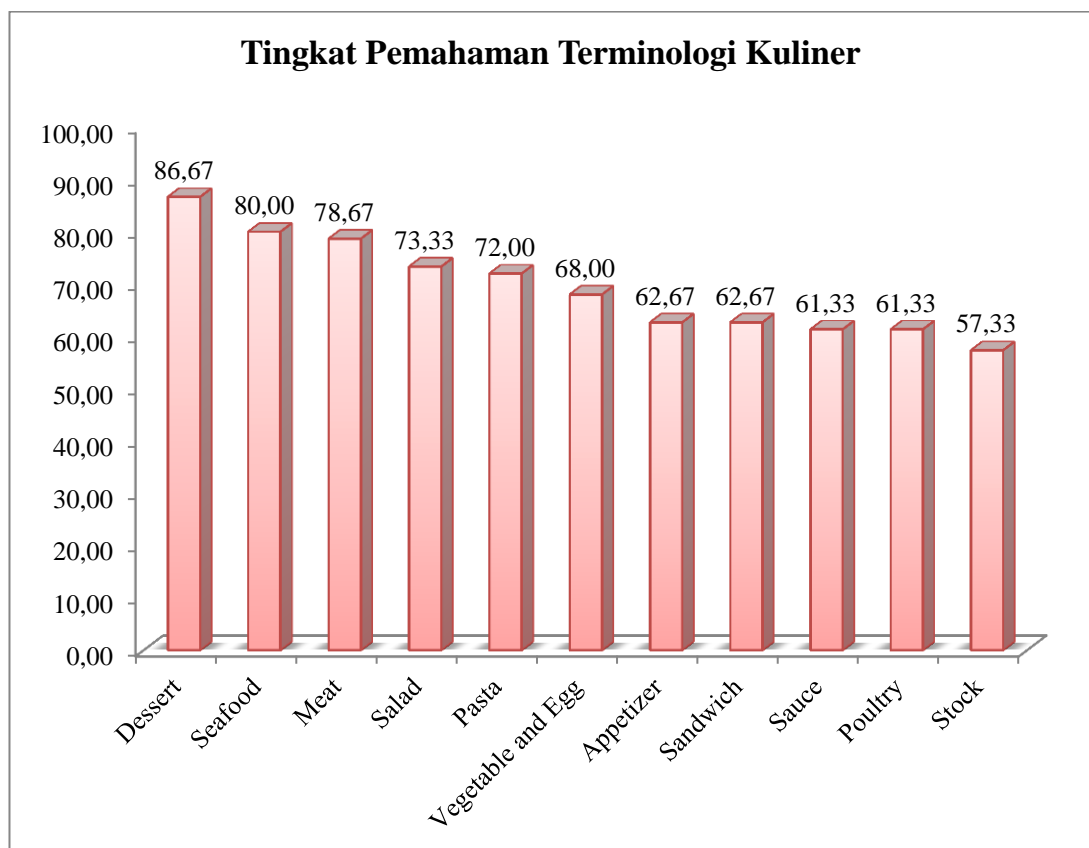
b. Kelompok Kompetensi Dasar yang Paling Rendah Tingkat Pemahaman Tentang Terminologi Kuliner

Tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo di ukur berdasarkan 11 kompetensi dasar yang meliputi *stock*, *sauce*, *appetizer*, salad, *sandwich*, vegetable and egg, pasta, *poultry*, *meat*, olahan *seafood*, dan *dessert*. Adapun hasil analisis data dari kelompok kompetensi dasar yang paling rendah tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner disajikan pada tabel berikut.

Tabel 33. Penggambaran Kelompok Kompetensi Dasar yang Paling Rendah Tingkat Pemahaman Tentang Terminologi Kuliner

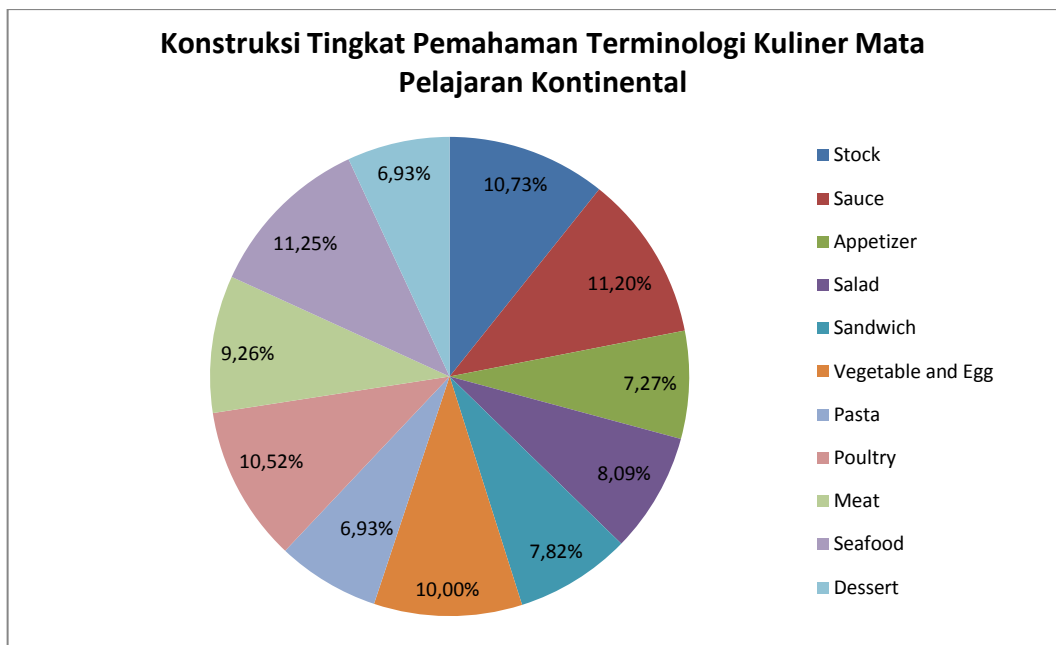
No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner	Jumlah Butir	Mean Perolehan	Persentase (%)
1	Stock	20	15,03	75,15
2	Sauce	19	15,69	82,57
3	Appetizer	12	10,19	88,25
4	Salad	14	11,33	80,92
5	Sandwich	14	10,93	78,07
6	<i>Vegetable and egg</i>	17	14,01	82,41
7	Pasta	11	9,71	88,20
8	<i>Polutry</i>	18	14,73	81,83
9	<i>Meat</i>	15	12,97	86,46
10	Seafood	19	15,76	82,94
11	Dessert	11	9,71	88,27

Penggambaran persentase pada masing-masing kompetensi dasar tersebut dapat digambarkan melalui diagram batang sebagai berikut.



Gambar 16. Diagram Batang Penggambaran Kelompok Kompetensi Dasar yang Paling Rendah Tingkat Pemahaman Tentang Terminologi Kuliner

Berdasarkan Tabel 33 dan Gambar 16 di atas kelompok kompetensi dasar yang paling rendah tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner yaitu stock, sandwich, salad, *poultry*, *vegetable and egg*, *sauce*, *sea food*, *meat*, pasta, *appetizer*, *dessert*. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kelompok kompetensi dasar yang paling rendah tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner yaitu stock dengan persentase sebesar 75,15%. Pada stock tingkat pemahaman tentang bahan memperoleh jumlah skor 451 dengan persentase 40,02; tentang proses memperoleh jumlah skor 111 dengan persentase 9,85%; dan tentang produk memperoleh jumlah skor 565 dengan persentase 50,13%. Adapun penggambarannya melalui diagram *pie chart* sebagai berikut.



Gambar 17. *Pie Chart* Konstruksi Tingkat Pemahaman Tentang Terminologi Kuliner Mata Pelajaran Kontinental

Berdasarkan Gambar 17 dapat dijelaskan jika pada terminologi kuliner *stock*, *sauce*, *vegetable and egg*, *poultry*, dan *seafood* dikarenakan jumlah materinya lebih banyak dibandingkan yang lain.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan data penelitian yang dianalisis maka dilakukan pembahasan tentang hasil penelitian sebagai berikut.

1. Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo berada pada kategori sangat tinggi. Tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner berada pada kategori sangat tinggi karena sebelumnya guru sudah memberikan materi tentang terminologi kuliner sehingga siswa ada persiapan dalam menjawab kuesioner. Selain itu, siswa di SMK N 3 Purworejo juga mendapat tugas untuk mengumpulkan beberapa kosa kata asing setiap minggunya sebelum mereka melaksanakan praktik.

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. Penelitian ini mendukung Abu-Jaber (2005)

dalam penelitian Zain Kutut M.S, & Zulhelmi Suhaimi (2012) yaitu 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.

Oleh karena itu, menjadi penting kiranya siswa di SMK N 3 Purworejo memiliki tingkat pemahaman terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan Kontinental. 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 tersebut terlebih dahulu harus mengenal dan mengetahui tentang konsep atau objek yang dia sedang pelajari. Penelitian ini mendukung penelitian yang dilakukan oleh Dwi Wulansari (2017) tentang teknik pengolahan *moist heat cooking*, teknik pengolahan *dry heat*, teknik pengolahan *fat cooking*, potongan sayur, potongan unggas, dan potongan ikan.

2. Kelompok Kompetensi Dasar yang Paling Rendah Tingkat Pemahaman Tentang Terminologi Kuliner

Berdasarkan hasil analisis data diketahui bahwa kelompok kompetensi dasar yang paling rendah tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner yaitu stock. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kelompok kompetensi dasar yang paling rendah tingkat pemahaman tentang terminologi kuliner yaitu stock. Pada

stock tingkat pemahaman paling rendah tentang proses, bahan, dan tertinggi produk.

Stock pada kompetensi dasar dalam mengolah dan menyajikan makanan kontinental tersebut memiliki tingkat pemahaman paling rendah pada siswa di SMK N 3 Purworejo mengingat hal tersebut merupakan kompetensi dasar yang jarang di ajarkan oleh pihak guru atau sekolah. Selain itu, pada proses merupakan sub indikator paling rendah karena di buku panduan tidak diajarkan secara mendetail dan hanya secara lisan oleh guru. Selain itu, stock merupakan kompetensi yang materinya banyak karena *stock* merupakan bahan dasar pembuatan *suop* dan *sauce*. Oleh karena guru dan sekolah diharapkan dapat meningkatkan pembelajaran khususnya pada kompetensi stock agar tingkat pemahaman meningkat.

Hal ini sejalan dengan temuan penelitian berdasarkan informasi dari guru jika kendala yang sering dihadapi para siswa dalam mempelajari dunia kuliner maupun mata pelajaran tersebut adalah sulitnya memahami dikarenakan begitu banyak terminologi yang digunakan dalam dunia kuliner, dengan banyaknya terminologi yang ada dalam dunia kuliner masih belum diimbangi dengan pembahasan tentang terminologi dalam dunia kuliner, banyaknya siswa yang masih menghafal tetapi belum memahami makna yang sebenarnya, pada proses pembelajaran buku panduan tentang terminologi kuliner masih belum ada, media pembelajaran yang dirasa belum maksimal. Pada proses pembelajaran masih sering kali menggunakan metode ceramah. Pada beberapa mata pelajaran tersebut tidak hanya mempelajari tentang terminologi namun juga materi pokok yang lain.

Kendala berupa terminologi kuliner ini merupakan berbagai bahasa yang di pengaruhi negara dari luar negeri terutama negara Amerika dan Prancis yang negara tersebut juga mempelajari tentang dunia kuliner.

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. Pemahaman menurut Benjamin S. Bloom (1979:89). Ketika siswa memiliki pemahaman diharapkan mampu menerapkan, menganalisis, mensintesis, dan melakukan evaluasi pada kompetensi dasar dalam mengolah dan menyajikan makanan kontinental. Oleh karena itu, dengan sangat tingginya tingkat pemahaman siswa diharapkan kedepannya dalam menerapkan, menganalisis, mensintesis, dan melakukan evaluasi akan lebih mudah khususnya pada kompetensi dasar dalam mengolah dan menyajikan makanan kontinental.