

ANALISIS LABORATORIUM TATA BOGA DI SMK N 3 KOTA SOLOK

(*Analysis Laboratory Culinary Art At SMK N 3 Solok*)

Syahidah Nur Fadhillah¹, Reno Yelfi*²

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: reno_ikk@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This study aims to describe (1) the condition of the laboratory room area, lighting, floors, walls in the pastry and bakery product practice laboratory (2) describe the effectiveness of practical learning in the pastry and bakery product subject for class 12 at SMK N 3 Kota Solok. This study uses a qualitative descriptive research method, namely research that describes the condition of an object, symptoms and events that are actually appropriate in the field. The research sources were 1 head of workforce, 1 PBB subject teacher, 1 student and 1 alumni of SMK N 3 Solok City. Data collection techniques used are observation, observation, interviews, and documentation. Data analysis techniques use descriptive qualitative, thus this study aims to describe, summarize situations, conditions and various phenomena that exist in reality. The results of the study show that: (1) The review of the area of the room is not in accordance with the standard, namely 72 m² so that the area of the student's work area is 2 m²/student. (2) seen from the arrangement of seacra equipment and materials that have not been carried out optimally. So it is necessary to make a proposal to develop a laboratory so that it meets standards in accordance with applicable regulations, both in terms of facilities, building materials and equipment, in order to create safety and comfort in the practice process.

Keyword: Standardization, Laboratory, SMK N 3 Solok City

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan (1) keadaan laboratorium luas ruangan, pencahayaan, lantai, dinding, ketersediaan ruangan, peralatan dan bahan di laboratorium Tata Boga di SMK N 3 Kota Solok (2) mendeskripsikan efektifitas pembelajaran praktek mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas 12 di SMK N 3 Kota Solok. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang menggambarkan keadaan pada suatu objek, gejala dan kejadian yang sebenarnya sesuai di lapangan. Sumber penelitian adalah 1 orang kepala labor, 1 orang guru mapel PBB, 1 orang siswa dan 1 orang alumni SMK N 3 Kota Solok. Teknik pengumpulan data Yng digunakan adalah observasi, pengamatan, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan deskriptif kualitatif, dengan demikian penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan, meringkas situasi, kondisi dan berbagai fenomena realitas yang ada. Hasil penelitian menunjukan bahwa : (1) Ditinjau dari Luas ruangan belum sesuai dengan standar yaitu 72 m² sehingga luas area kerja siswa 2 m²/siswa. (2) dilihat dari penataan peralatan dan bahan belum dilakukan seacra optimal. Maka perlu adanya pengusulan untuk mengembangkan laboratorium agar memenuhi standar sesuai dengan peraturan yang berlaku, baik dari fasilitas, material bangunan, dan peralatan, agar terciptanya keamanan dan kenyamanan dalam proses praktik.

Kata kunci: Standarisasi, Laboratorium, SMK N 3 Kota Solok

How to Cite: Syahidah Nur Fadhillah¹, Reno Yelfi*². 2023. Analisis Laboratorium Tata Boga Di Smk N 3 Kota Solok. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (3): pp. 443-448, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.11011



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Peraturan Menteri Pendidikan Nasional nomor 40 tahun 2008 tentang Standar Sarana dan Prasarana Sekolah Menengah Kejuruan Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK), dimana tata boga ini terbagi menjadi 2, yaitu program keahlian restoran dan program keahlian *patiseri*, Program Keahlian Restoran adalah program keahlian yang mempelajari semua 6 jenis makanan seperti *oriental food*, *continental food*, *cake*, kudapan dan masih banyak yang lainnya. Sedangkan program keahlian *patiseri* hanya mempelajari khusus tentang roti-rotian dan kue-kue saja.

Berdasarkan pengalaman penulis ketika melaksanakan Praktek Lapangan Kependidikan (PLK) di SMK N 3 Kota Solok, pada Program Keahlian Kuliner, Kompetensi Keahlian Tata Boga hanya memiliki 1 ruang laboratorium yang digunakan untuk semua pembelajaran praktek mulai dari Mata Pelajaran Boga Dasar, Tata Hidang, Produk Pastry dan Bakery, Produk Cake dan Kue Indonesia, Pengolahan dan Penyajian Makanan (Indonesia, Oriental dan Kontinental). Karena hanya ada satu laboratorium praktek sehingga tidak ada spesifikasi laboratorium. Laboratorium bagian dari sarana dan prasarana sekolah merupakan unsur penting dalam mendukung belajarnya proses pembelajaran sekolah vokasi utamanya pada sekolah menengah kejuruan. Laboratorium praktek yang kurang memadai akan menghambat proses belajar mengajar dan pencapaian hasil belajar, jika standar tersebut belum terpenuhi, para siswa tidak dapat melaksanakan praktek atau latihan untuk menerapkan ilmu yang telah diperolehnya dari guru.

Keterbatasan Laboratorium yang dimiliki maka sekolah belum dapat memenuhi semua fasilitas sarana dan prasarana dengan optimal. Hal ini ditunjukkan dengan masih adanya beberapa jenis peralatan standart yang belum dimiliki oleh Jurusan Jasa Boga SMK N 3 Kota Solok dan peralatan yang ada belum mencukupi jumlah peserta didik setiap kelas. Penulis melakukan observasi kembali pada tanggal 13 Maret 2023, kondisi laboratorium sudah cukup membaik. Sesuai hasil wawancara dengan Ibu Nela Rahmawati, selaku kepala labor SMK N 3 Kota Solok “dikarenakan sudah ada renovasi laboratorium di tahun lalu sehingga sudah lebih baik dari sebelumnya dan juga menjadikan salah satu ruangan kelas menjadi labor darurat, namun untuk peralatan yang ada masih ada beberapa yang belum tersedia”.

Sarana prasarana dan fasilitas peralatan praktik yang terbatas juga berakibat pada lingkungan tempat kerja siswa tidak tercipta sebagai replika dimana siswa nantinya akan bekerja. Menurut (Bakti & Gomo, 2017) Kondisi laboratorium yang memadai dan sesuai dengan standar yang memenuhi segala aspek pengalaman belajar bagi siswa, seperti lantai dibuat agar selalu terlihat bersih, kering, tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah, tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang, permukaan dinding harus rata dan halus, memiliki warna terang, dan mudah dibersihkan, intensitas pencahayaan disetiap ruang kerja harus cukup akan terang untuk melakukan pekerjaan dan mengurangi kecelakaan dilingkungan kerja.

Laboratorium praktek yang kurang memadai akan menghambat proses belajar mengajar dan pencapaian hasil belajar. Jika standar tersebut belum terpenuhi, para siswa tidak dapat melaksanakan praktek atau latihan untuk menerapkan ilmu yang telah diperolehnya dari guru. Guru produktif sering mengalami kendala dalam melakukan pembelajaran praktik. Untuk mengatasi kendala tersebut, guru produktif dituntut kreatif memilih strategi yang tepat agar kompetensi siswa tetap dapat tercapai.

BAHAN DAN METODE

Laboratorium tata boga beserta sarana prasarana merupakan ruang praktik yang digunakan siswa untuk memperdalam keterampilan teknis dan keterampilan generik dalam bidang tata boga. Laboratorium tata boga haruslah memiliki sumber daya manusia, alat praktikum yang memadai, bahan praktikum, tersedianya jadwal dalam proses praktik, model yang digunakan dalam pembelajaran, laboratorium tata boga yang dipergunakan dari segi internal dan eksternal. Kondisi laboratorium yang memadai dan sesuai standar dari berbagai aspek akan memberikan pengalaman belajar bagi para siswa. Membangun kecakapan melalui pembelajaran dari pemenuhan sarana dan prasarana workshop yang sesuai standar nasional pendidikan. Menurut (Bakti & Gomo, 2017) Keadaan laboratorium tata boga yang memenuhi standar sesuai dengan berbagai aspek keahlian serta pengalaman adalah sebagai berikut:

- a. Lantai dibuat sedemikian rupa sehingga selalu bersih, kering, tidak mudah rusak, tidak lembab, tidak ada retakan atau celah tidak licin dan tahan terhadap pembersihan yang berulang-ulang. Dibuat miring ke arah tertentu dengan kelandaian yang cukup (1,00-2,00%) sehingga tidak terjadi genangan air, serta mudah untuk dibersihkan. Untuk itu bahannya harus kuat, rata, kedap air dan dipasang dengan rapi.
- b. Pertemuan antara lantai dengan dinding sebaiknya dibuat conus (tidak membuat sudut mati) dengan tujuan agar sisa-sisa kotoran mudah dibersihkan dan tidak tertinggal/ menumpuk di sudut-sudut lantai.
- c. Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang dan tidak lembab dan mudah dibersihkan. Untuk itu dibuat dari bahan yang kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah/ retak.
- d. Dinding dapat dilapisi plesteran atau porselen agar tidak mudah ditumbuhi oleh jamur atau kapang.
- e. Keadaan dinding harus dipelihara agar tetap utuh, bersih dan tidak terdapat debu, lawa-lawa atau kotoran lain yang berpotensi menyebabkan pencemaran pada makanan. Permukaan dinding yang sering terkena percikan air misalnya di tempat pencucian dan tempat peracikan dipasang
- f. Intensitas pencahayaan disetiap ruang kerja harus cukup terang untuk melakukan pekerjaan. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan.

Standar sarana dan prasarana Kompetensi Keahlian Tata Boga telah diatur pada Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2008 tentang standar sarana dan prasarana Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK). Standar ruang dapur latih, dinyatakan bahwa rasio area kerja di ruang dapur latih adalah 4 m²/peserta didik, diskripsi kapasitas untuk 8 peserta didik. Luas minimum adalah 32 m², lebar minimum adalah 4 m.

Dalam pengolahan makanan, menurut Maulida (2019) peralatan di klasifikasikan menjadi dua yaitu *kitchen equipment* dan *kitchen utensil*. *Kitchen equipment* merupakan perlengkapan dapur yang mencakup berbagai peralatan yang dibutuhkan untuk menunjang keberlangsungan produktivitas dapur serta peralatan yang memiliki ukuran besar dan sulit dipindahkan. Dalam dapur latih, standar yang digunakan untuk peralatan dapur menurut Sudira (dalam Mulyatiningsih, 2015) yang termasuk peralatan besar (*kitchen equipment*) diantaranya peralatan listrik dan gas, peralatan mekanik dan peralatan non listrik, seperti *deep fryer, bakery oven, grill, stove* dan *oven, dough mixer, meat grinder, refrigerator, freezer*, timbangan, dan lainnya. Berbagai bahan yang digunakan dalam peralatan dapur diantaranya stainless steel, aluminium, silicone, kaca, keramik, besi cor (Bakri *et al.*, 2018). Penelitian ini adalah penelitian deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang menggambarkan keadaan pada suatu objek, gejala dan kejadian yang sebenarnya sesuai di lapangan. Dengan demikian penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan, meringkas situasi, kondisi dan berbagai fenomena realitas yang ada.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan laboratorium (luas ruangan, pencahayaan, lantai, dinding) di laboratorium praktek mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* dan mendeskripsikan efektifitas pembelajaran praktek mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas 12 di SMK N 3 Kota Solok. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, pengamatan, wawancara, dan dokumentasi. Penelitian dilakukan di laboratorium Tata Boga SMK N 3 Kota Solok. sumber data adalah 1 orang kepala labor Tata Boga dan 1 orang guru mapel Produk *Pastry* dan *Bakery*, alumni dan siswa SMK N 3 Kota Solok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peneliti membagi menjadi 2 pokok pembahasan dalam penelitian, sesuai dengan rumusan masalah penelitian yaitu yang pertama gambaran laboratorium di laboratorium di SMK N 3 Kota Solok, yang kedua efektifitas pembelajaran praktik mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery* kelas 12 di SMK N 3 Kota Solok. Penelitian ini dilaksanakan pada 13 Juni s/d 30 Juli 2023. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang di dalamnya mendeskripsikan mengenai analisis standarisasi laboratorium pada mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* (studi kasus di SMK N 3 Kota Solok). Penelitian ini terdiri dari hasil observasi/pengamatan dan wawancara dengan kepala laboratorium dan guru mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* SMK N 3 Kota Solok. Hasil penelitian ini terdiri dari hasil wawancara dengan kepala laboratorium dan guru mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery*. Hasil wawancara, observasi dan dokumentasi-dokumentasi tersebut disajikan dalam tabel terlampir. Penelitian ini berfokus pada standar laboratorium praktek mata pelajaran produk *pastry* dan *bakery*.

Kondisi Laboratorium Tata Boga di SMK N 3 Kota Solok

1. Luas Area Kerja Siswa di Laboratorium

Berdasarkan hasil penelitian luas area kerja praktik di SMK N 3 Kota Solok yaitu 6 x 12 m dengan luas 72 m². Standar sarana dan prasarana Kompetensi Keahlian Tata Boga telah diatur pada Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2008 tentang standar sarana dan prasarana Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan (SMK/MAK). Standar ruang dapur latih, dinyatakan bahwa “rasio area kerja di ruang dapur latih adalah 4 m²/peserta didik, diskripsi kapasitas untuk 8 peserta didik. luas minimum adalah 32 m². Lebar minimum adalah 4 m”. Rombongan belajar di SMK jumlah siswa dalam satu kelas rata-rata 26 orang. Oleh karena itu paling tidak luas ruang praktik dapur latih/dapur praktik adalah 104 m². Berdasarkan hasil penelitian dan standar rasio area kerja dapat dilihat bahwa ruang praktik di SMK N 3 Kota Solok belum sesuai standar ruang area kerja karena luas minimum untuk 26 siswa adalah 104 m². sedangkan luas ruang praktik yang tersedia hanya 72 m². Ruang praktik yang belum standar membuat ruang praktik sempit sehingga kegiatan praktik kurang efektif.

2. Ketersediaan Ruang di Laboratorium

Berdasarkan hasil penelitian observasi dan wawancara. Laboratorium tata boga di SMK N 3 Kota Solok sendiri belum memiliki kelengkapan ruangan khusus, laboratorium tata boga terdiri dari ruang praktik, ruang instruktur, ruang penyimpanan alat dan bahan namun pengelolaannya belum teratur dan rapih karena ruangnya kurang luas dan kadang siswa setelah selesai melaksanakan praktik kurang bertanggung jawab dalam peletakan tempat-tempatnya sehingga berantakan, sedangkan untuk ruang ganti baju hanya terdapat 1 kamar mandi. Permendiknas Nomor 40 Tahun 2008 menyebutkan standar sarana dan prasarana Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan Standarisasi daya dukung sarana dan prasarana laboratorium tata boga harus memiliki fasilitas yang lengkap agar proses pembelajaran di laboratorium dapat berjalan dengan lancar. Laboratorium tata boga seharusnya memiliki ruangan yang lengkap, ruang laboratorium yang sesuai standar biasanya terdiri dari ruang praktikum, ruang persiapan, ruang guru dan ruang penyimpanan.

3. Pencahayaan dan Listrik

Intensitas pencahayaan disetiap ruang kerja harus cukup terang untuk melakukan pekerjaan. Pencahayaan harus cukup terang untuk melakukan pekerjaan. Pencahayaan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata, sehingga tidak menimbulkan bayangan. Berdasarkan hasil penelitian tingkat intensitas cahaya di laboratorium SMK N 3 Kota Solok sudah dapat dikatakan sangat baik. selain mendapatkan pencahayaan dari lampu, pencahayaan juga dihasilkan dari luar bangunan melalui jendela. Sedangkan untuk instalasi listrik yang ada dilaboratorium sudah memadai, karena dapat digunakan untuk peralatan besar yang ada didalam laboratorium seperti oven dan lainnya.

4. Kondisi Lantai

Lantai terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, berwarna terang dan tahan terhadap perusakan oleh bahan kimia, kedap air, permukaan rata dan tidak licin. Bagian yang selalu kontak dengan air harus mempunyai kemiringan yang cukup kearah saluran pembuangan air limbah. Antara lantai dengan dinding harus berbentuk lengkung agar mudah dibersihkan. Berdasarkan hasil observasi peneliti pemasangan keramik/lantai belum dikondisikan miring pada sudut tertentu 49 dengan kelandaian yang cukup (1-2%) dari yang disarankan, sehingga apabila terjadi kebocoran/tetes air dari kran bak cuci terjadi genangan dan susah untuk dibersihkan. Selain itu lantai menggunakan bahan keramik semi doop yang licin sehingga ketika siswa sedang praktik kurang leluasa untuk bergerak.

5. Kondisi Dinding

Permukaan dinding harus rata dan halus, berwarna terang dan tidak lembab. Permukaan dinding harus rata agar mudah di bersihkan, dibuat dari bahan yang kuat, kering, tidak menyerap air, dipasang rata tanpa celah/retak. Sesuai dengan hasil observasi penulis untuk kondisi dinding di laboratorium tata boga SMK N 3 Kota Solok belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang di tetapkan salah satunya adalah dinding masih tidak menyerap air dan lembab apalagi di area yang terkena cipratan air dari bak pencuci.

6. Ketersediaan Peralatan dan Bahan Plastik

Berdasarkan Instrumen Verifikasi SMK Penyelenggaraan Ujian Praktik Kejuruan BSNP 2018/2019 standar persyaratan peralatan di bagi menjadi dua yaitu standar persyaratan peralatan utama dan standar persyaratan peralatan pendukung. Standar persyaratan peralatan utama adalah standar peralatan yang utama yang di gunakan untuk praktik yaitu *Working table, Sink, Range, Refrigerator, dan Freeze* sedangkan standar persyaratan peralatan pendukung adalah standar peralatan yang di gunakan untuk mendukung berjalanya kegiatan praktik. Peralatan pendukung yaitu *steamer, Sauce pan, fryng pan, bowl, cutting board, wodden spatula, ladle, dan peeler*.

Tabel 1. Peralatan praktik ukuran besar di laboratorium Tata Boga SMK N 3 Kota Solok

	Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah	Kondisi	
				Baik	Rusak
1	<i>Working tabel</i>	<i>Stainless steel</i>	4	V	
2	<i>Sink</i>	<i>Stainless steel</i>	6	V	
3	<i>Range</i>	Ukuran rumah tanj	8	V	
4	<i>Refrigerator</i>	Ukuran besar	1	V	
5	<i>Freezer</i>	Ukuran sedang	1	V	

Sumber : Inventaris Labor Tata Boga SMK N 3 Kota Solok

Tabel 2. Peralatan praktikum ukuran kecil di laboratorium Tata Boga SMK N 3 Kota Solok

No	Nama Alat	Spesifikasi	Jumlah	Kondisi	
				Baik	Rusak
1	<i>Steamer</i>	<i>Alumunium</i>	4	V	
2	<i>Sauce pan</i>	<i>Stainless steel / Teflon</i>	8	6	2
3	<i>Frying pan</i>	<i>Stainless steel / Teflon</i>	4	V	
4	<i>Bowl</i>	<i>Stainless steel</i>	15	10	5
5	<i>Cutting board</i>	Plastik/kayu	6	V	
6	<i>Wodden spatula</i>	<i>Wood</i>	10	5	5
7	<i>Ladel</i>	<i>Stainless steel / plastik</i>	5	4	1
8	<i>Peeler</i>	<i>Stainless steel / plastik</i>	4	V	

Sumber : Inventaris Labor Tata Boga SMK N 3 Kota Solok

Berdasarkan data diatas peralatan praktik ukuran besar dalam kondisi yang baik, namun untuk jumlah yang tersedia belum mencukupi dengan jumlah siswa yang menggunakan dalam satu kali praktik sehingga siswa harus bersempit- sempit dan bergantian dalam penggunaannya. Sedangkan peralatan praktik ukuran kecil kondisinya ada yang rusak dan jumlahnya belum mencukupi, sehingga siswa harus bergiliran menggunakannya dan terkadang siswa juga membawa peralatannya sendiri dari rumah untuk mengefesienkan waktu agar tidak bergiliran menggunakannya.

Efektifitas Praktik Mata Pelajaran Produk Pastry Dan Bakery Kelas 12 di SMK N 3 Kota Solok

Menurut kamus besar bahas Indonesia efektif adalah menghasilkan sesuatu dengan tepat dan sesuai. Efektivitas adalah ukuran seberapa jauh pencapaian tujuan yang sudah ditentukan. Dengan demikian efektivitas penggunaan Praktik Mata Pelajaran Produk *Pastry* Dan *Bakery* Kelas 12 di SMK N 3 Kota Solok diartikan sebagai suatu ukuran seberapa jauh penggunaan laboratorium dapat mencapai hasil pembelajaran sesuai indikator atau tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan sebelumnya. Efektivitas pelaksanaan praktikum dipengaruhi oleh banyak faktor, diantaranya adalah pengelolaan laboratorium, fasilitas laboratorium, ketersediaan alat dan bahan serta sikap siswa terhadap kegiatan praktikum. Efektifitas praktikum dapat dilihat dari sikap siswa saat praktikum berlangsung hingga praktikum selesai. Alokasi waktu yang diberikan oleh guru juga mempengaruhi efektifitas kegiatan praktikum di laboratorium.

Dalam pembelajaran praktik di laboratorium memiliki SOP yang harus di terapkan. Namun dalam pelaksanaannya siswa tidak mengikuti SOP yang ada, contohnya ketika sebelum masuk ruang praktek siswa akan di cek kelengkapan pribadinya mulai dari pakaian kerjanya, buku perencanaan, peralatan yang di bawa, sanksi yang diberikan siswa tidak mengikuti SOP adalah tidak memperbolehkan siswa ikut praktek sampai siswa melengkapinya. Selain itu dalam proses pembelajaran praktek siswa masih bingung dalam penggunaan alat-alat jadi guru harus turun tangan, jadi belum ada kemandirian siswa dalam menjalankan praktiknya. Sebelum memulai pembelajaran di awal pertemuan praktek terlebih dahulu guru memperkenalkan peralatan-peralatan yang akan digunakan kepada siswa agar mereka bisa mengetahui fungsi-fungsinya tidak asal menggunakan karena ini nanti berpengaruh pada kinerja mereka.

Efektivitas pelaksanaan praktikum selalu dibawah bimbingan guru bidang studi. Guru harus memiliki kemampuan dalam menggunakan alat dan bahan pada saat praktikum dan membimbing sikap siswa terhadap alat dan bahan yang tersedia. Jika alat dan bahan di laboratorium tidak lengkap maka guru harus mencari alternatif lain agar praktikum tetap berjalan dengan baik. Berdasarkan hal tersebut dapat disimpulkan bahwa laboratorium yang efektif adalah apabila penggunaannya dapat memfasilitasi kegiatan pembelajaran yang mendorong siswa untuk mencapai sikap ilmiah sesuai dengan tujuan pembelajaran.

Berdasarkan hasil Penelitian untuk pemanfaatan labor dalam menunjang pembelajaran PBB bisa dikatakan belum mencukupi karena masih banyak kekurangan dari segi alat dan bahan, misalnya dengan alat dan bahan yang tidak ada guru harus mencari alternatif lain agar siswa dapat memahami kompetensi dasar yang di ajarkan. contohnya dalam membuat roti tawar ketika mixing dough rusak siswa harus menguleni menggunakan tangan yang tentu membutuhkan waktu yang lama dan adonan tidak kalis dengan sempurna sehingga hasil dari roti tawarnya tidak sesuai standar. Bisa di katakana pelaksanaan praktikum maple PBB belum dikatakan 100% semuanya berhasil untuk mencapai Kompetensi Dasar. Berdasarkan data di atas dapat disimpulkan bahwa standarisasi daya dukung sarana dan prasarana laboratorium di SMK N 3 Kota Solok sudah berjalan dengan baik, tetapi belum sesuai dengan standarisasi yang ditetapkan oleh Permendiknas Nomor 40, Tahun 2008: 145. Hal ini didasarkan karena masih kurangnya fasilitas laboratorium berupa alat dan bahan serta kondisi ruangan yang belum sesuai standar.

KESIMPULAN

Standarisasi daya dukung sarana dan prasarana laboratorium tata boga di SMK N 3 Kota Solok belum sepenuhnya memenuhi standarisasi yang telah di tetapkan oleh Permendiknas Nomor 40, Tahun 2008. Hal ini didasarkan karena masih kurangnya fasilitas laboratorium berupa alat dan bahan serta kondisi ruangan yang belum sesuai standar. Standardisasi kompetensi pengelolaan laboratorium tata boga di SMK N 3 Kota Solok belum sesuai dengan kebijakan yang telah ditetapkan oleh Peraturan Menteri Pendidikan Nasional RI No. 26 tahun 2008. Aktifitas pengelolaan laboratorium berupa perencanaan, pelaksanaan, pengorganisasian serta pengawasan dan evaluasi masih belum lengkap dan belum sesuai. Beberapa hal yang menyebabkan lemahnya pengelolaan laboratorium adalah tidak adanya laboran di laboratorium, sehingga yang mengatur segala kepentingan berjalannya laboratorium adalah kepala labor. Efektivitas pemanfaatan sarana dan prasarana di laboratorium tata boga SMK N 3 Kota Solok dalam mata pelajaran Produk *Pastry* dan *Bakery* kelas 12 secara umum kurang baik, dikarenakan dalam menjalankan proses praktikum beberapa prosedur praktik belum terlaksana seperti SOP yang tidak dilaksanakan oleh siswa, peralatan yang kurang memadai dari segi kualitas dan jumlahnya, sehingga efektifitas waktu praktik juga terhambat karena siswa harus bergantian menggunakan alat dan menggunakan alat yang tidak sesuai dengan fungsinya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Dra. Reno Yelfi, M. Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Bakti, T. S., & Gomo, M. A. P. (2017). Kesesuaian Laboratorium Sebagai Sumber Belajar Di Prodi Tata Boga.Teknologi Dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, Dan Pengajarannya, 40(2), 169–180. <https://doi.org/10.17977/Um031v40i22017p169>
- Berliani, S. 2019. Analisis Standardisasi Laboratorium Dalam Proses Pembelajaran Fisika (Studi Kasus Di Man 4 Aceh Besar). 1–129.
- Cakrawala, Majalah Ilmiah, Pasandaran Sj. Rencana Starategis UNIMA Tahun 2006-2010, Edisi No. 1 Desember 2005-Januari 2006. Universitas Negeri Manado
- Departemen Pendidikan Nasional. 2004. Standar Minimal Laboratorium, Workshop dan Sttudio Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Jenjang S1. Direkrorat Jendral Pendidikan Tinggi Jakarta.
- Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. 2005. Pelatihan Manajemen Pengelolaan Laboratorium Perguruan Tinggi Negeri. Makassar 14-16 Juni 2005
- UNJ. 2011. *Standard Operating Procedure Sarana, Prasarana, dan Sistem Informasi*. Jakarta : Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta
- Fahmi, F. (2016). Pengelolaan Sarana Praktik Program Keahlian Tata Boga di SMK Kabupaten Sleman (Studi Kasus di SMK Ma'arif 2 Sleman dan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan. Skripsi. Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hardani, et al. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta:CV Pustaka Ilmu.
- Herminarto Sofyan, dkk. (2017). Problem Based Learning Dalam Kurikulum 2013. Yogyakarta : UNY Press.
- Iryana, & Kawasati, R. 2018. Teknik Pengumpulan Data Metode Kualitatif. Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (Stain) Sorong, 4(1), 1–17
- Kertiyasa. 2006. *Laboratorium Sekolah & Pengelolaannya*. Bandung: Puduk Scientific.
- Mulyatiningsih, M. (2015). Inventory Laboratorium Jasa Boga di SMK Wilayah MAWITAN Jawa Timur Jurnal. Program Pascasarjana Universitas Negeri Yogyakarta.
- Riduwan. 2012. *Metode dan Teknik Menyusun Proposal Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Siregar Jemina. Dkk. 1983. Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan keluarga : Laboratorium Makanan-Lab Pakaian-LabTatalaksana Rumah Tangga, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen DIKTI P2LPTK Jakarta.
- Sudiarta, N.P., Natajaya, N., & Yudana, I.M. 2013. Pengelolaan Dapur Praktik Program Studi Manajemen Tata Boga STP Bali, Vol.4.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta