

Penerapan Dasar-Dasar Kuliner Untuk Meningkatkan Kemampuan Siswa Mengolah *Main Course* Kontinental di SMK Negeri 6 Padang

(The Implementation of Culinary Basics to Improve Students' Skills in Preparing Continental Main Courses at SMK Negeri 6 Padang)

Yori Raudhatil Jannah¹, Juliana Siregar*², Wiwik Gusnita³, Wiwik Indrayeni⁴

^{1,2,3,4}Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

The ability to prepare continental main courses is an essential skill for culinary students, especially at vocational institutions such as SMK Negeri 6 Padang. However, initial observations indicate that students have not fully applied the theoretical knowledge and practical skills from the basic culinary subject during continental cuisine lessons. This study is a case study conducted at SMK Negeri 6 Padang aimed at analyzing how the implementation of the Basic Culinary subject can improve students' ability to prepare continental main courses. This investigation utilized a descriptive qualitative approach, gathering data via observation, interviews, and document analysis. Informants consisted of four teachers who teach continental cuisine, with the study conducted over one month. The learning process followed industry standards by integrating theory and practice, emphasizing cooking techniques, ingredient knowledge, equipment usage, as well as hygiene and sanitation. The case study results showed that the integrated application of basic culinary positively influenced students' practical skills and theoretical understanding. Learning methods such as direct demonstrations, interactive media, and question-and-answer sessions effectively enhanced student comprehension. Additionally, the implementation of industry (SOP) Standard Operating Procedures and comprehensive evaluations contributed to improving the quality and consistency of students' work. Students responded positively to practice-based learning and felt more equipped to handle the requirements of the culinary field. The outcomes of this study reveal that the application of basic culinary significantly improves students' competence in preparing continental main courses. It is recommended that SMK Negeri 6 Padang continue to develop industry-standard-based learning and provide students with ample hands-on cooking practice in the basic culinary subject, especially exercises in preparing continental main courses, so that students gain real experience and become familiar with industry techniques and standards.

Keywords: Basic culinary, continental, main course

ABSTRAK

Kemampuan mengolah *main course* kontinental merupakan keterampilan penting bagi murid yang mengambil jurusan seni kuliner, khususnya di lembaga kejuruan seperti SMK Negeri 6 Padang. Namun, hasil pengamatan awal menunjukkan bahwa siswa belum sepenuhnya menerapkan pengetahuan teori dan praktik dari mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner selama pembelajaran masakan kontinental. Penelitian ini merupakan studi kasus yang dilakukan di SMK Negeri 6 Padang yang bertujuan untuk menganalisis bagaimana penerapan mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam mengolah *main course* makanan kontinental. Studi ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, serta dokumentasi. Informan studi ini terdiri dari 4 (empat) guru yang pengampu mata pelajaran masakan kontinental dengan durasi penelitian selama 1 (satu) bulan. Proses pembelajaran mengikuti standar industri dengan integrasi teori dan praktik, menekankan teknik memasak, pengetahuan bahan, penggunaan peralatan, serta *hygiene* dan *sanitasi*. Hasil studi kasus ini menunjukkan bahwa penerapan terintegrasi Dasar-Dasar Kuliner memberikan pengaruh positif terhadap keterampilan praktis dan pemahaman teori siswa. Metode pembelajaran seperti demonstrasi langsung, media interaktif, dan sesi tanya jawab berhasil membantu siswa memahami materi dengan lebih baik. Selain itu, penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) industri dan evaluasi komprehensif turut mendukung peningkatan kualitas hasil kerja siswa. Para siswa menampilkan sikap yang positif terhadap metode pembelajaran berbasis praktik dan merasa lebih siap menghadapi tuntutan dunia kerja di bidang kuliner. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan Dasar-Dasar Kuliner secara signifikan meningkatkan kompetensi siswa dalam pengolahan *main course* kontinental. Disarankan agar SMK Negeri 6 Padang terus mengembangkan pembelajaran berbasis standar industri serta memberikan siswa banyak kegiatan praktik memasak langsung dalam pembelajaran dasar-dasar kuliner, khususnya latihan mengolah *main course* makanan kontinental, agar siswa memperoleh pengalaman nyata dan terbiasa dengan teknik serta standar industri.

Kata kunci: Dasar-dasar kuliner, kontinental, main course

How to Cite: Yori Raudhatil Jannah¹, Juliana Siregar², Wiwik Gusnita³, Wiwik Indrayeni⁴, 2025. Penerapan Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner Untuk Meningkatkan Kemampuan Siswa Dalam Mengolah *Main Course* Pada Makanan Kontinental di SMK Negeri 6 Padang. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (2): pp. 184-190, DOI: 10.24036/jptbt.v6i2.26896



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

Pendidikan kejuruan menjadi bagian dari elemen dalam pendidikan nasional yang bertujuan membekali murid agar mampu menjadi peserta aktif dalam masyarakat yang dapat berinteraksi secara kreatif dan produktif dengan lingkungan sosial, budaya, ekonomi, dan teknologi. Selain itu, pendidikan ini juga memberikan pengetahuan serta keterampilan teknis yang sesuai dengan kebutuhan dunia industri atau untuk menciptakan peluang pekerjaan sendiri. SMK (Sekolah Menengah Kejuruan) merupakan institusi pendidikan menengah kejuruan yang menawarkan berbagai program keahlian, yang dirancang agar sesuai dengan keahlian yang diperlukan oleh pasar kerja (Rangkuti dan idrus, 2021).

SMK adalah sistem pendidikan formal yang fokus pada kejuruan dan setara dengan SMA. Pendidikan di SMK lebih fokus pada pengembangan keterampilan praktis yang diperlukan agar siswa mampu langsung memulai karier di dunia profesional. Sekolah Menengah Kejuruan, yang biasa disingkat SMK, merupakan jenis Jenjang pendidikan menengah yang difokuskan untuk melanjutkan serta mengembangkan pendidikan dasar dan menyiapkan siswa agar mampu langsung terjun ke dunia kerja dengan sikap profesional.

SMK Sebagai lembaga yang menghasilkan sumber daya manusia siap kerja, harus memberikan wawasan dan kemampuan yang sejalan dengan keahlian spesifik masing-masing program studi, sekaligus mendorong siswa untuk mampu menciptakan peluang kerja baru untuk diri sendiri maupun orang lain. Selain melatih lulusan yang dapat melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi, SMK juga bertujuan agar para lulusannya memiliki kemampuan, keterampilan, dan sikap yang memadai sebagai teknisi dan tenaga ahli di bidang usaha dan jasa.

Salah satu SMK di Kota Padang adalah SMK Negeri 6 Padang, yang menawarkan berbagai program keahlian sebagai bagian dari pendidikan kejuruan yaitu program keahlian kuliner. Di program keahlian di bidang kuliner ini siswa dibekali mata pelajaran makanan Kontinental. Mata pelajaran ini merupakan bidang keahlian yang berperan penting dalam memberikan pemahaman dasar tentang makanan Kontinental. Dalam pelajaran ini, siswa menerima pembelajaran berupa teori dan praktik dengan proporsi 40% untuk teori dan 60% untuk praktik. Dalam proses pembelajaran, diharapkan tercipta kemudahan belajar yang mencerminkan tahap penguasaan materi Kontinental. Menurut Ghozali (2020) menjelaskan dalam modul pengolahan makanan Kontinental, materi pelajaran Kontinental dikembangkan dengan fokus pada teknik penyajian spesifik yang khas dari masakan negara-negara Eropa dan Amerika. Mengenai proses persiapan, pengolahan, serta cara penyajian berbagai jenis hidangan mulai dari pembuka, sup, hidangan utama, hingga pencuci mulut.

Berdasarkan modul ajar Kuliner di SMK Negeri 6 Padang, dalam mata pelajaran Kontinental, terdapat kompetensi dasar yang mencakup pemahaman tentang definisi dan sejarah makanan Kontinental, pengenalan peralatan dapur, serta teknik-teknik pengolahan makanan Kontinental. Melalui kompetensi ini, diharapkan siswa mampu mengembangkan keterampilan praktis dalam mengolah makanan Kontinental. Materi ini penting dipahami karena menjadi modal utama bagi siswa saat mereka mulai berkarier, khususnya di sektor perhotelan dan usaha katering.

Salah satu kegiatan praktik dalam mata pelajaran ini adalah membuat hidangan utama. Menurut Minantyo (2019), hidangan utama (*main course*) merupakan sajian set menu, hidangan utama merupakan porsi terbesar yang disajikan setelah appetizer dan sebelum dessert. Praktik pembuatan hidangan utama meliputi tahap-tahap persiapan, pengolahan, serta penyajian. Beberapa contoh hidangan utama yang sering dipraktikkan adalah *chicken cordon bleu*, *fish fillet*, *sirloin beef steak*, *spaghetti bolognese*, dan *scotch egg*. Dalam konteks pengolahan hidangan ini, hasil belajar yang baik mencerminkan kemampuan siswa dalam menerapkan pemahaman teori, keterampilan praktek dan kreativitas untuk mencapai hasil akhir yang memenuhi kriteria penilaian yang telah ditetapkan. Namun pada hasil praktek siswa kelas XI Kuliner di SMK N 6 Padang menunjukkan hanya 39 siswa atau 37% yang berhasil menyelesaikan, sementara 68 siswa atau 63% tidak mencapai ketuntasan, karena kurangnya pemahaman siswa dalam materi Dasar-

Dasar Kuliner di kelas X. Berdasarkan hasil belajar siswa tersebut, terlihat bahwa persentase siswa dengan nilai tidak tuntas lebih besar dibandingkan dengan siswa yang mencapai nilai tuntas.

Permasalahan ini terjadi karena siswa kurang menguasai pelajaran yang disampaikan guru di kelas belum cukup membekali siswa untuk melaksanakan aktivitas selanjutnya lebih cermat. Dapat dilihat pada permasalahan nilai Dasar-Dasar Kuliner siswa. Mata pelajaran kejuruan SMK Program Keahlian Kuliner untuk kelas X (Fase E) yaitu mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner yang memuat materi dasar dalam proses mengolah bahan makanan mentah menjadi hidangan yang siap untuk dikonsumsi (Kemendikbud Ristek, 2022:4). Tujuan utama mata pelajaran ini untuk mempersiapkan peserta didik dengan pemahaman tentang prosedur operasional dalam langkah-langkah dasar dalam memasak yang meliputi pengetahuan tentang alat, bahan, serta teknik dasar memasak.

Mata pelajaran ini juga berperan dalam meningkatkan motivasi serta gairah belajar peserta didik agar mereka memiliki bekal yang kuat dalam memahami materi kompetensi keahlian selanjutnya. Setelah siswa mempelajari mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, siswa diharapkan mampu memahami tentang teknik dasar memasak, pengetahuan bahan makanan, pengetahuan alat dapur dan teknik potongan yang menjadi pengetahuan dasar dalam pengolahan makanan kontinental. Mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner membantu siswa dalam penguasaan bahan dan istilah asing dalam memahami resep dan teknik pengolahan makanan pada mata pelajaran kontinental.

Pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, istilah-istilah terkait kuliner disampaikan dalam bahasa Inggris sebagai pondasi untuk mengembangkan kemampuan bahasa Inggris lebih lanjut, mengikuti kurikulum berstandar ASEAN (CATC). Pada akhir pembelajaran Dasar-Dasar Kuliner, peserta didik diharapkan mampu melakukan praktik memasak dasar yang menjadi landasan untuk mengkreasi berbagai jenis masakan secara inovatif (Kemendikbud Ristek, 2022: 10). Berdasarkan yang seharusnya sudah dipelajari di Dasar-Dasar Kuliner ketika pengolahan makanan Kontinental seharusnya siswa sudah memahami tentang pengetahuan bahan makanan, teknik pengolahan, peralatan dapur, potongan sayuran, *garnish* dan *sanitasi hygiene*.

Pada saat pengamatan awal penulis menemukan bahwa selama proses pembelajaran Kontinental siswa masih belum menerapkan sepenuhnya materi tentang mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Dibuktikan dengan hasil pengamatan penulis saat observasi di labor SMK N 6 Padang pada kelas XI Kuliner saat praktik hidangan *main course* yang terjadi dilapangan yaitu : 1) Kurangnya pemahaman siswa dalam teknik pengolahan *main course* seperti siswa tidak memahami teknik pengolahan *saute* yang benar dengan memberikan minyak banyak di *saute pan*. Oleh karena itu, hasil masakan menjadi tidak seperti yang diinginkan. 2) Siswa menemui hambatan dalam mengoperasikan alat khusus seperti tidak bisa membedakan penggunaan alat hidang *main course*. Siswa masih banyak yang ragu dalam menggunakan alat hidang dan masih sering bertanya kepada guru mana alat hidang yang benar. 3) Siswa mengalami kesulitan dalam memahami istilah-istilah asing yang digunakan pada bahan dan bumbu makanan kontinental seperti siswa kurang memahami tentang *thyme*, *bay leaf*, *basil*, *peterseli* dan *rosemary* di saat praktek sehingga masih bingung dan masih sering bertanya tentang istilah asing tersebut. 4) Siswa masih kebingungan dalam memahami materi potongan sayuran, seperti siswa tidak bisa membedakan potongan antara *julienne*, *jardiniere*, dan *alumette*.

Dengan memahami konsep Dasar-Dasar Kuliner, siswa akan lebih mudah menguasai teknik memasak, menggunakan bahan yang dapat mempermudah siswa dalam pelaksanaan pengolahan hidangan *main course*. Dapat disimpulkan bahwa terdapat kendala dalam pemahaman siswa terhadap proses pembelajaran pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Seharusnya mata pelajaran ini mampu memberikan pemahaman yang lebih mendalam kepada siswa sehingga pengolahan hidangan *main course* berjalan dengan lancar.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik melihat lebih jauh bagaimana siswa menerapkan dasar-dasar kuliner untuk meningkatkan kemampuan siswa mengolah hidangan *main course* pada makanan kontinental. Latar belakang tersebut dijadikan oleh penulis sebagai dasar dalam melaksanakan penelitian dengan judul "Penerapan Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner Dalam Meningkatkan Kemampuan Siswa Mengolah *Main course* Pada Makanan Kontinental Di SMK Negeri 6 Padang".

BAHAN DAN METODE

Studi ini menggunakan pendekatan kualitatif naturalistik untuk mengungkapkan fenomena Penerapan Dasar-Dasar Kuliner Untuk Meningkatkan Kemampuan Siswa Mengolah *Main Course* Kontinental pada SMK Negeri 6 Padang (Sugiyono, 2019). Lokasi penelitian dilaksanakan di ruang laboratorium tata boga SMK Negeri 6 Padang Sumatera Barat. Informan pada studi ini merupakan guru yang memegang mata pelajaran Kontinental sebanyak 4 (empat) orang dengan karakteristik memiliki kompetensi dan keahlian di bidang kuliner, khususnya dalam pengolahan makanan kontinental dan Dasar-Dasar Kuliner. Durasi penelitian ini dilakukan selama 1 (satu) bulan. Pengumpulan data dengan metode observasi, wawancara, dan dokumentasi bertujuan untuk memperoleh hasil yang dibutuhkan memperoleh informasi mendalam tentang perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan praktik (Sugiyono, 2019).

Keabsahan data dijamin melalui uji *credibility* dengan memperpanjang durasi pengamatan, menjaga konsistensi dalam pengamatan, menggunakan triangulasi data, melakukan analisis terhadap kasus-kasus yang bertentangan, serta melakukan pemeriksaan ulang oleh partisipan (*member check*); uji *transferabilitas* dilakukan melalui penjelasan yang mendetail dan sistematis; uji *dependabilitas* dilakukan dengan menelaah keseluruhan proses penelitian dan uji *konfirmasiabilitas* diterapkan untuk menjamin objektivitas hasil penelitian. Pendekatan komprehensif ini memungkinkan peneliti mengeksplorasi secara mendalam implementasi mata pelajaran dasar-dasar kuliner sebagai model pembelajaran inovatif yang mengintegrasikan teori dan praktik dalam konteks pendidikan kejuruan. Analisis data menggunakan metode dari Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2019) setelah proses pengumpulan data di lapangan selesai. Tahapannya meliputi pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan atau verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Pelaksanaan Kegiatan Praktik Dasar-Dasar Kuliner Pada Hidangan Maincourse di SMK Negeri 6 Padang

Penerapan Dasar-Dasar Kuliner dalam meningkatkan kemampuan siswa mengolah *main course* berdasarkan modul ajar di SMK Negeri 6 Padang menerapkan pembelajaran yang menggunakan standar industri dengan proses pendidikan. Proses pembelajaran dimulai dengan perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi praktek, seperti dijelaskan oleh guru B “mata pelajaran dasar-dasar kuliner sangat berpengaruh dalam meningkatkan kemampuan siswa mengolah hidangan *main course* pada makanan kontinental. Berdasarkan materi yang telah dipelajari dalam pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, diharapkan siswa mampu mengolah makanan kontinental khususnya hidangan *main course*”. Guru C juga menegaskan “pengolahan hidangan *main course* tidak akan berjalan dengan lancar jika siswa tidak memahami materi dasar pada mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner”.

Metode pembelajaran sangat berpengaruh dalam penerapan mata pelajaran DDK untuk meningkatkan kemampuan siswa mengolah hidangan *main course*. Guru A menjelaskan “guru menggunakan metode pembelajaran dengan metode demonstrasi yang dilakukan dengan cara menunjukkan secara langsung langkah-langkah dalam pengolahan dan penyajian hidangan *main course*, sehingga siswa lebih mudah dalam memahami apa saja yang akan dikerjakan kedepannya”. Guru B juga menegaskan “Guru tidak hanya menggunakan metode demonstrasi, tetapi juga menggunakan berbagai media pembelajaran interaktif seperti menggunakan media *PowerPoint* yang diselingi dengan tanya jawab dengan siswa”.

Pelaksanaan praktik hidangan *main course* pada makanan kontinental dilakukan secara konsisten dengan mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP). Guru A menjelaskan “semua siswa diharuskan memahami dan melakukan pekerjaan sesuai dengan SOP yang telah ditentukan. Dengan melakukan praktek sesuai SOP industri, diharapkan siswa tidak akan kebingungan ketika melakukan PLI di hotel”. Standar yang dimaksudkan tersebut meliputi ketepatan waktu, penataan hidangan, penggunaan alat dan resep standar, penggunaan APD seperti sarung tangan, *safety shoes*, masker, penutup kepala, *apron*, dan *chef jacket*. *Hygiene sanitasi* berhubungan dengan keberhasilan dalam meningkatkan kemampuan siswa dalam mengolah hidangan *main course*, Guru C memaparkan “siswa dididik untuk selalu menjaga kebersihan tangan, kebersihan bahan dan alat, dan kebersihan lingkungan kerja untuk mencegah terjadinya pencemaran dan menjaga kesehatan siswa sendiri serta konsumen yang mengkonsumsi hidangan”.

Saat siswa akan melaksanakan praktek, *quality control* diterapkan secara ketat dalam setiap tahapannya. Guru A menekankan “*quality control* dilakukan dari pemilihan bahan baku, penimbangan bahan dengan takaran yang ditentukan, hingga pengecekan rasa, bentuk, tekstur agar hidangan yang dihasilkan sesuai dengan standar dan layak dikonsumsi”. Guru C juga menambahkan “*quality control* selalu dilakukan sebelum praktek dimulai dan akan diawasi dengan ketat oleh guru yang mengajar kontinental”.

Peran guru dalam mendampingi siswa dalam pelaksanaan praktek sangat berpengaruh pada hasil hidangan siswa. Guru A memaparkan “peran guru dalam pelaksanaan praktek *main course* dimulai dengan guru mengarahkan siswa terhadap produk yang akan dibuat, dimulai dengan menjelaskan kegiatan/prosedur praktek, memantau siswa selama proses pengerjaan dan memantau hasil praktek”. Guru B juga menambahkan “selama pelaksanaan kegiatan praktik pengolahan *main course*, guru selalu hadir dalam mendampingi siswa hingga selesai untuk memberikan arahan secara langsung. Kehadiran guru sangat berguna dalam membantu siswa dalam memahami setiap langkah pelaksanaan praktek”.

Interaksi yang terjadi antara peserta didik dan murid sangat dibutuhkan selama proses pembelajaran teori dan praktek. Guru C menanggapi “Dengan terjalannya komunikasi antara guru dan siswa khususnya di saat praktek pengolahan *main course*, siswa akan lebih nyaman dan mudah dalam menjalankan praktek. Guru D menambahkan “disaat akan melakukan praktek, guru akan melakukan sesi tanya jawab untuk mengingatkan kembali siswa tentang teori-teori dasar yang sudah dipelajari sebelumnya di mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. Semakin siswa paham akan materi dasar tersebut, pelaksanaan praktek pengolahan *maincourse* akan berjalan lancar”.

2. Evaluasi Kegiatan Praktik Dasar-Dasar Kuliner Pada Hidangan *Main Course* di SMK Negeri 6 Padang

Berdasarkan sistem penilain kompetensi siswa dilakukan secara komprehensif berdasarkan beberapa aspek penilaian. Guru B menjelaskan “penerapan mata pelajaran dasar-dasar kuliner dalam meningkatkan kemampuan siswa mengolah hidangan *main course* dinilai dari beberapa aspek, seperti perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi praktik”. Guru C menambahkan “dalam meningkatkan kemampuan siswa mengolah hidangan *main course*, beberapa aspek yang dinilai seperti pemilihan bahan, bagaimana siswa menggunakan teknik pengolahan, kesesuaian resep, rasa, tekstur dan kualitas hidangan”. Guru D menekankan “penilaian proses dan pelaksanaan praktik juga dinilai tentang sikap siswa, kerja sama dengan kelompok, dan penataan hidangan”

Evaluasi kualitas hidangan dilakukan dengan memperhatikan standar industri. Guru A menjelaskan “hidangan *main course* harus sesuai standar industri terbagi menjadi standar porsi, rasa dan aroma, *platingan* dan konsistensi hidangan”. Guru B juga menambahkan “setiap hidangan yang dihasilkan siswa harus memiliki bentuk yang rapi dan konsisten, memiliki rasa yang sesuai standar, warna yang menarik menggugah selera serta tekstur yang pas sesuai makanan yang dibuat”.

Dengan adanya evaluasi, siswa memberikan *feedback* yang bagus terhadap hasil praktek. Guru B melaporkan “siswa memberikan tanggapan yang positif. Siswa merasa lebih gampang untuk mempelajari dan mengerti materi yang disampaikan melalui pengalaman langsung saat praktek. Melalui materi dasar yang dipahami siswa dari mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, saat mengolah hidangan *main course* siswa lebih mudah dalam pemilihan bahan, penggunaan alat, teknik pengolahan serta penerapan standar industri.”

Tindak lanjut dari hasil evaluasi terhadap hasil olahan, Guru A memaparkan “guru mengarahkan siswa tentang pengolahan dan teknik yang perlu diperbaiki. Guru menjabarkan permasalahan-permasalahan yang terjadi selama praktek, bagi siswa yang mengalami kendala dapat memperbaiki kesalahan yang terjadi dengan diberi kesempatan untuk mengulang praktek sehingga hasil yang diharapkan”. Guru B juga menambahkan pendapat dari guru A “setelah melakukan evaluasi, guru akan mendiskusikan kembali dengan guru kontinental lainnya mengenai kendala yang terjadi saat praktik berlangsung, sehingga kedepannya tidak terjadi kendala saat praktek”.

B. Pembahasan Penelitian

1. Pelaksanaan Kegiatan Praktikum Dasar-Dasar Kuliner Pada Hidangan *Main Course* di SMK Negeri 6 Padang

Materi dasar kuliner di sekolah memiliki peranan penting demi meningkatkan kemampuan peserta didik dalam mengolah hidangan *main course* kontinental. Proses pembelajaran yang diterapkan mengacu pada standar industri, meliputi tahapan perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi praktik secara sistematis. Menurut Minantyo (2019), hidangan utama adalah menu dengan jumlah besar yang disajikan setelah makanan pembuka dan sebelum makanan penutup. Proses penyajian makanan utama terbagi beberapa tahap, yaitu persiapan, pengolahan, dan penyajian. Pada tahap persiapan, meliputi pemakaian pakaian kerja yang lengkap serta menyiapkan bahan dengan cara memilih, membersihkan, dan memotong bahan-bahan yang akan digunakan. Tahap pengolahan adalah proses mengubah bahan mentah menjadi hidangan siap saji. Selanjutnya, tahap penyajian melibatkan penyajian makanan menggunakan peralatan yang tepat serta penambahan *garnish* yang sesuai untuk meningkatkan daya tarik dan menggugah selera makan.

Guru-guru di SMK Negeri 6 Padang menegaskan bahwa penguasaan materi dasar kuliner merupakan pondasi utama bagi siswa untuk dapat mengolah hidangan utama kontinental dengan baik. Materi ini tidak hanya sebagai teori, tetapi menjadi bekal penting yang harus dikuasai agar siswa mampu mengaplikasikan teknik dan prosedur pengolahan makanan secara profesional. Metode demonstrasi menjadi metode utama dalam pembelajaran praktik. Dengan metode ini, guru secara langsung menunjukkan langkah-langkah pengolahan dan penyajian hidangan *main course*, sehingga siswa dapat lebih gampang mengerti dan menjalani proses tersebut. Selain itu, penggunaan media pembelajaran interaktif seperti *PowerPoint* serta sesi tanya jawab juga diterapkan guna meningkatkan komunikasi dan memperdalam pemahaman siswa terhadap materi.

Pelaksanaan praktik yang konsisten dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) industri menjadi kunci keberhasilan pembelajaran. Dengan mengikuti SOP, siswa dibiasakan untuk bekerja secara profesional, disiplin, dan sesuai standar yang berlaku di dunia industri kuliner, sehingga mereka siap menghadapi praktik kerja industri (Prakerin/PLI) di hotel. SOP tersebut tidak sebatas hanya teknik memasak, tetapi aspek *hygiene* dan *sanitasi* juga penting sekali untuk memastikan kualitas serta keamanan makanan tetap terjaga. Mengenakan APD, termasuk sarung tangan, masker, dan *apron* juga menjadi bagian dari standar yang wajib dipatuhi, menanamkan budaya kerja aman dan higienis pada siswa.

Quality control diterapkan dengan pengawasan yang sangat teliti sejak tahap pemilihan bahan baku sampai dengan pengecekan hasil akhir hidangan. Hal tersebut memastikan produk yang dihasilkan memenuhi kriteria kualitas sesuai dengan standar. Pengawasan guru selama proses *quality control* juga menjadi faktor penting dalam menjaga konsistensi dan mutu praktik siswa. Guru berperan sebagai fasilitator dan pengarah selama proses praktik berlangsung. Mereka tidak hanya memberikan instruksi awal, tetapi juga memantau dan memberikan arahan langsung selama siswa mengerjakan praktik. Pendampingan intensif ini membantu siswa mengatasi kesulitan secara real-time dan memastikan prosedur dijalankan dengan benar.

Guru berperan aktif sebagai pengarah dan pendamping selama pelaksanaan praktik. Guru memberikan arahan awal mengenai prosedur praktik, memantau proses pengerjaan, serta mengevaluasi hasil akhir. Pendampingan intensif ini membantu siswa memahami setiap langkah dengan baik dan menyelesaikan praktik secara optimal. Interaksi yang intensif antara guru dan siswa selama pembelajaran teori maupun praktik membantu siswa dengan efektif dalam memahami pelajaran serta meningkatkan rasa percaya diri. Sesi tanya jawab sebelum praktik berfungsi sebagai pengingat dan penguatan materi dasar, sehingga siswa lebih siap dan pelaksanaan praktik berjalan dengan lancar.

2. Evaluasi Kegiatan Praktik Dasar-Dasar Kuliner Pada Hidangan Main Course di SMK Negeri 6 Padang

Penilaian kompetensi siswa dalam mengolah hidangan *main course* dilaksanakan dengan menilai berbagai aspek, seperti perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi praktik. Aspek penilaian mencakup pemilihan bahan, teknik pengolahan, kesesuaian resep, rasa, tekstur, serta kualitas dan tampilan hidangan. Selain itu, sikap siswa selama praktik, kerja sama dalam kelompok, dan penataan hidangan juga menjadi bagian penting dalam penilaian.

Evaluasi kualitas hidangan mengacu pada standar industri, meliputi porsi, rasa, aroma, *plating*, dan konsistensi. Hidangan yang dihasilkan harus rapi, konsisten, memiliki warna menarik, serta tekstur yang sesuai dengan jenis makanan. Siswa memberikan tanggapan positif terhadap metode pembelajaran yang berbasis praktik langsung. Melalui pemahaman materi dasar kuliner, siswa lebih mudah memilih bahan, menggunakan alat, menerapkan teknik pengolahan, dan mengikuti standar industri. Setelah evaluasi, guru memberikan arahan dan kesempatan bagi siswa untuk memperbaiki kesalahan dengan mengulang praktik. Selain itu, guru juga berdiskusi bersama untuk mengidentifikasi kendala selama praktek dan mencari solusi agar proses pembelajaran menjadi lebih efektif di masa depan.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa studi dengan judul Penerapan Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner untuk meningkatkan kemampuan siswa dalam mengolah *main course* pada makanan kontinental di SMK Negeri 6 Padang, dimana mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner di SMK Negeri 6 Padang berperan penting dalam meningkatkan kemampuan siswa mengolah hidangan *main course* kontinental secara profesional. Penulis melakukan penelitian ini selama 1 (satu) bulan dengan informan sebanyak 4 (empat) orang guru yang mengampu mata pelajaran kontinental. Pembelajaran yang mengacu pada standar industri dengan metode demonstrasi, penerapan SOP (Standar Operasional Prosedur), dan pendampingan guru memastikan siswa menguasai teknik pengolahan, *hygiene sanitasi*, serta kualitas makanan. Hal ini mempersiapkan siswa agar siap menghadapi dunia kerja di bidang kuliner dengan percaya diri dan kompeten, karena lebih banyak praktik memasak nyata dalam mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner, khususnya latihan mengolah *main course* makanan kontinental, membuat siswa terbiasa dengan prosedur dan standar industri. Dengan demikian, siswa tidak hanya menguasai teori tetapi juga memiliki pengalaman langsung yang cocok dengan standar dan kebutuhan industri kerja, sehingga meningkatkan kesiapan dan kompetensi mereka secara menyeluruh. Penilaian dalam mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner dilakukan secara menyeluruh, mencakup perencanaan, pelaksanaan, teknik, kualitas hidangan, dan sikap siswa. Evaluasi berdasarkan standar industri memastikan hidangan *main course* yang dihasilkan memenuhi kualitas porsi, rasa, dan penataan. *Feedback* positif dan tindak lanjut perbaikan praktik membantu siswa meningkatkan keterampilan secara efektif. Dengan sistem penilaian dan evaluasi ini, kemampuan siswa dalam mengolah *main course* meningkat secara profesional dan sesuai standar industri.

Sekolah disarankan untuk terus meningkatkan fasilitas dapur praktik yang sesuai dengan standar industri, sehingga siswa dapat lebih optimal dalam mengasah keterampilan mengolah *main course* kontinental secara langsung dan perbanyak kegiatan praktik memasak langsung dalam pembelajaran dasar-dasar kuliner, khususnya latihan mengolah *main course* makanan kontinental, agar siswa memperoleh pengalaman nyata dan terbiasa dengan teknik serta standar industri. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji hubungan antara penerapan mata pelajaran Dasar-Dasar Kuliner dengan kesiapan kerja siswa setelah lulus, khususnya dalam industri kuliner kontemporer, sehingga dapat memberikan gambaran lebih komprehensif mengenai efektivitas pembelajaran

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada ibu Juliana Siregar S.Pd., M.Pd,T yang menjadi dosen pembimbing yang selalu memberikan bantuan kepada penulis dalam proses penyusunan jurnal ini. Semoga ibu senantiasa diberikan kesehatan serta selalu dalam lindungan Allah SWT.

DAFTAR REFERENSI

- Anggini, N. (2023). *Pengembangan E-Modul Materi Bahan Makanan Untuk SMK Program Keahlian Kuliner* (Doctoral Dissertation, Universitas Negeri Jakarta).
- Anggini, N., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2024). *Pengembangan E-Modul Elemen Praktik Dasar Memasak Secara Menyeluruh Pada Materi Bahan Makanan Untuk Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Kuliner*. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(10), 667-680.
- Asmali, A. (2020). *Modul Pembelajaran SMA Prakarya Dan Kewirausahaan (Aspek Pengolahan) Kelas XI: Sistem Pengolahan Makanan Internasional*.
- Cahyana, Cucu., & Artanti, Guspri D. (2015). *Buku Pintar Memasak Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi Republik Indonesia. (2022). *Capaian Pembelajaran Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner Fase E Untuk SMK/MAK*. Jakarta.
- Khairat. (2024). *Modul Ajar Kontinental Kelas XI Kuliner SMK N 6 Padang*. Padang:Dinas Pendidikan Kota Padang.
- Lahmudin, L., Susanty, S., & Hulfa, I. (2021). *Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di STP Mataram*. *Journal Of Responsible Tourism*, 1(1), 19-24.
- Marta, M. W. (2023). *Pengembangan Media Pembelajaran Interaktif Pada Mata Pelajaran Dasar Dasar Program Keahlian Kuliner Elemen Menyajikan Hidangan Jurusan Tata Boga Di Kelas X Smk Negeri 2 Kubu* (Doctoral Dissertation, Universitas Pendidikan Ganesha).
- Minantyo, H. (2019). *Dasar Pengolahan Makanan Kontinental*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nurul Hasbiana (2021). *Dasar-Dasar Kuliner Semester 1. Pusat Kurikulum Dan Pembukuan*.
- Purwanti, H., & Nurwati, N. (2023). Implementasi Kurikulum Merdeka Belajar Dengan Blended Learning Pada Pembelajaran Dasar-Dasar Kuliner. *Ide Guru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 8(3), 380-387.
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental Melalui Metode Demonstrasi. *Ide Guru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127-136.
- Seftiani, V., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2025). Pengembangan Flipbook Panduan Praktikum Dasar Memasak Sebagai Penunjang Mata Pelajaran Dasar-Dasar Kuliner. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(3B), 44-52.
- Siregar,J. (2020). *Pemanfaatan Media Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental DI SMK Negeri 3 Padangsidempuan*. *Ensiklopedia Social Review*, 2(1), 51-57.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Usaningsih, K. (2021). Peningkatan Hasil Belajar Melalui Penerapan Metode Pembelajaran Snowball Throwing Pada Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan Siswa. *Journal Of Education Action Research*, 5(2), 187-193.
- Widyatami, N., & Purwidiani, N. (2019). Penerapan Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Make A Match Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kompetensi Dasar Teknik Pengolahan Makanan Kelas X Jasa Boga SMK Negeri 2 Jombang. *Jurnal Tata Boga*, 8(2).