

PEMAHAMAN BUMBU DASAR DAN HASIL BELAJAR PRAKTIK SISWA SMK: STUDI KORELASIONAL PROGRAM KEAHLIAN KULINER

Basic Seasoning Knowledge and Practice Learning Outcomes: A Correlational Study in Culinary Vocational School

Dhini Alfiani Mursidi^{*1}, Muhammad Ansori²

^{1,2}Universitas Negeri Semarang

*Corresponding author, e-mail: alfianidhini@students.unnes.ac.id

ABSTRACT

This research aims to analyze the relationship between basic spice understanding and food processing practical learning outcomes among Grade X culinary students at SMK Widya Praja Ungaran. The study employs a quantitative correlational design with a population of 70 students. Data were collected using purposive sampling, selecting 35 students from class X Kuliner 2 as the primary sample after a pilot test on class X Kuliner 1. The instrument for Variable X consisted of 24 valid items (from 30 initial items) with a reliability coefficient (Cronbach's Alpha) of 0.940. Normality testing using Kolmogorov-Smirnov with Monte Carlo simulation confirmed both variables were normally distributed, justifying parametric analysis. Statistical analysis revealed a correlation coefficient (r) of 0.068 with a significance value of $0.699 > 0.05$ and a coefficient of determination (R^2) of 0.006. These results indicate a positive but non-significant relationship, meaning basic spice understanding contributes only 0.6% to the variation in practical learning outcomes and does not directly determine psychomotor performance in a laboratory setting. These findings suggest that vocational culinary education requires stronger integration between theoretical instruction and repetitive hands-on practice to bridge the cognitive-psychomotor gap.

Keyword: Basic Spice, Learning Outcomes, Psychomotor Gap, Non-Significant Correlation, Theory-Practice Gap

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara pemahaman bumbu dasar dengan hasil belajar praktik pengolahan makanan pada siswa kelas X Program Keahlian Kuliner di SMK Widya Praja Ungaran. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif korelasional dengan populasi sebanyak 70 siswa. Pengambilan data dilakukan melalui teknik *purposive sampling*, di mana 35 siswa kelas X Kuliner 2 ditetapkan sebagai sampel utama setelah uji coba instrumen pada kelas X Kuliner 1. Instrumen variabel X terdiri dari 24 butir valid (dari 30 butir awal) dengan koefisien reliabilitas (*Alpha Cronbach*) sebesar 0,940. Uji normalitas menggunakan *Kolmogorov-Smirnov* dengan simulasi *Monte Carlo* mengonfirmasi kedua variabel berdistribusi normal, sehingga analisis parametrik dapat dipertanggung jawabkan. Berdasarkan analisis korelasi *Product Moment Pearson*, diperoleh koefisien korelasi (r) sebesar 0,068 dengan signifikansi $0,699 > 0,05$ dan koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,006. Hasil ini menunjukkan hubungan yang positif namun tidak signifikan, artinya pemahaman bumbu dasar hanya berkontribusi sebesar 0,6% terhadap variasi hasil belajar praktik dan tidak secara langsung menentukan capaian psikomotorik siswa di laboratorium. Temuan ini mengindikasikan bahwa pendidikan vokasi kuliner memerlukan integrasi yang lebih kuat antara penyampaian materi teoretis dengan latihan praktik yang repetitif guna menjembatani kesenjangan kognitif-psikomotorik.

Kata kunci: Bumbu Dasar, Hasil Belajar, Kesenjangan Psikomotorik, Korelasi Tidak Signifikan, Kesenjangan Teori-Praktik

How to Cite: Dhini Alfiani Mursidi^{*1}, Muhammad Ansori². 2026. Hubungan Pemahaman Bumbu Dasar Dengan Hasil Belajar Praktik Siswa SMK Widya Praja Ungaran. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 7 (2): pp. 413-420, DOI: 10.24036/jptbt.v7i2.27265



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

Perubahan kebutuhan dunia kerja mendorong sistem pendidikan untuk berfokus pada pembentukan kompetensi, kemampuan berpikir kreatif, serta daya adaptasi peserta didik sehingga mampu menghadapi tantangan industri yang terus berkembang. Sebagai pendidikan vokasi, SMK bertujuan menghasilkan lulusan yang memiliki keterampilan sesuai kebutuhan dunia kerja sehingga siap memasuki dunia profesional maupun berwirausaha. Untuk mencapai tujuan tersebut, proses pembelajaran perlu dirancang secara efektif agar kemampuan lulusan selaras dengan tuntutan kompetensi yang dibutuhkan oleh industri (Agustian et al., 2024). Tantangan utama dalam pendidikan vokasi saat ini adalah memastikan bahwa lulusan tidak hanya menguasai pengetahuan teoretis, tetapi juga memiliki keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan secara profesional (Rahmadani et al., 2023). Oleh karena itu, kebijakan seperti Kurikulum Merdeka hadir untuk memberikan panduan implementasi yang lebih fleksibel namun tetap berbasis kompetensi (Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset & Teknologi, 2022).

Dalam Program Keahlian Kuliner, penguasaan *hard skills* yang bersifat fundamental menjadi aspek yang sangat penting. Salah satu komponen dasar yang paling menentukan kualitas produk makanan adalah pemahaman mengenai bumbu dasar. Bumbu dasar memiliki peran vital dalam menentukan cita rasa, aroma, serta estetika hasil masakan (Afantia & Fridayati, 2024). Karakteristik unik bumbu dan rempah dalam kuliner Indonesia memerlukan teknik pengolahan khusus yang harus dipahami sejak dini oleh siswa (Nurramahdhani et al., 2024). Pemahaman yang mendalam mengenai jenis, fungsi, dan teknik aplikasi bumbu dasar menjadi prasyarat kognitif sebelum siswa mampu melaksanakan praktik pengolahan makanan secara sistematis (Umar, 2016). Berdasarkan Taksonomi Bloom, kemampuan memahami (*understand*) merupakan pijakan utama bagi kemampuan menerapkan (*apply*) teknik memasak yang tepat. Namun demikian, hubungan antara pengetahuan deklaratif dan kinerja psikomotorik tidak selalu bersifat linear. Weijzen et al. (2024) menemukan bahwa penekanan berlebihan pada pengetahuan kognitif dalam pendidikan vokasi justru dapat menciptakan kesenjangan antara pemahaman konseptual dan kemampuan praktik nyata siswa. Sejalan dengan itu, Gupta & Rickard (2026) menunjukkan bahwa pembelajaran deklaratif dan keterampilan motorik merupakan dua sistem yang dapat saling melengkapi maupun saling menghambat, sehingga penguasaan teori saja tidak menjamin keberhasilan eksekusi keterampilan praktik tanpa latihan yang memadai. Ketajaman pemahaman mengenai bahan dasar inilah yang nantinya akan sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari praktik kuliner yang dilakukan oleh siswa (Anggini et al., 2024).

Namun, fakta di lapangan menunjukkan adanya potensi kesenjangan antara penguasaan teori dan capaian praktik. Penelitian oleh Hikmatulloh et al. (2017) menemukan bahwa meskipun nilai siswa tuntas secara administratif, masih banyak siswa yang belum memahami materi bumbu secara optimal. Fenomena serupa ditemukan di SMK Widya Praja Ungaran, di mana nilai pengetahuan dan keterampilan siswa kelas X memang telah memenuhi KKM 80. Meski demikian, distribusi nilai yang cenderung berada di ambang batas standar menunjukkan bahwa penguasaan konseptual siswa belum tentu menjadi landasan yang kuat dalam performa praktik mereka (Nurjihan & Bunawan, 2025). Fenomena ini mempertegas adanya tantangan nyata dalam pelaksanaan praktik kuliner di lingkungan SMK, khususnya di wilayah Jawa Tengah (Dewanto & Hadi, 2022). Kondisi ini mengindikasikan perlunya pembuktian empiris mengenai sejauh mana pemahaman teori berkontribusi terhadap keberhasilan praktik pengolahan makanan (Suhara & St, 2025).

Berbagai penelitian terdahulu telah mengeksplorasi hubungan antara pengetahuan dan performa di dapur. Lestariningsih dkk. menegaskan bahwa kemampuan praktik memasak berkaitan erat dengan penguasaan konsep dasar yang dipelajari sebelumnya ((Lestariningsih et al., 2025). Sejalan dengan itu, Koerich dkk. menjelaskan bahwa keberhasilan di laboratorium dapur ditentukan oleh integrasi antara pengetahuan konseptual dengan tindakan nyata (Koerich et al., 2024). Penelitian lain juga menunjukkan bahwa kesiapan belajar siswa, baik secara fisik maupun mental, memegang peranan penting dalam menentukan hasil praktik dasar kuliner di sekolah (Anjarweni et al., 2024). Meskipun demikian, mayoritas penelitian sebelumnya lebih banyak mengkaji pengaruh model pembelajaran inovatif (Murtafi'ah, 2025) atau motivasi belajar secara umum (Agustina & Yusran, 2026). Masih terbatas studi yang secara spesifik menguji keterkaitan antara pemahaman materi bumbu dasar sebagai variabel tunggal dengan hasil belajar praktik pengolahan makanan.

Mengacu pada permasalahan yang telah diuraikan, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pemahaman bumbu dasar dengan hasil belajar praktik pengolahan makanan pada siswa kelas X di SMK Widya Praja Ungaran. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan rancangan korelasional non-eksperimental. Data penelitian dikumpulkan menggunakan tes objektif untuk mengetahui tingkat pemahaman teori, sedangkan hasil belajar praktik diperoleh melalui dokumentasi nilai praktik siswa. Penggunaan metode tersebut diharapkan mampu memberikan gambaran yang akurat mengenai pembelajaran vokasi abad ke-21 yang menekankan ketepatan dalam pengukuran capaian hasil belajar (Saptadi et al., 2025). Melalui pengujian ini, diharapkan dapat dihasilkan bukti empiris yang dapat menjadi acuan bagi guru dan sekolah dalam memperkuat kurikulum pembelajaran kuliner berbasis penguasaan konsep yang solid demi meningkatkan kompetensi lulusan di masa depan.

Berdasarkan kajian literatur di atas, terdapat celah penelitian yang signifikan: mayoritas studi terdahulu mengkaji kesenjangan teori-praktik secara kualitatif atau dalam konteks pendidikan di luar bidang kuliner, sementara studi kuantitatif korelasional yang secara spesifik menguji hubungan antara pemahaman bumbu dasar dan hasil belajar praktik di tingkat SMK Indonesia masih sangat terbatas. Penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut melalui pendekatan kuantitatif korelasional non-eksperimental.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini menerapkan pendekatan kuantitatif dengan rancangan korelasional yang bertujuan mengkaji hubungan antara pemahaman bumbu dasar dan hasil belajar praktik pengolahan makanan. Pendekatan ini dipilih untuk memberikan gambaran objektif mengenai dinamika pembelajaran vokasional yang menuntut keterukuran antara teori dan hasil kerja nyata (Saptadi et al., 2025). Populasi penelitian mencakup seluruh siswa kelas X Program Keahlian Kuliner di SMK Widya Praja Ungaran tahun ajaran 2025/2026 yang berjumlah 70 siswa, terbagi dalam kelas X Kuliner 1 (35 siswa) dan X Kuliner 2 (35 siswa). Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *purposive sampling* dengan kriteria spesifik sebagai berikut: (1) kelas X Kuliner 1 dialokasikan sebagai subjek uji coba instrumen (*pilot test*) untuk menguji validitas dan reliabilitas instrumen, dan (2) kelas X Kuliner 2 ditetapkan sebagai sampel utama penelitian karena belum terpapar instrumen sehingga data yang diperoleh bebas dari bias pengulangan (Septiani & Handajani, 2021). Lokasi penelitian berada di SMK Widya Praja Ungaran, Kabupaten Semarang, dengan waktu pelaksanaan pada bulan Februari sampai dengan Maret 2026.

Instrumen penelitian terdiri dari tes pilihan ganda untuk mengukur pemahaman bumbu dasar (variabel X) dan studi dokumentasi nilai praktik untuk mengukur hasil belajar (variabel Y). Tes variabel X disusun berdasarkan indikator pemahaman Wilson (2016), meliputi kemampuan menafsirkan fungsi, mengklasifikasikan jenis, memberi contoh penggunaan, membandingkan karakteristik, serta menjelaskan komposisi bumbu dasar merah, putih, dan kuning. Materi dalam instrumen ini dikembangkan agar selaras dengan kebutuhan penerapan pengetahuan di laboratorium dapur. Distribusi butir soal per indikator disajikan pada tabel berikut:

Tabel 1. Kisi-Kisi Instrumen Tes Pemahaman Bumbu Dasar

No.	Indikator Pemahaman	No. Soal Awal	Gugur	Tidak Digunakan	Soal Final	Jumlah
1.	Menafsirkan	1, 2, 3, 4, 5, 6	-	-	1, 2, 3, 4, 5, 6	6
2.	Mengklasifikasikan	7, 8, 9, 10, 11, 12	12	7, 9	8, 10, 11,	3
3.	Memberi Contoh	13, 14, 15, 16, 17, 18	17	-	13, 14, 15, 16, 18	5
4.	Membandingkan	19, 20, 21, 22, 23, 24	20	-	19, 21, 22, 23, 24	5
5.	Menjelaskan	25, 26, 27, 28, 29, 30	25	-	26, 27, 28, 29, 30	5
Total		30	4	2	24	24

Sumber: Diadaptasi dari Anderson & Krathwohl (2001).

Sementara itu, data hasil belajar praktik diperoleh dari dokumentasi nilai guru mata pelajaran yang mencakup aspek persiapan kerja, aplikasi teknik, kualitas hasil masakan, dan penyajian. Penggunaan dokumentasi nilai praktik ini relevan dengan strategi peningkatan mutu hasil belajar melalui manajemen laboratorium yang terstandar (Suslistya & Mahadewi, 2023) serta evaluasi kompetensi berkelanjutan pada siswa vokasi (Wulandari et al., 2025).

Untuk menjamin kualitas data, dilakukan uji validitas isi melalui validator ahli serta uji validitas empiris terhadap 30 butir soal menggunakan rumus Product Moment Pearson. Berdasarkan hasil uji validitas empiris, 26 butir soal dinyatakan valid, sementara 2 butir soal (nomor 12 & 25) tidak valid secara statistik karena memiliki nilai signifikansi $> 0,05$. Dari 26 butir yang valid, 2 butir soal (nomor 17 & 20) tidak diikutsertakan karena memiliki tingkat interpretasi korelasi yang rendah sehingga dianggap kurang optimal dalam mengukur variabel. 2 butir soal pada indikator Mengklasifikasikan (nomor 7 & 9) tidak diikutsertakan karena memiliki kesamaan konstruk dengan butir soal lain dalam indikator yang sama, sehingga cakupan pengukuran tetap terpenuhi dengan 3 butir soal yang tersisa. Dengan demikian, total butir soal final yang digunakan untuk pengambilan data adalah 24 butir soal.

Uji Prasyarat

Sebelum dilakukan analisis korelasi, terlebih dahulu dilaksanakan uji prasyarat yang terdiri dari uji normalitas dan uji linearitas. Uji normalitas dilakukan menggunakan metode Kolmogorov-Smirnov yang diperkuat dengan teknik Monte Carlo untuk memastikan distribusi data yang akurat pada sampel dengan jumlah 35 responden. Uji linearitas dilakukan untuk memastikan bahwa hubungan antara variabel X dan variabel Y bersifat linear sebagai syarat penggunaan korelasi *Pearson Product Moment* (Elbas, 2022).

Selanjutnya, uji reliabilitas dilakukan terhadap 24 butir soal final menggunakan rumus Alpha Cronbach. Hasil analisis menunjukkan koefisien reliabilitas sebesar 0,940, sehingga instrumen dinyatakan sangat

reliabel untuk digunakan dalam pengumpulan data penelitian (Muhadi et al., 2025) dan mencerminkan kemampuan kognitif yang stabil (Nurjihan & Bunawan, 2025).

Prosedur analisis data utama menggunakan uji korelasi Product Moment Pearson dengan taraf signifikansi 5% untuk menguji hipotesis penelitian. Pemilihan teknik ini didasarkan pada kesesuaian dengan skala data interval dan tujuan penelitian yang bersifat korelasional (Elbas, 2022). Metodologi ini memiliki keterbatasan ruang lingkup yang hanya mencakup siswa kelas X Kuliner di SMK Widya Praja Ungaran, sehingga hasil penelitian mencerminkan capaian kompetensi spesifik dari subjek yang diteliti pada periode waktu tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui pembagian tes pilihan ganda, diperoleh informasi mengenai pemahaman bumbu dasar siswa kelas X Program Keahlian Kuliner SMK Widya Praja Ungaran. Penentuan kategori dilakukan menggunakan pendekatan persentase pencapaian skor dengan kriteria: sangat rendah, rendah, sedang, tinggi, dan sangat tinggi.

Deskripsi Data Pemahaman Bumbu Dasar (Variabel X)

Data pemahaman bumbu dasar siswa kelas X Kuliner 2 SMK Widya Praja Ungaran tahun ajaran 2024/2025 secara umum berada pada kategori Tinggi dengan proporsi terbesar sebesar 77,1%. Kondisi ini menunjukkan bahwa sebagian besar siswa telah memiliki kapasitas pemahaman yang memadai dalam menafsirkan, mengklasifikasikan, memberi contoh, membandingkan, dan menjelaskan materi bumbu dasar.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Pemahaman Bumbu Dasar (X)

Kategori	Hasil Data		Persentase (%)
	Batas Interval	Frekuensi	
Sangat Rendah	-	0	0
Rendah	<12	1	2,9
Sedang	12 – 15	2	5,7
Tinggi	16 – 19	5	14,3
Sangat Tinggi	20 – 23	27	77,1
Total		35	100

Sumber: Olahan data pilihan ganda pemahaman siswa (2026).

Berdasarkan Tabel 2, pemahaman bumbu dasar siswa pada pembelajaran tata boga di SMK Widya Praja Ungaran cenderung berada pada kategori Tinggi. Hal ini ditunjukkan oleh dominasi responden pada kategori tersebut yang merepresentasikan proporsi terbesar dibandingkan kategori lainnya, yaitu sebesar 77,1%. Temuan ini menunjukkan bahwa sebagian besar siswa telah memiliki kapasitas pemahaman yang memadai dalam menafsirkan, mengklasifikasikan, dan menjelaskan materi bumbu dasar sesuai dengan tuntutan kurikulum.

Deskripsi Data Hasil Belajar Praktik Pengolahan Makanan (Variabel Y)

Hasil belajar praktik siswa kelas X Program Keahlian Kuliner SMK Widya Praja Ungaran merupakan akumulasi dari beberapa kali penilaian praktik pengolahan makanan yang mencakup aspek persiapan kerja, aplikasi teknik, kualitas hasil masakan, dan penyajian. Nilai akumulasi tersebut berada pada rentang nilai 75 hingga 85. Sebaran data hasil belajar praktik disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rekapitulasi Nilai Praktik Siswa Kelas X Kuliner 2

Kategori	Hasil Data		Persentase (%)
	Rentang Nilai	Frekuensi	
Sangat Baik	85	8	22,9
Baik	80 – 82	17	48,6
Cukup	75 – 79	10	28,5
Total		35	100

Sumber: Dokumentasi Nilai Praktik Siswa (2026).

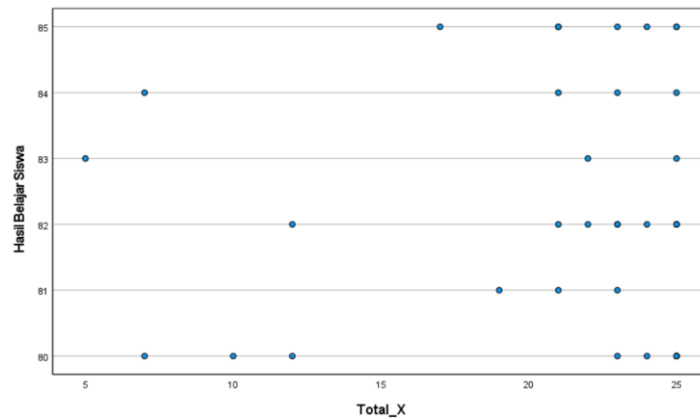
Berdasarkan Tabel 3, hasil belajar praktik siswa menunjukkan tren positif namun cenderung terkonsentrasi pada rentang nilai bawah, dengan perolehan terbanyak pada kategori Baik sebanyak 17 siswa (48,6%), diikuti kategori Cukup (28,5%) dan Sangat Baik (22,9%). Pola distribusi ini menunjukkan bahwa meskipun siswa tuntas, capaian psikomotorik mereka belum mencapai titik optimal dan masih memerlukan stimulasi serta penguatan lebih lanjut.

Uji Hipotesis: Analisis Korelasi *Pearson Product Moment***Tabel 4.** Uji Korelasi Pemahaman Bumbu Dasar (X) dengan Hasil Belajar Praktik (Y)

Correlations			
		Pemahaman Bumbu Dasar	Hasil Belajar Praktik
Pemahaman Bumbu Dasar	Pearson Correlation	1	.068
	Sig. (2-tailed)	.35	.699
	N		35
Hasil Belajar	Pearson Correlation	.068	1
	Sig. (2-tailed)	.699	
	N	35	35

Sumber: Olahan Data SPSS *version 27* (2026).

Berdasarkan Tabel 4, koefisien korelasi antara pemahaman bumbu dasar dengan hasil belajar praktik sebesar 0,068 dengan nilai signifikansi 0,699 > 0,05. Hasil tersebut menunjukkan bahwa H_0 diterima dan H_a ditolak, yang berarti tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kedua variabel. Untuk memvisualisasikan pola hubungan tersebut, disajikan scatter plot berikut:

**Gambar 1.** Scatter Plot Hubungan Pemahaman Bumbu Dasar (X) dengan Hasil Belajar Praktik (Y)

Sumber: Olahan Data SPSS *version 27* (2026).

Scatter plot pada Gambar 1 memperlihatkan bahwa titik-titik data tersebar secara acak tanpa membentuk pola linear yang jelas. Nilai Y (Hasil Belajar Praktik) yang berkisar pada rentang sempit 80–85 dengan nilai X (Pemahaman Bumbu Dasar) yang tersebar luas dari 5 hingga 25 secara visual mengkonfirmasi lemahnya hubungan antara kedua variabel. Koefisien korelasi 0,068 berada pada kategori hubungan yang sangat lemah, mengindikasikan bahwa penguasaan materi bumbu secara kognitif tidak selalu diikuti peningkatan hasil belajar psikomotorik secara linear.

Uji Keberartian Korelasi: Uji Regresi**Tabel 5.** Uji Keberartian Korelasi Pemahaman Bumbu Dasar (X) dengan Hasil Belajar Praktik (Y)

		Coefficients			t	Sig.
Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	81.800	1.161		70.485	<.001
	Total (X)	.024	.062	.080	.460	.648

Sumber: Olahan Data SPSS *version 27* (2026).

Berdasarkan Tabel 5, nilai koefisien regresi variabel Pemahaman Bumbu Dasar sebesar 0,024. Hasil uji keberartian menunjukkan nilai t hitung 0,460 < t tabel 2,034 dan nilai signifikansi 0,648 > 0,05. Dengan

demikian, H_0 diterima dan H_a ditolak, yang menegaskan tidak terdapat pengaruh yang signifikan antara pemahaman bumbu dasar terhadap hasil belajar praktik. Nilai R^2 sebesar 0,006 menunjukkan bahwa variabel pemahaman bumbu dasar hanya menjelaskan 0,6% variasi hasil belajar praktik, sementara 99,4% sisanya dipengaruhi oleh variabel lain di luar penelitian ini.

Berdasarkan hasil penelitian, pemahaman bumbu dasar siswa kelas X secara umum berada pada kategori Tinggi dengan proporsi sebesar 77,1%. Kondisi ini menunjukkan bahwa siswa memiliki kapasitas kognitif yang memadai dalam aspek menafsirkan, mengklasifikasikan, memberi contoh, membandingkan, dan menjelaskan materi bumbu dasar sesuai standar kurikulum (Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset & Teknologi, 2022). Tingginya pemahaman kognitif ini juga dipengaruhi oleh penggunaan media pembelajaran yang tepat di kelas (Nurjihan & Bunawan, 2025). Hasil belajar praktik siswa mayoritas berada pada rentang nilai 80–82 (48,6%), yang mengindikasikan bahwa meskipun siswa tuntas, capaian psikomotorik mereka belum mencapai titik optimal dan masih memerlukan penguatan lebih lanjut. Variasi nilai ini mencerminkan adanya perbedaan kemampuan dalam aspek keterampilan motorik siswa yang tidak sepenuhnya ditentukan oleh penguasaan teori semata (Naufaldi, 2025).

Ditemukan hubungan yang positif namun tidak signifikan antara pemahaman bumbu dasar dengan hasil belajar praktik ($r = 0,068$; $\text{sig.} = 0,699 > 0,05$). Temuan ini memberikan gambaran objektif bahwa tingkat pemahaman kognitif bukan merupakan variabel penentu utama dalam capaian psikomotorik siswa. Kesenjangan ini dapat dijelaskan melalui perspektif Taksonomi Wilson (2016), yang menegaskan bahwa domain kognitif dan domain psikomotorik merupakan dimensi pembelajaran yang berbeda dan tidak selalu berkembang secara paralel. Gupta & Rickard (2026) memperkuat temuan ini dengan menunjukkan bahwa pembelajaran deklaratif dan keterampilan motorik merupakan dua sistem yang dapat saling melengkapi maupun saling menghambat, sehingga penguasaan teori saja tidak menjamin keberhasilan eksekusi keterampilan praktik tanpa latihan yang memadai. Hal ini sejalan dengan temuan (Koerich et al., 2024) bahwa pengetahuan teori tidak selalu menjamin keberhasilan tindakan nyata di dapur, serta temuan (Suhara & St, 2025) bahwa ranah psikomotorik membutuhkan koordinasi teknis yang berbeda dengan pemahaman teks. Fenomena "tahu tapi belum terampil" ini sering terjadi dalam pendidikan vokasi karena ranah kognitif dan psikomotorik memerlukan stimulasi yang berbeda (Putri et al., 2021).

Nilai koefisien determinasi (R^2) sebesar 0,006 menunjukkan bahwa pemahaman bumbu dasar hanya menyumbang 0,6% terhadap hasil belajar praktik, sementara 99,4% sisanya dipengaruhi oleh variabel lain. Variabel-variabel tersebut mencakup motivasi belajar siswa (Agustina & Yusran, 2026), kelengkapan sarana dan prasarana laboratorium (Suslistya & Mahadewi, 2023), kesiapan fisik dan mental siswa (Anjarweni et al., 2024), serta standar kompetensi guru dalam mengelola laboratorium yang sangat menentukan nilai akhir siswa (Wulandari et al., 2025). Perlu diperhatikan pula kemungkinan keterbatasan instrumen dalam penelitian ini: tes pilihan ganda yang digunakan cenderung mengukur pemahaman permukaan daripada pemahaman mendalam yang dapat ditransfer ke konteks praktik, sementara nilai praktik yang merupakan akumulasi beberapa kali penilaian juga mencakup aspek sikap dan kedisiplinan, tidak murni mengukur kompetensi psikomotorik semata. Secara keseluruhan, penelitian ini membuktikan bahwa untuk meningkatkan kompetensi, pemahaman bumbu dasar harus diintegrasikan dengan latihan keterampilan yang berkelanjutan agar siswa tidak hanya cerdas secara teoretis tetapi juga mandiri secara profesional (Anggini et al., 2024). Untuk penelitian selanjutnya, disarankan menggunakan desain yang lebih komprehensif dengan mengontrol variabel perancu atau menggunakan pendekatan mixed methods untuk menangkap dinamika pembelajaran vokasional secara lebih holistik.

KESIMPULAN

Penelitian ini membuktikan bahwa meskipun pemahaman bumbu dasar siswa kelas X Kuliner SMK Widya Praja Ungaran berada pada kategori Tinggi, hal tersebut tidak berkorelasi secara signifikan dengan hasil belajar praktik pengolahan makanan. Temuan ini menegaskan bahwa penguasaan kognitif dan capaian psikomotorik merupakan dua domain pembelajaran yang berbeda dan tidak berkembang secara otomatis paralel dalam konteks pendidikan vokasional kuliner. Berdasarkan temuan tersebut, beberapa rekomendasi praktis diajukan. Pertama, latihan aplikasi bumbu dasar perlu diperkuat tidak hanya melalui sesi praktik di laboratorium sekolah, tetapi juga melalui penugasan praktik mandiri terstruktur di luar jam pelajaran. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip latihan repetitif dalam pendidikan vokasional yang menekankan bahwa keterampilan psikomotorik hanya dapat dikuasai melalui pengulangan yang konsisten (Nurramahdhani et al., 2024). Kedua, guru disarankan mengembangkan instrumen asesmen psikomotorik berbasis task analysis yang mengukur kemampuan aplikasi bumbu secara langsung, terpisah dari penilaian aspek sikap dan kedisiplinan. Ketiga, kurikulum perlu dirancang agar setiap capaian kognitif diikuti dengan sesi latihan teknis yang terprogram dan terukur. Untuk penelitian lanjutan, disarankan menggunakan desain eksperimen atau pendekatan mixed-method yang mampu mengontrol variabel perancu seperti motivasi belajar, kualitas instruksi guru, dan kelengkapan fasilitas laboratorium, sehingga dinamika hubungan teori-praktik dalam pembelajaran kuliner vokasional dapat dipahami secara lebih komprehensif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Negeri Semarang atas dukungan akademik selama proses penelitian berlangsung. Apresiasi juga disampaikan kepada validator ahli instrumen yang telah memberikan masukan konstruktif dalam pengembangan instrumen penelitian, serta kepada kepala sekolah, guru mata pelajaran, dan staf SMK Widya Praja Ungaran yang telah memberikan izin dan memfasilitasi proses pengambilan data penelitian ini.

DAFTAR REFERENSI

- Afantia, A., & Fridayati, L. (2024). Studi Tentang Pembuatan Gulai Bukek Pada Acara Pernikahan (Baralek) Di Kecamatan Matur Kabupaten Agam. *Didaktik: Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang*, 10(2), 1128–1144.
- Agustian, D., Amarta, A., & Wardoyo, S. (2024). Tantangan pendidikan vokasional dalam meningkatkan penyerapan lulusan SMK di dunia industri. *Jurnal Studi Guru Dan Pembelajaran*, 7(3), 1373–1382.
- Agustina, R. C., & Yusran, I. (2026). Pengaruh Motivasi Belajar Terhadap Hasil Belajar Siswa: Kajian Literatur. *Jurnal Inovasi Pembelajaran*, 2(1), 1–14.
- 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.
- Anjarweni, B., Rakhmawati, D., & Handayani, A. (2024). Peran Gaya Belajar dalam Meningkatkan Kesiapan Belajar Siswa pada Kurikulum Merdeka. *Didaktik: Jurnal Ilmiah PGSD STKIP Subang*, 10(2), 1636–1648.
- Dewanto, P. A., & Hadi, M. S. (2022). *Problematisasi SMK dalam menghadapi industrialisasi: Degradasi keterampilan dan dilema posisionalitas*.
- Elbas, W. F. (2022). *Analisis Korelasi Model Pembelajaran Contextual Teaching and Learning (CTL) terhadap Hasil Belajar Matematika Siswa Kelas VIII MTS al-Muhsin Metro*. IAIN Metro.
- Gupta, M. W., & Rickard, T. C. (2026). The effects of declarative learning on early and late motor skill learning. *Npj Science of Learning*, 11, 1–8. <https://doi.org/10.1038/s41539-025-00386-3>
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). Manfaat pengetahuan bumbu dan rempah pada pengolahan makanan Indonesia siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(1), 42–50.
- Kementerian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi. (2022). *Kurikulum Merdeka: Panduan implementasi*.
- Koerich, G. H., Ferreira, F. A., da Silva, J. A. C. A., & Catapan, A. H. (2024). Learning experiences in the culinary classroom: Identifying barriers and enablers in the practical teaching-learning process in gastronomy. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 35, 100508.
- Lestariningsih, T., Mau, D. P., & Dachi, A. (2025). Peningkatan Keterampilan Siswa Di Luar Sekolah: Memasak Makanan Tradisional. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 6(1), 45–54.
- Muhadi, M., Jarir, J., Khairina, K., Rajuna, R., & Prasetyo, E. (2025). Evaluasi perencanaan desain pembelajaran, pelaksanaan proses kegiatan pembelajaran, dan evaluasi instrumen hasil pembelajaran. *Edu Society: Jurnal Pendidikan, Ilmu Sosial Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 156–165.
- Murtafi'ah, W. (2025). Efektivitas Model Pembelajaran Inovatif Dalam Meningkatkan Motivasi Belajar Siswa. *SILABUS: Jurnal Ilmu Dan Inovasi Pendidikan*, 2(2), 17–24.
- Naufaldi, F. (2025). Efektivitas Variasi Bermain terhadap Pengembangan Kemampuan Gerak Dasar Motorik Anak Usia 9–10 Tahun. *Jurnal Pendidikan Olahraga*, 15(4), 215–220.
- Nurjihan, D. S., & Bunawan, W. (2025). Peningkatan Hasil Belajar Peserta Didik melalui Penerapan LKPD Berbasis Discovery learning. *Jurnal Pendidikan MIPA*, 15(3), 1120–1127.
- Nurramahdhani, R. M., Resmisari, G., & Ramdhan, A. (2024). Perancangan Buku Ilustrasi Untuk Mengenalkan Rempah-Rempah Melalui Makanan Pulau Jawa Pada Anak. *FAD*, 3(02).
- Putri, S. T., Sumartini, S., & Rahmi, U. (2021). Perspektif Mahasiswa Keperawatan Terhadap Capaian Pembelajaran Klinik dengan Metode Peer Learning. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 6(2), 68–75.
- Rahmadani, P. N., Arthur, R., & Maulana, A. (2023). Integrasi konsep literasi vokasional untuk mengembangkan berpikir kritis pada siswa SMK: Sebuah kajian pustaka. *Jurnal Pendidikan West Science*, 1(12), 817–826.
- Saptadi, N. T. S., Septiani, S., Wardoyo, T. H., Hidayati, W., Thoif, M., Talindong, A., Audia, F., Nashiroh, P. K., Hadikusumo, R. A., & Suroya, L. F. (2025). *Pendidikan vokasional: Teori dan praktik*. Sada Kurnia Pustaka.
- Suhara, I. A., & St, M. M. (2025). *Metode Pengabdian Kepada Masyarakat Teori Dan Praktik*. Penerbit Widina.

-
- Suslistya, V., & Mahadewi, G. (2023). Manajemen laboratorium sebagai langkah peningkatan mutu pelaksanaan praktikum ilmu pengetahuan alam. *SEARCH: Science Education Research Journal*, 1(2), 1–13.
- Umar, H. R. (2016). Pengaruh Penerapan Model Pembelajaran Problem Based Learning Pada Materi Bumbu Dasar dan Turunannya dalam Makanan Indonesia Terhadap Hasil Belajar Siswa SMK Negeri 2 Mojokerto. *Jurnal Tata Boga*, 5(1).
- Weijzen, S. M. G., Onck, C., Wals, A. E., Tassone, V. C., & Kuijer-Siebelink, W. (2024). Vocational education for a sustainable future: Unveiling the collaborative learning narratives to make space for learning. *Journal of Vocational Education & Training*, 76(2), 331–353. <https://doi.org/10.1080/13636820.2023.2270468>
- Wilson, L. O. (2016). Anderson and Krathwohl: Bloom's Taxonomy Revised. In *The Second Principle*. The Second Principle. <https://thesecondprinciple.com/essential-teaching-skills/blooms-taxonomy-revised/>
- Wulandari, H. T., Susanto, H., Muhibbin, A., & Susilo, A. (2025). Evaluasi Pendidikan Vokasi di Era Revolusi Industri 4.0 dan Society 5.0. *Paedagogie*, 20(2), 231–240.