DIAJAR: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran
https://journal.yp3a.org/index.php/DIAJAR
e-ISSN 2810-0417 | p-ISSN 2810-0786
Vol. 4 No. 2 (April 2025) 200-208
DOI: 10.54259/diajar.v4i2.4194

Metode *Hand on Cooking* untuk Meningkatkan Keterampilan Praktik Boga Dasar Siswa Kelas X SMK Negeri 6 Surabaya

Sheren Aurora Maharani[1], Diana Evawati[2], Winijarti[3], Adisti Putri Permatasari[4], Aprillia Ayu Nastiti[5]
[1,2,4,5]Pendidikan Profesi Guru, Fakultas Pasca Sarjana, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Surabaya, Indonesia
[3*]SMK Negeri 6 Surabaya, Surabaya, Indonesia
Email: [1]sherenaurora28@gmail.com, [2]diana@unipasby.ac.id, [3]winijarti16@gmail.com, [4]adistiputripermatasari@gmail.com, [5]aprilliaayunas@gmail.com

Informasi Artikel
Submitted: 18-03-2025
Accepted: 14-04-2025
Published: 20-04-2025

Keywords:
Hands on Cooking
Basic Culinary Skills

Abstract

This study aims to improve students' basic culinary practice skills through the application of the hands-on cooking method. The research method used is Classroom Action Research (PTK), which is carried out in two cycles. Data collection techniques are carried out through observation and skill tests, with instruments in the form of observation sheets and test questions that have been validated by experts. Data analysis is carried out descriptively and quantitatively to see the increase in students' skills from pre-cycle to cycle II. The results of the study showed a significant increase in basic culinary practice skills. At the pre-cycle stage, the average student skills were at 54.56% with (fair category). After the hands-on cooking method was applied, the average value increased to 67.38% (good category) in cycle I, and reached 81.06% (very good category) in cycle II. The conclusion of this study is that the hands-on cooking method is proven to be effective in improving students' basic culinary practice skills. This method not only makes students more active in learning, but also helps them think creatively, face challenges, and develop problem-solving skills directly through practical experience in the field.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan praktik boga dasar siswa melalui penerapan metode hands on cooking. Metode penelitian yang digunakan adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK), yang dilaksanakan dalam dua siklus. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan tes keterampilan, dengan instrumen berupa lembar observasi dan soal tes yang telah divalidasi oleh ahli. Analisis data dilakukan secara deskriptif dan kuantitatif untuk melihat peningkatan keterampilan siswa dari pra siklus hingga siklus II. Hasil penelitian menunjukkan adanya peningkatan keterampilan praktik boga dasar yang signifikan. Pada tahap pra siklus, rata-rata keterampilan siswa berada pada angka 54,56% dengan (kategori cukup). Setelah diterapkan metode hands on cooking, nilai rata-rata meningkat menjadi 67,38% (kategori baik) pada siklus I, dan mencapai 81,06% (kategori sangat baik) pada siklus II. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa metode hands on cooking terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan praktik boga dasar siswa. Metode ini tidak hanya membuat siswa lebih aktif dalam pembelajaran, tetapi juga membantu mereka dalam berpikir kreatif, menghadapi tantangan, dan mengembangkan kemampuan memecahkan masalah secara langsung melalui pengalaman praktik di lapangan.

Kata Kunci: *Hands on Cooking*, Boga Dasar, Keterampilan.

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

1. PENDAHULUAN

Pendidikan sebagai ukuran kemajuan sebuah negara adalah aspek yang sangat penting untuk diperhatikan. Semakin tinggi kualitas dan tingkat pendidikan, semakin berkembang suatu negara. pendidikan merupakan usaha yang direncanakan dengan sadar guna menciptakan lingkungan pembelajaran, agar para siswa dapat aktif mengembangkan potensi mereka. Ini termasuk penguatan spiritual, pengendalian diri, kecerdasan, moral yang baik, serta kepribadian dan keterampilan yang dibutuhkan untuk individu, masyarakat, bangsa, dan negara seperti yang tertuang dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional dalam pasal 1 ayat 1. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan persaingan yang lebih ketat dalam penyediaan sumber daya manusia yang berkualitas. Pendidikan Kejuruan merupakan salah satu jenis pendidikan yang diterapkan di Indonesia. Diharapkan pendidikan kejuruan selalu selaras dengan kebutuhan pasar kerja. Namun, kenyataannya, hal ini tidak selalu berjalan mulus karena adanya perbedaan kepentingan yang dinamis. Kedua belah pihak sering mengalami perubahan dalam hal keinginan dan martabat. Sistem yang ada juga kadang tidak saling mendukung, dan budaya yang diusung pun sulit untuk disatukan.

Pendidikan kejuruan memiliki tujuan utama untuk mempersiapkan siswa menghadapi masa depan mereka dengan memberikan keterampilan yang relevan untuk menghadapai dunia kerja [1]. Dengan memberikan bekal keterampilan praktis dan pengetahuan yang dibutuhkan, pendidikan ini memungkinkan lulusan untuk beradaptasi dan berkembang dalam lingkungan kerja yang kompetitif. Dalam proses pendidikan kejuruan, siswa tidak hanya dibekali dengan pemahaman mengenai teknologi dan pengetahuan yang ada, tetapi juga dengan keterampilan kerja, sikap mandiri, serta kemampuan dalam bekerja secara efektif dan efisien. Selain itu, siswa juga diberikan dorongan untuk mengejar kesuksesan dalam perjalanan karir mereka sepanjang hidup. Dengan adanya dedikasi dalam menempuh pendidikan kejuruan, diharapkan para lulusan dapat berkembang menjadi individu yang mandiri, memiliki martabat, dan mampu memenuhi tanggung jawab mereka sebagai warga negara, termasuk dalam hal kewajiban perpajakan. Berdasarkan Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UUSPN) No. 20 Tahun 2003 Pasal 15, tujuan utama dari pendidikan menengah kejuruan adalah untuk mempersiapkan siswa agar siap berkarir di bidang tertentu [2]. Untuk itu, kualitas pendidikan di SMK harus ditingkatkan, baik melalui perbaikan kurikulum, peningkatan kualitas pengajaran, penyediaan bahan ajar yang relevan, maupun penyediaan fasilitas belajar yang memadai.

Keterampilan boga dasar menjadi sangat penting dalam konteks pendidikan kejuruan kuliner karena menjadi fondasi bagi seluruh kompetensi lanjutan dalam industri kuliner. Menurut data dari Kementerian Ketenagakerjaan RI, sektor pariwisata dan kuliner merupakan salah satu dari lima sektor prioritas pengembangan SDM Indonesia, dengan pertumbuhan kebutuhan tenaga kerja sebesar 7-8% per tahun. Keterampilan teknis dalam pengolahan makanan harus dibangun dari penguasaan teknik dasar yang kuat. Kemampuan teknis pada bidang boga akan menjadi dasar bagi penguasaan keterampilan penyajian dan pengembangan produk baru yang kreatif, yang sangat dibutuhkan dalam industri kuliner saat ini [3].

Pembelajaran boga dasar di SMK menghadapi berbagai tantangan. Berdasarkan data pada suatu penelitian, 65% siswa mengalami kesulitan dalam menerapkan teori ke praktik karena keterbatasan waktu dan fasilitas. Penelitian ini juga mengungkapkan bahwa metode pembelajaran konvensional tidak mampu mengakomodasi kebutuhan pembelajaran psikomotor yang dominan dalam bidang boga [4]. Selanjutnya pada penelitian yang lain didapatkan hasil bahwa pembelajaran di SMK masih dominan menggunakan pendekatan teacher-centered learning yang tidak optimal dalam mengembangkan keterampilan vokasional siswa yang membutuhkan lebih banyak pengalaman praktis [5].

Metode hands on cooking memiliki dasar teoretis yang kuat. *Experiential learning* amat ditekankan dalam membangun pemahaman yang mendalam dan keterampilan praktis [6]. Konsep ini sangat relevan dengan pembelajaran vokasional, termasuk boga dasar [7]. Pernyataan tersebut didukung dengan hasil studi yakni melalui pembelajaran berbasis pengalaman langsung dapat meningkatkan keterampilan proses dan hasil belajar siswa SMK secara signifikan. Dalam penelitiannya, siswa yang belajar dengan pendekatan hands-on menunjukkan peningkatan hasil belajar sebesar 37% dibandingkan dengan metode konvensional [8]. Pembelajaran praktik langsung tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis tetapi juga mengembangkan soft skills yang sangat dibutuhkan di industri. Pembelajaran praktik dengan pendekatan hands-on memberikan kontribusi signifikan dalam pembentukan disiplin kerja dan tanggung jawab pada siswa vokasi [9].

Dari perspektif industri, kebutuhan akan lulusan SMK yang memiliki kompetensi praktis yang mumpuni juga sangat tinggi. Industri hospitalitas membutuhkan tenaga kerja yang tidak hanya memahami konsep tetapi juga mahir dalam keterampilan teknis yang praktis dan aplikatif [10]. Relevansi metode hands on cooking dengan konteks pembelajaran di SMK juga diperkuat dengan hasil penelitian yakni pendekatan

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

berbasis proyek dan hands-on dapat meningkatkan keterampilan berpikir kritis siswa hingga 45% dibandingkan dengan metode pembelajaran konvensional [11].

Dengan demikian, penerapan metode hands on cooking dalam pembelajaran boga dasar di SMK memiliki landasan teoretis dan praktis yang kuat, serta sangat relevan dengan kebutuhan siswa dan industri. Pendekatan ini tidak hanya menjawab tantangan pembelajaran yang ada, tetapi juga mempersiapkan siswa dengan keterampilan yang langsung aplikatif dalam dunia kerja.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat kuantitatif menggunakan pendekatan Penelitian Tindakan Kelas (PTK) dalam 2 siklus (siklus 1, dan siklus 2) yang mencakup beberapa langkah, antara lain identifikasi permasalahan, persiapan tindakan, pelaksanaan tindakan, observasi, serta analisis untuk menarik kesimpulan atau hasil yang diperoleh [12]. Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6 Surabaya, dengan subjek penelitian yang terdiri dari 34 siswa kelas X dengan fokus penelitiannya adalah peningkatan keterampilan praktik dalam mata pelajaran Boga Dasar, dengan mengimplementasikan metode hands on cooking. Untuk pengumpulan datanya, peneliti menggunakan teknik observasi serta tes langsung menggunakan instrumen penelitian. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi terstruktur yang dilengkapi dengan lembar observasi dan tes keterampilan. Instrumen yang peneliti gunakan telah teruji, reliabel dan valid untuk digunakan berdasarkan hasil diskusi dan koreksi yang telah dilakukan bersama dosen pembimbing dan guru di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 6 Surabaya.

Pada siklus I, penerapan metode hands-on cooking dimulai dengan guru menyapa siswa dan mengajak mereka berdoa sesuai dengan keyakinan masing-masing. Guru kemudian melakukan presensi dan melanjutkan dengan apersepsi mengenai materi yang akan dipelajari. Selanjutnya, guru memastikan kesiapan fisik dan mental siswa untuk mengikuti pelajaran, sebelum menjelaskan materi yang berkaitan dengan teknik memotong sayuran pada pertemuan pertama dan teknik memotong kentang pada pertemuan kedua. Tujuan pembelajaran yang ingin dicapai juga disampaikan oleh guru agar siswa memahami dengan jelas apa yang diharapkan dalam setiap sesi pembelajaran. Guru memberikan motivasi agar siswa serius dalam mengikuti pelajaran untuk mencapai hasil maksimal. Dalam tahap inti pembelajaran, guru menjelaskan teknik pemotongan sayuran dan mengintroduksi metode hands-on cooking, yang mengharuskan siswa untuk belajar melalui praktik langsung. Setelah penjelasan materi, siswa dibagi ke dalam kelompok kecil yang terdiri dari dua orang per kelompok dengan pembagian yang heterogen. Setiap kelompok kemudian mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk melaksanakan praktik, yaitu memotong berbagai jenis sayuran di pertemuan pertama dan kentang pada pertemuan kedua.

Pada siklus kedua, pembelajaran hanya dilakukan dalam dua pertemuan. Pada pertemuan pertama, kegiatan pembelajaran dimulai dengan guru yang mengucapkan salam dan mengajak siswa berdoa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing. Guru kemudian memeriksa kehadiran siswa dan melakukan apersepsi untuk menyambut materi yang akan diajarkan, yaitu teknik pembuatan lipatan daun pisang. Setelah itu, guru juga memeriksa kesiapan fisik dan mental siswa, serta menyampaikan tujuan pembelajaran dengan harapan siswa dapat mengikuti kegiatan secara optimal. Pada tahap inti, guru mempraktikkan cara membuat lipatan daun pisang dan wadah dari daun pisang menggunakan metode hands on cooking. Setelah penjelasan selesai, siswa dibagi dalam kelompok kecil yang terdiri dari dua orang, dan siswa mulai menyiapkan bahan serta alat yang diperlukan. Setiap anggota kelompok memiliki peran tertentu untuk memastikan tugas dapat diselesaikan dengan baik dalam waktu 45 menit. Setelah selesai, hasil karya siswa dikumpulkan untuk dinilai oleh guru

Selama sesi praktik di laboratorium, setiap siswa memiliki tugas spesifik dalam kelompok untuk memastikan bahwa pekerjaan dapat diselesaikan dengan efektif dan tepat waktu. Waktu yang dialokasikan untuk setiap kegiatan pemotongan adalah 45 menit. Setelah sesi praktik, hasil pekerjaan setiap kelompok dikumpulkan untuk dinilai oleh guru. Di akhir sesi, guru dan siswa melakukan refleksi mengenai seluruh proses pembelajaran dan mengevaluasi hasil praktik yang telah dilakukan. Dengan demikian, siswa diberikan kesempatan untuk belajar dari pengalaman mereka dan guru dapat menyusun rencana tindak lanjut untuk pertemuan berikutnya, yang kemudian diakhiri dengan doa penutup.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil

Sebelum memulai penelitian untuk meningkatkan keterampilan praktik boga dasar melalui penerapan model hands-on cooking, peneliti terlebih dahulu melaksanakan tahap observasi awal. Hasil observasi menunjukkan bahwa banyak siswa yang masih kurang aktif dalam proses pembelajaran, terutama dalam

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

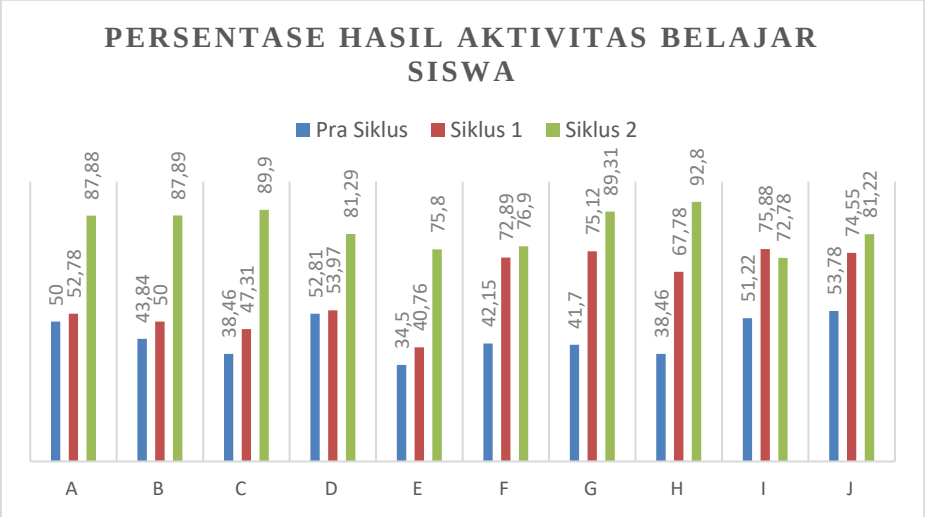
hal kepercayaan diri untuk mengemukakan gagasan, pendapat, atau ide, baik secara lisan maupun tulisan. Kurangnya partisipasi siswa juga terlihat jelas dalam pembelajaran keterampilan praktik boga dasar. Hal ini tercermin dari hasil penilaian kemampuan keterampilan praktik boga dasar pada tahap pra-tindakan, di mana sebagian besar siswa berada dalam kategori cukup. Kondisi ini mengindikasikan perlunya penerapan langkah-langkah strategis yang dapat efektif meningkatkan keterampilan praktik boga dasar siswa [13].

Pelaksanaan penelitian tindakan kelas (PTK), peneliti menggunakan instrumen berupa pedoman observasi yang dirancang untuk menilai berbagai aspek yang berkaitan dengan keterlibatan siswa [12]. Data yang diperoleh mengenai tingkat keterlibatan atau partisipasi siswa dihitung untuk setiap siklus, kemudian dihitung persentasenya dan dikategorikan berdasarkan kriteria atau kelompok yang telah ditetapkan sebelumnya. Rata-rata nilai persentase aktivitas siswa pada masing-masing aspek dapat dilihat lebih rinci pada Tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata Persentase Aktivitas Siswa

No	Aspek	Pra Siklus	Siklus 1	Siklus 2
1.	Memperhatikan guru	50,00%	52,78%	87,88%
2.	Mengajukan pertayaan	43,84%	50,00%	87,89%
3.	Menjawab pertayaan	38,46%	47,31%	89,90%
4.	Melakukan kerjasama	52,81%	53,97%	81,29%
5.	Mengambil giliran	34,50%	40,76%	75,80%
6.	Memiliki tanggung Jawab	42,15%	72,89%	76,90%
7.	Mampu mempraktikan contoh dari guru	41,70%	75,12%	89,31%
8.	Memperhatikan teman yang presentasi	38,46%	67,78%	92,80%
9.	Menyelesaikan tugas	51,22%	75,88%	72,78%
10.	Menyimpulkan	53,78%	74,55%	81,22%
	Rata-rata	44,68%	61,20%	83,58%

Hasil aktivitas belajar siswa pada siklus I selengkapnya dapat dilihat pada gambar 1. Selanjutnya untuk peningkatan persentase aktivitas siswa secara keseluruhan pada masing-masing siklus dapat dilihat pada Gambar 1.

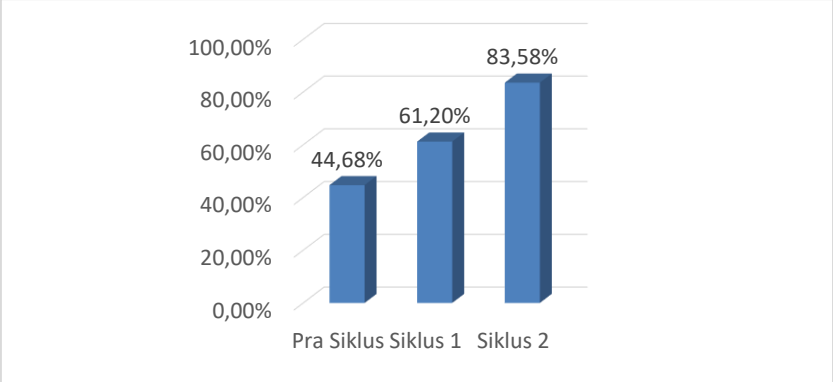


Gambar 1. Hasil Aktivitas Belajar Siswa pada Pra Siklus, Siklus 1, dan Siklus 2

Keterangan:

A. Menyimak dan memperhatikan guru
B. Melontarkan pertanyaan
C. Menanggapi pertayaan
D. Melaksanakan kerjasama
E. Mengambil giliran
F. Memiliki tanggung jawab
G. Mampu memperhatikan contoh dari guru
H. Memperhatikan teman yang presentasi
I. Menyelesaikan tugas
J. Menyimpulkan pembelajaran

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)



Gambar 2. Diagram Rata-rata Persentase Aktivitas Siswa

Berdasarkan hasil aktivitas belajar siswa pada siklus 1, diperoleh nilai rata-rata persentase sebesar 61,20% dengan kategori cukup, sementara pada siklus 2, nilai rata-rata persentase meningkat menjadi 83,58% dengan kategori sangat aktif. Secara keseluruhan, berdasarkan pedoman observasi, partisipasi siswa menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam proses pembelajaran keterampilan boga dasar setelah menerapkan metode hands-on. Hasil perbandingan keterampilan praktik boga dasar siswa antara pra-siklus, siklus 1, dan siklus 2 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perbandingan Keterampilan Praktik Boga Dasar Siswa antara Pra Siklus, Siklus 1, Siklus 2

No.	Aspek	Pra Siklus	Siklus 1	Siklus 2
1.	Pemilihan dan Persiapan Bahan	50,00%	65,75%	75,91%
2.	Penggunaan Peralatan	51,28%	64,78%	82,24%
3.	Proses Pengolahan	53,79%	64,67%	82,14%
4.	Pemilihan Alat Saji	62,89%	75,81%	85,78%
5.	Penyajian	54,80%	65,89%	79,23%
	Rata-Rata	54,56%	67,38%	81,06%

Berdasarkan hasil tes unjuk kerja pada pra-siklus, diperoleh rata-rata kemampuan keterampilan praktik boga dasar sebesar 54,56%, yang termasuk dalam kategori cukup. Nilai ini tercermin dari hasil penilaian setiap aspek yang juga memperlihatkan pada kategori yang sama. Aspek pemilihan bahan memperoleh persentase 50%, penggunaan peralatan mencapai 51,28%, proses pembuatan 53,79%, pemilihan alat saji 62,89%, dan penyajian 54,80%, semuanya berada dalam kategori cukup. Berdasarkan data aktivitas belajar siswa sebelum dilakukan tindakan, diperoleh rata-rata nilai persentase 44,68% yang juga termasuk dalam kategori cukup. Hasil observasi mengenai aktivitas siswa menunjukkan bahwa berbagai aspek partisipasi siswa, seperti perhatian terhadap guru, pengajuan pertanyaan, dan respons terhadap pertanyaan, masih berada pada kategori cukup atau sedang. Misalnya, persentase siswa yang memperhatikan guru hanya mencapai 50%, sementara yang mengajukan pertanyaan hanya 43,84%. Kerja sama antar siswa juga berada di kategori cukup dengan persentase 52,81%. Berdasarkan hasil ini, terlihat bahwa penerapan metode pembelajaran yang lebih aktif dan melibatkan siswa, seperti metode hands-on cooking, sangat diperlukan agar keterampilan praktik boga dasar siswa dapat meningkat.

Hasil dari evaluasi pada akhir siklus I, berupa tes keterampilan praktik, menunjukkan bahwa rata-rata nilai siswa dalam keterampilan praktik boga dasar mencapai 73,13%, yang masuk dalam kategori baik. Aspek-aspek yang dinilai meliputi pemilihan bahan, penggunaan peralatan, proses pembuatan, pemilihan alat saji, dan penyajian, yang semuanya berada dalam kategori baik meskipun ada beberapa aspek yang perlu perbaikan. Meskipun demikian, hasil observasi menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar prosedur metode hands-on cooking telah diterapkan dengan baik oleh guru, ada satu aktivitas yang terlewatkan, yaitu kesimpulan hasil belajar bersama siswa.

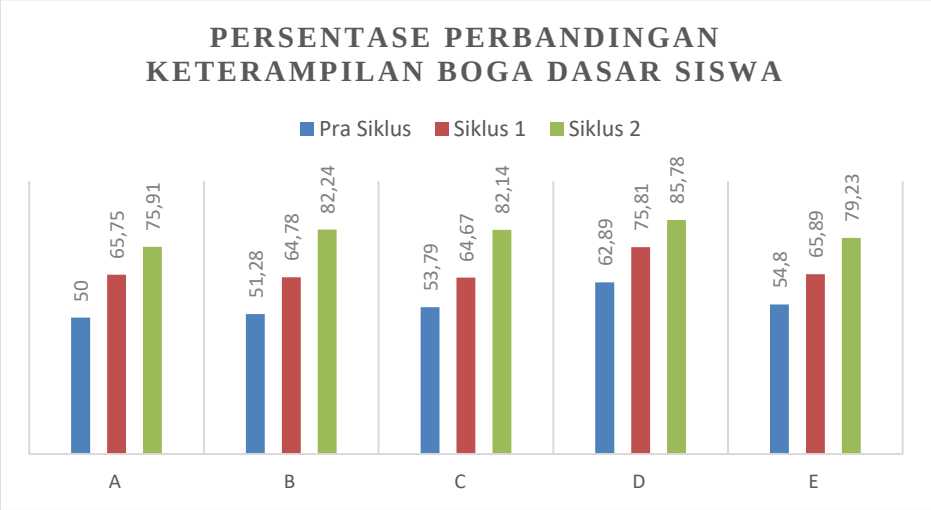
Meskipun demikian, penerapan metode ini sudah cukup efektif dalam meningkatkan keterampilan praktik boga dasar siswa. Berdasarkan temuan dari siklus pertama, peneliti dan guru merencanakan untuk lebih memaksimalkan pembelajaran di siklus kedua dengan fokus pada peningkatan aspek-aspek yang belum optimal, seperti penguatan kesimpulan pembelajaran dan peningkatan keterlibatan siswa dalam setiap tahap kegiatan praktik.Pada siklus pertama, hasil aktivitas belajar siswa menunjukkan bahwa rata-rata persentase capaian siswa adalah 61,20%, yang masuk dalam kategori cukup. Angka tersebut diperoleh melalui pengamatan terhadap berbagai aspek yang melibatkan keterlibatan siswa. Untuk siswa yang fokus mengikuti penjelasan guru, persentasenya tercatat 52,78%. Sementara itu, siswa yang aktif mengajukan

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

pertanyaan mencapai 50%, dan siswa yang menjawab pertanyaan guru mencapai 47,31%. Dalam hal kerja sama, siswa menunjukkan aktivitas yang cukup tinggi dengan persentase 53,97%, namun dalam pengambilan giliran, hanya 40,76% siswa yang menunjukkan partisipasi aktif. Tanggung jawab siswa dalam kelompok tercatat cukup baik dengan persentase 72,89%, sedangkan kemampuan mereka dalam mempraktikkan contoh yang diberikan oleh guru mencapai 75,12%. Aktivitas siswa lainnya, seperti memperhatikan teman yang sedang presentasi, mencatatkan persentase 67,78%, dan siswa yang berhasil menyelesaikan tugas mencapai 75,88%. Dalam kesimpulan pembelajaran, 74,55% siswa sudah dapat merangkum materi dengan baik.

Tes keterampilan praktik boga dasar menunjukkan hasil yang sangat memuaskan, dengan rata-rata nilai mencapai 81,06%, yang masuk dalam kategori sangat baik. Setiap aspek penilaian menunjukkan perkembangan signifikan, misalnya aspek pemilihan bahan yang memperoleh nilai 75,91%, penggunaan peralatan 82,24%, serta proses pembuatan yang mencapai 82,14%. Aspek pemilihan alat saji mencatatkan nilai tertinggi, yakni 85,78%, diikuti dengan penyajian yang mendapat 79,23%.

Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa metode hands on cooking diterapkan dengan sangat baik, dan seluruh prosedur pembelajaran berhasil diterapkan secara efektif . Observasi terhadap aktivitas siswa menunjukkan bahwa mereka sangat aktif dalam berbagai kegiatan pembelajaran. Sebanyak 87,88% siswa sangat aktif memperhatikan penjelasan guru, 87,89% aktif mengajukan pertanyaan, dan 89,90% aktif menjawab pertanyaan. Dalam hal kerja sama, 81,29% siswa sangat aktif berkolaborasi, sementara 75,80% siswa aktif mengambil giliran. Tanggung jawab siswa tercatat 76,90%, dan 89,31% siswa berhasil mempraktikkan contoh yang diberikan oleh guru. Selain itu, siswa juga sangat aktif memperhatikan presentasi teman mereka (92,80%), menyelesaikan tugas (72,78%), dan merangkum materi pembelajaran (81,22%). Secara keseluruhan, peningkatan yang signifikan terlihat pada keterampilan praktik siswa dari siklus pertama ke siklus kedua. Data tersebut menunjukkan bahwa metode hands on cooking efektif dalam meningkatkan keterampilan siswa dalam pengolahan boga dasar. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan nilai yang diperoleh siswa pada tes awal, tes akhir siklus pertama, dan tes akhir siklus kedua. Penyajian data dalam bentuk diagram semakin memperjelas peningkatan ini, yang mengindikasikan perkembangan keterampilan dan pemahaman siswa terhadap materi yang telah diajarkan [14].



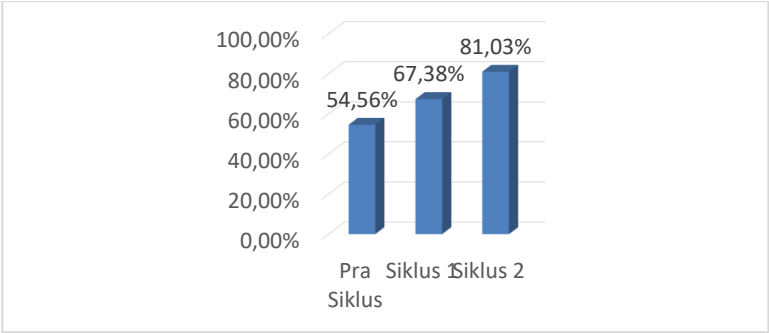
Gambar 3. Diagram Perbandingan Keterampilan Boga Dasar Siswa antara Pra Siklus, Siklus 1, dan Siklus 2

Keterangan:

A. Pemilihan dan persiapan bahan
B. Penggunaan peralatan
C. Proses pengolahan
D. Pemilihan alat saji
E. Penyajian

Kemampuan keterampilan praktik boga dasar pada pra-siklus rata-rata tercatat sebesar 54,56%, yang masuk dalam kategori cukup. Angka ini mengalami peningkatan pada siklus I, mencapai 67,38% dengan kategori baik, dan semakin berkembang pada siklus II, dimana rata-ratanya mencapai 81,06%, dalam kategori sangat baik. Perkembangan keterampilan siswa dalam praktik boga dasar selama pra-siklus, siklus I, dan siklus II dapat dilihat dengan jelas melalui Gambar 4.

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)



Gambar 4. Peningkatan Kemampuan Keterampilan Praktik Boga Dasar pada Pra Siklus, Siklus 1, dan Siklus 2

Berdasarkan observasi yang dilakukan, refleksi terhadap pelaksanaan siklus II menunjukkan hasil yang sangat positif. Kegiatan belajar siswa pada siklus II tergolong sangat aktif, dengan rata-rata nilai persentase capaian mencapai 83,58%. Kemampuan keterampilan praktik boga dasar siswa pada siklus II juga mengalami peningkatan yang signifikan, mencapai 81,06% dengan kategori sangat baik. Hal ini menunjukkan bahwa siswa telah terbiasa dengan metode pembelajaran hands on cooking, yang membawa dampak positif pada keterlibatan mereka dalam proses belajar. Siswa kini dapat bekerja sama dengan lebih efektif dalam kelompok, memberikan komentar atau pendapat terhadap hasil yang disampaikan oleh teman sekelompoknya, serta lebih percaya diri dalam mempresentasikan hasil praktik yang telah mereka kerjakan. Selain itu, siswa juga mampu memberikan masukan atau saran terhadap hasil praktik kelompok lain yang sedang dipresentasikan.

Berdasarkan hasil yang diperoleh, dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan metode hands-on cooking telah terbukti efektif dalam meningkatkan baik aktivitas belajar maupun keterampilan praktik boga dasar siswa. Sebagai contoh, pada siklus pertama, tingkat partisipasi siswa dalam aktivitas belajar tercatat dengan rata-rata persentase sebesar 61,20%, yang termasuk dalam kategori cukup. Namun, pada siklus kedua, terjadi peningkatan yang signifikan, dengan persentase mencapai 83,58%, yang menunjukkan kategori sangat aktif. Secara keseluruhan, setelah diterapkannya metode hands-on cooking dalam pembelajaran keterampilan boga dasar partisipasi siswa menunjukkan kemajuan yang signifikan. Peningkatan ini juga tercermin dari perbandingan hasil keterampilan siswa antara sebelum dan setelah penerapan tindakan perbaikan, yang memperlihatkan perubahan yang cukup positif.

Selain itu, terdapat peningkatan yang jelas dalam keterampilan praktik boga dasar siswa. Rata-rata nilai keterampilan siswa pada pra-siklus tercatat sebesar 54,56% dengan kategori cukup, kemudian meningkat pada siklus I menjadi 67,38% yang masuk dalam kategori baik, dan akhirnya mencapai 81,06% pada siklus II dengan kategori sangat baik. Berdasarkan hasil yang diperoleh pada siklus II, untuk lebih menyempurnakan pencapaian hasil pembelajaran, guru diharapkan dapat terus memantau perkembangan siswa dan memberikan pendampingan yang lebih intensif. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan kesempatan bagi siswa untuk berkonsultasi atau mengulang materi yang dirasa masih sulit dipahami. Dengan demikian, diharapkan siswa dapat memperoleh hasil yang lebih optimal, yang sejalan dengan harapan yang telah ditetapkan [13].

3.2 Pembahasan

Pendidikan kejuruan, khususnya di bidang kuliner, memerlukan pendekatan pembelajaran yang menekankan keterampilan praktis untuk mempersiapkan lulusan yang siap kerja. Penelitian tindakan kelas yang dilaksanakan di SMK Negeri 6 Surabaya menunjukkan bahwa penerapan metode hands-on cooking secara signifikan meningkatkan keterampilan praktik boga dasar siswa. Pada pra-siklus, keterampilan praktik boga dasar siswa berada pada kategori cukup (54,56%), yang kemudian meningkat pada siklus I menjadi kategori baik (67,38%), dan akhirnya mencapai kategori sangat baik (81,06%) pada siklus II.

Metode hands-on cooking berpijak pada teori experiential learning yang, di mana pembelajaran efektif terjadi melalui pengalaman langsung. Dike et al (2024) memperkuat temuan ini dengan menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman langsung menghasilkan retensi pengetahuan 43% lebih tinggi dan keterampilan praktis 56% lebih baik dibandingkan pendekatan konvensional. Dalam konteks SMK, pendekatan ini sangat relevan mengingat karakteristik pembelajaran vokasional yang membutuhkan keseimbangan antara pengetahuan dan keterampilan [15].

Peningkatan signifikan juga terlihat pada aktivitas belajar siswa, dari 44,68% pada pra-siklus menjadi 83,58% pada siklus II. Aspek yang menunjukkan peningkatan tertinggi adalah keaktifan mengajukan pertanyaan (dari 43,84% menjadi 87,89%) dan menjawab pertanyaan (dari 38,46% menjadi 89,90%).

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

Temuan ini sejalan dengan penelitian Atmoko, et al (2024) yang menyimpulkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman langsung menstimulasi rasa ingin tahu dan partisipasi aktif siswa dalam pembelajaran [16].

Aspek keterampilan praktik yang mengalami peningkatan paling signifikan adalah penggunaan peralatan (dari 51,28% menjadi 82,24%) dan proses pengolahan (dari 53,79% menjadi 82,14%). Nurfadilah (2019) memperkuat temuan ini dengan penelitian longitudinal yang menunjukkan bahwa metode hands-on secara konsisten meningkatkan keterampilan motorik halus siswa sebesar 47,3% dan keterampilan teknis sebesar 52,6% dibandingkan metode demonstrasi tradisional [16].

Selain keterampilan teknis, metode hands-on cooking juga efektif dalam mengembangkan soft skills yang penting untuk dunia kerja. Penelitian menunjukkan peningkatan aspek tanggung jawab (dari 42,15% menjadi 76,90%) dan kerja sama (dari 52,81% menjadi 81,29%). Veronica (2025) mendukung temuan ini dengan menunjukkan bahwa metode hands-on mengembangkan kemampuan komunikasi, kerja sama tim, dan pemecahan masalah siswa SMK secara signifikan [17].

Dalam konteks kesiapan kerja, Istiqomah, et al (2024) menyebut dalam industri kuliner keterampilan praktis sebagai faktor paling penting dalam perekrutan lulusan SMK [18]. Sumardiningsih et al. (2020) juga melaporkan bahwa 78% perusahaan di sektor hospitalitas lebih memilih lulusan dengan pengalaman hands-on yang ekstensif. Dengan demikian, peningkatan keterampilan praktik melalui metode hands-on cooking berkontribusi langsung terhadap peningkatan employability lulusan SMK [19].

Meskipun efektif, implementasi metode hands-on cooking menghadapi tantangan seperti keterbatasan waktu, sarana prasarana, dan variasi kemampuan dasar siswa. Nugraha et al. (2022) menemukan bahwa 63% keberhasilan implementasi metode hands-on ditentukan oleh kemampuan guru dalam memberikan scaffolding dan umpan balik yang tepat. Untuk meningkatkan efektivitasnya, salah satu solusinya adalah melakukan integrasi teknologi seperti video tutorial dan augmented reality dalam metode hands-on cooking [20].

Dari hasil tersebut, menurut pandangan penulis metode hands-on cooking terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan praktik boga dasar siswa SMK, mengembangkan soft skills, dan meningkatkan kesiapan kerja lulusan. Untuk implementasi yang lebih optimal, diperlukan pengembangan model pembelajaran yang terstruktur, peningkatan kapasitas guru, kolaborasi dengan industri, dan integrasi teknologi dalam pembelajaran praktik di SMK.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang telah dianalisis, dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan metode hands on cooking terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan praktik boga dasar di SMK Negeri 6 Surabaya. Peningkatan keterampilan tersebut terlihat jelas dari kenaikan nilai rata-rata yang diperoleh siswa. Pada pra-siklus, rata-rata nilai keterampilan boga dasar tercatat 54,56% dengan kategori cukup, yang kemudian meningkat pada siklus I menjadi 67,38% dengan kategori baik, dan pada siklus II mencapai 81,06% dengan kategori sangat baik. Hal ini menunjukkan bahwa metode hands on cooking memberikan dampak positif yang signifikan terhadap kemampuan praktis siswa. Sebagai rekomendasi, sekolah sebaiknya memberikan dukungan kebijakan yang memungkinkan guru untuk mengimplementasikan berbagai metode pembelajaran dalam mengajarkan keterampilan boga dasar, sehingga proses belajar mengajar dapat berjalan lebih efektif. Guru juga diharapkan dapat menciptakan suasana pembelajaran yang menyenangkan dan menarik, agar siswa merasa nyaman dalam belajar tanpa merasa terbebani, serta memilih metode yang tepat sesuai dengan kebutuhan dan karakteristik siswa di kelas. Untuk siswa, penting bagi mereka untuk meningkatkan baik kuantitas maupun kualitas proses belajar mereka. Selain itu, membangun kepercayaan diri yang tinggi dalam kemampuan diri sendiri juga sangat penting agar mereka dapat lebih maksimal dalam menguasai materi yang diajarkan. Untuk implementasi yang lebih optimal, diperlukan pengembangan model pembelajaran yang terstruktur, peningkatan kapasitas guru, kolaborasi dengan industri, dan integrasi teknologi dalam pembelajaran praktik di SMK

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih kami ucapkan kepada seluruh pihak yang berperan dalam jalannya penelitian ini, terutama bagi pihak sekolah SMK Negeri 6 Surabaya, para siswa kelas X-Kuliner 5 SMK Negeri 6 Surabaya, Guru Pamong yang menjadi kolaborator dalam penelitian ini, serta tidak lupa ibu Dr. Diana Evawati, S.Pd, M.Kes, sebagai pembimbing dalam penelitian ini. Juga teman-teman PPG Calon Guru Gelombang 2 Tahun 2024 yang selalu memberi dukungan.

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

REFERENCES

[1] S. Suyanto, *Pendidikan Kejuruan: Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Depdikbud, 2013.

[2] Departemen Pendidikan Nasional, *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor Tahun 2010 Tentang Pengelolaan Dan Penyelenggaraan Pendidikan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional, 2010.

[3] S. Hamidah, "Pembelajaran Soft Skills Terintegrasi Bagi Penumbuhan Karakter Pekerja Profesional Bidang Boga," *J. Kependidikan*, vol. 43, no. 2, pp. 164–173, 2013.

[4] P. Ekawatiningsih, "Pembelajaran Kontekstual pada Mata Kuliah Restoran untuk Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga," *J. Pendidik. Teknol. dan Kejuru.*, vol. 24, no. 1, pp. 22–38, 2018.

[5] F. Fatnawati, "Efektivitas Model Pembelajaran Project Based Learning Terhadap Pencapaian Kompetensi Desain Busana Oleh Siswa SMKN 1 Buduran Sidoarjo," *e-Journal Univ. Negeri Surabaya*, vol. 7, no. 2, pp. 96–102, 2018.

[6] A. Y. Kolb and D. A. Kolb, "Experiential learning theory as a guide for experiential educators in higher education," *Exp. Learn. Teach. High. Educ.*, vol. 1, no. 1, pp. 7–44, 2017.

[7] A. D. S. Halmahera, A. D. Pratanti, D. C. S. Benardy, and S. Huda, "Pelaksanaan Bimbingan Klasikal yang Berpihak pada Peserta Didik: Tinjauan Terhadap Metode, Praktik dan Tantangan," *Quanta J. Kaji. Bimbing. dan Konseling dalam Pendidik.*, vol. 8, no. 2, pp. 149–161, 2024.

[8] K. Komariah, "Penerapan Metode Pembelajaran Berbasis Proyek untuk Meningkatkan Keterampilan Proses Sains Siswa," *J. Penelit. Pendidik.*, vol. 12, no. 1, pp. 19–28, 2011.

[9] S. Hamidah and S. Palupi, "Peningkatan Soft Skills Tanggung Jawab dan Disiplin Terintegrasi Melalui Pembelajaran Praktik Patiseri," *J. Pendidik. Karakter*, vol. 2, no. 2, pp. 143–152, 2012.

[10] A. Nuryanto, "Pengembangan Model Pembelajaran Kompetensi Mengolah Makanan Kontinental di SMK Program Keahlian Jasa Boga," *J. Pendidik. Vokasi*, vol. 5, no. 1, pp. 117–130, 2015.

[11] R. Suhartini, "Keterampilan Berpikir Kritis Siswa Melalui Pembelajaran Berbasis Proyek pada Materi Seni Rupa di SMK Pariwisata," *J. Pendidik. dan Pembelajaran*, vol. 23, no. 2, pp. 123–135, 2016.

[12] S. Arikunto, *Penelitian Tindakan Kelas*. Jakarta: Bumi Aksara, 2013.

[13] D. L. Haury and P. Rillero, *Perspectives of Hands On Science Teaching. Columbus: The ERIC Clearinghouse for Science, Mathematics, and Environmental Education*. 1994.

[14] N. Sudjana, *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosada Karya, 2004.

[15] I. Dike, M. Otu, and D. Amalachukwu, "Effect of Hands-On Instructional Approach on Pupils' Achievement and Retention in Cultural and Creative Arts," *Int. J. Prof. Bus. Rev.*, vol. 8, p. e04207, Jan. 2024, doi: 10.26668/businessreview/2023.v8i12.4207.

[16] M. F. Atmoko, A. Utami, P. Santi, and T. Taznim, "Implementasi Papan Pintar Pohon Aturan untuk Meningkatkan Keterlibatan Siswa dalam Pembelajaran PPKn Kelas I MI Muhammadiyah Semanu," pp. 1106–1114, 2024.

[17] M. Veronica, "Peningkatan Keterampilan Teknologi Informasi dan Komunikasi (TIK) pada Siswa SMK Bina Cipta Palembang melalui Pelatihan Berbasis Proyek," *AKM Aksi Kpd. Masy.*, vol. 5, no. 2, pp. 629–636, 2025.

[18] J. Y. N. Istiqomah, A. Marwani, A. Nadzifah, P. Prawansyah, and N. A. Nyoman, "Optimalisasi manpower planning dalam perencanaan strategis untuk meningkatkan kompetensi lulusan," *Pendas J. Ilm. Pendidik. Dasar*, vol. 9, no. 4, pp. 331–346, 2024.

[19] Sumardiningsih, E. S., Mulyani, and S. Suwarno, "Analisis kebutuhan industri hospitalitas terhadap kompetensi lulusan SMK program keahlian kuliner," *J. Kependidikan*, vol. 4, no. 1, pp. 127–139, 2020.

[20] D. A. Nugraha, B. Utami, and L. Mahardiani, "Hubungan antara kesiapan guru dan efektivitas implementasi metode hands-on dalam pembelajaran vokasional," *J. Penelit. Pendidik.*, vol. 39, no. 1, pp. 51–64, 2022.

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)