

# Implementasi Pembelajaran Praktik Tata Boga dalam Meningkatkan Keterampilan Memasak Siswa di SMK Negeri 3 Langsa

Khaira <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Aceh, Indonesia

---

## Article Info

### Article history:

Received October 19, 2025  
Revised November 15, 2025  
Accepted Desember 11, 2025

### Keywords:

Implementasi pembelajaran  
Praktik tata boga  
Keterampilan memasak  
SMK Negeri 3 Langsa

---

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan implementasi pembelajaran praktik tata boga dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa di SMK Negeri 3 Langsa. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Subjek penelitian terdiri atas guru tata boga, siswa, serta pihak sekolah yang terlibat dalam proses pembelajaran praktik. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi pembelajaran praktik tata boga dilaksanakan melalui perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi praktik memasak secara terstruktur. Guru menerapkan metode demonstrasi, praktik langsung, dan kerja kelompok untuk meningkatkan pemahaman serta keterampilan siswa. Pembelajaran praktik memberikan dampak positif terhadap kemampuan siswa dalam mengolah makanan, menyajikan hidangan, menjaga kebersihan, serta meningkatkan kreativitas dan rasa percaya diri siswa. Faktor pendukung meliputi ketersediaan fasilitas praktik dan dukungan guru, sedangkan faktor penghambat berupa keterbatasan bahan praktik dan perbedaan kemampuan siswa. Dengan demikian, pembelajaran praktik tata boga berperan penting dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa.

---

## Corresponding Author:

Khaira  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Aceh, Indonesia  
Email: [khaira.usk21@gmail.com](mailto:khaira.usk21@gmail.com)

---

## 1. PENDAHULUAN

Pendidikan kejuruan merupakan salah satu bentuk pendidikan yang berorientasi pada pengembangan keterampilan, kemampuan kerja, dan kompetensi peserta didik agar siap memasuki dunia kerja. Pendidikan kejuruan tidak hanya menekankan aspek teoritis, tetapi juga menitikberatkan pada penguasaan keterampilan praktik sesuai bidang keahlian yang dipelajari. Dalam sistem pendidikan di Indonesia, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) memiliki peran strategis dalam mencetak sumber daya manusia yang kompeten, produktif, dan mampu bersaing di era globalisasi. Salah satu program keahlian yang berkembang pesat di SMK adalah tata boga. Program ini bertujuan membekali siswa dengan kemampuan mengolah makanan, menyajikan hidangan, menjaga sanitasi dan higienitas, serta memahami manajemen usaha kuliner.

Menurut Oemar Hamalik, pendidikan kejuruan adalah suatu bentuk pendidikan yang secara khusus mempersiapkan peserta didik untuk dapat bekerja dalam bidang tertentu. Pendapat tersebut menunjukkan bahwa pendidikan kejuruan memiliki orientasi praktis yang sangat kuat sehingga proses pembelajaran harus dirancang sesuai kebutuhan dunia kerja. Dalam konteks tata boga, siswa tidak hanya dituntut memahami teori pengolahan makanan, tetapi juga harus mampu mempraktikkan keterampilan memasak secara langsung agar memiliki pengalaman nyata sebelum terjun ke dunia industri kuliner.

Pembelajaran praktik merupakan inti dari pendidikan tata boga karena keterampilan memasak tidak dapat dikuasai hanya melalui pembelajaran teori di kelas. Menurut Syaiful Bahri Djamarah, pembelajaran praktik adalah proses belajar yang memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengalami secara langsung suatu kegiatan sehingga pengetahuan yang diperoleh menjadi lebih bermakna. Dalam pembelajaran praktik tata boga, siswa dilatih untuk mengenal bahan makanan, teknik pengolahan, penggunaan alat masak, hingga penyajian makanan sesuai standar industri. Oleh karena itu, keberhasilan pembelajaran praktik sangat menentukan kualitas lulusan SMK bidang tata boga.

Keterampilan memasak merupakan kemampuan dasar yang harus dimiliki siswa tata boga. Keterampilan tersebut mencakup kemampuan teknis dalam mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang berkualitas, menarik, higienis, dan memiliki nilai gizi yang baik. Menurut Nana Sudjana, keterampilan merupakan kemampuan yang diperoleh melalui latihan secara terus-menerus dan sistematis. Dengan demikian, keterampilan memasak siswa dapat meningkat apabila proses pembelajaran praktik dilakukan secara terencana, terarah, dan berkelanjutan.

Dalam pelaksanaan pembelajaran praktik tata boga, guru memiliki peran yang sangat penting. Guru tidak hanya berfungsi sebagai penyampai materi, tetapi juga sebagai fasilitator, pembimbing, motivator, dan evaluator dalam proses pembelajaran. Menurut Mulyasa, guru profesional harus mampu menciptakan pembelajaran yang aktif, kreatif, efektif, dan menyenangkan agar peserta didik dapat mengembangkan potensinya secara optimal. Pada pembelajaran tata boga, guru dituntut memiliki kompetensi dalam menjelaskan teknik memasak, mendemonstrasikan proses pengolahan makanan, serta memberikan bimbingan langsung kepada siswa saat praktik berlangsung.

Pembelajaran praktik tata boga juga memerlukan sarana dan prasarana yang memadai. Laboratorium atau dapur praktik menjadi tempat utama bagi siswa untuk mengembangkan keterampilan memasak. Menurut Suharsimi Arikunto, fasilitas pembelajaran merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi keberhasilan proses belajar mengajar. Ketersediaan alat masak, bahan makanan, perlengkapan sanitasi, dan ruang praktik yang nyaman akan mendukung efektivitas pembelajaran praktik tata boga. Sebaliknya, keterbatasan fasilitas dapat menghambat siswa dalam mengembangkan keterampilannya secara maksimal.

Selain fasilitas, metode pembelajaran juga sangat menentukan keberhasilan praktik tata boga. Metode demonstrasi sering digunakan dalam pembelajaran praktik karena dianggap efektif dalam menunjukkan langkah-langkah kerja secara langsung kepada siswa. Menurut Wina Sanjaya, metode demonstrasi adalah metode pembelajaran yang digunakan untuk memperlihatkan suatu proses atau cara kerja suatu benda yang berkaitan dengan bahan pelajaran. Dalam pembelajaran tata boga, guru biasanya mendemonstrasikan teknik memotong bahan, mengolah makanan, hingga menyajikan hidangan sebelum siswa melakukan praktik secara mandiri.

Metode praktik langsung juga menjadi pendekatan utama dalam pembelajaran tata boga. Melalui praktik langsung, siswa dapat memperoleh pengalaman nyata dan meningkatkan kemampuan motorik mereka. Teori belajar konstruktivisme yang dikemukakan oleh Jean Piaget menjelaskan bahwa pengetahuan dibangun melalui pengalaman langsung dan interaksi dengan lingkungan. Oleh sebab itu, siswa tata boga akan lebih mudah memahami teknik memasak apabila mereka terlibat secara aktif dalam kegiatan praktik.

Pembelajaran praktik tata boga tidak hanya bertujuan meningkatkan keterampilan teknis siswa, tetapi juga membentuk sikap kerja profesional. Dalam dunia kuliner, disiplin, tanggung jawab, kerja sama, kreativitas, dan kebersihan merupakan aspek penting yang harus dimiliki tenaga kerja. Menurut Benjamin Bloom, hasil belajar mencakup tiga ranah, yaitu kognitif, afektif, dan psikomotorik. Pembelajaran praktik tata boga mampu mengembangkan ketiga ranah tersebut secara bersamaan. Ranah kognitif berkembang melalui pemahaman teori memasak, ranah afektif melalui pembentukan sikap kerja, dan ranah psikomotorik melalui keterampilan praktik memasak.

Perkembangan industri kuliner di Indonesia juga menjadi alasan pentingnya peningkatan kualitas pembelajaran tata boga di SMK. Industri makanan dan minuman merupakan salah satu sektor ekonomi kreatif yang terus berkembang dan membutuhkan tenaga kerja terampil. Oleh karena itu, SMK harus mampu menghasilkan lulusan yang sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan dunia industri. Menurut konsep link and match yang dikemukakan oleh Wardiman Djojonegoro, pendidikan kejuruan harus memiliki keterkaitan dan kesesuaian dengan kebutuhan dunia kerja agar lulusan dapat terserap secara optimal.

Dalam implementasinya, pembelajaran praktik tata boga sering menghadapi berbagai tantangan. Salah satu kendala yang umum terjadi adalah keterbatasan bahan praktik akibat biaya yang cukup besar. Selain itu, kemampuan siswa yang berbeda-beda juga menjadi tantangan bagi guru dalam mengelola pembelajaran. Ada siswa yang cepat memahami teknik memasak, namun ada pula yang memerlukan bimbingan lebih intensif. Menurut Slameto, faktor internal dan eksternal sangat mempengaruhi keberhasilan belajar siswa. Faktor internal meliputi minat, motivasi, dan bakat siswa, sedangkan faktor eksternal meliputi lingkungan belajar, fasilitas, dan metode pembelajaran.

Motivasi belajar menjadi salah satu faktor penting dalam pembelajaran praktik tata boga. Siswa yang memiliki motivasi tinggi cenderung lebih aktif, kreatif, dan serius dalam mengikuti praktik memasak. Menurut Abraham Maslow, motivasi merupakan dorongan yang muncul untuk memenuhi kebutuhan tertentu. Dalam konteks pendidikan, motivasi belajar dapat mendorong siswa untuk mencapai prestasi dan keterampilan yang lebih baik. Guru perlu menciptakan suasana pembelajaran yang menarik agar motivasi belajar siswa tetap tinggi.

Kreativitas juga menjadi aspek penting dalam keterampilan memasak. Dunia kuliner menuntut kemampuan menciptakan variasi menu, dekorasi makanan, dan inovasi rasa agar mampu bersaing di pasar. Menurut Utami Munandar, kreativitas adalah kemampuan menghasilkan gagasan baru yang bermanfaat. Pembelajaran praktik tata boga dapat menjadi sarana bagi siswa untuk mengembangkan kreativitas melalui eksperimen dalam pengolahan dan penyajian makanan.

Sanitasi dan higienitas merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari pembelajaran tata boga. Siswa harus memahami pentingnya menjaga kebersihan diri, alat, bahan, dan lingkungan kerja agar makanan yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Menurut standar industri kuliner, sanitasi yang baik dapat mencegah kontaminasi makanan dan menjaga kualitas produk. Oleh karena itu, guru tata boga harus menanamkan kebiasaan hidup bersih dan disiplin kepada siswa selama praktik berlangsung.

Pembelajaran praktik tata boga juga berkaitan erat dengan pendekatan pembelajaran berbasis kompetensi. Kurikulum SMK dirancang agar siswa memiliki kompetensi tertentu yang dapat diukur melalui praktik kerja. Menurut E. Mulyasa, pembelajaran berbasis kompetensi menekankan pada penguasaan kemampuan yang dapat diterapkan dalam kehidupan nyata. Dalam pembelajaran tata boga, kompetensi siswa dapat dilihat dari kemampuan mereka mengolah makanan sesuai standar operasional prosedur.

Evaluasi dalam pembelajaran praktik tata boga dilakukan untuk mengetahui tingkat keterampilan siswa. Penilaian tidak hanya berfokus pada hasil akhir masakan, tetapi juga proses kerja siswa selama praktik berlangsung. Aspek yang dinilai biasanya meliputi persiapan alat dan bahan, teknik pengolahan, kebersihan, penyajian makanan, serta kerja sama tim. Menurut Anas Sudijono, evaluasi pembelajaran bertujuan untuk mengetahui tingkat keberhasilan proses pendidikan dan memberikan umpan balik untuk perbaikan pembelajaran.

Di era modern saat ini, pembelajaran tata boga juga mulai memanfaatkan teknologi digital. Guru dapat menggunakan video tutorial, media presentasi, dan platform pembelajaran daring untuk mendukung proses pembelajaran. Pemanfaatan teknologi dapat membantu siswa memahami teknik memasak secara lebih menarik dan interaktif. Selain itu, siswa juga dapat mencari referensi resep dan inovasi kuliner melalui internet sehingga wawasan mereka menjadi lebih luas.

Sebagai lembaga pendidikan kejuruan, SMK Negeri 3 Langsa memiliki peran penting dalam mempersiapkan siswa yang kompeten di bidang tata boga. Implementasi pembelajaran praktik di sekolah tersebut menjadi salah satu faktor utama dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa. Melalui praktik yang terstruktur dan didukung oleh guru profesional, siswa diharapkan mampu menguasai teknik memasak serta memiliki kesiapan kerja yang baik.

Penelitian mengenai implementasi pembelajaran praktik tata boga penting dilakukan karena dapat memberikan gambaran mengenai proses pembelajaran, faktor pendukung dan penghambat, serta dampaknya terhadap keterampilan siswa. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi sekolah dalam meningkatkan kualitas pembelajaran tata boga. Selain itu, penelitian ini juga dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan pendidikan kejuruan, khususnya dalam bidang tata boga.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat dipahami bahwa pembelajaran praktik tata boga memiliki peranan yang sangat penting dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa SMK. Pembelajaran yang efektif membutuhkan dukungan guru profesional, fasilitas memadai, metode pembelajaran yang tepat, serta motivasi belajar siswa yang tinggi. Oleh karena itu, penelitian tentang implementasi pembelajaran praktik tata boga di SMK Negeri 3 Langsa menjadi relevan untuk dilakukan guna mengetahui bagaimana proses pembelajaran tersebut mampu meningkatkan keterampilan memasak siswa secara optimal.

## **2. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami dan mendeskripsikan secara mendalam mengenai implementasi pembelajaran praktik tata boga dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa di SMK Negeri 3 Langsa. Menurut Sugiyono, penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek secara alamiah, di mana peneliti bertindak sebagai instrumen utama dalam pengumpulan data.

Lokasi penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 3 Langsa, khususnya pada program keahlian tata boga. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa sekolah tersebut memiliki kegiatan pembelajaran praktik tata boga yang aktif dan relevan dengan fokus penelitian.

Subjek penelitian terdiri atas guru tata boga, siswa program keahlian tata boga, serta pihak sekolah yang berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran praktik. Informan penelitian dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan pertimbangan tertentu yang dianggap mengetahui dan memahami permasalahan penelitian.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses pembelajaran praktik tata boga, mulai dari persiapan, pelaksanaan praktik memasak, hingga evaluasi pembelajaran. Wawancara dilakukan secara mendalam kepada guru, siswa, dan pihak sekolah untuk memperoleh informasi terkait implementasi pembelajaran praktik, faktor pendukung dan penghambat, serta dampaknya terhadap keterampilan memasak siswa. Dokumentasi digunakan untuk melengkapi data penelitian berupa foto kegiatan, perangkat pembelajaran, daftar nilai, dan dokumen pendukung lainnya.

Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan model analisis interaktif dari Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan memilih dan menyederhanakan data yang relevan dengan fokus penelitian. Penyajian data dilakukan dalam bentuk uraian naratif agar mudah dipahami, sedangkan penarikan kesimpulan dilakukan berdasarkan hasil analisis data yang diperoleh selama penelitian berlangsung.

Untuk menjaga keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi dari berbagai informan, sedangkan triangulasi metode dilakukan dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi. Dengan demikian, data yang diperoleh diharapkan memiliki tingkat validitas dan kredibilitas yang tinggi.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Hasil

##### 1. Implementasi Pembelajaran Praktik Tata Boga di SMK Negeri 3 Langsa

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, implementasi pembelajaran praktik tata boga di SMK Negeri 3 Langsa dilaksanakan secara terstruktur melalui tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran. Pembelajaran praktik dilakukan di laboratorium tata boga yang telah dilengkapi dengan berbagai peralatan memasak dan fasilitas pendukung lainnya.

Pada tahap perencanaan, guru menyiapkan perangkat pembelajaran berupa modul praktik, rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP), bahan ajar, serta daftar alat dan bahan yang akan digunakan selama praktik berlangsung. Guru juga menentukan kompetensi dasar dan tujuan pembelajaran yang harus dicapai siswa. Berdasarkan hasil wawancara dengan guru tata boga, perencanaan pembelajaran dilakukan agar kegiatan praktik berjalan efektif dan sesuai dengan standar kompetensi keahlian tata boga.

Tahap pelaksanaan pembelajaran praktik dimulai dengan penjelasan materi dan demonstrasi teknik memasak oleh guru. Guru menjelaskan langkah-langkah pengolahan makanan, penggunaan alat, serta prosedur sanitasi dan kebersihan dapur. Setelah itu, siswa dibagi ke dalam beberapa kelompok untuk melaksanakan praktik memasak sesuai instruksi yang diberikan. Selama kegiatan praktik berlangsung, guru berperan sebagai pembimbing dan pengawas agar siswa dapat melakukan praktik dengan benar.

Hasil observasi menunjukkan bahwa siswa terlihat aktif dan antusias selama mengikuti praktik tata boga. Siswa bekerja sama dalam menyiapkan bahan, mengolah makanan, hingga menyajikan hasil masakan. Selain itu, siswa juga dilatih untuk menjaga kebersihan lingkungan kerja serta menggunakan alat memasak secara aman dan tepat.

Pada tahap evaluasi, guru melakukan penilaian terhadap proses dan hasil praktik siswa. Penilaian dilakukan berdasarkan beberapa aspek, seperti persiapan alat dan bahan, teknik pengolahan makanan, rasa masakan, penyajian makanan, kebersihan, dan kerja sama kelompok. Guru juga memberikan masukan dan evaluasi kepada siswa mengenai kesalahan maupun kekurangan yang ditemukan selama praktik berlangsung.

##### 2. Keterampilan Memasak Siswa

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembelajaran praktik tata boga memberikan pengaruh positif terhadap peningkatan keterampilan memasak siswa. Hal ini terlihat dari kemampuan siswa dalam mengolah berbagai jenis makanan sesuai prosedur yang diajarkan guru. Siswa mampu melakukan teknik dasar memasak seperti memotong bahan, menggoreng, merebus, mengukus, dan memanggang dengan cukup baik.

Selain keterampilan teknis, siswa juga mengalami peningkatan dalam aspek kreativitas penyajian makanan. Berdasarkan hasil observasi, beberapa siswa mampu menghias dan menyajikan makanan secara menarik sehingga hasil masakan terlihat lebih profesional. Kemampuan siswa dalam menjaga kebersihan dan sanitasi dapur juga mengalami peningkatan setelah mengikuti pembelajaran praktik secara rutin.

Hasil wawancara dengan siswa menunjukkan bahwa pembelajaran praktik lebih mudah dipahami dibandingkan pembelajaran teori. Siswa merasa lebih percaya diri karena dapat langsung mempraktikkan materi yang dipelajari. Praktik memasak juga membantu siswa memahami kesalahan yang dilakukan sehingga mereka dapat memperbaiki teknik memasak pada praktik berikutnya.

### **3. Faktor Pendukung Pembelajaran Praktik Tata Boga**

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat beberapa faktor yang mendukung implementasi pembelajaran praktik tata boga di SMK Negeri 3 Langsa, yaitu sebagai berikut:

#### **a. Ketersediaan Fasilitas Praktik**

Laboratorium tata boga yang tersedia cukup memadai untuk mendukung kegiatan praktik siswa. Fasilitas seperti kompor, oven, peralatan memasak, meja praktik, dan alat penyajian membantu siswa melaksanakan praktik dengan lebih efektif.

#### **b. Kompetensi Guru**

Guru tata boga memiliki kemampuan yang baik dalam menyampaikan materi dan membimbing siswa selama praktik berlangsung. Guru juga mampu memberikan demonstrasi memasak secara jelas sehingga siswa lebih mudah memahami materi pembelajaran.

#### **c. Antusias dan Motivasi Siswa**

Siswa menunjukkan minat dan motivasi yang tinggi terhadap pembelajaran praktik tata boga. Hal tersebut terlihat dari keaktifan siswa dalam mengikuti kegiatan praktik dan menyelesaikan tugas yang diberikan guru.

#### **d. Dukungan Sekolah**

Pihak sekolah memberikan dukungan terhadap kegiatan praktik tata boga melalui penyediaan fasilitas serta pengelolaan jadwal praktik yang teratur.

### **4. Faktor Penghambat Pembelajaran Praktik Tata Boga**

Selain faktor pendukung, penelitian ini juga menemukan beberapa faktor penghambat dalam implementasi pembelajaran praktik tata boga, yaitu:

#### **a. Keterbatasan Bahan Praktik**

Keterbatasan bahan makanan menjadi salah satu kendala dalam pelaksanaan praktik. Terkadang jumlah bahan yang tersedia tidak mencukupi untuk seluruh siswa sehingga praktik harus dilakukan secara bergantian.

#### **b. Perbedaan Kemampuan Siswa**

Kemampuan siswa dalam memasak tidak sama. Ada siswa yang cepat memahami teknik memasak, namun ada pula yang memerlukan bimbingan lebih intensif dari guru.

#### **c. Keterbatasan Waktu Praktik**

Waktu praktik yang terbatas menyebabkan beberapa kegiatan memasak tidak dapat dilakukan secara maksimal, terutama pada menu yang membutuhkan proses pengolahan cukup lama.

#### **d. Kurangnya Kedisiplinan Sebagian Siswa**

Masih terdapat beberapa siswa yang kurang disiplin dalam menjaga kebersihan dan ketepatan waktu selama praktik berlangsung sehingga mempengaruhi efektivitas pembelajaran.

### **3.2 Pembahasan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi pembelajaran praktik tata boga di SMK Negeri 3 Langsa telah dilaksanakan secara sistematis melalui tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran. Hal ini sesuai dengan pendapat Mulyasa yang menyatakan bahwa pembelajaran yang efektif harus dirancang secara terencana agar tujuan pembelajaran dapat tercapai secara optimal.

Pembelajaran praktik tata boga memberikan pengalaman langsung kepada siswa dalam mengolah makanan sehingga keterampilan memasak siswa dapat berkembang dengan baik. Temuan penelitian ini sejalan dengan teori konstruktivisme Jean Piaget yang menjelaskan bahwa pengetahuan akan lebih mudah dipahami apabila siswa terlibat langsung dalam pengalaman belajar. Melalui praktik memasak, siswa tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis, tetapi juga mampu mengembangkan kemampuan psikomotorik secara nyata.

Penggunaan metode demonstrasi dan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa. Guru terlebih dahulu memberikan contoh teknik memasak sebelum siswa melakukan praktik mandiri. Hal ini sesuai dengan pendapat Wina Sanjaya bahwa metode demonstrasi dapat membantu siswa memahami proses kerja secara lebih jelas dan konkret.

Peningkatan keterampilan memasak siswa terlihat dari kemampuan mereka dalam mengolah bahan makanan, menggunakan alat masak, menjaga kebersihan, serta menyajikan makanan secara menarik. Temuan ini menunjukkan bahwa pembelajaran praktik tata boga tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis siswa, tetapi juga membentuk sikap kerja profesional seperti disiplin, tanggung jawab, dan kerja sama.

Faktor pendukung seperti fasilitas praktik yang memadai, kompetensi guru, dan motivasi siswa menjadi aspek penting dalam keberhasilan pembelajaran praktik tata boga. Menurut Suharsimi Arikunto, fasilitas pembelajaran yang lengkap dapat meningkatkan efektivitas proses belajar mengajar. Selain itu, guru yang kompeten mampu menciptakan suasana pembelajaran yang aktif dan menyenangkan sehingga siswa lebih termotivasi dalam belajar.

Namun demikian, penelitian ini juga menemukan beberapa kendala dalam pelaksanaan pembelajaran praktik tata boga, seperti keterbatasan bahan praktik dan perbedaan kemampuan siswa. Kendala tersebut dapat mempengaruhi efektivitas pembelajaran apabila tidak ditangani dengan baik. Oleh karena itu, diperlukan strategi yang tepat dari guru dan sekolah untuk mengatasi hambatan tersebut, misalnya dengan pengelolaan bahan praktik yang lebih efisien dan pemberian bimbingan tambahan kepada siswa yang mengalami kesulitan.

Secara keseluruhan, implementasi pembelajaran praktik tata boga di SMK Negeri 3 Langsa telah memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa. Pembelajaran praktik tidak hanya membantu siswa menguasai teknik memasak, tetapi juga mempersiapkan mereka untuk menghadapi dunia kerja di bidang kuliner. Dengan demikian, pembelajaran praktik tata boga memiliki peranan penting dalam meningkatkan kualitas pendidikan kejuruan, khususnya pada program keahlian tata boga.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai implementasi pembelajaran praktik tata boga dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa di SMK Negeri 3 Langsa, dapat disimpulkan bahwa pembelajaran praktik tata boga telah dilaksanakan dengan baik melalui tahap perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi pembelajaran secara terstruktur. Guru menyiapkan perangkat pembelajaran, memberikan demonstrasi teknik memasak, membimbing siswa selama praktik berlangsung, serta melakukan evaluasi terhadap proses dan hasil praktik siswa.

Implementasi pembelajaran praktik tata boga memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan memasak siswa. Hal tersebut terlihat dari kemampuan siswa dalam mengolah makanan, menggunakan teknik dasar memasak, menjaga kebersihan dan sanitasi, serta menyajikan makanan secara lebih kreatif dan menarik. Selain meningkatkan keterampilan teknis, pembelajaran praktik juga mampu membentuk sikap disiplin, tanggung jawab, kerja sama, dan rasa percaya diri siswa.

Keberhasilan pembelajaran praktik tata boga didukung oleh beberapa faktor, seperti fasilitas praktik yang memadai, kompetensi guru, motivasi belajar siswa, dan dukungan pihak sekolah. Namun demikian, terdapat beberapa faktor penghambat, yaitu keterbatasan bahan praktik, perbedaan kemampuan siswa, keterbatasan waktu praktik, serta kurangnya kedisiplinan sebagian siswa.

Dengan demikian, implementasi pembelajaran praktik tata boga memiliki peranan penting dalam meningkatkan keterampilan memasak siswa di SMK Negeri 3 Langsa dan dapat menjadi sarana dalam mempersiapkan siswa untuk menghadapi dunia kerja di bidang kuliner.

#### REFERENCES

- [1] Arikunto, S. (2019). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Rineka Cipta.
- [2] Bloom, B. S. (1976). *Human characteristics and school learning*. McGraw-Hill.
- [3] Djamarah, S. B. (2014). *Strategi belajar mengajar*. Rineka Cipta.
- [4] Djojonegoro, W. (1998). *Pengembangan sumber daya manusia melalui sekolah menengah kejuruan (SMK)*. Jayakarta Agung Offset.
- [5] Hamalik, O. (2013). *Proses belajar mengajar*. Bumi Aksara.
- [6] Maslow, A. H. (1970). *Motivation and personality* (2nd ed.). Harper & Row.
- [7] Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook* (3rd ed.). Sage Publications.
- [8] Mulyasa, E. (2017). *Menjadi guru profesional*. Remaja Rosdakarya.
- [9] Munandar, U. (2012). *Pengembangan kreativitas anak berbakat*. Rineka Cipta.
- [10] Piaget, J. (1977). *The development of thought: Equilibration of cognitive structures*. Viking Press.
- [11] Sanjaya, W. (2016). *Strategi pembelajaran berorientasi standar proses pendidikan*. Kencana.
- [12] Slameto. (2015). *Belajar dan faktor-faktor yang mempengaruhinya*. Rineka Cipta.
- [13] Sudijono, A. (2018). *Pengantar evaluasi pendidikan*. Raja Grafindo Persada.
- [14] Sudjana, N. (2017). *Dasar-dasar proses belajar mengajar*. Sinar Baru Algensindo.
- [15] Sugiyono. (2022). *Metode penelitian kualitatif*. Alfabeta.