

**PENGARUH FASILITAS BELAJAR PRAKTIK TERHADAP HASIL BELAJAR  
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL  
PADA SISWA KELAS XI SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1  
SEWON BANTUL YOGYAKARTA  
TAHUN PELAJARAN 2021/2022**

**Nurbaya Boseke<sup>1</sup>, Sri Wahyu Andayani<sup>2</sup>, Rina Setyaningsih<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa,  
Jl. Batikan UH III/1043 Yogyakarta

E-mail: [bayaboseke99@gmail.com](mailto:bayaboseke99@gmail.com), [buswandayani@gmail.com](mailto:buswandayani@gmail.com), [rina.setyaningsih@ustjogja.ac.id](mailto:rina.setyaningsih@ustjogja.ac.id)

**ABSTRAK**

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui (1) fasilitas belajar praktik pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental (2) hasil belajar pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental (3) pengaruh fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental siswa kelas XI SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif yang bersifat deskriptif dengan analisis data korelasi. Populasi penelitian ini yaitu seluruh siswa kelas XI yang berjumlah 208 siswa. Sampel penelitian menggunakan rumus *slovin* yang diambil dengan teknik *random sampling* yaitu sebanyak 68 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif dan korelasi *product moment*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) penggunaan fasilitas belajar praktik pengolahan penyajian makanan kontinental masuk dalam kategori rendah dengan presentase 33,82% (2) hasil belajar pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental masuk dalam kategori rendah dengan presentase 33,82% (3) terdapat pengaruh positif antara penggunaan fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar pengolahan penyajian makanan kontinental, hasil diperoleh  $r$  hitung 0,642 >  $r$  tabel 0,235.

**Kata Kunci:** Fasilitas, Hasil Belajar, Pengolahan Penyajian Makanan Kontinental

**ABSTRACT**

*The purpose of this study was to determine (1) practical learning facilities in the subject of continental food presentation processing (2) learning outcomes in the subject of continental food presentation processing (3) the effect of practical learning facilities on learning outcomes in the subject of continental food presentation processing class XI SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta. This type of research is descriptive quantitative research with correlation data analysis. The population of this study were all students of class XI, totaling 208 students. The research sample using the Slovin formula taken by random sampling technique as many as 68 students. Data collection techniques using questionnaires and documentation. The data analysis technique used descriptive analysis and product moment correlation. The results showed that (1) the use of learning facilities for the practice of serving continental food was included in the low category with a percentage of 33.82% (2) learning outcomes in the subject of processing continental food presentation were in the low category with a percentage of 33.82% (3) there is a positive influence between the use of practical learning facilities on learning outcomes of continental food serving processing, the results obtained  $r$  count 0.642 >  $r$  table 0.235.*

**Keywords:** Facilities, Learning Outcomes, Continental Food Serving Processing

## PENDAHULUAN

Pendidikan merupakan suatu upaya yang diselenggarakan oleh pemerintah dalam rangka mengupayakan perubahan terhadap masyarakat. Pendidikan menjadi faktor utama yang menentukan kualitas suatu bangsa, dimana masyarakat memiliki peran dalam terselenggarakannya suatu pendidikan. [1] pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan dan mengembangkan potensi peserta didik agar memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kecerdasan, akhlak mulia, dan keterampilan dalam dirinya.

Seseorang yang melalui proses belajar maka akan mengalami perubahan tingkah laku dalam dirinya, [2] perubahan mencakup seluruh aspek tingkah laku artinya perubahan yang diperoleh setelah melalui proses belajar meliputi perubahan keseluruhan tingkah laku. Berhasilnya suatu pendidikan yang dilalui seseorang tidak terlepas oleh siapa yang mengajarnya terutama dalam lingkungan formal seperti sekolah tentu ada seorang guru yang sepenuh hati mengajari, memberi motivasi, dan membimbing dengan sabar kepada anak didiknya. [3] guru perlu menumbuhkan motivasi belajar siswa untuk memperoleh hasil belajar yang optimal, guru dituntut kreatif membangkitkan motivasi belajar siswa, sehingga terbentuk perilaku belajar siswa yang baik.

Mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental (PPMK) merupakan salah satu mata pelajaran produktif jurusan tata boga yang ada di SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta. Mata pelajaran ini meliputi beberapa tahapan yaitu tahapan persiapan, pengolahan bahan makanan, hingga penyajian. [4] peralatan persiapan berfungsi untuk membantu memudahkan penyiapan bahan makanan yang akan diolah, peralatan pengolahan adalah alat dapur yang digunakan untuk mengolah makanan, sedangkan alat penyajian merupakan alat untuk menghidangkan makanan. Karakteristik makanan kontinental dapat dilihat dari bumbu, bahan, teknik persiapan, porsi hidangan, teknik pengolahan, dan rasa masakan. Materi yang terdapat dalam mata pelajaran PPMK diantaranya yaitu stock, sauce, appetizer, salad, pasta, main course, seafood, hingga dessert.

Fasilitas belajar praktik merupakan sarana dan prasarana yang disediakan sekolah

untuk membantu memudahkan proses belajar seseorang. Fasilitas yang dikatakan memadai, seringkali memiliki permasalahan yaitu dalam penggunaannya yang masih rendah karena kurangnya kesadaran siswa terhadap manfaatnya terutama bagi diri siswa sendiri yang sangat membantu dalam mengasah potensi dalam dirinya. Fasilitas belajar adalah semua yang diperlukan dalam kegiatan belajar mengajar baik berupa benda bergerak maupun tidak bergerak dengan tujuan dapat mencapai pembelajaran yang efisien. [5] fasilitas atau sarana pendidikan adalah peralatan dan perlengkapan yang secara langsung dipergunakan untuk menunjang proses pendidikan. [6] fasilitas belajar terdiri atas dua jenis yaitu fasilitas fisik dan fasilitas uang, fasilitas fisik yakni sesuatu yang berupa benda, sedangkan fasilitas uang yakni sesuatu yang bersifat mempermudah suatu kegiatan akibat bekerjanya nilai uang. Fasilitas belajar praktik sangat membantu kelancaran kegiatan belajar mengajar khususnya pada mata pelajaran PPMK, agar memperoleh hasil belajar yang optimal diperlukan adanya dukungan fasilitas belajar praktik yang memadai.

Hasil belajar merupakan suatu hasil yang diperoleh siswa melalui pengalaman belajarnya yang ditunjang dengan kelengkapan fasilitas yang memadai atau mendukung proses belajar siswa. [7] belajar adalah suatu proses aktivitas mental yang dilakukan seseorang untuk memperoleh suatu perubahan tingkah laku yang bersifat positif dan menetap melalui latihan dan pengalaman. [8] hasil belajar merupakan akumulasi pembelajaran yang didapatkan oleh siswa selama proses pembelajaran. Kompetensi yang dapat dicapai siswa dalam pembelajaran dapat dilihat melalui tiga ranah yaitu ranah kognitif, ranah afektif, dan ranah psikomotor. Faktor yang dapat mempengaruhi hasil belajar siswa dapat berasal dari mana saja, salah satu faktornya berasal dari guru atau pendidik. Pendekatan seorang guru kepada siswa sangat mempengaruhi rasa semangat dalam diri siswa. Kedekatan guru dengan siswa merupakan bentuk perhatian guru kepada siswa, sehingga siswa merasa diperhatikan oleh guru dalam hal pembelajaran dan hal itu juga akan memicu motivasi dalam diri siswa untuk dapat mencapai hasil belajar yang baik. [9] keberhasilan suatu pembelajaran dipengaruhi oleh dua faktor yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal kaitannya dengan diri pribadi siswa termasuk faktor biologis dan

psikologis, sedangkan faktor eksternal berasal dari luar individu termasuk faktor manusia dan non manusia seperti alam dan lingkungan.

Berdasarkan hasil observasi awal bahwa penyebab hasil belajar siswa menjadi rendah dikarenakan masih kurangnya pengetahuan siswa mengenai ragam, fungsi, dan cara mengoperasikan fasilitas belajar praktik serta siswa kesulitan mencari pengganti alat apabila tidak memiliki peralatan standar. Hal tersebut dikarenakan informasi yang diperoleh siswa melalui guru masih kurang serta siswa kesulitan menghafal nama ragam peralatan pengolahan penyajian makanan kontinental dikarenakan dalam penyebutannya masih banyak menggunakan istilah asing. Berdasarkan uraian diatas, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar siswa kelas XI jurusan tata boga. Demikian akan diketahui pengaruh penggunaan fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental pada siswa kelas XI di SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta.

## **METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif yaitu penelitian yang berlandaskan pada filsafat *positivisme*, digunakan untuk meneliti populasi atau sampel. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei 2022 sampai Juni 2022 di SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta. Terdapat dua variabel dalam penelitian ini yaitu fasilitas belajar praktik (X) dan hasil belajar (Y). Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XI jurusan tata boga SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta, sedangkan objek penelitian ini adalah fasilitas belajar praktik.

Pengumpulan data menggunakan metode kuesioner (angket) untuk mengungkap data variabel bebas yaitu fasilitas belajar praktik pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental dengan skala pengukuran menggunakan skala *likert* dan dokumentasi untuk mengungkap data nilai rapor siswa pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental kelas XI. Instrumen penelitian ini yaitu terdapat pada variabel (X) berupa soal atau angket yang di indikatori dengan (a) ruang atau tempat belajar praktik, (b) perabot belajar praktik, (c) alat bantu belajar praktik, dan (d) sumber belajar praktik.

Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh siswa kelas XI jurusan tata boga SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta dengan jumlah 208 siswa yang tersebar dalam 6 kelas. Teknik pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *simple random sampling* dengan rumus *slovin* yang diperoleh jumlah sampel sebanyak 68 siswa yang ditambah 10% sebagai cadangan dari sampel masing-masing kelas. Jadi jumlah sampel keseluruhan adalah  $68 + 7 = 75$  orang siswa.

Teknik analisis data yang digunakan yaitu teknik analisis deskriptif dan analisis korelasi. Analisis secara deskriptif yaitu memberi gambaran data yang sudah terkumpul sebagaimana adanya dengan akurat, sedangkan analisis korelasi bertujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan. Analisis korelasi terbagi menjadi dua yaitu uji hipotesis yang menggunakan uji (*r*) untuk mengetahui adanya pengaruh antara variabel bebas terhadap variabel terikat. Uji persyaratan analisis menggunakan uji normalitas untuk mengetahui distribusi populasi dan uji linieritas untuk mengetahui variabel yang dibuktikan linier atau tidak.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Penelitian ini terdiri dari dua variabel yaitu variabel (X) fasilitas belajar praktik, dan variabel (Y) hasil belajar siswa. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu kuesioner (angket), peneliti merumuskan pernyataan dalam bentuk soal (kuesioner) untuk memperoleh data fasilitas belajar praktik pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental kelas XI jurusan tata boga di SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta tahun pelajaran 2021/2022. Instrumen tersebut di uji cobakan kepada sebagian subjek penelitian yang berjumlah 30 orang siswa diluar sampel penelitian yang dilakukan dengan membagikan kuesioner sebanyak 40 item soal kepada siswa kelas XI secara langsung.

Data yang sudah terkumpul akan diolah untuk mengetahui tingkat validitas dan reabilitas pada variabel dengan cara uji validitas dan uji reabilitas. Uji validitas butir soal menggunakan analisis korelasi *product moment* dengan kriteria penentuan validitas suatu instrumen adalah dengan membandingkan *r* hitung dengan *r* tabel menggunakan taraf signifikansi 5% dengan  $n = 30$  maka  $r$  tabel = 0,361. Uji reabilitas menggunakan *alpha coronbach* dengan nilai

koefisien yang ditetapkan  $> 0,60$  dan  $n = 30$ . Uji reabilitas dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Rangkuman Hasil Uji Reliabilitas

Variabel	Nilai yang ditetapkan	Nilai <i>alpha coronbach</i>	kesimpulan
Fasilitas Belajar Praktik	0,60	0,929	Reliabel

(Sumber data diolah)

Hasil uji reabilitas data angket fasilitas belajar praktik dengan menggunakan 36 item soal diperoleh nilai *alpha* = 0,924. Nilai tersebut di atas koefisien standar yaitu 0,60. Demikian data angket dapat disimpulkan reliabel dan dapat digunakan untuk mengumpulkan data selanjutnya.

Tabel 2. Rangkuman Data Penelitian

Variabel	Skor Observasi						Skor Ideal			
	Skor Max	Skor Min	Mean	SD	Med	Mo	Skor Max	Skor Min	Mean	SD
X	128	101	114,2	6,21	112	112	144	36	90	19
Y	87	80	83,7	1,69	84	84	100	0	50	5

(Sumber data diolah)

Hasil data rangkuman di atas dapat di deskripsikan bahwa data hasil penelitian fasilitas belajar praktik diperoleh dari 68 responden yang telah mengisi kuesioner (angket) fasilitas belajar praktik pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental dengan jumlah item soal pernyataan sebanyak 36 item, sedangkan data penilaian hasil belajar diperoleh dari dokumen nilai rapor siswa kelas XI jurusan tata. Adapun deskripsi data hasil penelitian tersebut dijelaskan sebagai berikut:

- Variabel fasilitas belajar praktik (X) terdiri dari 36 item setiap item mempunyai 4 pilihan jawaban, sehingga skor tertinggi observasi = 128, skor terendah observasi = 101, *mean* observasi = 114,2, standar deviasi observasi = 6,21, *median* observasi = 112, dan *modus* observasi 112, sedangkan skor tertinggi ideal = 144, skor terendah ideal = 36, *mean* ideal = 90, standar deviasi ideal 19.
- Variabel hasil belajar siswa (Y) memiliki skor tertinggi observasi = 87, skor terendah observasi= 80, *mean* observasi = 83,7, standar deviasi observasi = 1,69, *median* observasi = 84, *modus* observasi = 84, sedangkan skor tertinggi ideal = 100,

skor terendah ideal = 0, *mean* ideal = 50, standar deviasi ideal = 5.

#### A. Data Penggunaan Fasilitas Belajar Praktik

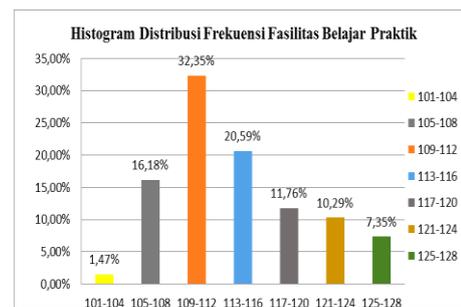
Data fasilitas belajar praktik mata pelajaran PPM kontinental siswa kelas XI jurusan tata boga SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta dilakukan dengan menghitung jumlah kelas menggunakan rumus *sturges*. Hasil distribusi frekuensi data fasilitas belajar praktik (X) dijelaskan pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Fasilitas Belajar Praktik (X)

	Kelas	Frekuensi	Relatif (%)
1	101-104	1	1,47%
2	105-108	11	16,18%
3	109-112	22	32,35%
4	113-116	14	20,59%
5	117-120	8	11,76%
6	121-124	7	10,29%
7	125-128	5	7,35%
	Jumlah	68	100%

(Sumber data diolah)

Data variabel fasilitas belajar praktik dengan frekuensi tertinggi yaitu 22 terdapat pada kelas interval 109-112 dengan frekuensi relatif 32,35%. Rangkuman hasil distribusi frekuensi data variabel fasilitas belajar praktik dapat dijelaskan melalui histogram pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Histogram Distribusi Frekuensi Fasilitas Belajar Praktik

Hasil distribusi frekuensi data fasilitas belajar praktik pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental siswa kelas XI jurusan tata boga kemudian dikategorikan kedalam lima kategori, yaitu sangat tinggi, tinggi, sedang, rendah, dan sangat rendah sebagai berikut:

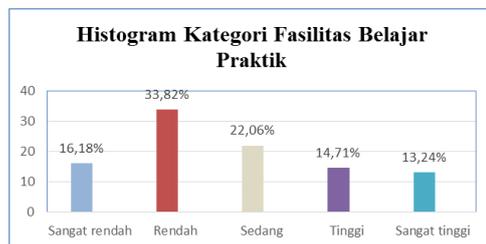
(Sumber data diolah)

Tabel 4. Kategori Fasilitas Belajar Praktik

Klasifikasi	Interval	Frek	Relatif (%)
Sangat tinggi	121,25 ke atas	9	13,24%
Tinggi	$115,75 \leq X < 121,25$	10	14,71%
Sedang	$112,25 \leq X < 115,75$	15	22,06%
Rendah	$107,75 \leq X < 112,25$	23	33,82%
Sangat rendah	107,75 ke bawah	11	16,18%
Total		68	100%

(Sumber data diolah)

Berdasarkan tabel diatas, hasil penelitian di atas diperoleh frekuensi tertinggi berada pada interval  $107,75 \leq X < 112,25$  hal ini menunjukkan bahwa kecenderungan penggunaan fasilitas belajar praktik siswa kelas XI tata boga SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta tahun pelajaran 2021/2022 termasuk dalam kategori rendah. Berikut dapat dilihat melalui penjelasan pada histogram berikut:



Gambar 2. Histogram Kategori Fasilitas Belajar Praktik

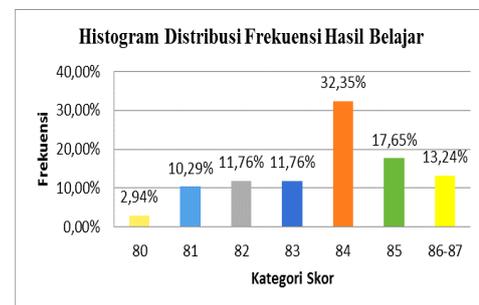
## B. Data Hasil Belajar Siswa

Gambaran data hasil belajar siswa kelas XI jurusan tata boga SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta dilakukan dengan menghitung jumlah kelas dengan menggunakan rumus sturges. Hasil distribusi frekuensi data hasil belajar (Y) akan dijelaskan pada tabel 5 berikut:

Tabel 5. Distibusi Frekuensi Hasil Belajar (Y)

	Kelas	Frekuensi	Relatif (%)
1	80	2	2,94 %
2	81	7	10,29 %
3	82	8	11,76 %
4	83	8	11,76 %
5	84	22	32,35 %
6	86	12	17,65 %
7	87	9	13,24 %
Jumlah		68	100%

Distribusi frekuensi data variabel hasil belajar siswa diatas, disimpulkan frekuensi tertinggi berjumlah 22 responden yang terdapat pada kelas interval 84 dengan presentase relatif 32,35%, sedangkan frekuensi terendah berjumlah 2 responden yang terdapat pada kelas interval 80 dengan presentase 2,94%. Rangkuman hasil distribusi frekuensi data variabel hasil belajar mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental akan dijelaskan melalui histogram pada gambar 3 berikut:



Gambar 3. Histogram Distribusi Frekuensi Hasil Belajar

Hasil distribusi frekuensi data hasil belajar mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental pada siswa kelas XI jurusan tata boga Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta dikategorikan ke dalam lima kategori, yaitu sangat tinggi, tinggi, sedang, rendah, dan sangat rendah sebagai berikut:

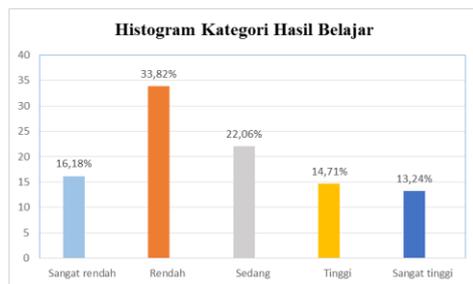
Tabel 6. Kategori Data Hasil Belajar

Klasifikasi	Interval	Frek	Relatif (%)
Sangat tinggi	85,26 ke atas	9	13,24%
Tinggi	$84,09 \leq X < 85,26$	10	14,71%
Sedang	$82,91 \leq X < 84,9$	15	22,06%
Rendah	$81,74 \leq X < 82,91$	23	33,82%
Sangat rendah	$\leq 75,00$	11	16,18%
Total		68	100%

(Sumber data diolah)

Tabel kategori di atas, terdapat 9 responden dalam kategori sangat tinggi dengan rekuensi relatif 13,24%, 10 responden dalam kategori tinggi

dengan frekuensi relatif 14,71%, 15 responden dalam kategori sedang dengan frekuensi relatif 22,06%, 23 responden dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 33,82%, 11 responden dalam kategori sangat rendah dengan frekuensi relatif 16,18%. Berdasarkan analisis data di atas, dapat disimpulkan bahwa hasil belajar dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 33,82%. Tabel kategori hasil belajar dijelaskan pada gambar 4.4 berikut:



Gambar 4. Histogram Kategori Hasil Belajar

### C. Uji Prasyarat Analisis

Pengajuan persyaratan analisis dilakukan sebelum uji hipotesis, pengajuan persyaratan analisis terdiri atas uji normalitas dan uji linieritas sebagai berikut:

#### 1. Uji Normalitas

Uji normalitas dapat dilihat pada kolom *kolmogrov-smirnov* dengan nilai signifikan  $> 0,05$  maka dapat disimpulkan bahwa data berdistribusi normal. Hasil uji normalitas dapat dijelaskan pada tabel 7 berikut:

Tabel 7. Hasil Uji Normalitas

Variabel	Kolmogorov -smirnov	Sig 5%	Kriteria
X	0,314	0,05	Normal
Y	0,072	0,05	Normal

(Sumber data diolah)

Pada perhitungan SPSS 23 diperoleh nilai *kolmogrov-smirnov* sebesar 0,314 dengan taraf signifikan 5%, jadi variabel fasilitas belajar praktik berdistribusi normal dan variabel hasil belajar siswa berdistribusi normal.

#### 2. Uji Linieritas

Uji linearitas dapat dilihat pada kolom *sig deviation from linierity* yaitu dengan membandingkan nilai sig yang diperoleh dengan kriteria, jika  $sig > 0,05$  maka kedua variabel tersebut bersifat linear, sebaliknya jika nilai  $sig < 0,05$  maka kedua variabel tersebut tidak linear. Berikut akan dijelaskan pada tabel 8 ini:

Tabel 8. Hasil Uji Linearitas

Variabel	Sig deviation from linierity	Sig	Kriteria
X-Y	0,100	0,05	Linear

(Sumber data diolah)

Hasil perhitungan dengan SPSS 23, diperoleh hasil uji linearitas variabel fasilitas belajar praktik dan hasil belajar diperoleh nilai *sig deviation from linierity*  $> sig$  yaitu  $0,100 > 0,05$ , maka variabel bebas mempunyai pengaruh yang linear dengan variabel terikat yaitu hasil belajar.

#### D. Uji Hipotesis

Pengajuan hipotesis menggunakan teknik analisis korelasi *product moment*. Hasil pengujian hipoesis dapat dilihat pada tabel 9 sebagai berikut:

Tabel 9. Hasil Uji Korelasi *Product Moment*

Variabel	r hitung ( $r_{xy}$ )	r tabel (N=68, $\alpha=5\%$ )	Koefisien Determinan ( $R^2$ )	Keterangan ( $r_{xy} > r_{tabel}$ )
X $\rightarrow$ Y	0,642	0,235	0,456	Ada pengaruh

(Sumber data diolah)

Hasil perhitungan dengan SPSS 23 diatas diketahui hasil uji hipotesis diperoleh nilai r hitung = 0,642  $>$  r tabel = 0,235. Keterangan diatas dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh positif fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental kelas XI di SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta, karena r hitung yang diperoleh di atas r tabel pada taraf signifikan 5%.

## E. Pembahasan

### 1. Fasilitas belajar praktik

Fasilitas belajar praktik merupakan keadaan sekolah tempat belajar yang mempengaruhi tingkat keberhasilan suatu pembelajaran. Melalui hasil analisis dapat dijelaskan bahwa terdapat 9 responden dalam kategori sangat tinggi dengan frekuensi 13,24%, 10 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 14,71%, 15 responden dalam kategori sedang dengan frekuensi relatif 22,06%, 23 responden dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 33,82%, dan 11 responden termasuk dalam kategori sangat rendah dengan frekuensi relatif 16,18%, sehingga dapat disimpulkan bahwa fasilitas belajar praktik dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 33,82%. [10] fasilitas belajar praktik harus dimanfaatkan semaksimal mungkin agar tujuan pendidikan dapat tercapai.

Fasilitas belajar praktik siswa dalam kategori rendah dikarenakan masih rendahnya pengetahuan siswa mengenai ragam, jenis, dan cara mengoperasikan fasilitas belajar praktik pada mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental. [11] siswa tidak dapat mengeksplorasi lebih banyak materi yang sedang dibahas, sehingga akan berdampak pada tingkat pengetahuannya yang rendah. Cukup banyak kegagalan dalam mencapai tujuan pendidikan disebabkan pendidikan tidak memperhatikan masalah-masalah yang berkaitan dengan alat, seperti fungsi, pemilihan, dan cara-cara menggunakannya.

Kesiapan fasilitas belajar praktik yang dibutuhkan oleh SMKN 1 Sewon khususnya pada mata pelajaran PPMK perlu diperhatikan agar dapat menunjang hasil belajar siswa. Fasilitas penunjang dapat berupa ruang dapur praktik, alat persiapan, alat pengolahan, alat penyajian, dan

bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan praktikum siswa di sekolah menjadi aspek yang sangat penting untuk diperhatikan guna menunjang keberhasilan proses pembelajaran praktik pengolahan penyajian makanan kontinental.

### 2. Hasil belajar mata pelajaran PPMK

Hasil belajar yang dicapai dapat dipengaruhi oleh banyak faktor, antara lain yaitu tingkat pengetahuan siswa mengenai mata pelajaran PPMK dan penggunaan fasilitas belajar praktik siswa di sekolah secara efisien. [12] keterampilan dan ilmu pengetahuan yang diperoleh siswa menentukan hasil belajar yang dicapai oleh setiap siswa. [13] hasil belajar meliputi kecakapan, informasi, pengertian, dan sikap yang diperoleh siswa setelah berinteraksi dengan lingkungan dalam suatu suasana atau kondisi pembelajaran.

Hasil analisis yang diperoleh, dapat dijelaskan bahwa terdapat 9 responden dalam kategori sangat tinggi dengan rekuensi relatif 13,24%, 10 responden dalam kategori tinggi dengan frekuensi relatif 14,71%, 15 responden dalam kategori sedang dengan frekuensi relatif 22,06%, 23 responden dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 33,82%, 11 responden dalam kategori sangat rendah dengan frekuensi relatif 16,18%, sehingga dapat disimpulkan bahwa hasil belajar siswa dalam kategori rendah dengan frekuensi relatif 33,82%. [14] hambatan yang ditemui dalam penerapan pembelajaran bukan hanya pemahaman dan pengetahuan, akan tetapi kekurangan alat dan fasilitas belajar menjadi faktor dominan terhadap keberhasilan pembelajaran.

Hasil belajar pengolahan penyajian makanan kontinental tergolong rendah dikarenakan masih kurangnya pengetahuan materi yang diperoleh siswa melalui guru mengenai mata pelajaran PPMK serta kurangnya

pendekatan dari guru kepada siswa dalam hal memberi motivasi. Guru sebagai tiang pendidikan harus mampu mengarahkan siswa untuk turut menciptakan semangat dalam diri, sehingga dapat meningkatkan hasil belajar siswa. [15] pembelajaran yang efektif pada dasarnya dilihat dari hasil belajar siswa yang semakin meningkat apabila aktivitas belajar dirancang dan dilakukan secara baik. Tujuan pembelajaran akan tercapai apabila semua yang dibutuhkan dalam pendidikan tersedia lengkap dan baik.

3. Pengaruh fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental siswa kelas XI di SMK Negeri 1 Sewon.

Hasil analisis korelasi *product moment* menunjukkan bahwa ada pengaruh fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar pengolahan penyajian makanan kontinental dengan nilai  $r$  hitung = 0,642 >  $r_{tabel}$  = 0,235. [16] Proses pendidikan harus dikembangkan agar hasil belajar menjadi lebih baik, proses ini juga harus didukung dengan sistem pembelajaran yang kuat serta fasilitas yang memadai. Fasilitas belajar yang kurang memadai mengakibatkan ketidakpuasan siswa terhadap proses pembelajaran yang berdampak pada hasil belajar siswa menjadi rendah.

Fasilitas belajar praktik dan hasil belajar siswa saling berhubungan satu sama lain untuk membantu siswa dalam kegiatan belajar praktik di sekolah. Fasilitas belajar praktik mempunyai peranan penting dalam mendukung kegiatan belajar siswa terutama pada pembelajaran praktikum. [17] keterampilan siswa diperoleh melalui kegiatan praktikum di laboratorium yang memerlukan fasilitas pendukung berupa media penuntun pembelajaran seperti *jobsheet*.

Siswa akan tergerak untuk menggunakan fasilitas belajar praktik apabila ada bimbingan dan arahan dari seorang guru, agar siswa tersebut mau memanfaatkan fasilitas yang ada di sekolah untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan keterampilan siswa. Namun jika seorang guru tidak ada arahan atau membimbing siswa untuk mengarahkan fasilitas yang sudah ada di sekolah, maka akan percuma fasilitas belajar praktik yang sudah disediakan karena jarang dimanfaatkan.

Sistem pendidikan yang baik dan benar yaitu mempunyai sifat aktif dan terarah yang diwujudkan dalam bentuk tujuan instruksional dan operasional yang jelas. Lembaga pendidikan harus mempersiapkan fasilitas belajar praktik yang dibutuhkan oleh siswa dalam proses kegiatan belajar praktikum, lengkapnya fasilitas belajar praktik maka seorang guru dapat dengan mudah menyampaikan ilmu pengetahuan dan keterampilan kepada siswa.

## KESIMPULAN

1. Penggunaan fasilitas belajar praktik termasuk dalam kategori rendah yang ditunjukkan dengan nilai rata-rata sebesar 33,82% yang berada pada interval  $107,75 \leq \bar{X} < 112,25$  dengan frekuensi 23 siswa.
2. Hasil belajar siswa termasuk dalam kategori rendah yang ditunjukkan dengan nilai rata-rata hasil belajar siswa mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental sebesar 33,82% yang berada pada interval  $81,74 \leq \bar{X} < 82,91$  dengan frekuensi 23 siswa.
3. Ada pengaruh positif fasilitas belajar praktik terhadap hasil belajar mata pelajaran pengolahan penyajian makanan kontinental siswa kelas XI di SMK Negeri 1 Sewon Bantul Yogyakarta tahun pelajaran 2021/2022. Hasil diperoleh nilai  $r$  hitung = 0,642 >  $r_{tabel}$  = 0,235.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] M. Kristiawan, D. Safitri, dan R. Lestari, *Manajemen Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish, 2017.
- [2] Herliani, D. T. Boleng, dan M. E. Theodora, *Teori Belajar dan Pembelajaran*. Jawa Tengah: Lakeisha, 2021.
- [3] Arianti, “Peranan Guru Dalam Meningkatkan Motivasi Belajar Siswa,” *J. Kependidikan*, vol. 12, no. 2, pp. 117–134, 2018.
- [4] S. M. Karina dan E. T. Amrihati, *Pengembangan Kuliner*. Jakarta Selatan: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, 2017.
- [5] I. Haris, *Manajemen Fasilitas Pembelajaran*. Gorontalo: UNG Press, 2016.
- [6] Y. N. Astuti, “Pengaruh Kelengkapan Fasilitas Belajar Terhadap Hasil Belajar Siswa Pada Mata Pelajaran Pendidikan Agama Islam Di SMA Negeri 001 Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu,” UIN Sultan Syarif Kasim Riau, 2019.
- [7] M. A. Setiawan, *Belajar dan Pembelajaran*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia, 2017.
- [8] Ricardo dan R. I. Meilani, “Impak minat dan motivasi belajar terhadap hasil belajar siswa ( The impacts of students ’ learning interest and motivation on their learning outcomes ),” *J. Pendidik. Manaj. Perkantoran*, vol. 2, no. 2, pp. 188–201, 2017.
- [9] A. Djamaluddin dan Wardana, *Belajar Dan Pembelajaran 4 Pilar Peningkatan Kompetensi Pedagogis*. Jakarta: CV. Kaaffah Learning Center, 2019.
- [10] N. Hidayati, “Hubungan Pemanfaatan Fasilitas Belajar Praktik Dengan Hasil Belajar Dasar Teknologi Menjahit di Sekolah Menengah Kejuruan,” *J. Kel.*, vol. 07, no. 02, pp. 143–151, 2021.
- [11] F. Rahmadhani, “Hubungan Fasilitas Belajar Dengan Hasil Belajar Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI SMK Pencawan Medan,” UNM, 2016.
- [12] E. V. Agawita dan S. W. Andayani, “Pengaruh Pola Asuh Orang Tua Terhadap Hasil Belajar Mata Pelajaran Keamanan Pangan Siswa Sekolah Menengah Kejuruan,” *J. Kel.*, vol. 07, no. 02, pp. 194–203, 2021.
- [13] E. D. Iriyanti dan S. Mariah, “Pengaruh Tayangan Fashion Dari Internet Terhadap Hasil Belajar Desain Busana,” *J. Kel.*, vol. 4, no. 1, 2018.
- [14] W. R. Wati dan E. W. Karyaningsih, “Pengaruh Pemanfaatan Media Internet Terhadap Hasil Pembelajaran Desain Busana Siswa SMK,” *J. Kel.*, vol. 3, no. 1, 2017.
- [15] S. W. Andayani dan R. Setyaningsih, “Efektivitas Penggunaan Standar Operasional Prosedur Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan,” *J. Ilmu Pengetah. dan Teknol.*, vol. 21, no. 1, pp. 1–9, 2020, [Online]. Available: <http://mpoc.org.my/malaysian-palm-oil-industry/>.
- [16] R. Setyaningsih dan S. W. Andayani, “Peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan standard operating procedure (SOP),” *Taman Vokasi*, vol. 8, no. 1, p. 86, 2020, doi: 10.30738/jtv.v8i1.7315.
- [17] R. Setyaningsih dan E. Kartikasari, “Analisis Penggunaan Job Sheet Pada Mata Kuliah Praktikum Pengolahan Makanan Di Tengah Pandemi Covid 19,” *Pros. Pendidik. Tek. Boga Busana UNY*, vol. 16, no. 1, 2021, [Online]. Available: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44547>.