

PENGUNAAN ES BALOK PADA PEMBUATAN PUFF PASTRY DAN DANISH PASTRY DALAM UPAYA MENINGKATKAN KETERAMPILAN SISWA TINGKAT XI TATA BOGA DI SMK PARIWISATA KOTA CIREBON

LUWIH

SMK Negeri 1 Indramayu, Jawa Barat
Email: luwihluwih2@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan siswa dalam membuat puff pastry dan danish pastry dengan menggunakan es balok sebagai pendingin adonan. Metode penelitian yang digunakan PTK model Kemmis dan Mc. Taggart, menurut Arikunto (2010:137), ada 4 tahapan yaitu planning, action, observation, dan reflection yang merupakan satu siklus. Pada penelitian dilakukan tindakan siklus I dan II. Data diperoleh melalui observasi dan penilaian praktek. Hasil penelitian ini dapat meningkatkan keterampilan dan hasil belajar siswa lebih dari KKM yaitu 80. Sebelum tindakan perbaikan dari 35 hanya 13 siswa (37,14%) cukup terampil, dengan skor rata-rata 80. Pada siklus I siswa sangat terampil 7 (20%) dengan skor rata-rata 90,14, disiklus II meningkat menjadi 14 siswa (40%) dengan skor rata-rata 94,07. Siklus I siswa terampil 24 (68,57%) dengan skor rata-rata 88,43, disiklus II meningkat menjadi 21 siswa (60%) dengan skor rata-rata 89,29. Siklus I siswa cukup terampil 4 (11,42%) dengan skor rata-rata 83,75, disiklus II semua siswa telah terampil. Kegiatan gurupun meningkat dari 88,89% disiklus I menjadi 96,55% disiklus II. Dengan demikian penggunaan es balok sebagai pendingin adonan dapat meningkatkan keterampilan membuat puff pastry dan danish pastry pada siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Kota Cirebon tahun pelajaran 2017/2018.

Kata kunci: Penggunaan Es Balok, Pembuatan Puff Pastry dan Danish Pastry, Keterampilan

PENDAHULUAN

Program studi Tata Boga merupakan program studi yang mempersiapkan siswa untuk menjadi tenaga kerja yang profesional, mandiri dan mampu berwirausaha di bidangnya, oleh karena itu siswa harus memiliki kemampuan dan keterampilan yang memadai, produktif, kreatif dan inovatif. Demikian pula siswa program studi Tata Boga di SMK Pariwisata Kota Cirebon harus memiliki kemampuan dan keterampilan dalam bidang boga, salah satunya yaitu harus mampu membuat produk puff pastry dan danish pastry sesuai dengan kriteria.

Puff pastry merupakan *pastry* yang berasal dari adonan tanpa ragi. Ciri khas adonan puff pastry adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. Penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang menghasilkan lapisan-lapisan (laminasi) adonan dengan lapisan lemak tipis diantaranya. Karakteristik umum puff pastry mengacu ke komposisi dan metode produksi. Puff pastry seharusnya mengembang, memiliki kulit yang renyah, crumb yang lembut, aroma yang baik, dan biasanya kurang manis dibanding produk bakery lainnya. Sedangkan danish pastry merupakan *pastry* yang berasal dari adonan dasar beragi dan lemak *roll-in* (pelapis), dengan karakteristik sebagai berikut: setiap lapisan harus teraerasi menghasilkan sel yang baik, lapisan crumb harus jelas/tegas tetapi tidak terpisah satu sama lain, jika kulit dilapisi icing/fondant seharusnya tidak terpisah serta kulit berwarna keemasan. (Faridah, Pada, Yulastri & Yusuf, 2008:261-270).

Dalam pembuatan adonan puff pastry dan danish pastry menggunakan beberapa teknik yaitu teknik Inggris, Prancis dan Scoth. Sebagaimana menurut Suwathi (1999), bahwa dalam pembuatan adonan puff pastry dan danish pastry menggunakan teknik Inggris, Prancis dan Scoth dengan menggunakan dua bentuk lipatan yaitu lipatan tiga (single turn) dan lipatan buku (double turn). Pada saat menggiling adonan harus dilakukan dengan hati-hati karena jika ditekan terlalu keras maka lapisan adonan akan bergeser dan menjadi tipis, sehingga akan mempengaruhi bentuk lapisan pada hasil akhir. Sebagaimana pendapat Mohideen (1999:58)

bahwa “Pada waktu menggiling adonan, jangan ditekan terlalu keras agar lapisan tidak bergeser”.

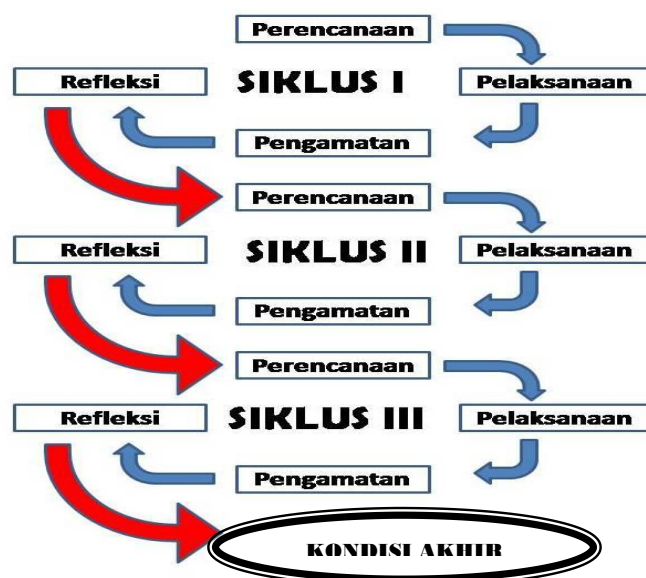
Membuat puff pastry dan danish pastry mulai dari persiapan alat, bahan, membuat adonan, mendinginkan adonan, membentuk, mengisi, membakar, menghias sampai pada menyajikan produk. Akan tetapi pada pembelajaran ini siswa mengalami kendala karena keterbatasan fasilitas khususnya lemari pendingin yang digunakan untuk mendinginkan adonan dalam pembuatan puff pastry dan danish pastry. Sekolah hanya memiliki satu lemari pendingin, sedangkan siswa yang praktik dalam satu kelas ada 35 siswa, sehingga satu lemari pendingin tidak dapat mendinginkan dengan maksimal semua adonan puff pastry dan danish pastry yang dibuat oleh siswa. Kendala yang dihadapi siswa ialah kurangnya lemari pendingin yang digunakan dalam pembuatan adonan puff pastry dan danish pastry. Sehingga hasil produknya belum mencapai kriteria. Berdasarkan data awal yang penulis dapatkan dari 35 orang siswa kelas XI tata boga yang terdiri dari 2 orang siswa laki-laki dan 33 orang siswa perempuan, baru ada 13 orang yang keterampilannya mencapai kategori cukup terampil dengan prosentase sebesar 37,14 % dan skor rata-ratanya 80.

Permasalahan tersebut dapat diatasi jika guru mampu menemukan cara lain untuk mendinginkan adonan, sehingga dapat memotivasi siswa untuk lebih meningkatkan keterampilan dalam membuat puff pastry dan danish pastry. Penggunaan es balok yang sederhana dan mudah didapat dengan harga yang terjangkau merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan keterampilan siswa dalam membuat puff pastry dan danish pastry. Menurut Riyanto (2014:4) bahwa “es balok merupakan air yang didinginkan kemudian dicetak menjadi balok-balok besar. Sebagian besar produksi es balok ditujukan untuk mendinginkan dan mengawetkan ikan, bukan untuk dikonsumsi”. Dengan demikian maka es balok juga dapat digunakan untuk mendinginkan adonan puff pastry dan danish pastry. Pemilihan es balok sebagai pendingin adonan karena es balok dapat lebih cepat mendinginkan adonan sebab adonan yang telah di buat dapat langsung diletakkan di atas es balok. Dalam konteks pembelajaran ini siswa diberi kesempatan untuk membuat puff pastry dan danish pastry dengan menggunakan es balok sebagai pendingin adonannya. Penilaian dilakukan sebelum, pada saat proses pembelajaran atau praktek dan produk yang dihasilkan oleh siswa.

Dilandasi permasalahan yang dihadapi oleh siswa SMK Pariwisata Kota Cirebon di atas, peneliti terdorong untuk melakukan penelitian tindakan kelas dengan judul “Penggunaan Es Balok pada Pembuatan Puff Pastry dan Danish Pastry dalam Upaya Meningkatkan Keterampilan Siswa Kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Kota Cirebon”.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di SMK Pariwisata Kota Cirebon yang berlokasi di Jl. Perjuangan no.4 By Pass Kota Cirebon Provinsi Jawa Barat. Pelaksanaan penelitian mulai dari tanggal 16 Januari 2018 sampai dengan 5 Juni 2018, disesuaikan dengan jadwal pelajaran di kelas XI Tata Boga. Metode penelitian yang digunakan ialah metode Penelitian Tindakan Kelas (PTK) model Kemmis dan Mc. Taggart, menurut Arikunto (2010:137), ada 4 tahapan yaitu planning (perencanaan), action (tindakan), observation (observasi), dan reflection (refleksi) yang merupakan satu siklus. Berikut gambar siklus menurut Kemmis dan Mc. Taggart:



Gambar 1. Tahapan dalam siklus PTK Model Kemmis & Mc.Taggart.

Sumber: Arikunto, 2010:137.

Penelitian ini dilakukan melalui 4 tahap yaitu 1. Perencanaan (*Planning*) merupakan studi awal pada siswa kelas XI Tata Boga untuk menyiapkan rencana tindakan perbaikan pembelajaran yang meliputi: membuat skenario pembelajaran, mempersiapkan bahan, alat dan es balok yang akan digunakan sebagai pendingin adonan dalam pembuatan puff pastry dan danish pastry. Mempersiapkan lembar observasi dan lembar penilaian produk. 2. Pelaksanaan (*Acting*) yaitu melakukan perbaikan pembelajaran serta melakukan pengamatan dan penilaian terhadap hasil belajar siswa, mengolah data untuk mengetahui tingkat keberhasilan dari pembelajaran guna menentukan langkah selanjutnya. 3. Pengamatan (*Observing*) yaitu mengamati keterampilan siswa dalam membuat puff pastry dan danish pastry dengan menggunakan es balok sebagai pendingin adonan. Pada kegiatan ini, observer mengamati dan mencatat segala aktivitas yang akan dilakukan guru dan siswa dalam praktek membuat puff pastry dan danish pastry. 4. Refleksi (*Reflecting*) yaitu menganalisis atau mengolah data hasil observasi dan penilaian terhadap produk sehingga diperoleh kesimpulan bagian yang perlu diperbaiki dan bagian mana yang sudah mencapai tujuan penelitian.

Tindakan siklus I pertemuan pertama dilaksanakan pada hari Selasa, 30 Januari 2018, pertemuan kedua dilaksanakan pada hari Selasa, 27 Februari 2018 sedangkan tindakan siklus II pertemuan pertama dilaksanakan pada Selasa, 6 Maret 2018 dan pertemuan kedua dilaksanakan pada hari Selasa, 20 Maret 2018. Untuk mengukur keberhasilan tindakan, peneliti perlu merumuskan indikator-indikator ketercapaiannya. Indikator keberhasilan penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

Lembar observasi:

Indikator terampil menerapkan konsep/ prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan pembuatan puff pastry dan danish pastry.

1. Kurang terampil jika sama sekali tidak dapat menerapkan konsep/ prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan konsep pembuatan puff pastry dan danish pastry.
2. Cukup terampil jika hanya sedikit menerapkan konsep/ prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan konsep pembuatan puff pastry dan danish pastry.
3. Terampil jika menunjukkan sudah ada untuk menerapkan konsep/ prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan konsep pembuatan puff pastry dan danish pastry.

4. Sangat terampil jika menunjukkan adanya usaha untuk menerapkan konsep/ prinsip dan strategi pemecahan masalah yang relevan yang berkaitan dengan konsep pembuatan puff pastry dan danish pastry.

Keterangan:

KT : Kurang Terampil

CT : Cukup Terampil

T : Terampil

ST : Sangat Terampil

Tabel 1. Rubrik Penilaian Produk atau Hasil Belajar Siswa.

No.	Aspek yang dinilai	Skor Maksimal	Skor Perolehan	Kompeten	
				Ya	Tidak
1	Persiapan Pengolahan:				
	1. Persiapan Peralatan	20			
	2. Persiapan Bahan				
	3. Pakaian Kerja				
	Proses Pengolahan:				
	1. Teknik pembuatan adonan puff/ danish pastry	40			
	2. Teknik pengolahan puff/ danish pastry				
	3. Sistematika kerja				
	4. Ketepatan waktu				
	5. Kebersihan dan kerapian				
	6. Keselamatan kerja				
3	Penataan Hidangan:				
	1. Kesesuaian alat saji	20			
	2. Kesesuaian jumlah hidangan dengan alat saji				
	3. Kebersihan alat saji				
	4. Penampilan keseluruhan				
4	Hasil:				
	1. Bentuk	20			
	2. Warna				
	3. Rasa				
	4. Tekstur				
	Jumlah	100			

Teknik pengumpulan data tentang pembelajaran membuat puff pastry dan danish pastry ini dilakukan dengan: 1. Observasi, digunakan untuk mengamati keterampilan siswa dalam mengikuti proses pembelajaran membuat puff pastry dan danish pastry yang dilakukan oleh guru. Pengamatan dilakukan sebelum, selama, dan sesudah siklus penelitian berlangsung. 2. Penilaian terhadap persiapan, proses dan hasil praktek/ hasil belajar siswa dalam membuat puff pastry dan danish pastry dengan berpedoman pada rubric penilaian. Rubrik tersebut digunakan sebagai acuan untuk mengetahui perkembangan atau keberhasilan pelaksanaan tindakan dan untuk mengarsipkan data yang berhubungan dengan tindakan yang akan dilakukan selama penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Siklus I Pertemuan Pertama

Masalah yang akan diatasi adalah kekurangtercapaian keterampilan siswa dalam membuat puff pastry dan hasil belajar yang kurang memuaskan. Cara mengatasinya yaitu menggunakan es balok untuk mendinginkan adonan dalam pembelajaran praktik membuat puff pastry. Perencanaan tindakan pada siklus I pertemuan pertama dilakukan pada tanggal 23 Januari 2018. Peneliti menyusun skenario pembelajaran. Merencanakan bahan-bahan, alat dan es balok yang digunakan untuk mendinginkan adonan puff pastry rasa asin. Kemudian peneliti menyiapkan rubric penilaian pembuatan produk puff pastry serta menyusun lembar observasi untuk mengamati keterampilan siswa dalam membuat puff pastry rasa asin dengan es balok sebagai pendingin adonan.

Pelaksanaan siklus I pertemuan pertama dilaksanakan pada hari Selasa, 30 Januari 2018. Pada saat itu guru bersama observer masuk ke ruang praktek kitchen 1 kelas XI Tata Boga pada pukul 07.00 WIB. Kegiatan pendahuluan dilakukan selama 30 menit. Guru membuka pelajaran dengan memberikan salam, berdo'a dan membaca almasurat, memberi kesempatan kepada siswa untuk membaca buku/ sumber bacaan lainnya, melakukan presensi kepada siswa, kemudian guru memberikan apersepsi untuk memotivasi dengan memberikan pertanyaan tentang materi yang sudah dan akan dipelajari. Setelah itu guru menyampaikan KD dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. Menyampaikan garis besar cakupan materi dan KKM yaitu 80, lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan.

Kegiatan inti terdiri dari *Memonitor peserta didik dan kemajuan projek* berlangsung selama 240 menit yang meliputi : Guru memeriksa kesiapan siswa, antara lain: kerapihan pakaian praktikum, ketertiban, perlengkapan praktek, kebersihan kuku dan kesiapan belajar. Memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan alat, membagi bahan dan menyiapkan es balok sebagai pendingin adonan. Memberikan kesempatan kepada setiap kelompok untuk menjelaskan resep. Guru bersama siswa mendemonstrasikan langkah-langkah membuat dan mendinginkan adonan puff pastry dengan menggunakan es balok, teknik yang digunakan yaitu teknik scoth. Jika ada hal-hal yang kurang jelas, siswa langsung meminta penjelasan kepada guru. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk membuat puff pastry. Siswa membuat puff pastry rasa asin dengan es balok sebagai pendingin adonan sesuai dengan prosedur dari mulai persiapan, proses sampai penyajian. Guru memperhatikan siswa yang sedang praktik. Selanjutnya yaitu *Menguji Hasil* dimana siswa menyajikan produk yang telah dibuat kemudian guru menilai hasil praktek siswa. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengamati dan mengevaluasi hasil prakteknya dan hasil praktek temannya. Langkah selanjutnya ialah *Mengevaluasi Pengalaman* berlangsung selama 30 menit. Siswa mempresentasikan hasil praktek kemudian guru mengevaluasi hasil praktik dan memberikan masukan serta pujian kepada siswa. Guru menayakan tentang hal-hal yang belum dipahami oleh siswa sebagai penguatan. Siswa berkemas dan guru mengecek kebersihan dan kerapihan ruang praktek.

Pada kegiatan penutup dilakukan selama 15 menit, guru bersama siswa menyimpulkan materi pembelajaran. Kemudian menyampaikan dan memberikan tugas kepada siswa mengenai rencana kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan do'a dan salam.

Siklus I Pertemuan Kedua

Perencanaan tindakan pada siklus I pertemuan kedua dilakukan pada tanggal 20 Februari 2018. Peneliti menyusun skenario pembelajaran. Merencanakan bahan-bahan, alat dan es balok yang digunakan untuk mendinginkan adonan puff pastry rasa manis. Kemudian peneliti menyiapkan rubric penilaian pembuatan produk serta menyusun observasi untuk mengamati keterampilan siswa dalam membuat puff pastry rasa manis dengan es balok sebagai pendingin adonan.

Pertemuan kedua dilangsungkan pada hari Selasa, 27 Februari 2018. Guru melakukan kegiatan pendahuluan selama kurang lebih 30 menit. Guru membuka pelajaran dengan memberikan salam, berdo'a dan membaca almasurat, memberi kesempatan kepada siswa untuk membaca buku/ sumber bacaan lainnya, melakukan presensi kepada siswa, kemudian guru memberikan apersepsi untuk memotivasi dengan memberikan pertanyaan tentang proses pembuatan adonan puff pastry dengan es balok sebagai pendingin adonan dan kriteria puff pastry rasa asin yang baik, sebagian siswa telah menjawab dengan benar, guru memberikan apresiasi kepada siswa kemudian mengaitkannya dengan pembuatan puff pastry rasa manis yang akan dipraktekkan. Setelah itu guru menyampaikan KD dan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. Menyampaikan garis besar cakupan materi dan KKM, lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan.

Kegiatan inti terdiri dari *Memonitor peserta didik dan kemajuan proyek* berlangsung selama 240 menit yang meliputi : Guru memeriksa kesiapan siswa, antara lain: kerapihan pakaian praktikum, ketertiban, perlengkapan praktek, kebersihan kuku dan kesiapan belajar. Memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan alat, membagi bahan dan menyiapkan es balok sebagai pendingin adonan. Sebelum praktek dimulai, guru menayangkan gambar-gambar puff pastry rasa manis untuk memberikan gambaran dan dapat memotivasi siswa. Memberikan kesempatan kepada setiap kelompok untuk menjelaskan resep. Guru bersama siswa yang kurang terampil mendemonstrasikan langkah-langkah membuat dan mendinginkan adonan puff pastry dengan menggunakan es balok, teknik yang digunakan yaitu teknik Prancis. Jika ada hal-hal yang kurang jelas, siswa langsung meminta penjelasan kepada guru. Guru memberikan tugas kepada siswa untuk membuat puff pastry. Pada pembelajaran kali ini, dibentuk tim kecil masing-masing berjumlah dua orang siswa yang diberikan tugas dan tanggung jawab untuk saling mengingatkan pada saat proses pendinginan adonan dengan menggunakan es balok agar hasilnya lebih maksimal. Siswa membuat puff pastry rasa manis dengan es balok sebagai pendingin adonan sesuai dengan prosedur dari mulai persiapan, proses sampai penyajian. Guru memperhatikan siswa yang sedang praktik. Jika siswa mengalami kesulitan dalam praktik, maka guru memberikan bimbingan.

Selanjutnya yaitu *Menguji Hasil* dimana siswa menyajikan produk yang telah dibuat kemudian guru menilai hasil praktek siswa. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengamati dan mengevaluasi hasil prakteknya dan hasil praktek temannya. Langkah selanjutnya ialah *Mengevaluasi Pengalaman* berlangsung selama 30 menit. Siswa mempresentasikan hasil praktek kemudian guru mengevaluasi hasil praktik dan memberikan masukan serta pujian kepada siswa. Guru menayakan tentang hal-hal yang belum dipahami oleh siswa sebagai penguatan. Siswa berkemas dan guru mengecek kebersihan dan kerapihan ruang praktek. Pada kegiatan penutup dilakukan selama 15 menit, guru bersama siswa menyimpulkan materi pembelajaran. Kemudian menyampaikan dan memberikan tugas kepada siswa mengenai rencana kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan do'a dan salam.

Hasil kegiatan pembelajaran pada siklus I pertemuan pertama sebagai berikut:

Tabel 2. Keterampilan Siswa Pada Pembuatan Puff Pastry Rasa Asin dengan Es Balok sebagai Pendingin Adonan pada Siklus I Pertemuan Pertama.

Jumlah Siswa	Jumlah Siswa yang sangat terampil	Jumlah Siswa yang terampil	Jumlah Siswa yang cukup terampil	Jumlah Siswa yang kurang terampil	Jumlah Siswa yang mencapai KKM
35	3	23	5	4	31
Skor Rata-rata	90	86,74	83,6	79	86,55
Prosentase	8,57%	65,71%	14,28%	11,42%	88,57%

Dari tabel di atas dapat dipahami bahwa siswa yang sangat terampil baru 3 orang dengan prosentase sebesar 8,57% dan skor rata-rata 90. Siswa yang terampil sebanyak 23 orang dengan prosentase sebesar 65,71% dan skor rata-rata 86,74, siswa yang cukup terampil ada 5 orang dengan prosentase sebesar 14,28% dan skor rata-rata 83,6 sedangkan siswa yang kurang terampil ada 4 orang dengan prosentase sebesar 11,42% dan skor rata-rata 79. Masih ada 4 siswa yang keterampilannya belum maksimal dan nilai prakteknya dengan skor rata-rata 79 dalam membuat puff pastry rasa asin dengan es balok sebagai pendingin adonan, sehingga belum kompeten. Sedangkan siswa yang telah mencapai nilai KKM sebanyak 31 siswa. Hasil kegiatan pembelajaran pada siklus I pertemuan kedua sebagai berikut:

Tabel 3. Keterampilan Siswa Pada Pembuatan Puff Pastry Rasa Manis dengan Es Balok sebagai Pendingin Adonan pada Siklus I Pertemuan Kedua.

Jumlah Siswa	Jumlah Siswa yang sangat terampil	Jumlah Siswa yang terampil	Jumlah Siswa yang cukup terampil	Jumlah Siswa yang kurang terampil	Jumlah Siswa yang mencapai KKM
35	7	24	4	0	35
Skor Rata-rata	90,14	88,43	83,75	0	88,24
Prosentase	20%	68,57%	11,42%	0%	100%

Dari tabel di atas menunjukkan adanya peningkatan keterampilan dan hasil belajar siswa dari pertemuan pertama, dimana siswa yang sangat terampil ada 7 orang dengan prosentase sebesar 20% dan skor rata-rata 90,14, siswa yang terampil sebanyak 24 orang dengan prosentase sebesar 68,57% dan skor rata-rata 88,43, siswa yang cukup terampil ada 4 orang dengan prosentase sebesar 11,42% dan skor rata-rata 83,75. Seluruh siswa telah mencapai nilai KKM.

Sedangkan hasil observasi dari kegiatan guru selama pelaksanaan pembelajaran praktek membuat puff pastry pada siklus I tergolong sudah baik. Dari data yang diperoleh hasil pengamatan observer menunjukkan prosentase sebesar 88,89%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan guru pada siklus I dengan menggunakan es balok sebagai pendingin adonan dalam pembuatan puff pastry telah menunjukkan hasil yang baik.

Data hasil evaluasi tindakan perbaikan pada pembelajaran pembuatan puff pastry dengan es balok sebagai pendingin adonan pada siklus I ini menunjukkan bahwa ada peningkatan keterampilan dan hasil belajar siswa yang cukup signifikan dibandingkan sebelum adanya tindakan perbaikan pembelajaran, meskipun masih ada siswa yang baru mencapai kategori cukup terampil. Hasil pengamatan yang dilakukan oleh observer, kendala yang dihadapi oleh siswa yaitu masih ada sebagian siswa yang belum menguasai resep dan berpengaruh terhadap proses pembuatan puff pastry, sehingga hasil belajarnya pun belum memuaskan. Selain itu masih ada siswa yang belum maksimal dalam mendinginkan adonan dengan menggunakan es balok, yaitu siswa lupa untuk membalik adonan, sehingga pendinginan adonan belum merata.

Berdasarkan pada kekurangan yang diperoleh dari siklus I ini maka dilakukan analisis untuk menemukan pemecahan yang tepat yang akan diterapkan pada siklus II. Pada siklus berikutnya, diharapkan adanya perbaikan-perbaikan untuk memperoleh hasil pembelajaran lebih baik.

Siklus II

Masalah yang akan diatasi adalah lebih meningkatkan keterampilan dan hasil belajar siswa dalam membuat danish pastry. Cara mengatasinya yaitu dengan menggunakan es balok untuk mendinginkan adonan dalam pembelajaran praktik membuat danish pastry.

Siklus II Pertemuan Pertama

Perencanaan tindakan pada siklus II pertemuan pertama dilakukan pada Kamis tanggal 1 Maret 2018. Peneliti menyusun skenario pembelajaran. Merencanakan bahan-bahan, alat dan es balok yang digunakan mendinginkan adonan danish pastry. Menyiapkan contoh gambar produk dan produk danish pastry rasa asin. Kemudian peneliti menyiapkan rubric penilaian pembuatan produk serta menyusun observasi untuk mengamati keterampilan siswa dalam membuat danish pastry dengan es balok sebagai pendingin adonan.

Pelaksanaan tindakan dilaksanakan pada tanggal 6 Maret 2018. Sesuai dengan skenario dan rencana pembelajaran di siklus II pertemuan pertama ini, peneliti bersama observer melakukan observasi dan penilaian selama proses pembelajaran. Kegiatan pendahuluan dilakukan selama 30 menit. Guru membuka pelajaran dan melakukan presensi kepada siswa, kemudian guru memberikan apersepsi untuk memotivasi dengan memberikan pertanyaan tentang puff pastry yang kemudian dikaitkan dengan materi danish pastry yang akan dipraktikkan. Guru menyampaikan KD, tujuan pembelajaran, teknik penilaian serta KKM yang harus dicapai oleh siswa.

Kegiatan inti dilaksanakan selama 240 menit yang meliputi memeriksa kesiapan dan perlengkapan praktek siswa. Untuk memotivasi siswa maka guru menayangkan contoh gambar produk dan menyiapkan contoh produk danish pastry rasa asin. Memberi kesempatan kepada siswa untuk mengamati gambar dan produk danish pastry rasa asin, sehingga siswa termotivasi ingin mengetahui kriteria danish pastry yang baik. Memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan bahan-bahan, alat serta es balok yang digunakan untuk mendinginkan adonan dalam pembuatan danish pastry sesuai resep. Memberikan kesempatan kepada siswa menjelaskan resep danish pastry sesuai resep dengan es balok sebagai pendingin adonan. Guru bersama siswa mendemonstrasikan pembuatan danish pastry menggunakan teknik Inggris dengan es balok sebagai pendingin adonan. Jika ada hal-hal yang kurang jelas, siswa langsung meminta penjelasan kepada guru. Siswa membuat danish pastry rasa asin dengan es balok sebagai pendingin adonan, teknik yang digunakan yaitu teknik Inggris. Guru lebih fokus memperhatikan dan membimbing siswa yang belum terampil. Setelah selesai praktek, siswa menyajikan danish pastry rasa asin kemudian mempresentasikan kepada teman-temannya dan berdiskusi. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa, memberikan apresiasi kepada siswa.

Pada kegiatan penutup dilakukan selama 15 menit, guru bersama siswa menyimpulkan materi pembelajaran dan melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan. Kemudian menyampaikan dan memberikan tugas kepada siswa mengenai rencana kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan do'a dan salam.

Siklus II Pertemuan Kedua

Perencanaan tindakan pada siklus II pertemuan kedua dilakukan pada tanggal 20 Maret 2018. Peneliti menyusun skenario pembelajaran. Merencanakan bahan-bahan, alat dan es balok yang digunakan mendinginkan adonan danish pastry rasa manis. Menyiapkan contoh gambar produk dengan berbagai variasi isi dan topping dan produk danish pastry rasa manis. Kemudian peneliti menyiapkan rubric penilaian pembuatan produk serta menyusun observasi untuk mengamati keterampilan siswa dalam membuat danish pastry dengan es balok sebagai pendingin adonan.

Pelaksanaan tindakan dilaksanakan pada tanggal 27 Maret 2018. Sesuai dengan skenario dan rencana pembelajaran di siklus II pertemuan kedua ini, peneliti bersama observer melakukan observasi dan penilaian selama proses pembelajaran. Kegiatan pendahuluan dilakukan selama 30 menit. Guru membuka pelajaran dan melakukan presensi kepada siswa, kemudian guru memberikan apersepsi untuk memotivasi dengan memberikan pertanyaan tentang danish pastry rasa asin kemudian dikaitkan dengan materi danish pastry rasa manis yang akan dipraktikkan. Guru menyampaikan KD, tujuan pembelajaran, teknik penilaian serta KKM yang harus dicapai oleh siswa.

Kegiatan inti dilaksanakan selama 240 menit yang meliputi memeriksa kesiapan dan perlengkapan praktek siswa. Untuk memotivasi siswa maka guru menayangkan contoh gambar produk dengan berbagai variasi bentuk, isi dan topping dan menyiapkan contoh produk danish pastry. Memberi kesempatan kepada siswa untuk mengamati gambar dan produk danish pastry rasa manis, sehingga siswa lebih termotivasi untuk membuat danish pastry rasa manis yang sesuai dengan kriteria. Memberikan tugas kepada siswa untuk menyiapkan bahan-bahan, alat serta es balok yang digunakan untuk mendinginkan adonan dalam pembuatan danish pastry sesuai resep. Memberikan kesempatan kepada siswa menjelaskan resep danish pastry sesuai resep dengan es balok sebagai pendingin adonan. Guru bersama siswa mendemonstrasikan pembuatan danish pastry dengan es balok sebagai pendingin adonan, teknik yang digunakan yaitu teknik Inggris. Jika ada hal-hal yang kurang jelas, siswa langsung meminta penjelasan kepada guru. Siswa membuat danish pastry rasa manis dengan es balok sebagai pendingin adonan. Guru lebih fokus memperhatikan dan membimbing siswa dalam hal bentuk, ukuran, kerapian, variasi isi dan topping danish pastry rasa manis. Setelah selesai praktek, siswa menyajikan danish pastry rasa manis kemudian mempresentasikan kepada teman-temannya dan berdiskusi. Guru mengevaluasi hasil praktek siswa, memberikan apresiasi kepada siswa.

Pada kegiatan penutup dilakukan selama 15 menit, guru bersama siswa menyimpulkan materi pembelajaran dan melakukan refleksi terhadap kegiatan yang sudah dilaksanakan. Kemudian menyampaikan dan memberikan tugas kepada siswa mengenai rencana kegiatan belajar untuk pertemuan berikutnya. Kegiatan pembelajaran ditutup dengan do'a dan salam. Hasil tindakan perbaikan pembelajaran siklus II pertemuan pertama sebagai berikut:

Tabel 4. Keterampilan Siswa Pada Pembuatan Danish Pastry Rasa Asin dengan Es Balok sebagai Pendingin Adonan pada Siklus II Pertemuan Pertama.

Jumlah Siswa	Jumlah Siswa yang sangat terampil	Jumlah Siswa yang terampil	Jumlah Siswa yang cukup terampil	Jumlah Siswa yang kurang terampil	Jumlah Siswa yang mencapai KKM
35	10	25	0	0	35
Skor Rata-rata	92,9	88,85	0	0	90
Prosentase	28,57%	71,43%	0%	0%	100%

Dari tabel tersebut dapat difahami bahwa adanya peningkatan keterampilan dan hasil belajar yang maksimal dalam membuat danish pastry rasa asin dengan es balok sebagai pendingin adonan. Setelah tindakan perbaikan siklus II pada pertemuan pertama, siswa yang sangat terampil sebanyak 10 siswa dengan prosentase sebesar 28,57% dan skor rata-rata 92,9, sedangkan siswa yang terampil sebanyak 25 siswa dengan prosentase sebesar 71,43% dan skor rata-rata 88,85. Tidak ada siswa yang berada pada kategori kurang dan cukup terampil, sehingga seluruh siswa telah kompeten.

Hasil tindakan perbaikan pembelajaran siklus II pertemuan kedua sebagai berikut:

Tabel 5. Keterampilan Siswa Pada Pembuatan Danish Pastry Rasa Manis dengan Es Balok sebagai Pendingin Adonan pada Siklus II Pertemuan Kedua.

Jumlah Siswa	Jumlah Siswa yang sangat terampil	Jumlah Siswa yang terampil	Jumlah Siswa yang cukup terampil	Jumlah Siswa yang kurang terampil	Jumlah Siswa yang mencapai KKM
35	14	21	0	0	35
Skor Rata-rata	94,07	89,29	0	0	91,20
Prosentase	40%	60%	0%	0%	100%

Dari tabel tersebut dapat difahami bahwa adanya peningkatan keterampilan yang lebih bermakna/ maksimal dalam membuat danish pastry rasa manis. Setelah tindakan perbaikan siklus II pada pertemuan yang kedua ini, siswa yang sangat terampil sebanyak 14 siswa dengan prosentase sebesar 40% dan skor rata-rata 94,07, sedangkan siswa yang terampil sebanyak 21 siswa dengan prosentase sebesar 60% dan skor rata-rata 89,29. Menurunnya jumlah siswa yang terampil dikarenakan meningkatnya jumlah siswa yang sangat terampil. Seluruh siswa telah kompeten dan berada pada kategori terampil dan sangat terampil.

Data hasil evaluasi tindakan perbaikan pada pembelajaran pembuatan danish pastry dengan es balok sebagai pendingin adonan pada siklus II pertemuan pertama menunjukkan bahwa ada peningkatan keterampilan dan hasil belajar siswa yang maksimal dibandingkan pada siklus I, dimana seluruh siswa telah kompeten dan berada pada kategori terampil dan sangat terampil. Secara keseluruhan siswa sudah dapat membuat danish pastry rasa asin, sedangkan yang harus lebih ditingkatkan lagi yaitu kecekatan/ kemahiran, kesabaran, ketelitian, kerapian, bentuk, ukuran, variasi dan garnish produk.

Oleh sebab itu karena tujuannya untuk lebih meningkatkan keterampilan dan hasil belajar siswa maka dilakukan perbaikan pembelajaran pada pertemuan yang kedua. Hasil pengamatan yang dilakukan oleh observer, pada siklus II pertemuan kedua, tidak ada kendala yang sangat berarti dimana siswa telah mampu menghadapi kendala-kendala yang terjadi selama praktek membuat danish pastry rasa manis, sehingga mereka dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan kriteria, seiring dengan hal tersebut maka meningkatnya keterampilan dan hasil belajar siswa.

Selain mengamati keterampilan siswa, observer juga melakukan pengamatan terhadap kegiatan guru untuk mengetahui kelemahan-kelemahan yang harus diperbaiki serta hal-hal yang harus ditingkatkan. Dari data yang diperoleh hasil pengamatan observer menunjukkan prosentase sebesar 96,55% dengan kategori sangat baik. Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan guru pada siklus II dengan menggunakan es balok sebagai pendingin adonan dalam pembuatan puff pastry telah menunjukkan peningkatan hasil yang sangat baik.

Pembahasan

Setiap pelaksanaan kegiatan pembelajaran yaitu praktek membuat puff pastry dan danish pastry dengan menggunakan es balok sebagai pendingin adonan, mengalami peningkatan keterampilan dan hasil belajar siswa yang sangat bermakna. Pendinginan adonan puff pastry yang tepat akan membantu adonan menjadi rileks dan meratanya kekerasan adonan dengan lemak pelapis. Sebagaimana pendapat Faridah et al. (2008:261) bahwa “Adonan diistirahatkan di dalam ruangan dingin (kulkas) selama kira-kira 10–20 menit untuk membantu adonan rileks dan menyamakan kekerasan adonan dengan lemak pelapis (roll-in fat)”. Dalam hal ini lemari pendingin memegang peranan yang sangat penting dalam pembuatan puff pastry dan danish pastry. Selain lemari pendingin, es batu atau es balok juga dapat digunakan untuk mengawetkan bahan makanan dan mendinginkan minuman. Jadi es balok dapat digunakan untuk mendinginkan dan mengawetkan daging, ikan dan makanan kaleng, sebagaimana disampaikan oleh Kurniawan (2013:1) bahwa “es digunakan sebagai salah satu metode atau cara pengawetan bahan-bahan makanan, daging, ikan, makanan dalam kaleng, serta digunakan untuk pendingin minuman. Es yang digunakan dalam pengawetan atau pendinginan selain es batu adalah es balok”. Begitu pula upaya untuk mendinginkan adonan puff pastry dan danish pastry dapat dilakukan dengan menggunakan es balok.

Penggunaan es balok sebagai pendingin adonan pada siklus I menunjukkan adanya peningkatan keterampilan dan hasil belajar siswa. Dari kegiatan pembelajaran yang telah dilaksanakan masih mengalami kendala dimana masih ada sebagian siswa yang belum menguasai resep dan berpengaruh terhadap proses pembuatan puff pastry rasa asin dengan menggunakan teknik scotch, sehingga hasil belajarnya pun belum memuaskan. Selain itu masih ada siswa yang belum maksimal dalam mendinginkan adonan dengan menggunakan es balok,

yaitu siswa lupa untuk membalik adonan, sehingga pendinginan adonan belum merata. Berdasarkan observasi tersebut maka upaya yang dilakukan oleh guru yaitu memberikan kesempatan kepada siswa untuk menanyakan hal-hal yang belum dipahami oleh siswa dan melibatkan siswa yang kurang terampil pada kegiatan demonstrasi pembuatan puff pastry. Sedangkan untuk mengatasi siswa yang masih lupa dalam mendinginkan adonan, maka guru membentuk pasangan sebanyak dua orang dalam satu tim untuk saling mengingatkan pada saat proses pendinginan adonan. Guru juga selalu berkeliling untuk memantau siswa yang sedang praktek.

Penelitian ini dilakukan untuk meningkatkan keterampilan siswa dalam membuat puff pastry rasa asin. Pada siklus I pertemuan pertama adanya peningkatan keterampilan dan hasil belajar siswa. Siswa terlihat lebih menguasai tentang pembuatan puff pastry rasa manis menggunakan teknik Prancis dengan es balok sebagai pendingin adonan. Proses pembuatan dan pendinginan adonan telah sesuai dengan prosedur. Pada kegiatan pembelajaran ini masih ada beberapa siswa yang baru mencapai kategori cukup terampil. Cara mengatasinya yaitu guru menayangkan gambar kue puff pastry dengan berbagai variasi isi dan topping untuk meningkatkan motivasi siswa. Guru menjelaskan kembali tentang proses pembuatan puff pastry rasa manis untuk meningkatkan pemahaman siswa serta lebih fokus membimbing siswa yang masih mengalami kesulitan/ kendala untuk meningkatkan keterampilannya. Pada siklus II penggunaan es balok sebagai pendingin adonan dapat meningkatkan keterampilan siswa, dimana sebagian besar siswa telah terampil dan ada sebagian siswa yang sangat terampil dalam membuat danish pastry sehingga hasil belajarnya pun memuaskan.

Pada siklus II pertemuan pertama, berdasarkan hasil observasi dan penilaian dari observer, untuk menghasilkan produk yang lebih bermutu, maka hal yang lebih ditingkatkan ialah kecekatan/ kemahiran, kesabaran, ketelitian, kerapian, bentuk, ukuran, variasi dan garnish produk. Sebagaimana pendapat Hussain (2009:24) bahwa "Proses penyediaan pastri memerlukan kemahiran, kesabaran dan juga ketelitian bagi menjamin kualiti hasil yang baik". Untuk lebih memotivasi siswa, sebelum kegiatan praktek di mulai, guru menayangkan gambar-gambar danish pastry dengan berbagai bentuk, variasi isi dan topping. Guru juga menyiapkan contoh produk danish pastry untuk memberikan gambaran hasil produk yang sesuai dengan kriteria, karena adonan danish pastry sedikit berbeda dengan puff pastry yaitu menggunakan ragi. Dengan demikian siswa memiliki motivasi, tanggung jawab dan rasa percaya diri yang tinggi untuk membuat danish pastry semaksimal mungkin.

Orang yang percaya diri mempunyai rasa optimis dengan kelebihan yang dimiliki dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Siswa yang mempunyai rasa percaya diri tinggi dapat memahami kelebihan dan kelemahan yang dimilikinya. Kelemahan-kelemahan yang ada pada dirinya merupakan hal yang wajar dan sebagai motivasi untuk mengembangkan kelebihan yang dimilikinya bukan dijadikan penghambat ataupun penghalang dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan. (Ahmad, 2019:2-3)

Selain itu guru juga lebih maksimal dalam memberikan perhatian dan bimbingan kepada siswa pada saat pembelajaran. Hal ini terjadi karena siswa telah melakukan praktik membuat pastry secara berulang-ulang.

Pemilihan es balok sebagai pendingin adonan memiliki kelebihan-kelebihan dalam pembuatan puff pastry dan danish pastry. Es balok lebih cepat mendinginkan adonan dibandingkan lemari pendingin karena adonan yang telah dilapisi plastic dan diletakkan langsung di atas es balok. Dengan demikian kekerasan adonan dan lemak akan lebih cepat merata. Adonan yang dingin akan menghasilkan produk pastry dan danish pastry yang sesuai dengan kriteria. Selain itu harga es balok relative terjangkau dan mudah didapatkan.

Penggunaan es balok sebagai pendingin adonan dapat meningkatkan motivasi, rasa percaya diri serta keterampilan siswa dalam membuat puff pastry dan danish pastry, sehingga menghasilkan produk yang sesuai dengan kriteria.

Kriteria puff pastry yang baik yaitu renyah dan berlapis-lapis. Sebagaimana pendapat Sukowinarto (1995:13) bahwa "Adonan puff pastry dibuat dengan cara menempatkan lemak di

antara lapisan-lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran akan terbentuk suatu jaringan yang getas dan berlapis-lapis". Selain itu puff pastry akan mengembang, memiliki remah yang lembut, aroma yang harum dan khas serta memiliki rasa asin ataupun manis, sesuai dengan isi yang digunakan.

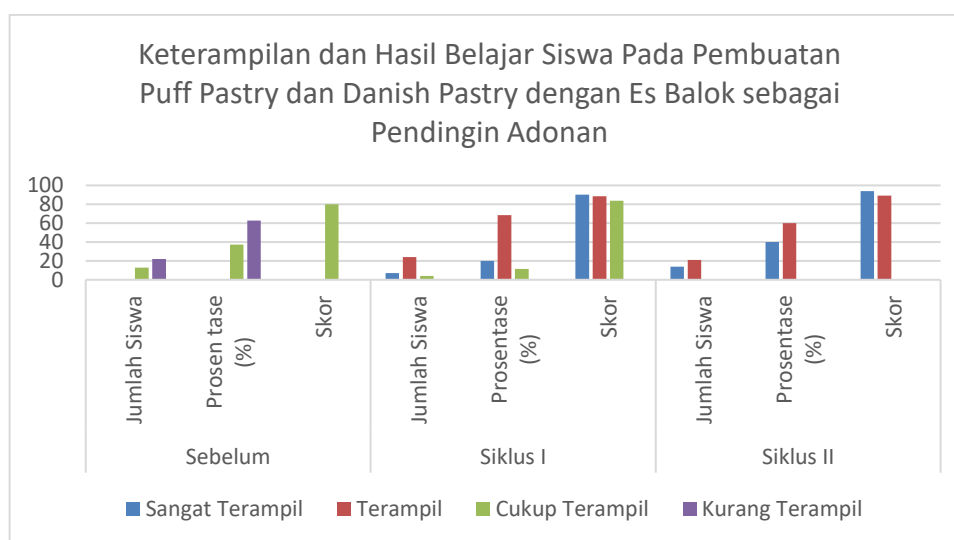
Karakteristik umum Puff pastry mengacu ke komposisi dan metode produksi. Puff pastry seharusnya mengembang, memiliki kulit yang renyah, crumb yang lembut, aroma yang baik, dan biasanya kurang manis dibanding produk bakery lain sedangkan karakteristik danish pastry yang baik yaitu setiap lapisan harus teraerasi menghasilkan sel yang baik, lapisan crumb harus jelas/tegas tetapi tidak terpisah satu sama lain. Jika kulit dilapisi icing/fondant seharusnya tidak terpisah dan kulit berwarna keemasan. Faridah et al.' (2008 : 266-270).

Karakteristik danish pastry sedikit berbeda dengan puff pastry karena dalam pembuatan adonannya menggunakan ragi, sehingga memiliki tekstur yang lebih empuk mirip dengan roti, lapisan crumb yang jelas serta berwarna kuning keemasan.

Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan es balok sebagai pendingin adonan pada setiap siklus dapat meningkatkan keterampilan dan hasil belajar siswa.

Tabel 6. Keterampilan dan Hasil Belajar Siswa Pada Pembuatan Puff Pastry dan Danish Pastry dengan Es Balok sebagai Pendingin Adonan pada Sebelum Perbaikan Pembelajaran, Siklus I dan Siklus II.

No	Keterampilan	Sebelum			Siklus I			Siklus II		
		Jumlah Siswa	Prosentase (%)	Skor	Jumlah Siswa	Prosentase (%)	Skor	Jumlah Siswa	Prosentase (%)	Skor
1.	Sangat Terampil	0	0	0	7	20	90,14	14	40	94,07
2.	Terampil	0	0	0	24	68,57	88,43	21	60	89,29
3.	Cukup Terampil	13	37,14	80	4	11,42	83,75	0	0	0
4.	Kurang Terampil	22	62,85	< 79	0	0	0	0	0	0
		35			35			35		



Gambar 2. Peningkatan Keterampilan dan Hasil Belajar Siswa

Berdasarkan hasil penelitian, penggunaan es balok sebagai pendingin adonan dapat meningkatkan keterampilan dan hasil belajar siswa lebih dari Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) yaitu 80. Sebelum tindakan perbaikan pembelajaran dari 35 siswa, hanya ada 13 siswa dengan prosentase sebesar 37,14 % yang baru mencapai kategori cukup terampil dengan skor rata-rata 80. Pada siklus I siswa yang sangat terampil ada 7 siswa (20%) dengan skor rata-rata

90,14 disiklus II mengalami peningkatan keterampilan yang lebih bermakna yaitu siswa yang sangat terampil menjadi 14 siswa (40%) dengan skor rata-rata 94,07. Pada siklus I siswa yang terampil sebanyak 24 siswa (68,57%) dengan skor rata-rata 88,43 sedangkan pada siklus II menurun menjadi 21 siswa (60%) dengan skor rata-rata 89,29 hal ini dikarenakan meningkatnya jumlah siswa yang telah mencapai kategori sangat terampil. Pada siklus I siswa yang cukup terampil sebanyak 4 siswa (11,42%) dengan skor rata-rata 83,75 sedangkan pada siklus II mengalami peningkatan yaitu seluruh siswa telah mencapai kategori terampil.

Pada siklus II ini seluruh siswa telah mencapai kategori terampil dan sangat terampil. Hal ini karena siswa telah melakukan latihan atau praktek membuat puff pastry dan danish pastry secara terus menerus. Selaras dengan yang disampaikan oleh Ibeng (2021:1) bahwa “Keterampilan ini haruslah terus dikembangkan serta dilatih dengan secara terus menerus supaya dapat/bisa menambah kemampuan seseorang sehingga seseorang tersebut menjadi ahli atau juga profesional di dalam salah satu bidang tertentu”.

Selain peningkatan pada keterampilan dan hasil belajar siswa, juga terdapat peningkatan pada aktivitas guru. Aktifitas guru sangat berperan dalam peningkatan keberhasilan pembelajaran peserta didik. Perubahan itu ditunjukkan dengan prosentase yang berbeda dari siklus I dan siklus II, sebagaimana grafik berikut ini:



Gambar 3. Grafik Kegiatan Guru

Grafik di atas merupakan hasil pengamatan dari observer terhadap guru sebagai peneliti. Hasil tersebut menunjukkan adanya perubahan kegiatan yang signifikan pada kegiatan guru, dimana pada siklus I sebesar 88,89% dengan kategori baik, pada siklus II meningkat menjadi 96,55% dengan kategori sangat baik. Perubahan peningkatan dari kegiatan guru menunjukkan bahwa siswa telah mampu mengikuti pembelajaran dengan baik.

KESIMPULAN

Simpulan dari penelitian ini adalah adanya peningkatan kualitas hasil belajar dan keterampilan membuat puff pastry dan danish pastry pada siswa kelas XI Tata Boga SMK Pariwisata Kota Cirebon Tahun Pelajaran 2017/2018 dengan menggunakan Es balok sebagai pendingin adonan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, diperoleh hasil meningkatnya prosentase keterampilan dan hasil belajar siswa dalam membuat puff pastry dan danish pastry. Sebelum tindakan perbaikan pembelajaran dari 35 siswa, hanya ada 13 siswa dengan prosentase sebesar 37,14 % yang baru mencapai kategori cukup terampil dengan skor rata-rata 80. Pada siklus I siswa yang sangat terampil ada 7 siswa (20%) dengan skor rata-rata 90,14, di siklus II mengalami peningkatan keterampilan yang lebih bermakna yaitu siswa yang sangat terampil menjadi 14 siswa (40%) dengan skor rata-rata 94,07. Pada siklus I siswa yang terampil sebanyak 24 siswa (68,57%) dengan skor rata-rata 88,43 sedangkan pada siklus II menurun menjadi 21 siswa (60%) dengan skor rata-rata 89,29 hal ini dikarenakan meningkatnya jumlah

siswa yang telah mencapai kategori sangat terampil. Pada siklus I siswa yang cukup terampil sebanyak 4 siswa (11,42%) dengan skor rata-rata 83,75 sedangkan pada siklus II mengalami peningkatan yaitu seluruh siswa telah mencapai kategori terampil.

Pada siklus II ini seluruh siswa telah kompeten serta mencapai kategori terampil dan sangat terampil. Hal ini karena siswa telah melakukan latihan atau praktek membuat puff pastry dan danish pastry secara terus menerus. Begitu pula kegiatan guru yang mengalami perubahan dari 88,89% pada siklus I menjadi 96,55% di siklus II.

Dengan hasil penelitian ini, disarankan kepada siswa hendaknya dengan bekal keterampilan yang telah dimiliki agar lebih banyak berlatih dan mengembangkan pembuatan puff pastry dan danish pastry di rumah untuk lebih meningkatkan keterampilan dan rasa percaya diri serta memulai berwirausaha. Jika fasilitas di rumah khususnya lemari pendingin belum ada, maka dapat menggunakan es balok sebagai pendingin adonan karena es balok pun dapat menghasilkan puff pastry dan danish pastry yang sesuai dengan kriteria. Guru hendaknya mampu mencari alternatif sebagai solusi untuk mengatasi masalah-masalah yang dihadapi dalam pembelajaran, sehingga tujuan pembelajaran akan tercapai sesuai dengan yang telah direncanakan.

Sedangkan kepada kepala sekolah disarankan untuk lebih memotivasi guru-guru agar lebih mengembangkan diri untuk melakukan pembaharuan dalam kegiatan pembelajaran seperti melakukan Penelitian Tindakan Kelas (PTK), sehingga dapat meningkatkan kemampuan dan kinerjanya secara profesional. Kepada pembaca bisa menggunakan es balok sebagai pendingin adonan dalam pembuatan puff pastry dan danish pastry sebagai alternatif karena keterbatasan fasilitas (lemari pendingin).

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F (2019) *hubungan kepercayaan diri dengan hasil praktek danish pastry kelas xi smk negeri 10 medan*. undergraduate thesis, unimed. from <http://digilib.unimed.ac.id/32192/>
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A. & Liswarti. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hussain, SHA. (2009). *Pembangunan Perisian Pembelajaran Berbantuan Komputer (PBK) Tajuk Pastri Lapis, Berdasarkan Kursus Asas Penyediaan Makanan dan Pemakanan Tahun 1 Program Sarjana Muda Teknologi serta Pendidikan (Kemahiran Hidup)*. Johor Bahru: Universiti Teknologi Malaysia. From http://www.fp.utm.my/epusatsumber/pdf/fail/ptkghdfwp2/p_2009_9143_0717247499_f544968ed5f1d6119425b6.pdf
- Ibeng, P. (2021, 4 Maret). *Pengertian Keterampilan, Macam, Contoh dan Menurut Para Ahli*. From <https://pendidikan.co.id/pengertian-keterampilan-macam-contoh-dan-menurut-para-ahli/>
- Kurniawan, A. (2013). *Deteksi Bakteri Patogen dalam Es Balok yang Dijual di Depot Es Balok di Pasar Tradisional Bandar Lampung*. Bandar Lampung: Skripsi, from <https://123dok.com/document/eqoj8ekz-deteksi-bakteri-patogen-balok-dijual-tradisional-bandar-lampung.html>.
- Mohideen, M.S. (1999). *Pengolahan Kue dan Roti*. Linz: Percetakan Buku Sekolah Trauner.
- Riyanto, A. (2014) *Analisis hukum Islam terhadap praktek jual beli es balok untuk konsumsi (studi kasus di Kota Semarang)*. Undergraduate (S1) thesis, UIN Walisongo. from <http://eprints.walisongo.ac.id/3759/>
- Sukowinarto. (1995). *Seni Mengolah Patiseri Eropa*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Suwithi, N.W. (1999). *Kue Manis dari Puff Pastry*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.