

Kelayakan Laboratorium Sebagai Penunjang Pembelajaran Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner di Smk Negeri 1 Bangkalan

by Rohmatin Alifia Arining

Submission date: 09-Jul-2024 02:02PM (UTC+0700)

Submission ID: 2414196051

File name: GARINA_VOL_16_NO_2_DESEMBER_2024_Hal_17-28.docx (70.82K)

Word count: 2902

Character count: 19009



Kelayakan Laboratorium Sebagai Penunjang Pembelajaran Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner di Smk Negeri 1 Bangkalan

Rohmatin Alifia Arining¹, Niken Purwidiani², Sri Handajani³, Asrul Bahar⁴
rohmatin.17050394084@mhs.unesa.ac.id, nikenpurwidiani@unesa.ac.id, srihandajani@unesa.ac.id,
asrulbahar@unesa.ac.id

10

¹S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

²Dosen Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

³⁻⁴Dosen S1 pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Alamat : Jl. Ketintang, Ketintang, Kec. Gayungan, Surabaya, Jawa Timur 60231

Korespondensi Penulis : rohmatin.17050394084@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *This research aims to describe the feasibility of a laboratory as a support for students' learning in the Culinary Skills Competency program at SMKN 1 Bangkalan with the national education standards prepared by the Ministry of Education and Culture in 2021. From the results of research and calculations for several components, a total average of 87% for the feasibility of facilities and infrastructure stated that the laboratory at SMKN 1 Bangkalan was suitable for supporting learning and 52% for the feasibility of supporting components.*

Keywords: *Culinary Skills, Laboratory, Learning Support*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana kelayakan laboratorium sebagai penunjang pembelajaran siswa program Kompetensi Keahlian Kuliner SMKN 1 Bangkalan dengan standar nasional pendidikan yang disusun oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan tahun 2021. Dari hasil penelitian dan perhitungan beberapa komponen diperoleh rata-rata total 87% untuk kelayakan sarana dan prasarana menyatakan bahwa laboratorium yang berada di sekolah SMKN 1 Bangkalan adalah layak sebagai penunjang pembelajaran dan 52% kelayakan komponen pendukung.

Kata Kunci: Keahlian Kuliner, Laboratorium, Penunjang Pembelajaran

1. PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan bagian dari pendidikan vokasi pada jenjang menengah diharapkan mampu menghasilkan tenaga teknis industri yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja saat ini dan masa depan. Upaya untuk meningkatkan kualitas dan daya saing SDM pemerintah telah mengeluarkan instruksi Presiden nomor 9 tahun 2016 tentang Revitalisasi SMK.

Untuk semakin menguatkan program peningkatan kualitas lulusan SMK, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan telah menetapkan Standar Nasional Pendidikan SMK melalui Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomer 34 tahun 2018 (SNP SMK). Dalam SNP SMK standar kompetensi lulusan SMK meliputi 9 area kompetensi yang mencakup aspek karakter (soft skills), kompetensi teknis dan kewirausahaan.

Dalam menghadapi era revolusi industri 4.0, kemajuan teknologi di berbagai bidang akan

KELAYAKAN LABORATORIUM SEBAGAI PENUNJANG PEMBELAJARAN SISWA KOMPETENSI KEAHLIAN KULINER DI SMK NEGERI 1 BANGKALAN

mengubah kebutuhan SDM di dunia kerja. Oleh sebab itu diperlukan dukungan dan pengembangan peralatan praktik yang mendukung penyiapan lulusan SMK sebagai tenaga kerja yang memenuhi kualifikasi dan kompetensi SDM di era revolusi industri 4.0.

SMKN 1 Bangkalan adalah sekolah menengah kejuruan di Kabupaten Bangkalan yang memiliki Kompetensi Keahlian Kuliner. Sebagai bagian dari program Kompetensi Keahlian Kuliner, SMKN 1 Bangkalan memiliki laboratorium Kuliner yang digunakan untuk memberikan pelatihan praktik kepada siswa dalam berbagai keterampilan Kompetensi Keahlian Kuliner seperti memasak, penyajian, dan penataan hidangan.

Kompetensi Keahlian Kuliner berfungsi sebagai sarana pelaksanaan kegiatan pembelajaran seperti membuat aneka makanan, penataan hidangan, cara menyajikan pesanan, produksi makanan dalam jumlah besar, serta aneka kue basah dan kering (Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan 2018). Laboratorium praktik di SMK sebisa mungkin memberikan pengadaan sarana yang memenuhi

standar yang memadai sesuai industri kerja nantinya. Fasilitas yang memadai akan memberikan hasil yang optimal serta memudahkan proses pembelajaran. Adanya laboratorium ini diharapkan siswa setelah lulus memiliki kemampuan yang sesuai dengan standar industri (Dr. Putu Sudira 2012).

Laboratorium merupakan sarana prasarana yang vital dalam proses pembelajaran. Untuk itu, dalam menunjang proses pembelajaran perlu adanya peningkatan dalam penggunaan serta pengelolannya, agar mencapai tujuan yang diharapkan. Saat ini sering ditemukan sarana pendidikan yang dimiliki sekolah sebagai bantuan dari pemerintah, namun penggunaannya belum optimal bahkan tidak dapat digunakan sesuai fungsinya.

Seiring dengan perkembangan teknologi serta persaingan antar industri yang semakin ketat, perlu adanya proses evaluasi dan menguji kelayakan laboratorium kuliner dilingkungan SMKN 1 Bangkalan. Hal ini bertujuan untuk mengevaluasi kondisi dan fasilitas laboratorium Kompetensi Keahlian Kuliner agar lebih optimal dan memadai dalam hal pengolaan dan pemeliharaan sebagai penunjang dalam proses pembelajaran.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk mengkaji dan meneliti lebih lanjut tentang kelayakan laboratorium Kompetensi Keahlian Kuliner sebagai penunjang pembelajaran siswa SMKN 1 Bangkalan yang ditinjau berdasarkan standar laboratorium/bengkel SMK yang disusun oleh kementerian pendidikan dan kebudayaan pada tahun 2021 silam.

Dengan melakukan uji kelayakan tersebut, diharapkan dapat diperoleh informasi mengenai kondisi fasilitas Laboratorium Kompetensi Keahlian Kuliner di SMKN 1 Bangkalan serta

keefektifan dan keefesienan program pembelajaran yang dilakukan di laboratorium tersebut. Informasi tersebut diharap bisa menambah wawasan bagi SMKN 1 Bangkalan untuk melakukan perbaikan atau pengembangan laboratorium Kompetensi Keahlian Kuliner sehingga dapat memenuhi standar yang diperlukan dalam menciptakan tenaga kerja yang berkualitas di bidang industri makanan dan minuman.

2. METODE

Berdasarkan hal tersebut terdapat empat kata kunci yang perlu di perhatikan yaitu, cara ilmiah, data, tujuan, dan kegunaan. Pada penelitian ini metode yang dipakai adalah kuantitatif deskriptif. Menurut Suharsimi Arikunto (2005: 206) Penelitian deksriptif tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesis tertentu, tetapi hanya menggambarkan “apa adanya” tentang sesuatu variabel, gejala atau keadaan. Pendapat lain tentang penelitian deskriptif yaitu penelitian yang mempunyai tujuan utama memberikan gambaran atau deskripsi mengenai suatu keadaan secara objektif.

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kompetensi Keahlian Kuliner SMK Negeri 1 Bangkalan. Pelaksanaan penelitian dilakukan mulai dari bulan Februari sampai dengan bulan April tahun 2024. Peneliti ini menggunakan wawancara sebagai teknik pengumpulan data yang utama, dan didukung dengan teknik observasi serta dokumentasi.

Hasil penelitian yang dihasilkan harus melalui proses analisis data terlebih dahulu supaya dapat dipertanggungjawabkan keabsahannya. Prinsip analisis data kuantitatif dilakukan bersamaan dengan proses pengumpulan data. Kegiatan yang dilakukan dalam analisis data yaitu: mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan menarik kesimpulan.

Uji validitas instrumen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu uji validitas konstruk. Tahapan validitas konstruk ialah kontruksi mengenai aspek- aspek yang akan diukur denganberlandaskan norma dan standar laboratorium/bengkel SMK yang selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Aspek yang akan divalidasi meliputi peralatan utama dan peralatan pendukung. Masing-masing aspek memiliki kriteria dengan skor validitas 1 (tidak baik), 2 (kurang baik), 3 (baik), 4 (sangat baik). Evaluasi hasil validasi akan dilakukan dengan menggunakan rumus yang tercantum di bawah ini.

$$NP = n \times 100\% \quad -$$

**KELAYAKAN LABORATORIUM SEBAGAI PENUNJANG PEMBELAJARAN SISWA KOMPETENSI
KEAHLIAN KULINER DI SMK NEGERI 1 BANGKALAN**

N

Keterangan :

NP = Nilai presentasi skor yang diperoleh (%) n = Skor yang diperoleh

N = skor maksimal

Tabel 3.3 Kriteria Penilaian Tingkat Kevalidan Ahli

Kriteria Pencapaian Nilai	Kriteria
$25\% \leq VA < 43,7\%$	Tidak Valid
$43,7\% \leq VA < 62,5\%$	Cukup Valid
$62,5\% \leq VA < 81,2\%$	Valid
$81,2\% \leq VA \leq 100\%$	Sangat Valid

(Saraswati, 2017: 2) Analisis data ini menggunakan skala persentase berupa perhitungan. Analisis data akan menghasilkan persentase yang selanjutnya dilakukan interpretasi pada nilai yang diperoleh. Proses perhitungan persentase dilakukan dengan cara membagi jumlah skor hasil penelitian dengan skor ideal mengkalikan dengan seratus persen, sedangkan skor ideal adalah skor yang ditetapkan dengan asumsi bahwa setiap responden pada setiap pertanyaan memberikan jawaban dengan skor tertinggi (Sugiyono, 2011: 176).

$$\frac{\text{Jumlah skor hasil penelitian}}{\text{skor ideal}} \times 100\%$$

Tabel 3.4 Interpretasi

Penilaian	Kriteria
76%-100%	Sangat Layak
51%-75%	Layak
26%-50%	Tidak Layak
0%-25%	Sangat Tidak Layak

(Sumber: Sugiyono, 2011)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penyebaran angket pengguna kepada 20 siswa program keahlian kuliner di SMKN 1 Bangkalan yang telah menjawab persoalan mengenai keberadaan dan kondisi laboratorium

yang ada.

Tabel 4.1 Persentase Hasil Observasi Sarana dan Prasarana Laboratorium

No	Objek Penelitian	Penilaian	Skor
1	Luas kerja dapur latih	Belum Layak	1
2	Kapasitas peserta didik	Layak	2
3	Kotak kontak/stop kontak	Layak	2
4	Meja kerja peserta didik	Belum Layak	1
5	Lemari Simpan alat dan bahan	Layak	2
6	Papan tulis	Layak	2
7	Tempat pembuangan sampah	Layak	2
Total Skor		12	
Persentase		85%	

Tabel 4.2 Hasil Observasi Kelayakan Peralatan Praktik

No.	Indikator	Penilaian	Skor
1	Working table	Layak	2
2	Sink	Layak	2
3	Range	Belum Layak	1
4	Refrigerator	Belum Layak	1
5	Freezer	Belum	1

KELAYAKAN LABORATORIUM SEBAGAI PENUNJANG PEMBELAJARAN SISWA KOMPETENSI KEAHLIAN KULINER DI SMK NEGERI 1 BANGKALAN

		Layak	
6	Steamer	Layak	2
7	Sauce pan	Layak	2
8	Fryn pan	Layak	2
9	Bowl	Layak	2
10	Cutting board	Layak	2
11	Wodden spatula	Layak	2
12	Ladle	Layak	2
13	Peeler	Layak	2
Total Skor		23	
Persentase		88%	

Dari hasil perolehan data observasi sarana prasarana dan kelayakan peralatan dapur dihitung persentase keduanya dengan perhitungan rata-rata persentase sebagai berikut.

Tabel 4.3 Perhitungan Kelayakan

No.	Komponen	Penilaian
1	Sarana dan prasarana Laboratorium	85%
2	Peralatan Praktik	88%
Rata-rata Persentase		87%
Kategori		Sangat Layak

Hasil perhitungan rata-rata persentase dengan memperoleh 87% ini menyatakan bahwa laboratorium yang berada di sekolah SMKN 1 Bangkalan dikategorikan sangat layak sebagai penunjang pembelajaran.

Tabel 4.4 Hasil Perhitungan Angket

No	Komponen	Persen tase

1	Kondisi laboratorium latih khusus keahlian kuliner	40%
2	Bangunan gedung dengan fasilitas dan aksesibilitas yang mudah, aman dan nyaman	42%
3	Laboratorium memiliki alat pemadam kebakaran	20%
4	Laboratorium memiliki tata tertib keamanan dan keselamatan kerja	60%
5	Laboratorium memiliki instalasi listrik	60%
6	Laboratorium memiliki sumber air yang memadai	56%
7	Lingkungan belajar yang mendukung interaksi sosial secara formal dan informal	68%
8	Peralatan yang lengkap dan mendukung penguasaan kompetensi	60%
9	Laboratorium memiliki ventilasi udara yang baik	62%
10	Laboratorium memiliki tempat penyimpanan alat dan bahan praktik	55%
Rata-Rata Total		52%
		Kategori Layak

Dari hasil perhitungan rata-rata total dengan memperoleh 52% ini menyatakan bahwa

KELAYAKAN LABORATORIUM SEBAGAI PENUNJANG PEMBELAJARAN SISWA KOMPETENSI KEAHLIAN KULINER DI SMK NEGERI 1 BANGKALAN

laboratorium yang berada di sekolah SMKN 1 Bangkalan dikategorikan layak sebagai pendukung proses pembelajaran.

1. Fungsi Laboratorium

Fungsi laboratorium di sekolah SMKN 1 Bangkalan program keahlian kuliner berfungsi untuk melakukan berbagai kegiatan praktik seperti mengolah makanan dan minuman, aneka bakery pastry. Selain itu, laboratorium di sekolah ini juga menjadi tempat berlangsungnya kegiatan belajar mengajar (kelas). Hal tersebut belum sesuai dengan Ketentuan dalam SNP SMK tahun 2018 praktik Kompetensi Keahlian Tata Boga. Berfungsi sebagai tempat pelaksanaan kegiatan pembelajaran seperti pembuatan berbagai macam makanan, penyiapan tata hidang, penataan, penyajian pesanan, produksi makanan dalam jumlah besar dan massal, serta aneka kue basah dan kering (Kemendikbud 2021: 7). Lingkungan pembelajaran modern mengoptimalkan penggunaan teknologi modern dan menyediakan sarana dan prasarana bagi siswa dan guru yang mendukung pembelajaran dengan berpusat pada siswa, berbasis proyek, teaching factory, pengembangan kewirausahaan, dan pengembangan profesional berkelanjutan. Lingkungan pembelajaran SMK dirancang secara fleksibel sebagai pusat pengembangan keterampilan, menciptakan lingkungan tumbuhnya budaya industri dan menumbuhkan kreativitas dan inovasi calon wirausaha.

Ada sembilan aspek yang dipertimbangkan dalam menciptakan ruang belajar yang aman, nyaman, sehat dan indah:

- a. kualitas air,
- b. kebisingan,
- c. pencahayaan dan pemandangan,
- d. ventilasi,
- e. kualitas udara,
- f. kelembapan,
- g. suhu,
- h. pengendalian debu dan serangga,
- i. serta sistem keamanan dan perlindungan.

2. Peraturan Penggunaan Laboratorium

Peraturan penggunaan laboratorium yang dibuat dan diterapkan oleh petugas lab wajib ditaati

oleh pengguna laboratorium. Peraturan ini meliputi akses laboratorium yang hanya guru produktif dan siswa boga. Kegiatan siswa yang dapat mengikuti kegiatan praktik dari awal hingga akhir, kemudian kebiasaan untuk melakukan bersih-bersih setelah praktik. Siswa wajib menggunakan baju chef lengkap dan menggunakan sepatu safety, juga membawa kain lap masing-masing ketika akan melakukan praktik.

Sebagian peraturan yang ada di sekolah sudah sesuai dengan panduan yang ditetapkan oleh direktorat sekolah menengah kejuruan direktorat jenderal pendidikan vokasi. Namun ada hal-hal yang penting juga yang belum dan harus mulai diterapkan di sekolah SMKN 1 Bangkalan. Hal-hal tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Menempelkan poster dan/atau media komunikasi, informasi, dan edukasi lainnya pada area strategis di lingkungan SMK, antara lain pada gerbang SMK, papan pengumuman, kantin, toilet, fasilitas CTPS, lorong, tangga, lokasi antar jemput, dan lain-lain yang mencakup informasi keselamatan kerja serta penerapan etika, Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) prosedur pemantauan dan pelaporan kesehatan warga SMK informasi kontak layanan bantuan kesehatan jiwa dan dukungan psikososial dan protokol kesehatan sesuai panduan dan Keputusan Bersama ini.
- b. Melakukan pembersihan dan disinfeksi di SMK setiap hari selama 1 (satu) minggu sebelum penyelenggaraan praktik dimulai dan dilanjutkan setiap hari selama SMK menyelenggarakan pembelajaran praktik, antara lain pada lantai, pegangan tangga, meja dan kursi, pegangan pintu, toilet, sarana CTPS dengan air mengalir, alat peraga/edukasi, ventilasi buatan atau AC, dan fasilitas lainnya.
- c. Menyediakan fasilitas cuci tangan pakai sabun yang memadai di area gerbang sekolah, depan ruang belajar teori dan praktik atau di tempat lain yang mudah di akses oleh warga sekolah.

3. Kendala Penggunaan Laboratorium Keterbatasan dalam peralatan yang ada di laboratorium menjadi kendala baik bagi guru, siswa ataupun petugas lab. Sehingga untuk menentukan praktik guru dan petugas lab harus menyesuaikan dengan alat yang ada di laboratorium. Ketika siswa akan melakukan praktik, siswa juga akan menyiapkan dan membawa sendiri peralatan yang akan digunakannya. Hal ini dinilai kurang efisien untuk masing-masing siswa dapat mengikuti praktik dengan optimal. Pihak sekolah baiknya menyiapkan sarana dan prasarana yang maksimal sesuai dengan analisis kebutuhan praktik. Sehingga ketika pembelajaran praktik berlangsung, kendala yang dihadapi minim atau bahkan tidak ada kendala apapun.

Berdasarkan ¹ direktorat sekolah menengah kejuruan direktorat jenderal pendidikan vokasi dalam (Kemendikbud 2021: 89) untuk meningkatkan relevansi peralatan praktek di SMK kompetensi Tata Boga terhadap kebutuhan IDUKA maka diperlukan langkah-langkah sebagai berikut :

- a. Penyediaan peralatan yang lebih modern yang mendukung untuk meningkatkan kualitas dan produktivitas kerja SDM di industry kuliner sebagai salah satu industry prioritas dalam Agenda Making Indonesia 4.0.
- b. Penyediaan peralatan yang mendukung pembelajaran yang fleksibel di rumah, sekolah dan industri baik secara sinkron maupun asinkron dengan mengoptimalkan teknologi.
- c. Optimalisasi pemanfaatan peralatan untuk pembelajaran berbasis project/teaching factory guna menghasilkan produk yang dibutuhkan masyarakat sebagai media untuk mencapai kompetensi lulusan SMK.
- d. Reskilling dan upskilling SDM untuk peningkatan profesionalisme berkelanjutan, pengoperasian dan pemeliharaan peralatan.
Penyediaan standar operasional prosedur

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Laboratorium di sekolah SMKN 1 Bangkalan sebagai penunjang program keahlian kuliner berfungsi untuk melakukan berbagai kegiatan praktik seperti mengolah makanan dan minuman, aneka bakery pastry. Selain itu, laboratorium di sekolah ini juga menjadi tempat berlangsungnya kegiatan belajar mengajar (kelas). Hasil perhitungan rata-rata persentase dengan memperoleh 87% ini menyatakan bahwa laboratorium yang berada di sekolah SMKN 1 Bangkalan dikategorikan sangat layak sebagai penunjang pembelajaran. Dari hasil perhitungan rata-rata total dengan memperoleh 52% ini menyatakan bahwa laboratorium yang berada di sekolah SMKN 1 Bangkalan adalah layak sebagai penunjang pembelajaran.

Peraturan penggunaan laboratorium yang dibuat dan diterapkan oleh petugas lab meliputi akses laboratorium yang hanya guru produktif dan siswa boga. Kegiatan siswa yang dapat mengikuti kegiatan praktik dari awal hingga akhir, kemudian kebiasaan untuk melakukan bersih-bersih setelah praktik. Serta kewajiban siswa dalam menggunakan baju chef lengkap dan menggunakan sepatu safety, juga membawa kain lap masing-masing ketika akan melakukan praktik. ¹² ¹¹ Sebagian peraturan yang ada di sekolah sudah sesuai dengan panduan yang ditetapkan oleh direktorat sekolah menengah kejuruan direktorat jenderal pendidikan vokasi. Namun ada

hal-hal yang penting juga yang belum dan harus mulai diterapkan di sekolah SMKN 1 Bangkalan.

Keterbatasan dalam peralatan yang ada di laboratorium menjadi kendala ketika siswa akan melakukan praktik. Sehingga untuk menentukan praktik guru dan petugas lab harus menyesuaikan dengan alat yang ada di laboratorium. Dengan ini sekolah harus berusaha memenuhi kebutuhan peralatan praktik supaya dapat meningkatkan kualitas dan produktivitas kerja SDM di industry kuliner sebagai salah satu industry prioritas. Serta menghasilkan produk yang dibutuhkan masyarakat sebagai media untuk mencapai kompetensi lulusan SMK.

Saran

1. Untuk guru produktif program keahlian kuliner, diharapkan memberikan peraturan-peraturan tertulis dan ditempel di laboratorium, tidak hanya secara lisan disampaikan saat breafing.
2. Untuk pengurus laboratorium program keahlian kuliner diharapkan dapat mengupdate data pengelolaan, tata letak yang ergonomis laboratorium/bengkel, keselamatan dan kesehatan kerja (K3) serta budaya kerja industri.
secara rutin terkait kerusakan peralatan ataupun ruang praktik kepada waka sarpras.
3. Untuk siswa program keahlian kuliner walaupun jadwal praktik tidak terjadwal secara tertulis diharapkan dapat mematuhi peraturan yang berlaku saat kegiatan praktik berlangsung dan mengikutinya secara sungguh-sungguh sehingga dapat memaksimalkan waktu yang sudah diberikan sehingga hasilnya dapat optimal.
4. Untuk kendala yang ada, semoga waka sarana dan prasaran lebih tanggap terhadap situasi yang sudah ditemukan sehingga tidak menghambat jalannya kegiatan praktik yang sudah direncanakan oleh guru produktif program keahlian kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Assidiq, A. K. (2008). Kamus Biologi. Yogyakarta: Panji Pustaka.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2016). KBBI Daring. Diakses dari <https://kbbi.kemendikbud.go.id/entri/layak>.
- Bakti, T. S., & Gomo, M. A. P. (2017). Kesesuaian Laboratorium sebagai Sumber Belajar di Prodi Tata Boga. Teknologi dan Kejuruan: Jurnal Teknologi, Kejuruan, dan Pengajarannya, 40(2), 169-180.
- BSNP. (2018/2019). Instrumen Verifikasi SMK Penyelenggaraan Ujian Praktik KejuruanBSNP

**KELAYAKAN LABORATORIUM SEBAGAI PENUNJANG PEMBELAJARAN SISWA KOMPETENSI
KEAHLIAN KULINER DI SMK NEGERI 1 BANGKALAN**

Direktorat Sekolah Menengah Kejuruan.

- Djojonegoro, W. (1999). Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta: Balai Pustaka.
- Dr. Putu Sudira, M.P. (Ed.). (2012). *Filosofi & Teori Pendidikan Vokasi Dan Kejuruan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Emha, M. S. H., & Tim Bakti Guru. (2006). *Pedoman Penggunaan Laboratorium Sekolah*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Fahmi, F. (2016). *Pengelolaan Sarana Praktik Program Keahlian Tata Boga di SMK Kabupaten Sleman (Studi Kasus Di Smk Ma'arif 2 Sleman dan SMK Muhammadiyah 1 Moyudan)*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Furchan, A. (2005). *Pengantar Penelitian Dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Gunawan, I. (2013). *Metode Penelitian Kualitatif*.
- KEMENDIKBUDRISTEK. (2021). *Norma & Standar Laboratorium/Bengkel SMK* (Ed. S.pd Diah Indah Pertiwi). Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. (2018). *Standar Nasional Pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan/Madrasah Aliyah Kejuruan*. Diakses dari <http://jdih.kemdikbud.go.id>.
- Kementrian Pendidikan Kebudayaan Riset dan Teknologi. (2022). *Peraturan Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, Dan Teknologi Nomor 16 Tahun 2022 Tentang Standar Proses Pada Pendidikan Anak Usia Dini, Jenjang Pendidikan Dasar, Dan Jenjang Pendidikan Menengah*.
- Kertiasa, N. (2006). *Laboratorium Sekolah Dan Pengelolaannya*. Bandung: Puduk Scientific.
- Nurkhotimah, S. (2014). *Analisis Studi Kelayakan Investasi Waralaba (Franchise) (Studi Kasus : Rumah Makan Joglo Kampoeng Doeloe , Semarang)*.
- Richard, D. (2013). *Tips Mengelola Lab Sekolah*. Jogjakarta: Diva Press.
- Samar, & Mulyatiningsih, E. (2015). *Inventory Laboratorium Jasa Boga Di SMK Wilayah Mawitan Jawa Timur*. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 5(1), 42.
- Siswanto, A., & Dewanto. (2015). *Analisis Kelayakan Sarana dan Prasarana Laboratorium Program Keahlian Teknik Pemesinan di SMK Pgri 1 Gresik*. *JPTM Volume 04(1)*, 1-10.
- Sudiarta, N. P., Natajaya, N., & Yudana, I. M. (2013). *Pengelolaan Dapur Praktik Program Studi Manajemen Tata Boga STP Bali Program Studi Manajemen Tata Boga STP Bali*. *e-Journal PP Universitas Pendidikan Ganesha*, 4.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

Kelayakan Laboratorium Sebagai Penunjang Pembelajaran Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner di Smk Negeri 1 Bangkalan

ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

12%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	psmk.kemdikbud.go.id Internet Source	5%
2	id.scribd.com Internet Source	2%
3	repository.upi.edu Internet Source	2%
4	Submitted to IAIN Kudus Student Paper	2%
5	eprints.uny.ac.id Internet Source	2%
6	jdih.kemdikbud.go.id Internet Source	1%
7	core.ac.uk Internet Source	1%
8	ejurnal.politeknikpratama.ac.id Internet Source	1%

Submitted to Universitas Nasional

9

Student Paper

1 %

10

ejournal.unesa.ac.id

Internet Source

1 %

11

www.coursehero.com

Internet Source

1 %

12

yentaselubahagia.wordpress.com

Internet Source

1 %

13

Submitted to University of California, Los Angeles

Student Paper

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On

Kelayakan Laboratorium Sebagai Penunjang Pembelajaran Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner di Smk Negeri 1 Bangkalan

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

GENERAL COMMENTS

/0

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12
