



## Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi

Heni Purwanti

SMKN 4 Yogyakarta

[henipurwanti\\_smkn4@yahoo.com](mailto:henipurwanti_smkn4@yahoo.com)

**Abstrak:** *Best practice* ini bertujuan untuk mendeskripsikan pembelajaran kreatif pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental melalui metode demonstrasi. Strategi pengumpulan data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif yaitu dengan memanfaatkan data kualitatif yang kemudian dijabarkan secara deskriptif. Mengolah dan menyajikan makanan membutuhkan ketrampilan, kreativitas dan perhatian khusus terutama saat menyajikan makanannya, seperti: porsi sajian makanan dalam hidangan, komposisi warna makanan, garnis yang digunakan dan teknik menghidang yang menarik, demikian juga mengolah dan menyajikan hidangan makanan pada pelajaran PPMK. *Main course* dan *dessert* adalah merupakan menu giliran makan pada susunan masakan kontinental dan merupakan salah satu materi yang dipraktikkan oleh siswa pada mata pelajaran PPMK. Subyek yang digunakan pada penelitian kali ini adalah kelas XI Kuliner 1 SMK Negeri 4 Yogyakarta. Berdasarkan pengamatan bahwa dengan dilakukannya pembelajaran metode demonstrasi dapat menggali serta mengembangkan kreativitas siswa dalam pembelajaran praktik mengolah dan menyajikan hidangan *main course* dan *dessert* sehingga pada akhirnya meningkatkan hasil belajar siswa, dibuktikan dengan karya praktik siswa yang kreatif dan mendapatkan predikat kompeten dengan nilai baik. Selain itu suasana selama proses pembelajaran berlangsung terlihat lebih menyenangkan.

**Kata Kunci:** metode demonstrasi, kreativitas, pembelajaran praktik, kuliner

### ***Creative Learning in the Processing and Serving Practices of Continental Food through the Demonstration Method***

**Abstract:** *This best practice aims to describe creative learning in the practice of processing and serving continental food through demonstration methods. The data collection strategy used to optimize students' creativity skills in PPMK learning is descriptive qualitative by utilizing qualitative data which is then described descriptively. Processing and serving food requires skill, creativity and special attention, especially when serving the food, such as: the portion of the food in the dish, the composition of the food color, the garnish used and interesting serving techniques, as well as processing and serving food dishes in PPMK lessons. Main courses and desserts are a menu of turn to eat in a continental cuisine arrangement and are one of the materials practiced by students in PPMK subjects. The subject used in this research is class XI Culinary 1 SMK Negeri 4 Yogyakarta. Based on the observation that by conducting demonstrations on learning processing theory, the presentation of main courses and desserts can explore and develop students' creativity in practical learning so that in the end it improves student learning outcomes, as evidenced by creative practical work of students and getting good grades. In addition, the atmosphere during the learning process looks more pleasant.*

**Keywords:** *demonstration methods, creativity, practical learning, culinary*

### **1. Pendahuluan**

Pembelajaran pada program keahlian kuliner membutuhkan aktivitas dan kreativitas terutama saat dilaksanakan pembelajaran praktik. PPMK atau pengolahan dan penyajian makanan kontinental adalah salah satu mata pelajaran yang diajarkan pada program keahlian kuliner, yang pada kegiatan pembelajaran

dilaksanakan pembelajaran teori dan praktik pengolahan dan penyajian makanan. Harapannya selama pembelajaran PPMK baik teori maupun praktik, siswa dapat aktif dan kreatif mengikuti pembelajaran. Tetapi pada kenyataannya sering dijumpai saat pembelajaran teori PPMK beberapa siswa kurang aktif mengikuti pembelajaran, seperti mengantuk saat

pembelajaran, kurang fokus, bercerita dan bercanda dengan teman sebangku, bahkan dijumpai beberapa siswa terlihat ketiduran di meja, sehingga kondisi tersebut juga akan mempengaruhi siswa saat melaksanakan kegiatan pembelajaran praktik, misalnya siswa tidak menguasai cara kerja alat-alat praktik yang akan digunakan, siswa tidak menguasai langkah kerja yang dilakukan selama praktek, bahkan siswa tidak mampu menampilkan hasil praktik yang kreatif dan kompeten. Hal tersebut di atas memperlihatkan bahwa suasana pembelajaran teori yang kurang menyenangkan akan berakibat fatal pada pelaksanaan pembelajaran praktik siswa, sehingga perlu perbaikan proses pembelajaran teori yang dapat mengaktifkan siswa dan pada akhirnya meningkatkan kreativitas dan hasil belajar siswa.

Saat berlangsungnya proses pembelajaran keaktifan belajar siswa dapat dilihat dari keterlibatan siswa selama proses pembelajaran berlangsung yang seperti saat mendengarkan penjelasan guru, diskusi, membuat laporan pelaksanaan tugas dan sebagainya. Terkait dengan hal di atas, Sardiman, (2003) menyatakan bahwa setiap orang yang belajar harus aktif sendiri, sehingga proses pembelajaran tidak akan terjadi tanpa ada aktivitas. Sesuai pendapat ahli di atas, untuk mengatasi suasana pembelajaran yang membosankan maka diperlukan proses pembelajaran yang dapat mengaktifkan siswa. Salah satu model pembelajaran yang dapat mengaktifkan siswa sehingga dapat menggali kreativitas siswa adalah dilaksanakan pembelajaran teori dengan model pembelajaran demonstrasi.

Pembelajaran demonstrasi pada dasarnya adalah pembelajaran dengan cara memperagakan atau mempertunjukkan suatu proses oleh guru kepada siswa secara nyata. Hal tersebut sesuai dengan pendapat ahli Nasih, dkk., (2009), yang mengatakan bahwa metode demonstrasi adalah metode penyajian pembelajaran dengan memperagakan dan menunjukkan kepada siswa tentang suatu proses, situasi atau benda tertentu, baik sebenarnya atau hanya sekedar tiruan, meskipun dalam metode demonstrasi siswa hanya sekedar memperhatikan. Menurut Zuhairini (1983), metode demonstrasi tepat digunakan untuk pembelajaran yang bertujuan memberikan keterampilan karena, penggunaan bahasa yang lebih terbatas, menghindari verbalisme, memudahkan pemahaman jalannya suatu proses dengan jelas, dan proses pembelajaran lebih menarik diikuti oleh siswa.

Tujuan utama metode pembelajaran demonstrasi pada penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan pembelajaran kreatif pada praktik pengolahan dan penyajian makanan kontinental melalui metode demonstrasi. Sedangkan rumusan masalah yang diajukan adalah apakah metode demonstrasi dapat mengoptimalkan kemampuan kreativitas siswa selama pembelajaran PPMK. Adapun manfaat yang diharapkan adalah untuk memperbaiki kualitas proses pembelajaran, yang pada akhirnya juga akan memperbaiki hasil belajar siswa.

## 2. Tinjauan Pustaka

Metode demonstrasi adalah suatu cara mengajar dengan mempertunjukkan cara kerja suatu benda Hamdani (2011). Sedangkan Sanjaya (2011), berpendapat bahwa metode demonstrasi adalah metode penyajian pelajaran dengan memperagakan dan mempertunjukkan kepada siswa tentang suatu proses, situasi atau benda tertentu, baik sebenarnya atau hanya sekedar tiruan. Menurut Permana (2011), metode demonstrasi adalah cara penyajian pelajaran dengan memperagakan secara langsung proses terjadinya sesuatu yang disertai dengan penjelasan lisan. Dilaksanakannya metode pembelajaran demonstrasi pada pembelajaran teori PPMK kali ini adalah memperlihatkan cara mengolah dan menyajikan hidangan *main course* dan *dessert*, dengan harapan dapat menarik perhatian siswa selama proses pembelajaran teori berlangsung. Dengan ketertarikan untuk mengikuti proses pembelajaran teori akan mengurangi kebosanan siswa selama proses pembelajaran berlangsung. Kondisi yang demikian akan memberikan proses pembelajaran yang efektif. Pembelajaran teori yang efektif tentunya akan memberikan hasil belajar siswa yang maksimal, baik hasil belajar teori maupun hasil belajar praktik siswa.

Dari uraian para ahli di atas dapat disimpulkan bahwa metode demonstrasi adalah pembelajaran yang menyajikan pembelajaran dengan cara memperagakan dan mempertunjukkan suatu proses yang dipelajari baik dalam bentuk sebenarnya maupun dalam bentuk tiruan yang dipertunjukkan oleh guru atau sumber belajar lain di depan seluruh siswa. Penggunaan metode demonstrasi dalam proses pembelajaran lebih menarik dan mendalam bagi siswa, karena siswa dapat membentuk pengertian dengan baik dan sempurna. Juga siswa dapat mengamati guru selama proses pembelajaran berlangsung. Adapun dalam penelitian kali ini bertujuan supaya siswa

lebih tertarik untuk mengikuti pembelajaran teori dengan baik sehingga akan memudahkan siswa dalam mengikuti pembelajaran praktik.

Perkembangan dunia kuliner akhir-akhir ini terlihat sangat cepat sekali. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyak dijumpai tempat-tempat makan dan minum seperti restoran atau rumah makan bermunculan di kota-kota besar bahkan juga dipedesaan. Selain bertambah banyak berdirinya restoran atau rumah makan sebagai penyedia makan dan minum, disertai juga berkembangnya variasi menu yang ditawarkan sebagai produk unggulan di restoran atau rumah makan tersebut. Tempat penyedia makan dan minum berlomba-lomba menawarkan hidangan yang bervariasi, dengan tujuan menarik konsumen untuk berkunjung ke restoran mereka bahkan harapan selanjutnya pengunjung bisa sebagai pelanggan tetap restoran. Hidangan khas dari suatu restoran semakin digemari oleh masyarakat akan membuat semakin populer restoran tersebut di kalangan masyarakat, terutama adalah kalangan masyarakat yang gemar makan di luar.

Mengolah dan menyajikan makanan memerlukan keberanian dalam berkreasi untuk menuangkan ide terhadap makanan yang diolah dan disajikan. Orang-orang yang selalu ingin berkreasi dan mempunyai kreativitas adalah orang-orang yang umumnya cenderung tak pernah berhenti untuk mempelajari atau menggali suatu yang baru atau memperbaiki sesuatu yang telah ada yang dianggap perlu untuk diperbaiki. Bagi orang-orang kreatif, berfikir dan bermotivasi ingin selalu maju adalah hal yang perlu dilakukan, serta selalu berimajinasi sehingga bisa mendapatkan ide-ide baru yang harus diwujudkan secara nyata. Kreativitas sangat diperlukan dalam penyajian hidangan makanan, dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia kreatif diartikan sebagai daya cipta, atau mampu menciptakan. Menurut Munandar (2012), kreativitas merupakan pengalaman mengekspresikan dan mengaktualisasikan identitas individu dalam bentuk terpadu antar hubungan diri sendiri, alam ataupun orang lain.

Menurut Setiawati (2020), makanan utama (*main course*) adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada suatu waktu makan seperti *lunch* maupun *dinner*, dengan ukuran lebih besar dari *appetizer* (hidangan pembuka). Bahan makanan pokok yang digunakan untuk *main course* biasanya menggunakan bahan dasar daging berupa : *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda, Lamb, Mutton (daging kambing), *Pork* (daging babi), dan Unggas. Menurut Ekawatiningsih (2008),

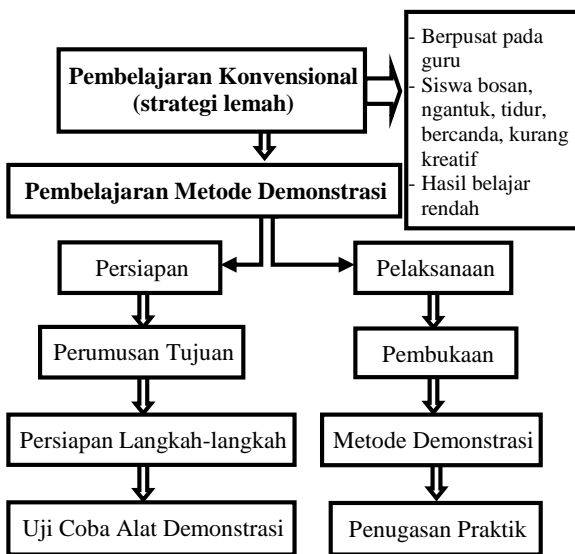
Hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* yang mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa ingin muntah. Hidangan *dessert* terbagi menjadi dua macam yaitu : *Cold dessert* misalnya *Ice Cream, Pudding, Fruit Pie* dll, sedangkan *Hot dessert* misalnya *Souffles, Banana Flambe, Apple Pie*, dan lain-lain. Makanan yang telah siap kemudian disajikan dengan ditata dalam satu wadah sedemikian hingga menarik konsumen untuk menikmatinya. Menurut Azizah (2008), menyajikan makanan adalah faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan sedangkan Danilah (1980), menyatakan penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.

### 3. Pembahasan

Metode penelitian yang dilaksanakan pada kali ini adalah metode penelitian deskriptif dengan pendekatan naturalistik yaitu penelitian berdasarkan pengalaman guru dalam pembelajaran, Praktik mengolah dan menyajikan makanan utama (*main course*) dan makanan penutup (*dessert*) pada pembelajaran (PPMK) kelas XI Kuliner 1 dilaksanakan pada semester genap tahun ajaran 2019/2020 bertempat di ruang praktik kuliner (dapur 3) dengan durasi waktu 2 kali pertemuan dan setiap kali pertemuan dengan waktu 5 jpl.

Penelitian ini menggunakan subyek siswa kelas XI Kuliner 1, dengan jumlah siswa sebanyak 32 siswa terbagi menjadi 8 kelompok sehingga masing-masing kelompok terdiri 4 siswa. Bahan makanan yang digunakan untuk hidangan *main course* adalah menggunakan bahan dasar daging, baik daging sapi ataupun daging unggas, sedangkan hidangan *dessert* membuat *cold dessert* berupa pudding dengan variasi bebas. Untuk bahan praktik disediakan oleh sekolah dengan syarat pengajuan rencana bahan praktik dilaksanakan maksimal 1 hari sebelum pelaksanaan praktik. Sedangkan alat masak dan alat saji dapat dipersiapkan dengan mengambil alat yang telah disediakan di lemari gudang

penyimpanan alat. Prosedur pelaksanaan kegiatan pembelajaran kali ini adalah pembelajaran dengan metode demonstrasi. Kegiatan dilaksanakan sebanyak dua kali pertemuan masing-masing dengan durasi waktu 5 jpl. Pada pertemuan pertama dilaksanakan pembelajaran teori dengan metode demonstrasi dan kemudian dilanjutkan pada pertemuan kedua yaitu pembelajaran dengan penugasan praktik kelompok. Gambar 1 berikut adalah diagram alir secara singkat tahapan yang dilalui pada pembelajaran demonstrasi PPMK dengan materi mengolah dan menghidang *main course* dan *dessert*.



Gambar 1. Bagan pelaksanaan pembelajaran metode demonstrasi (Dirjen PMPTK Depdiknas)

Pada tahap persiapan ini guru melaksanakan kegiatan berupa: menganalisis KI dan KD, mempersiapkan perangkat pembelajaran (RPP dan media pembelajaran berupa materi dalam bentuk *powerpoint*), menyiapkan soal-soal baik sebagai latihan ataupun sebagai penilaian, membuat perangkat penilaian baik sikap, pengetahuan dan keterampilan berupa indikator ketercapaian produk yang kreatif. Selanjutnya tahap perumusan tujuan adalah dengan guru merumuskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dengan terperinci, sehingga harapannya akan lebih mudah mencapai tujuan apabila tujuan sudah tersusun dengan baik. Tahap persiapan langkah-langkah dengan cara guru menentukan langkah-langkah yang akan dilaksanakan secara terperinci dan tepat selama proses pembelajaran dilaksanakan. Sebelum pelaksanaan pembelajaran metode demonstrasi dilaksanakan, guru melakukan uji coba pada alat demonstrasi yang akan digunakan dalam proses pembelajaran

Tahapan pelaksanaan pembelajaran metode demonstrasi ini, sebelum dimulai guru mengecek tempat duduk siswa apakah dari tempat duduk mereka akan mudah menyaksikan demonstrasi yang akan dilaksanakan, dan guru mengatur tempat duduk siswa. Kegiatan diawali dengan guru membuka dengan salam dan doa kemudian mengemukakan KI, KD dilanjut dengan menginformasikan tujuan pembelajaran yang akan dicapai. Pada kegiatan inti guru memulai dengan memberikan informasi tentang rambu-rambu yang dilaksanakan selama pembelajaran dan menggali informasi awal siswa yang terkait dengan pembelajaran, setelah itu guru memaparkan materi teori dalam bentuk *powerpoint* yang diselingi dengan diskusi tanya jawab. Setelah dipastikan semua siswa dapat memahami materi kegiatan inti dilanjutkan dengan demonstrasi dan pembelajaran ditutup dengan evaluasi mengerjakan 10 soal pilihan ganda dan membuat perencanaan tugas praktik secara berkelompok. Pelaksanaan metode demonstrasi dilakukan oleh guru dengan dibantu beberapa siswa, sehingga akan mempermudah siswa dalam mengamati langkah-langkah yang dilakukan selama pembelajaran berlangsung. Pada tahap penugasan praktik ini, guru menginformasikan tugas praktik yang akan dilaksanakan pada pertemuan berikutnya berupa rambu-rambu tugas, serta membagi kelompok siswa menjadi 8 kelompok siswa.

Pembelajaran teori PPMK yang dilaksanakan dengan model konvensional dimana pembelajaran yang berpusat pada guru menyebabkan suasana pembelajaran yang kurang menyenangkan bagi siswa sehingga siswa bosan mengikuti proses pembelajaran, terlihat sebagian besar siswa dalam mengikuti proses pembelajaran dengan malas, mengantuk bahkan tertidur, bercanda dengan teman sebelah, ataupun tidak fokus dengan pelajaran.

Pelaksanaan pembelajaran menggunakan metode demonstrasi ini bertujuan untuk menarik perhatian siswa selama pembelajaran PPMK berlangsung sehingga dapat mengoptimalkan kemampuan kreativitas siswa. Pembelajaran metode demonstrasi dilaksanakan dengan cara memampukan siswa untuk memusatkan dan mempertahankan perhatian siswa pada langkah-langkah yang dilalui saat demonstrasi dilaksanakan. Dengan perhatian siswa diharapkan dapat membantu siswa untuk memperoleh pengetahuan dan ketrampilan sehingga nantinya dapat membantu siswa dalam mempraktikkan mengolah dan menghidang *main course* dan *dessert*.



Langkah-langkah yang dilakukan pada pembelajarannya adalah: (1) guru menjelaskan tentang KI, KD, tujuan dan manfaat mempelajari *main course* dan *dessert* kepada siswa; (2) guru menyampaikan materi pembelajaran melalui media *powerpoint* yang diselingi diskusi tanya jawab; (3) guru menginformasikan langkah-langkah kerja praktik *main course* dan *dessert*; (4) guru meminta siswa mempersiapkan bahan dan alat untuk melakukan demonstrasi praktik *main course* dan *dessert*; (5) guru memfasilitasi siswa untuk latihan mendemonstrasikan langkah-langkah praktik *main course* dan *dessert*; (6) guru menginstruksikan kepada siswa untuk melakukan penugasan praktik *main course* dan *dessert* secara kelompok pada pertemuan berikutnya.

Diawal pembelajaran pada saat guru menjelaskan KI, KD, tujuan dan manfaat pembelajaran, terlihat siswa belum memberikan respon positif terhadap proses pembelajaran. Beberapa siswa masih duduk di posisi belakang yaitu ditempat yang agak jauh jaraknya terhadap guru, masih terdengar susra-suara kecil siswa saling bercanda. Saat pembelajaran sampai pada menginformasikan langkah-langkah kerja praktik yang akan dilalui siswa mulai menunjukkan perhatian, beberapa siswa terlihat berpindah tempat untuk mencari posisi yang nyaman untuk mengikuti proses pembelajaran. Saat demonstrasi dimulai beberapa siswa yang mulanya duduk dibelakang, akhirnya berpindah ke bagian depan, supaya dapat mengamati demonstrasi yang dilakukan oleh guru dan beberapa teman siswa yang membantu guru mendemonstrasikan mengolah dan menghidang *main course* dan *dessert*. Suasana pembelajaran PPMK terlihat berlangsung sangat menyenangkan, siswa mengikuti dengan penuh perhatian selama proses pembelajaran berlangsung. Tidak dijumpai lagi siswa yang mengantuk, bahkan beberapa siswa terlihat mencatat langkah-langkah yang demonstrasi yang dilaksanakan, pada saat dilakukannya pembelajaran metode demonstrasi terlihat antusias dan keseriusan siswa yang sangat besar. Kegiatan inti pada proses pembelajaran ini guru belum dapat mengobservasi kreativitas siswa, penilaian hanya sebatas melihat kondisi siswa selama mengikuti proses pembelajaran dan penilaian pengetahuan dari hasil hasil pekerjaan evaluasi siswa.

Proses pembelajaran selanjutnya adalah penugasan praktik membuat hidangan *main course* dan *dessert* secara berkelompok (1 kelompok terdiri 4 siswa). Praktik dilaksanakan di ruang dapur kuliner dengan waktu 5 jpl.

Praktik mengolah dan menyajikan makanan kontinental berupa *main course* dan *dessert* dilaksanakan oleh 8 kelompok siswa, setelah dilakukan pembelajaran metode demonstrasi. Berikut adalah tabel indikator penilaian pembelajaran hasil praktik PPMK mengolah dan menghidang *main course* dan *dessert*.

Tabel 1. Indikator Penilaian Praktik PPMK *Main Course* dan *Dessert*

No	Uraian	Skor
1.	Ketepatan Waktu Penyelesaian praktik (3 jam)	10 - 15
2.	Tingkat kematangan masakan	10 - 15
3.	Rasa masakan	10 - 15
4.	Porsi hidangan yang disajikan	10 - 15
5.	Komposisi keserasian hidangan	10 - 15
6.	Kebersihan Alat Hidang	10 - 15

Berdasar tabel 1, indikator penilaian praktik PPMK *Main Course* dan *Dessert*, maka dapat dilihat skor maksimal yang dapat dicapai siswa sebesar 90 dan skor minimal sebesar 60. Sedangkan KKM yang ditetapkan pada materi ini sebesar 75.

Dari hasil praktik siswa dapat terlihat hasil praktik yang kreatif, beberapa hidangan *main course* dan *dessert* yang dihasilkan siswa sudah mengalami perkembangan dari teori dasar yang telah mereka peroleh dari guru sebagai fasilitator pada saat dilakukan pembelajaran demonstrasi. Terutama pada saat menyajikan hidangan, gaya menyajikan (*plating*) hidangan yang mereka buat dengan cara-cara baru yang tidak biasa berdasarkan kreasi dari masing-masing kelompok yang menunjukkan kreativitas dan imajinasi dengan nilai baik. Kondisi tersebut sesuai dengan pendapat Santrock (2003), yang mengatakan kreativitas adalah berfikir dalam cara-cara yang baru dan tidak biasa serta menghasilkan pemecahan masalah yang unik. Pembelajaran praktik yang dirasakan sangat menyenangkan dan dapat melatih proses kreativitas siswa, sehingga meningkatkan kemampuan siswa dalam memecahkan masalah secara kreatif. Keikutsertaan semua siswa dalam melakukan praktik berkelompok, berpartisipasi menemukan alternatif ataupun solusi dan ide kreatif terkait dengan hidangan yang mereka sajikan, sehingga mereka dapat menyampaikan gagasan tersebut dalam presentasi sebuah hidangan *main course* dan *dessert* yang kreatif dan menarik.

Hasil penilaian yang telah dilaksanakan oleh guru pada praktik siswa mengolah dan menyajikan hidangan *main course* dan *dessert* dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Hasil Penilaian Praktik Mengolah dan Menghidang *Main Course* dan *Dessert*

No.	Kelompok	Skor Nilai
1.	I	90
2.	II	87
3.	III	89
4.	IV	86
5.	V	87
6.	VI	89
7.	VII	90
8.	VIII	86

Berdasarkan tabel 2 hasil penilaian di atas, dapat dilihat bahwa sebanyak 8 kelompok semuanya mendapatkan skor nilai diatas KKM (75) sehingga dinyatakan tuntas. Sebanyak dua kelompok siswa, mendapatkan nilai skor maksimal sebesar 90 yaitu kelompok I dan kelompok VII dan nilai skor terendah didapatkan oleh kelompok IV dan VIII dengan skor nilai 86. Gambar 2 berikut merupakan foto hasil praktik kelompok 1, *main course* dengan bahan daging ayam yang dipadukan dengan kentang dan sayuran sebagai pelengkap, sedangkan *dessert* yang dipilih adalah pudding coklat dengan saus buah strawberry.



Gambar 2. *Grilled Chicken* dan *Choco Pudding with Strawberry Sauce*

*Grilled Chicken* adalah merupakan *main course* yang menggunakan bahan dasar ayam (unggas) dengan tehnik olah memanggang. Tehnik memanggang biasanya menggunakan bara api dari arang dan bahan dasar ditaruh di atas bara api. Olah makanan lain yang menggunakan tehnik olah ini misalnya : *barbeque* dan *sate*. *Grilled Chicken* yang diolah oleh kelompok 1 menghasilkan warna daging ayam kuning kecoklatan yang kali ini dipadukan secara serasi dengan *potato* yang dipanggang dengan dibungkus aluminium foil terlebih dahulu. Pelengkap yang digunakan pada hidangan ini adalah sayur tomat, daun *petterselli* sebagai *garnis* dan saus *barbeque*. Penampilan padu warna dan rasa hidangan yang mengundang selera, ditampilkan oleh kelompok

1 dengan baik. Begitu juga *Choco Pudding with Strawberry Sauce* yang disajikan untuk *dessert* adalah hidangan pudding rasa coklat yang dipadukan dengan saus *strawberry* menghasilkan warna dan rasa yang manisnya pas sehingga menggugah selera.

Kelompok 2 menyajikan hidangan *main course* berupa olah daging ayam dengan tehnik olah tumis rebus yang dipadukan dengan telur ceplok dan beberapa jenis sayuran pelengkap. *Dessert* yang dipilih oleh kelompok 2 adalah *pudding* nanas. Berikut gambar 3 hasil praktik kelompok 2.



Gambar 3. *Chicken Marengo with SSU* dan *Pineapple Pudding*

*Chicken Marengo* adalah merupakan hidangan klasik khas Perancis, dibuat dalam rangka perayaan atas kemenangan Perancis terhadap Italia, disuatu tempat bernama Marengo (Desiana, 2016). *Chicken Marengo* berbahan dasar daging dada ayam yang dicampur dengan jamur kancing atau jamur champignon. Tehnik olah *Chicken Marengo* adalah tehnik pengolahan makanan panas basah (*Moist Heat*) yaitu *stewing* dengan cara mengolah makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya dan direbus dengan cairan yang tidak terlalu banyak dengan api sedang dan dalam waktu yang agak lama agar aroma dari bahan masakan daging keluar dengan sempurna. *Sunny Side Up* (SSU) adalah telur yang digoreng tidak dibalik sehingga kuning telur tidak pecah dan permukaan atas telur terlihat masih berlendir. SSU digunakan sebagai *topping* *Chicken Marengo*.

Dari gambar hasil praktik kelompok 2, dapat dilihat *main course* menggunakan pelengkap sayuran berupa wortel dan buncis serta tidak lupa kentang goreng (*fried potatoes*). Dari segi padu warna sayuran hidangan tersebut tampak pas pada tingkat kematangannya, begitu juga SSU yang ditampilkan sangat menggoda selera karena tingkat kematangan kuning telur yang pas yaitu tidak terlalu matang tetapi juga tidak mentah. Koreksi pada hidangan kelompok 2 adalah porsi hidangan yang terlihat masih kecil untuk jumlah olah daging ayam yang dihidangkan.

Kelompok 2 mengolah pasangan *main course* *Chicken Marengo* adalah *dessert* berupa

*Pineapple Pudding*. *Dessert* yang dibuat menggunakan bahan dasar nanas baik *body dessert* ataupun sebagai *sauce*. Sebagai *garnish* pudding menggunakan *strawberry* dan daun mint sehingga tercipta perpaduan warna yang cantik. Perpaduan rasa asam manis dari buah nanas dan tambahan gula pasir. Rasa asam pada nanas memberikan rasa pudding yang manis dan menyegarkan, sehingga cocok sekali dihidangkan sebagai *dessert* hidangan *Chicken Marenggo with SSU*.

Hidangan *main course* kelompok 3 berbahan dasar daging sapi yang diolah dengan tehnik direbus bersama bumbu-bumbu continental. *Dessert* yang dihidangkan adalah pudding mangga dipadukan dengan saus rasa coklat dan *strawberry*, gambar 4 berikut adalah foto hidangan kelompok 3.



Gambar 4. *Beef Stew* dan *Mango Pudding with Choco and strawberry Sauce*

*Beef Stew* yaitu olahan daging sapi (*beef*) dengan proses perebusan yang cenderung lama. Memasak dalam waktu lama tidak hanya bertujuan membuat makanan menjadi empuk, tetapi juga untuk mengeluarkan sari-sari makanan sehingga membuat rasa masakan menjadi lebih gurih dan legit (<http://www.primarasa.co.id>). *Beef Stew* yang dihasilkan oleh kelompok 3 ini dilengkapi dengan potongan *cube* sayuran sebagai pelengkap hidangan dan juga *garnis* seperti; wortel, kentang dan buncis serta nasi (*rice*). Tampak kombinasi warna hidangan sangat kontras dan menarik. Padu padan *garnis* dengan saus cairan rebusan daging sapi yang ditambahkan dengan tehnik tetes dan ditarik menambah manis hidangan. Terlihat juga sebagian saus yang masih ada ditaruh dalam wadah yang menarik, sehingga menambah nilai tampilan hidangan.

Menu *dessert* yang dihidangkan oleh kelompok 3 untuk menemani *beef stew* adalah *Mango Pudding with Choco and Strawberry Sauce*. Pudding dengan rasa buah mangga berwarna kuning dipadukan dengan saus dari coklat dan saus buah *strawberry*. Nuansa warna yang kontras antara pudding yang berwarna kuning, dengan warna saus coklat dan merah dari buah *strawberry* serta *garnis* menggunakan buah *strawberry* dan daun mint terlihat hidangan menjadi sangat menarik dan mengundang selera.

Hasil praktik kelompok 3 berhasil menarik perhatian sebagian besar kelompok lainya karena tampilan hidangan yang unik dan menarik, selain itu rasanya juga lezat.

Menu *main course* kelompok 4 adalah memilih mengolah daging ayam menjadi hidangan *Chicken a la King* dipadukan dengan nasi goreng dan *dessert* pudding oreo dengan saus susu. Gambar 5 adalah foto hidangan kelompok 4.



Gambar 5. *Chicken a la King* dan *Oreo Pudding with Milk Sauce*

*Chicken a la King*, adalah hidangan ayam klasik ala Raja merupakan hidangan ayam empuk dengan saus krim dan jamur yang kental. Pelengkap sayuran yang digunakan oleh kelompok 4 adalah wortel, buncis, paprika dengan potongan *brunoise* serta menggunakan kacang polong. Kelompok 4 memadukan hidangan ini dengan nasi goreng (*fried rice*) sehingga hidangan dapat disajikan dengan mudah dan cepat, sangat praktis dan cocok sebagai hidangan makan malam. Tehnik olah *Chicken a la King* panas basah berupa *stewing* yaitu tehnik olah dengan diawali menumis bumbu untuk membuat saus dan kemudian dilanjutkan dengan merebus ayam dengan saus tersebut sampai daging ayam empuk. Kelompok 4 memilih *dessert* yang menemani *Chicken a la King* adalah *Oreo Pudding with Milk Sauce*, yaitu pudding dengan pencampuran biscuit oreo sebagai varian rasa dan dilengkapi saus krim susu, *garnis* yang digunakan *strawberry* dan daun *mint*.

Pada dasarnya kelompok 4 dapat menyajikan hidangan dengan tampilan dan porsi sangat baik. Tetapi berdasarkan evaluasi bersama, hidangan menggunakan bahan makanan berulang sehingga memberikan rasa yang monoton atau sejenis. Hidangan *Chicken a la King* menggunakan saus krim yang berbahan dasar susu dan *dessert* nya juga menggunakan saus susu. Pengulangan bahan dasar seperti yang dilakukan oleh kelompok 4, sebaiknya tidak dilakukan untuk menghindari rasa monoton.

Gambar 6 berikut adalah foto hasil olahan kelompok 5, yang hasil olahannya juga *Chicken a la King* sama dengan kelompok 4. Tetapi kelompok 5 memadukan *Chicken a la King*



dengan nasi putih dan *dessert* nya adalah pudding melon dengan saus mangga.



Gambar 6. *Chicken a la King* dan *Melon pudding with Mango Sauce*

Tampilan hidangan *Chicken a la King* kelompok 5 hampir mirip dengan kelompok 4. *Chicken a la King* memang sangat praktis dan mudah dibuat, dan bisa dipadukan dengan roti yang dipanggang ataupun tidak, pasta, *biscuit*, nasi dengan berbagai olahan, seperti nasi goreng, nasi kebuli, dan lain-lain. Tampilan sederhana dari sajian hidangan kelompok 5, tetapi sangat menarik karena warna kontras dari olahan pelengkap sayur yang pas, begitu juga dengan porsi hidangan. *Dessert* yang ditampilkan kelompok 5, warnanya sangat kontras sekali yaitu warna hijau dari melon dipadu saus berwarna kuning dari buah mangga. Secara menyeluruh hidangan kelompok 5 sudah baik, dilihat dari komposisi warna, rasa dan juga porsi hidangan yang disajikan.

Kelompok 6 menyajikan hidangan berbahan dasar daging sapi yang diolah menjadi *Escalope Cordon Bleu* dan *dessert* pudding coklat. Berikut gambar 7 hasil olahan kelompok 6.



Gambar 7. *Escalope Cordon Bleu* dan *Choco Pudding*

*Escalope Cordon Bleu* adalah hidangan yang menggunakan bahan dasar *fillet* daging sapi tipis yang digulung bersama ham dan keju kemudian dibalur tepung roti, dimasak dengan digoreng menggunakan sedikit minyak. Dalam Bahasa Perancis, istilah *Cordon Bleu* diterjemahkan sebagai pita biru, yang pada awalnya merupakan pita biru lebar yang dikenakan oleh anggota tingkat tertinggi ksatria sehingga sejak itu diterapkan pada nama makanan yang disiapkan dengan standar yang sangat tinggi oleh juru masak yang luar biasa. Analogi ini muncul dari kesamaan antara selempang yang dikenakan oleh para ksatria dan pita umumnya warna biru dari celemek juru masak (Timur, 2015).

*Escalope Cordon Bleu* hasil olahan kelompok 6, berasa garing dibagian luar tetapi lembut di bagian dalamnya. Hasil gorengan menggunakan tepung panir berwarna kuning keemasan, renyah dan rasanya pas. Dipadukan dengan warna sayuran yang dipotong *cube* menjadikan hidangan tambah menarik. Tetapi tampilan cantik *Escalope Cordon Bleu* dilihat kurang besar porsinya dibandingkan dengan porsi yang seharusnya, akan terlihat semakin mengundang selera jika porsinya ditambah besar sedikit lagi. Hidangan *dessert* yang mendampingi *Escalope Cordon Bleu* adalah *Choco Pudding*, merupakan hidangan pudding dengan rasa coklat dengan cara pembuatannya simpel atau praktis. Pudding coklat tanpa saus ini sudah memberikan rasa yang segar, manisnya pas walaupun tanpa menggunakan saus dari bahan lain.

Hidangan kelompok 7 pada dasarnya menggunakan tehnik olah sama dengan kelompok 6. Perbedaannya adalah pada hidangan kelompok 7 ini menggunakan bahan dasar daging ayam sehingga hidangan diberi nama *Chicken Cordon Bleu*. *Dessert* yang disajikan adalah pudding *vanilla* dengan saus *strawberry*.



Gambar 8. *Chicken Cordon Bleu* dan *Vanilla Pudding with Strawberry Sauce*

Hidangan kelompok 7 menggunakan bahan dasar *fillet* daging ayam yang dipotong tipis. Walaupun tehnik olah yang digunakan sama, tapi dapat dilihat gambar 8 bahwa tampilan hidangan berbeda dengan kelompok 6. Tampilan hidangan kelompok 7 terlihat lebih menarik, apalagi didukung dengan gaya menghidang yang sangat cantik padu padan warna dan komposisi letak hidangan serta saus yang dituang dalam piring dengan tehnik sedikit berhati-hati. *Dessert* yang disajikan kelompok 7 adalah *Vanilla Pudding with Strawberry Sauce*, merupakan *dessert* pudding dengan rasa *vanilla* yang dipadukan segarnya *strawberry* sebagai sausnya. Tampak terlihat penggunaan *edible flower* pada sajian pudding bermaksud untuk mempercantik tampilan pudding, hanya penggunaan terlalu banyak sehingga menutupi pudding sebagai hidangan utama.

Kelompok 8, merupakan kelompok terakhir, menghidangkan olahan *Chicken Schnitzel with Mushroom Sauce* yaitu hidangan yang menggunakan daging ayam dipadu dengan saus



jamur. *Dessert* yang dipilih adalah pudding buah naga dengan saus susu, tampak pada gambar 9 berikut.



Gambar 9. *Chicken Schnitzel with Mushroom Sauce* dan *Dragon Fruit and Milk Pudding*

*Schnitzel* adalah potongan daging tipis, biasanya daging sapi atau veal tetapi bisa juga daging ayam. Kelompok 8 menyajikan hidangan *Chicken Schnitzel* adalah hidangan menggunakan daging ayam yang dibelah sampai tipis dan dibalut tepung roti, kemudian digoreng dengan mentega sampai kulitnya renyah. Hidangan yang asin, lezat dan gurih ini dipadukan dengan saus jamur champignon sangat cocok sekali perpaduannya, apalagi ditambah dengan pelengkap sayur wortel, buncis dan kentang goreng. Meski dilihat tampilan sajian hidangan kelompok 8 sangat sederhana tetapi secara ukuran porsi hidangan sudah pas ukurannya. Potongan pelengkap sayuran juga sangat sederhana sehingga mudah dan sangat cepat dikerjakan.

*Dessert* yang menemani hidangan *Chicken Schnitzel* berupa pudding buah naga yang dicampur dengan susu sehingga memberikan warna perpaduan buah naga dan susu yang cantik sekali, koreksi untuk rasa pudding kurang kuat rasa buahnya karena hanya didominasi rasa manis dari gula. Rasa buah naga yang cenderung kurang kuat rasa asamnya memberikan rasa pudding kurang segar, seharusnya untuk penggunaan buah naga sebagai perasa pudding perlu ditambah penguat rasa asam untuk memberi kesan segar pada pudding. Garnis pada pudding ini juga menggunakan *Carnation Edible Flowers* yang serasi sekali warnanya dengan hidangan *dessert*.

Pembelajaran praktik PPMK pada penelitian ini yang sebelumnya diawali dengan dengan pembelajaran teori dengan metode demonstrasi adalah merupakan langkah untuk memperbaiki proses pembelajaran yang dapat mengaktifkan siswa sehingga berpengaruh terhadap peningkatan kreatifitas dan hasil belajar siswa. Diawal proses pembelajaran ditemui beberapa hambatan yang muncul seperti beberapa siswa belum mencatat langkah-langkah demonstrasi sehingga masih terlihat bingung, hal ini terjadi karena siswa belum terbiasa dengan pelaksanaan

proses pembelajaran metode demonstrasi. Tetapi beberapa siswa tersebut mulai dapat menyesuaikan pada proses pembelajaran selanjutnya. Berdasar capaian skor nilai siswa hasil paktik PPMK mengolah dan menyajikan *main course* dan *dessert* terlihat bahwa metode demonstrasi dapat menarik perhatian siswa, sehingga pembelajaran terasa menyenangkan dan akhirnya dapat meningkatkan kreatifitas dan hasil belajar siswa.

Hasil penelitian yang relevan adalah penelitian tindakan kelas yang dilakukan oleh Nawir, dkk., (2015), tentang Penerapan metode demonstrasi untuk meningkatkan ketrampilan melukis peserta didik kelas XII IPA 3 SMA Negeri Donri Donri Kabupaten Soppeng, tujuan penelitian untuk meningkatkan ketrampilan melukis peserta didik kelas XII IPA 3 SMA Negeri 1 Donri Donri Kabupaten Soppeng dan hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode pembelajaran metode demonstrasi dapat meningkatkan ketrampilan melukis peserta didik kelas XII IPA 3 SMA Negeri 1 Donri Donri Kabupaten Soppeng. Penelitian yang kedua adalah penelitian yang dilakukan oleh Rohendi, dkk., (2010) tentang Efektivitas Metode Pembelajaran Demonstrasi Terhadap Peningkatan Hasil Belajar Siswa Kelas X Pada Mata Pelajaran Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi (KKPI) Di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dengan tujuan untuk melihat peningkatan hasil belajar siswa kelas X SMK yang mengikuti pelajaran KKPI dengan metode pembelajaran demonstrasi dibanding dengan pembelajaran biasa, hasil penelitian ini adalah metode pembelajaran demonstrasi efektif terhadap peningkatan hasil belajar KKPI di SMK. Dari kedua penelitian di atas terdapat persamaan dengan penelitian ini berupa: 1) tujuan dilaksanakan pembelajaran demonstrasi yaitu untuk memperbaiki proses pembelajaran dan tujuan tersebut dapat tercapai; 2) strategi pembelajaran yaitu dengan cara memampukan siswa untuk memusatkan dan mempertahankan perhatian siswa pada langkah-langkah yang dilalui saat demonstrasi dilaksanakan. Sedangkan perbedaan antara kedua penelitian diatas dengan penelitian ini adalah pada kedua penelitian tersebut demonstrasi hanya dilaksanakan oleh guru dan semua siswa fokus memperhatikan demonstrasi, sedangkan pada penelitian ini demonstrasi dilaksanakan oleh guru dengan dibantu beberapa siswa.

#### 4. Simpulan dan Saran

Berdasarkan pengamatan, pembelajaran teori dengan metode demonstrasi berlangsung

sangat menyenangkan sehingga dapat mengoptimalkan kemampuan kreativitas siswa dalam melaksanakan praktik PPMK, pada materi mengolah hidangan *main course* dan *dessert* kelas XI Kuliner 1. Praktik secara berkelompok dan semua siswa berpartisipasi dalam menemukan solusi atau ide kreatif pada hidangan yang mereka presentasikan. Siswa mengikuti proses pembelajaran dengan antusias dan serius, terbukti dengan hasil praktik selesai tepat waktu dan kategori nilai baik. Munculnya ide-ide kreatif siswa yang dituangkan baik dalam padu padan bahan dasar makanan berupa warna dan rasa saat mengolah ataupun saat menghidang. Kreativitas dalam menyajikan hidangan sudah nampak dari tampilan hidangan yang disajikan. Beberapa kelompok sudah menghidang makanan dengan ukuran (porsi) makanan pas, seni menghias makanan dalam memilih *garnish* atau hiasan hidangan makanan yang tepat, padu padan warna makanan yang kontras, menarik dan pas matangnya demikian juga rasa hidangan sehingga menghasilkan hidangan makanan yang mengundang selera makan.

Beberapa saran peneliti untuk diterapkan pada pembelajaran menggunakan metode demonstrasi adalah persiapan guru dalam melakukan demonstrasi harus matang, seperti menguasai langkah-langkah demonstrasi yang akan dilaksanakan pada pembelajaran, serta memastikan alat-alat yang akan digunakan dalam kondisi baik dan layak digunakan dalam pembelajaran demonstrasi.

#### Daftar Pustaka

- \_\_\_\_\_. (2008). *Strategi Pembelajaran dan Pemilihannya*, Jakarta: Direktur Tenaga Kependidikan Dirjend PMPTK Depdiknas.
- \_\_\_\_\_. (2021). *Empat Langkah Memasak Beef Stew*. <http://www.primarasa.co.id> diakses 9 Januari.
- Azizah, N. (2008). *Menyajikan Makanan*, Bandung: Pustaka Raya.
- Danilah, I. (1980). *Pengetahuan Alat Pengolahan dan Penyajian Makanan*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Desiana. (2016). *Resep Chicken Marengo Perancis*. dalam <http://www.google.com/amps/s/resepasik> diakses tanggal 2 Januari 2021.
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Hamdani. (2011). *Membaca 2*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Nasih, A. M., & Kholidah, L. N. (2009). *Metode dan Tehnik Pembelajaran Agama Islam*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Munandar, U. (2012). *Pengembangan Kreativitas Anak Berbakat*. Jakarta: PT. Asdi Mahakarya.
- Nawir, K. A., & Pristiwaluyo, A. (2015). Penerapan Metode Demontrasi Untuk Meningkatkan Keterampilan Melukis Peserta Didik Kelas XII IPA 3 SMA Negeri 1 Donri Donri Kabupaten Soppeng", *Jurnal Penelitian dan Evaluasi Pendidikan*, 1(1).
- Permana. (2011). *Psikologi Pendidikan*, Jakarta: Yrama Widya.
- Rohendi, D., Sutarno., H., & Ginanjar, M. A. (2010). Efektivitas Metode Pembelajaran Demontrasi Terhadap Peningkatan Hasil Belajar Siswa Kelas X Pada Mata Pelajaran Keterampilan Komputer dan Pengelolaan Informasi Di Sekolah Menengah Kejuruan, *Jurnal Pendidikan Teknologi Informasi Dan Komunikasi (PTIK)*, 3(1).
- Sanjaya. (2011). *Cara Belajar Mengajar*. Jakarta: Rieka Cipta.
- Santrock, J. W. (2003). *Psikologi Perkembangan*. Jakarta: Erlangga.
- Sardiman, A. M. (2003). *Interaksi dan Motivasi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rajawali.
- Setiawati, N. (2020). *Pengertian Appetizer, Main Course, dan Dessert beserta contohnya*, <https://www.ilmubahasainggris.com>, diakses pada 9 Januari 2021.
- Timur, S. T. (2015). *Anda Sudah Pernah Mencoba Ayam Gordon Bleu*, dalam Kompasiana.com
- Zuhairini, dkk. (1983). *Metodik Khusus Pendidikan Agama*. Surabaya: Usaha Nasional.