

GAMBARAN FASILITAS LABORATORIUM BOGA PADA MATA KULIAH PRAKTIKUM GASTRONOMI MAHASISWA AKADEMI KESEJAHTERAAN SOSIAL "AKK" YOGYAKARTA

Waras Dwi Yhoga¹, Endang Wani Karyaningsih², & Ika Wahyu Kusuma Wati³

^{1 2 3}Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa

E-mail: Yhogadwi1@gmail.com¹, endang.karyaningsih@ustjogja.ac.id²

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran fasilitas laboratorium boga pada mata kuliah gastronomi mahasiswa AKS-AKK Yogyakarta dari indikator standar laboratorium, standar sarana dan prasarana. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode survei. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa program studi seni kuliner yang mengambil mata kuliah gastronomi sebanyak 39 mahasiswa. Penelitian ini menggunakan sampel jenuh. Teknik penentuan sampel dengan mengambil seluruh populasi sebagai sampel sehingga penelitian ini merupakan penelitian populasi. Metode pengumpulan data menggunakan angket. Uji coba instrument ini menggunakan uji coba terpakai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Gambaran fasilitas laboratorium boga dalam kategori tinggi dengan frekuensi 43,6% paling banyak terletak pada rentang nilai antara 136-147 sebanyak 10 siswa (25,6%); pada indikator standar laboratorium didapatkan kategori sedang dengan frekuensi 64,1% dengan rentang interval paling banyak dengan skor 31-34 sebanyak 17 (43,6%); pada indikator standar sarana prasarana laboratorium boga dalam kategori tinggi dengan frekuensi 48,7% dengan rentang interval paling banyak dengan skor 112-120 sebanyak 13 (33,3%).

Kata Kunci: kecukupan fasilitas, laboratorium boga, mata kuliah gastronomi.

ABSTRACT

This study aims to determine the description of food laboratory facilities in the gastronomy course of AKS-AKK Yogyakarta students from laboratory standard indicators, facilities and infrastructure standards. This research is a quantitative descriptive research with a survey method. The population in this study was students of the culinary arts study program who took gastronomy courses as many as 39 students. This study used saturated samples. The sampling technique takes the entire population as a sample so this study is a population study. Data collection method using questionnaires. Test this instrument using trials. The results showed that the description of food laboratory facilities in the high category with a frequency of 43.6% was mostly located in the range of scores between 136-147 as many as 10 students (25.6%); In laboratory standard indicators, the medium category was obtained with a frequency of 64.1% with the most interval range with a score of 31-34 as many as 17 (43.6%); In the standard indicator of food laboratory infrastructure facilities in the high category with a frequency of 48.7% with the most interval range with a score of 112-120 as many as 13 (33.3%).

Keywords: facility adequacy, culinary laboratory, gastronomy course

PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan negara berkembang, pendidikan ditempatkan sebagai posisi sentral dalam pembangunan, melalui pendidikan, individu di persiapkan menjadi manusia yang beriman, bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, kepribadian yang mantap, cerdas, trampil serta mempunyai rasa tanggung jawab sebagai

mahluk individual. Hal ini selaras dengan tujuan pembangunan nasional yang tercantum dalam UU RI No. 2 tahun 1989 tentang sistem Pendidikan nasional Bab II pasal 4 . Akademi Kesejahteraan Sosial AKK (AKS-AKK) Yogyakarta merupakan perguruan tinggi vokasi yang mempunyai beberapa bidang keahlian, salah satunya tata boga atau seni kuliner. Perguruan

tinggi memiliki kewajiban untuk mencerdaskan kehidupan bangsa dan bernegara melalui proses pendidikan, hal itu tertuang dalam Undang-undang Dasar 1945 (Mariah et al., 2021). Upaya peningkatan kualitas pendidikan terwujud dalam pembelajaran dengan dukungan beberapa aspek salah satunya adalah fasilitas sarana dan prasarana yang disediakan.

Sarana dan prasarana selain ruang kelas salah satunya adalah laboratorium. Oleh karena itu setiap satuan pendidikan harus memiliki fasilitas yang sesuai dengan jenis keahlian. Fasilitas merupakan kelengkapan proses kegiatan belajar yang harus dimiliki oleh sebuah institusi pendidikan (Syafmen & Wati, 2021). tersedianya fasilitas yang mencukupi maka kelengkapan proses pembelajaran dapat terlaksana dengan baik. Fasilitas merupakan “segala sesuatu yang bersifat.. peralatan fisik dan disediakan oleh pihak kampus/sekolah untuk mendukung kegiatan pembelajaran”(Kotler & Keller, 2016).

Laboratorium sendiri memiliki fungsi sebagai tempat proses pembelajaran dengan metode praktikum yang dapat memberikan pengalaman belajar pada peserta didik untuk berinteraksi dengan alat dan bahan kemudian peserta didik dapat mengetahui gejala secara langsung dengan metode observasi. “Keberadaan laboratorium menjadi salah satu sarana dan prasarana pendukung kelancaran kegiatan pembelajaran. Ketersediaan fasilitas laboratorium dapat mengembangkan kemampuan melalui peralatan yang ada didalamnya” (Kotler & Keller, 2016).

Ketersediaan laboratorium dapat mendukung kegiatan pembelajaran serta mencapai tiga ranah tujuan pendidikan yaitu afektif, kognitif dan psikomotorik. Ketiga ranah pendidikan tersebut yang sering menjadi ukuran keberhasilan pembelajaran adalah indikator hasil belajar. Belajar dengan aplikasi teori kedalam kegiatan di laboratorium ini akan mampu meningkatkan kemampuan proses,

penyelesain masalah dan juga dapat meningkatkan minat siswa terhadap pembelajaran (Kotler & Keller, 2016).

Fasilitas sangat berpengaruh terhadap hasil belajar karena dengan adanya fasilitas yang memadai atau tercukupi maka proses pembelajaran dapat berjalan dengan baik dan tercapainya kompetensi pembelajaran. Sehingga diharapkan semakin lengkap fasilitas yang di miliki oleh sebuah kampus atau pelayanan Pendidikan maka menghasilkan hasil belajar yang baik. Hal ini sejalan dengan jurnal penelitian yang menyatakan “terdapat pengaruh yang signifikan antara ketersediaan fasilitas belajar terhadap minat belajar. Fasilitas yang tersedia dan memadai akan memudahkan siswa memahami materi yang dipelajari sehingga akan mampu meningkatkan hasil yang baik” (Kurnia Utin, Herkulana, 2015).

Program studi seni kuliner memiliki 2 laboratorium sebagai pusat sumber belajar dan pelatihan. Pentingnya tersedia fasilitas laboratorium sebab memiliki tanggung jawab dalam menghasilkan produk lulusan yang merupakan gambaran keberhasilan pembelajaran. Program studi seni kuliner mempunyai visi menjadi program studi seni kuliner untuk mencetak wirausaha yang terampil berbasis budaya dan kearifan lokal. Satu mata kuliah yang di gelar diprogram studi seni kuliner adalah gastronomi. Pada mata kuliah ini mahasiswa dituntut untuk berinovasi atau kreatif dalam mengolah makanan. Masalah yang terjadi di AKS-AKK Yogyakarta khususnya dalam program studi seni kuliner adalah tentang kecukupan fasilitas penunjang praktikum di laboratorium boga pada mata kuliah gastronomi seperti ketersediaan *oven*, *frying pan*, *mixer*, dan alat pendukung yang lain yang jumlahnya sangat terbatas, sehingga mahasiswa hanya menggunakan peralatan seadanya yang dimiliki oleh AKS-AKK Yogyakarta.

Menurut hasil observasi secara kuantitas masih kurang sesuai dengan jumlah mahasiswa yang sudah terjadwal. Kondisi peralatan persiapan, pengolahan dan alat saji harus dilakukan pergantian dan juga penambahan jumlah peralatan

seharusnya sesuai dengan jumlah peserta didik yang membutuhkan. Beberapa peserta didik yang mengeluh kecewa karena kurangnya fasilitas lab boga, baik sarana maupun prasarana yang ada dilab boga. Sebagian besar mahasiswa yang sering kekurangan peralatan saat praktikum disebabkan karena jumlah alat yang kurang.

Berdasarkan hasil observasi pada mata kuliah gastronomi di laboratorium boga AKS-AKK Yogyakarta untuk mencapai hasil belajar yang baik sering terhambat karena kurangnya fasilitas praktikum yang diberikan oleh pihak kampus. Proses pembelajaran terkadang menjadi terkendala diakibatkan kurangnya fasilitas penunjang praktikum menjadi kendala utama dalam kegiatan proses pembelajaran seperti minimnya peralatan memasak yang tersedia dan sempitnya laboratorium yang digunakan waktu praktek, sehingga hasil belajar kurang memuaskan karena kecukupan fasilitas lab boga yang tidak memadai. Memilih AKS-AKK Yogyakarta sebagai tempat penelitian karena penulis merupakan karyawan dari program studi seni kuliner AKS-AKK Yogyakarta.

Dari uraian latar belakang masalah peneliti berharap dengan adanya penelitian ini mendapatkan gambaran tentang kecukupan fasilitas laboratorium boga di Perguruan Tinggi Vokasi dengan hasil penelitian ini dihasilkan sumbangsih masukan dan saran akan pelayanan prima suatu instansi Pendidikan Tinggi Vokasi dibidang kecukupan fasilitas yang diharapkan dapat meningkatkan hasil belajar mahasiswa. Berdasarkan uraian diatas disimpulkan ngin meneliti kecukupan fasilitas lab boga pada mata kuliah praktikum gastronomi mahasiswa AKS-AKK Yogyakarta tahun ajaran 2021/2022.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan Penelitian Deskriptif kuantitatif dengan metode survei. Populasi dalam penelitian ini adalah

mahasiswa program studi seni kuliner yang mengambil mata kuliah gastronomi sebanyak 39 mahasiswa. Penelitian ini menggunakan sampel jenuh. Teknik penentuan sampel dengan mengambil seluruh populasi sebagai sampel sehingga penelitian ini merupakan penelitian populasi. Metode pengumpulan data menggunakan angket. Uji coba instrument ini menggunakan uji coba terpakai. Uji reabilitas menggunakan rumus *cronbach alpha* dan uji validitas menggunakan rumus *product moment*. Uji validitas diperoleh 8 item yang tiak valid dan 43 item dinyatakan valid. Teknik analisis menggunakan teknik deskriptif

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Data Penelitian

Deskripsi data menggambarkan data hasil penelitian tentang Gambaran fasilitas laboratorium Boga, Standar Laboratorium dan Standar sarana prasarana jasa Boga pada semester Genap 2021/2022 yang diperoleh dari angket yang dikerjakan oleh 39 responden. Deskripsi data variabel Gambaran fasilitas laboratorium Boga dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Rangkuman Data Penelitian

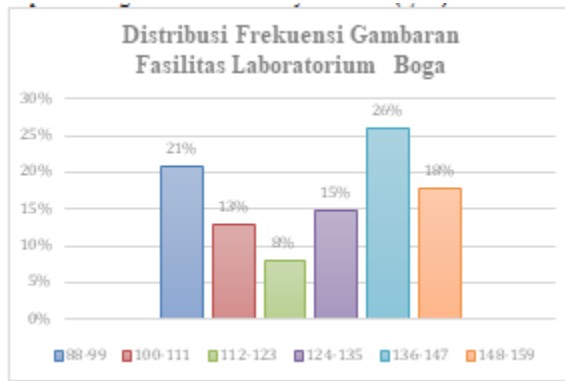
Variabel Indikator	Skor Observasi				Me	Mo	Skor ideal			
	Skor max	Skor Min	Mean	SD			Skor max	Skor min	Mean	SD
Gambaran Fasilitas Laboratorium Boga	137	90	125,3	21,82	129	96	172	43	86	28,6
Standar Laboratorium oratorium	42	21	30,8	4,58	31	31	44	11	22	7,3
Standar Sarpras	117	69	94,67	18,4	102	114	128	32	64	21,3

Hasil perhitungan data Gambaran fasilitas Laboratorium Boga Rentang dilihat dari tabel distribusi frekuensi variabel Gambaran fasilitas dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Gambaran Fasilitas

Kelas Interval	Frekuensi	Relatif %
88-99	8	21%
100-111	5	13%
112-123	3	8%
124-135	6	15%
136-147	10	26%
148-159	7	18%
Total	39	100

Sumber : Data primer, 2023



Gambar 1. Histogram Distribusi Frekuensi Gambaran Fasilitas Laboratorium Boga

Berdasarkan data pada tabel 2 dan gambar 1 diatas menunjukkan bahwa grafik diatas menunjukkan frekuensi Gambaran fasilitas Laboratorium Boga paling banyak terletak pada rentang nilai antara 134-145

sebanyak 9 siswa (23,1%) dan paling sedikit pada rentang nilai 110-121 sebanyak 3 siswa (7,7%)

Tabel 3. Kategori Gambaran fasilitas Laboratorium Boga

No	Kategori	Intervals Skor	Frekuensi	Relatif (%)
1	Tinggi	$129 \leq X$	20	50%
2	Sedang	$86 \leq X < 129$	19	49%
3	Rendah	$X < 129$	0	0
Total			39	100%

Tabel 3 diatas menunjukkan bahwa paling banyak skor Gambaran fasilitas Laboratorium Boga pada kategori tinggi sebanyak 20 responden (50%), kategori sedang sebanyak 19 (49%) siswa sedangkan paling sedikit kategori rendah sebanyak 0 (0%). Data Gambaran fasilitas

Laboratorium Boga memiliki dua indikator yaitu standar laboratorium dan standar sarana prasarana laboratorium. Distribusi Frekuensi dan kategori indikator dijelaskan sebagai berikut:

Indikator Standar Laboratorium

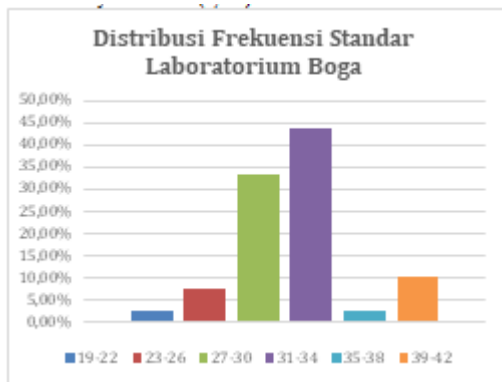
Hasil penelitian pada indikator

standar laboratorium mendapatkan informasi tentang luas ruangan laboratorium, luas area, penataan peralatan, lantai laboratorium, dinding, ventilasi, merupakan fasilitas pendukung, meski

demikian fasilitas ini sangat penting dilihat ketersediaannya. Berikut distribusi frekuensi variabel Indikator Standar Laboratorium dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Indikator Standar Laboratorium

Kelas Interval	Frekuensi	Relatif %
19-22	1	2.6%
23-26	3	7.7%
27-30	13	33.3%
31-34	17	43.6%
35-38	1	2.6%
39-42	4	10.3%
Total	39	100 %



Gambar 3. Histogram Indikator Standar Laboratorium Boga

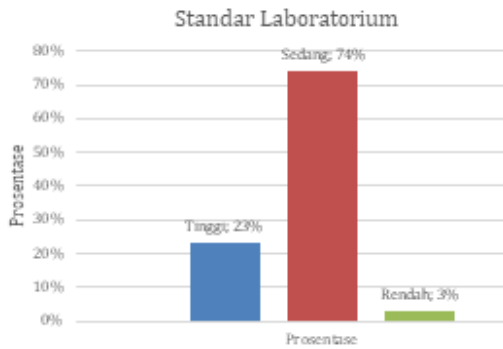
Berdasarkan data pada tabel 4 dan gambar 3 diatas menunjukkan bahwa grafik diatas menunjukkan frekuensi Indikator Standar Laboratorium paling banyak terletak pada rentang nilai antara 31-34 sebanyak 17 siswa (43,6%) dan paling sedikit pada rentang nilai 19-22 sebanyak 1 siswa (2,6%).

Berdasarkan perhitungan diatas dapat diperoleh kriteria kecenderungan indikator standar Laboratorium sebagai berikut :

Tabel 5. Kecenderungan Data Indikator Standar Laboratorium

NO	Kategori	Intervals kedisiplinan	Frekuensi	Relatif %
1.	Tinggi	$33 \leq X$	9	23%
2.	Sedang	$22 \leq X < 33$	29	74%
3.	Rendah	$X < 22$	1	3%
Total			39	100.0%

Tabel 5 diatas menunjukkan bahwa paling banyak Standar Laboratorium pada kategori Sedang sebanyak 29 responden (74%), kategori Rendah sebanyak 1 (3%) siswa sedangkan paling sedikit kategori Tinggi sebanyak 9 (23%).



Gambar 4. Histogram Kategori Indikator Standar Laboratorium

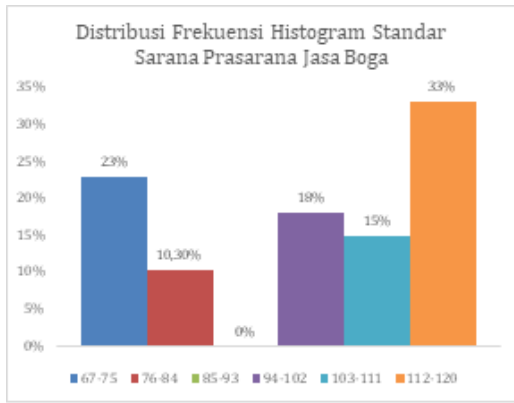
Standar Sarana Prasarana Jasa Boga

Hasil kuisioner terkait dengan standar sarana prasarana jasa Boga antara lain tentang tempat bongkar muat makan, ruang dapur, ruang penyimpanan baik yang dingin hingga penyimpanan beku, ketersediaan peralatan dan perlengkapan standar *food grade*, ketersediaan peralatan dan perlengkapan kemasan, penyajian makan dan minum. Menilai juga pada aspek fasilitas penerapan hygiene dan sanitasi hingga kepada penampungan sampah. Fasilitas lain seperti tempat mencuci alat pengolahan dan bahan baku:

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Standar Sarana Prasarana Jasa Boga

Kelas Interval	Frekuensi	Relatif %
67-75	9	23%
76-84	4	10.3%
85-93	0	0%
94-102	7	18%
103-111	6	15%
112-120	13	33%
Total	39	100%

Sumber : Data primer, 2023



Gambar 5. Histogram Distribusi Frekuensi Indikator Standar Saprass Jasa Boga

Berdasarkan data pada tabel 6 dan gambar 5 diatas menunjukkan bahwa grafik diatas menunjukkan frekuensi variabel Standar Sarana Prasarana Jasa Boga paling banyak terletak pada rentang nilai antara 112-120 sebanyak 13 siswa (33%) dan paling sedikit pada rentang nilai 76-84 sebanyak 4 siswa (10%).

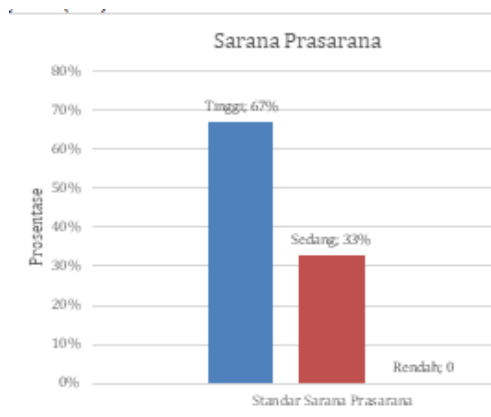
Berdasarkan perhitungan diatas dapat diperoleh kriteria kecenderungan indikator standar Laboratorium sebagai berikut :

Tabel 7. Kecenderungan Data Indikator Standar Sarana Prasarana Jasa Boga

No	Kategori	Intervals Skor	Frekuensi	Relatife %
1	Tinggi	$96 \leq X$	26	67%
2	Sedang	$80 \leq X < 96$	13	33%
3	Rendah	$X < 80$	0	0%
Total			39	100 %

Tabel 7 diatas menunjukkan bahwa paling banyak skor Standar Sarana Prasarana Jasa Boga pada kategori tinggi sebanyak 26

responden (67%), sedangkan paling sedikit kategori Sedang sebanyak 13 (33%).



Gambar 6. Histogram Kategori Sarana Prasarana Laboratorium Boga

PEMBAHASAN

Deskripsi Gambaran fasilitas laboratorium boga pada mata kuliah gastronomi mahasiswa AKS-AKK Yogyakarta tergambar dengan terpenuhinya Indikator standar laboratorium dalam kategori cukup. Hasil penelitian dalam kategori tinggi memiliki nilai antara 136-147 sebanyak 10 siswa (25,6%). Hasil kategori pada Gambaran fasilitas Laboratorium Boga pada kategori tinggi sebanyak 20 responden (50%).

Deskripsi Gambaran fasilitas laboratorium kategori tinggi dapat diamati melalui indikator-indikator yang menggambarkan Gambaran fasilitas Laboratorium pada indikator standar laboratorium antarlain pada luas ruang laboratorium dirasakan cukup memadai, sarana lemari penyimpanan alat atau bahan kering, peralatan pengolahan yang telah tersedia di Laboratorium.

Kategori tinggi didapatkan dari skor responden yang memberikan penilaian indikator standar laboratorium dengan nilai sangat cukup pada luas ruang laboratorium dirasakan cukup memadai, sarana lemari penyimpanan alat atau bahan kering, peralatan pengolahan yang telah tersedia di Laboratorium. Responden memberikan penilaian tinggi disebabkan responden mengamati bahwa ruang gerak dalam laboratorium telah sesuai dengan standard luas dapur pada umumnya, selain itu didalam dapur disediakan tempat

penyimpanan alat atau bahan kering yang menjadikan kepuasan responden dalam penggunaan laboratorium.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Bakti (2017) dalam hasil penelitiannya menyatakan kondisi peralatan di Laboratorium Boga tersedia dan cukup memadai dilihat dari sarana prasarana laboratorium yang sesuai standard industry, memenuhi standard pada luas ruangnamun dari segi lantai belum memenuhi kondisi segi kemiringan dan material (Bakti & Gomo, 2017).

Hasil penelitian Indikator Standar Laboratorium paling banyak terletak pada rentang nilai antara 31-34 sebanyak 17 siswa (43,6%) dan paling sedikit pada rentang nilai 35-38 sebanyak 1 siswa (2,6%). Standar Laboratorium pada kategori Sedang sebanyak 29 responden (74%), kategori Rendah sebanyak 1 (3%) siswa sedangkan paling sedikit kategori Tinggi sebanyak 9 (23%). Indikator standar laboratorium menurut penilaian responden rata-rata terbesar sebesar 3,23 pada pernyataan bahwa ruang laboratorium seni kuliner memiliki lemari simpan yang memadai, kemudian rata-rata sebesar 2,85 diberikan pada subindikator bahwa luar ruang laboratorium Boga telah memenuhi standard minimal yaitu 32 m².

Pada butir kuisioner tentang sarana pencuci piring atau penerapan hygiene dan sanitasi didapatkan rerata sebesar 2,67 dimana responden sebagian besar memberikan penilaian cukup memadai pada sarana pencuci piring/ peralatan boga. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya milik Suprpto (2021) menjelaskan bahwa analisis standard laboratorium Vokasional Seni Kuliner memiliki luas ruangan sesuai standard yaitu 132 m² yang sudah melampaui area standard pemendiknas yaitu 32 m². Selain itu juga penataan peralatan sesuai dengan kategori (Suprpto et al., 2021).

Peralatan untuk mendukung pengolahan juga dinilai cukup oleh responden terutama pada peralatan barista

dengan rata-rata 3 dinilai cukup oleh sebagian besar responden sebanyak 21 (54%), kemudian responden memberikan penilaian yang cukup pada peralatan Tata hidang yang memiliki skor 2,87. Peralatan yang dinilai tidak cukup oleh sebagian kecil responden sebanyak 18 responden (46%) adalah pada peralatan pendukung membuat kue seperti mixer atau balonwhisk masih dirasa belum memadai.

Sejalan dengan penelitian sebelumnya bahwa laboratorium dibutuhkan sebagai sarana peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta didik dalam kegiatan pembelajaran. Laboratorium merupakan salah satu prasarana pembelajaran yang dapat digunakan sebagai tempat untuk melatih peserta didik. Kelengkapan sarana belajar dalam laboratorium akan memupuk rasa ingin tahu pada peserta didik selain itu juga dapat menjadi sumber belajar untuk memecahkan masalah. Kelengkapan fasilitas akan mempengaruhi hasil belajar siswa (Munarti & Sutjihati, 2018).

Hasil penelitian pada Standar Sarana Prasarana Jasa Boga paling banyak terletak pada rentang nilai antara 112-120 sebanyak 13 siswa (33%) dan paling sedikit pada rentang nilai 76-84 sebanyak 4 siswa (10,3%). Standar Sarana Prasarana Jasa Boga pada kategori tinggi sebanyak 26 responden (67%), siswa sedangkan paling sedikit kategori Sedang sebanyak 13 (33%). Pada indikator sarana prasarana Jasa boga sub indikator yang menunjukkan rata-rata tertinggi antara lain memadainya alat penyimpan bahan mentah maupun siap saji, tersediannya peralatan dan perlengkapan standar *food grade*, tersediannya peralatan dan perlengkapan pengemasan, tersediannya tempat meletakkan makanan siap saji. Hasil kuisioner Gambaran fasilitas tempat bongkar muat makanan dinilai sebagian besar responden sebanyak 29 (74%) memberikan penilaian kategori sedang.

Pada ruang penyimpanan bahan baku dinilai oleh responden sebagian besar memberikan penilaian cukup pada ruang penyimpanan bahan baku yang sesuai

jumlah mahasiswa. Pada peralatan penyimpanan bahan mentah maupun juga diberikan penilaian kategori sedang oleh sebagian besar responden. Peralatan penyimpanan dingin telah cukup memenuhi kebutuhan, untuk tempat penyimpanan makanan jadi serta peralatan dan perlengkapan yang sesuai *food grade* juga telah dinilai cukup oleh sebagian besar responden.

Hasil kuisioner Gambaran fasilitas tempat bongkar muat makanan dinilai sebagian besar responden sebanyak 29 (74%) memberikan penilaian cukup yang memiliki rata-rata sebesar 2,74. Pada ruang penyimpanan bahan baku dinilai oleh responden sebagian besar memberikan penilaian cukup pada ruang penyimpanan bahan baku yang sesuai jumlah mahasiswa. Penilaian ini memiliki rata-rata sebesar 2,46. Pada peralatan penyimpanan bahan mentah maupun juga diberikan penilaian kategori cukup oleh sebagian besar responden dengan rata-rata sebesar 2,97. Peralatan penyimpanan dingin telah cukup memenuhi kebutuhan, untuk tempat penyimpanan makanan jadi serta peralatan dan perlengkapan yang sesuai *food grade* juga telah dinilai cukup oleh sebagian besar responden.

Pada peralatan setelah makanan jadi atau peralatan pengemasan responden memberikan penilaian cukup oleh sebagian besar responden sebanyak 15 (38%) menyatakan cukup tersedia peralatan dan perlengkapan pengemasan, namun terdapat 11 (28%) responden merasa tidak cukup tersedia pada peralatan dan perlengkapan pengemasan, hal ini dapat dilihat dari rata-rata sebesar 3,05 yang menggambarkan ketersediaan alat pengemasan. Peralatan untuk menyajikan makanan jadi sebagian besar responden menyatakan sangat cukup tersedia oleh sebagian responden sebanyak 13 (33%) responden dan sebanyak 15 (38%) responden memberikan penilaian cukup pada tempat untuk menyajikan makanan yang telah siap dengan rata-rata sebesar 2,95. Pada butir kuisioner tentang peralatan dan perlengkapan penyajian

makanan minuman siap saja sesuai syarat hygiene dan sanitasi sebagian besar menyatakan cukup memadai sebanyak 20 (51%) responden, meski demikian terdapat 21% menyatakan tidak cukup memadai. Fasilitas terkait dengan hygiene dan sanitasi pada ruangan seperti perlengkapan alat penerapan hygiene sanitasi, tempat sampah, terkait sarana pembuangan limbah cair, terkait pembuangan akhir juga sebagian besar responden menyatakan kategori rendah.

Pada butir kuisioner tentang peralatan dan perlengkapan penyajian makanan minuman siap saja sesuai syarat hygiene dan sanitasi sebagian besar menyatakan cukup memadai sebanyak 20 (51%) responden, meski demikian terdapat 21% menyatakan tidak cukup memadai. Fasilitas terkait dengan hygiene dan sanitasi pada ruangan seperti perlengkapan alat penerapan hygiene sanitasi, tempat sampah, terkait sarana pembuangan limbah cair, terkait pembuangan akhir juga sebagian besar responden menyatakan cukup. Pada butir kuisioner tentang pesan yang dipajang dilaboratorium agar penerapan hygiene sanitasi dapat berjalan baik dirasakan cukup memadai bagi responden sebanyak 24 (62%). Pada ketersediaan perlengkapan alat untuk hygiene dan sanitasi dinyatakan cukup memadai oleh responden sebanyak 19 (49%). Pada fasilitas tempat sampah dengan penggolongan sampah sebagian besar responden menyatakan sangat cukup memadai hal ini diungkapkan sebanyak 19 (49%) responden. Responden menyatakan cukup memadai pada sarana pembuangan limbah cair dan juga cukup memadai pada sarana penampungan sampah sebanyak 20 (51%), sedangkan terdapat 26 (67%) responden menyatakan memadai pada sarana tempat pembuangan akhir di area dapur.

Sub Indikator tentang fasilitas cuci peralatan sebagian besar menyatakan sangat cukup memadai yang diungkapkan oleh 20 (51%) responden. Fasilitas untuk mencuci bahan baku yang terbuat dari stainless steel serta air mengalir juga dinilai

cukup memadai oleh responden sebanyak 24 (62%). Fasilitas cuci tangan dengan sabun dan alat pengering dinilai sangat cukup memadai oleh responden sebanyak 13 (33%). Pada aspek luasnya ruang gudang dengan ratio kebutuhan jumlah kapasitas produksi dinilai oleh responden sebanyak 31 (79%) memberikan penilaian cukup memadai dengan rata-rata 3,21. Selain itu responden sebanyak 23 (59%) menyatakan cukup memadai dengan fasilitas laboratorium dengan tempat penyimpanan dalam bentuk pendingin untuk bahan baku segar (*Chiller*) memiliki rata-rata sebesar 2,95.

Ketersediaan fasilitas juga dinilai oleh 30 responden (77%) dengan pernyataan cukup pada ketersediaan tempat penyimpan bahan baku segar tempat pembeku dengan rata-rata sebesar 3,23. Selain Gambaran chiller dan freezer, laboratorium juga menyediakan tempat penyimpanan bahan basah atau refrigerator sesuai kebutuhan atau ratio mahasiswa dengan rata-rata sebanyak 3,08. Pada peralatan pendukung pengolahan juga dinilai responden cukup memadai pada ketersediaan bahan baku gas sesuai ratio mahasiswa sebanyak 20 (51%) memiliki rata-rata sebanyak 3,49, serta fasilitas ketersediaan air sesuai kebutuhan dinilai cukup memadai oleh 21 (54%) dengan nilai rata-rata sebanyak 3,08.

Penilaian Gambaran fasilitas pada perlengkapan makanan dan minuman jadi dan siap saji sebagian besar memberikan penilaian cukup memadai oleh responden sebanyak 23 (59%) dengan rata-rata 2,73. Fasilitas lain yang mendukung yaitu memiliki toilet yang bersih dan terawat sebagian besar memberikan penilaian cukup sebanyak 19 (49%) dengan rata-rata sebesar 3,26. Pada fasilitas terkait peralatan P3K dinilai tidak cukup memadai oleh responden sebanyak 19 (49%) dengan rata-rata penilaian 2,77. Pada fasilitas ketersediaan alat pemadam api ringan dirasa cukup memadai oleh responden sebanyak 25 (64%). Fasilitas yang terkait keselamatan yaitu adanya akses khusus

darurat keluar laboratorium dinilai oleh sebagian besar responden cukup memadai sebanyak 15 (38%) dengan rata-rata 2,92.

Hasil penelitian ini sejalan dengan aturan pemerintah tentang standar sarana prasarana Jasa Boga yang harus ada dalam dapur Jasa Boga antara lain tempat bongkar muat, ruang dapur standar tersedianya ruang penyimpanan bahan basah maupun kering, terdapat peralatan pendukung seperti peralatan saji dan juga pengemasan, tersedianya sarana pembuangan limbah cair maupun padat, tersedianya sarana *hygiene* dan sanitasi, memiliki fasilitas umum seperti toilet dan juga peralatan keselamatan kerja. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa ruang dapur memenuhi standar. Ditinjau dari penataan peralatan pengolahan dalam laboratorium belum dilakukan secara optimal masih perlu adanya pengusuan untuk mengembangkan Laboratorium sesuai standar (Suprpto et al., 2021).

Hasil penelitian milik Sudiarta dkk (2013) hasil data menunjukkan bahwa pengadaan peralatan dapur praktek diadakan dengan beberapa tahap, dan diperuntukkan untuk proses pembelajaran praktikum, hasil temuan pengadaan peralatan praktikum Boga sudah optimal, perlu mengadakan teknisi pemeliharaan peralatan, agar peralatan dapat dirawat secara berkala dan preventif. Sedangkan tempat penyimpanan masih menunjukkan belum optimal (Suprpto et al., 2021).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil analisis pada pembahasan sebelumnya, didapatkan gambaran kecukupan fasilitas boga pada matakuliah Gastronomi mahasiswa Akademi Kesejahteraan sosial AKK dapat ditarik kesimpulan bahwa 1) Kecukupan fasilitas Laboratorium Boga dalam kategori tinggi dengan frekuensi 43,6% paling banyak terletak pada rentang nilai antara 138- 149 sebanyak 10 siswa (25,6%); 2) Indikator Standar Laboratorium didapatkan

kategori sedang dengan frekuensi 64,1% dengan rentang interval paling banyak dengan skor 31-34 sebanyak 17 (43,6%); 3) Indikator Standar Sarana Prasarana Laboratorium Boga dalam kategori tinggi dengan frekuensi 48,7% dengan rentang interval paling banyak dengan skor 109-117 sebanyak 13 (33,3%).

Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, ada beberapa hal yang penulis sarankan antara lain: 1) Sebagai bahan masukan kepada Program Studi agar secara bertahap dapat memenuhi standard laboratorium yang belum terpenuhi. Standard tersebut akan menjadi salah satu faktor keberhasilan mahasiswa untuk mencapai hasil belajar maksimal.; 2) Mahasiswa dapat menumbuhkan rasa menjaga dan merawat pada peralatan atau fasilitas laboratorium sepenuh hati agar kecukupan fasilitas dapat terus dipertahankan untuk mendukung proses belajar praktek didalam laboratorium. 3) Kepada peneliti selanjutnya hendaknya dapat melakukan penelitian yang lebih memfokuskan pada faktor-faktor tidak tercapainya secara maksimal standard laboratorium untuk memenuhi kebutuhan peserta didik dalam pembelajaran praktek.

DAFTAR PUSTAKA

- 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. <https://doi.org/10.17977/um031v40i2.2017p169>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Penerbit Erlangga.
- Mariah, S., Sekarsari, A., Wahyu, I., Wati, K., Prediction, I. W., Graduation, T., Irfan, P. I. M., Handoyono, N. A., Najib, K. H., Eds, T. A., International, T., Technology, C., Yogyakarta, S.,

- Mariah, S., Sekarsari, A., Wahyu, I., & Wati, K. (2021). Prediction of Timely Graduation using The 5c-4c Knowledge Conversion Method in Students of Vocational Welfare Education Study Program. *The International Conference on Technology, Education, and Science*, 182–193.
<https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/incotes/article/view/11393>
- Munarti, M., & Sutjihati, S. (2018). Standar Sarana Prasarana Laboratorium Ipa Sekolah Menengah Atas Di Wilayah Bogor. *Pedagonal: Jurnal Ilmiah Pendidikan*, 2(1), 56–62.
<https://doi.org/10.33751/pedagog.v2i1.743>
- Suprpto, T. H., Sukerti, N. W., & Marsiti, C. I. R. (2021). analisis standar laboratorium Pendidikan Vokasional Seni Kuliner di Universitas Pendidikan Ganesha. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 98–111.
- Syafmen, W., & Wati, I. (2021). SISWA SMP KELAS VII adalah Lembar Kerja Peserta Didik. *Focus ACTION Of Research Mathematic*, 4(1), 105–124.
<https://doi.org/10.30762/factor-m.v4i1.3261>