

RELEVANSI MATERI PEMBELAJARAN PATISERI DI SMK NEGERI 4 SURAKARTA DENGAN KEBUTUHAN DUNIA INDUSTRI

THE RELEVENCY OF THE PATISSERIE LEARNING MATERIALS IN SMK NEGERI 4 SURAKARTA TO THE INDUSTRIAL NEED

Oleh: **Evi Agustiyani.**, Prodi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta, email:

evityani17@gmail.com

Dr. Siti Hamidah (pembimbing), Prodi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengetahui: 1) Materi yang diajarkan di SMK Negeri 4 Surakarta jurusan patiseri. 2) Tingkat relevansi materi pembelajaran patiseri di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan dunia industri. Metode penelitian deskriptif kuantitatif. Populasi yaitu industri *bakery* di kota Surakarta. Sampel penelitian menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu delapan industri *bakery* yang digunakan siswa sebagai praktik kerja industri di kota Surakarta. Teknik pengumpulan data menggunakan angket. Teknik analisis data menggunakan metode deskriptif berupa tabulasi dan persentase. Hasil penelitian: . 1) Materi pembelajaran patiseri kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta dibagi menjadi 16 kelompok besar yaitu; *Choux Paste, Pie, Cookies, Puff Pastry, Danish Pastry, Strudel, Croissant, Bread, Sponge Cake, Butter, Angel Food Cake, Chiffon Cake, Brownies, Muffin, Gateaux* dan *Torten*, bahan pengisi dan penutup kue. 2) Tingkat relevansi materi pembelajaran patiseri kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta relevan dengan kebutuhan dunia industri dengan presentase 70,7%.

Kata kunci: relevansi, materi pembelajaran, patiseri

Abstract

This research was aimed to find out: 1) the materials taught in SMK Negeri 4 Surakarta, Patisserie major. 2) the level of relevancy of Patisserie learning materials which taught in SMK Negeri 4 Surakarta to the industrial need in Surakarta. The population of this research were the bakery industries in Surakarta. The sample of this research was purposive sampling technique which i.e eight bakery industries in Surakarta which were used by students to practice working. Data collection technique in this research was questionnaire, and the data analysis technique was descriptive with tabulation and percentage. The results of this research were: 1) the continental pattiserie learning materials in SMK Negeri 4 Surakarta were divided into 16 major groups which were *Choux Paste, Pie, Cookies, Puff Pastry, Danish Pastry, Strudel, Croissant, Bread, Sponge Cake, Butter, Angel Food Cake, Chiffon Cake, Brownies, Muffin, Gateaux* and *torten*, cake filling and coating. 2) the level of relevancy of the continental pattiserie learning materials to the industrial need was 70,7%, which considered to be high.

Keywords: Relevancy, Learning Materials, Patisserie.

PENDAHULUAN

Perkembangan dunia industri saat ini cukup pesat baik dunia industri besar maupun kecil. Perkembangan industri tersebut yaitu industri boga yang salah satunya industri patiseri. Berkembangnya berbagai produk *cake* yang tidak hanya menonjolkan rasa yang unik, tetapi juga bentuk yang tidak biasa, seperti aneka *cup cake, pop cake, aneka velvet cake, dan rainbow cake*. Kehadiran berbagai *cake*

tersebut membawa dampak yang cukup besar bagi perkembangan dunia patiseri. Hal ini di sebabkan karena konsumen yang cenderung suka mencoba sesuatu yang baru.

Menurut Keputusan Direktur Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Nomor 251/C/KEP/MN/2008 tentang Spektrum Keahlian Pendidikan Menengah Kejuruan bahwa Program Studi Tata Boga dibagi menjadi dua Kompetensi Keahlian yaitu

Jasa Boga dan Patiseri. Spektrum disesuaikan dengan kebutuhan/ tuntutan dunia industri, sehingga dapat diprediksikan adanya kesesuaian antara materi yang diajarkan di sekolah dengan kebutuhan dunia kerja. Harapannya, pendidikan yang diperoleh selama peserta didik melakukan studi di sekolah dapat bermanfaat dalam pekerjaannya.

Pendidikan merupakan faktor penting dalam kehidupan manusia. Salah satu jalur pendidikan yang mengarahkan kepada kesejahteraan adalah pendidikan formal. Dalam pendidikan formal disusunlah suatu serangkaian mata pelajaran yang mendukung kebutuhan industri.

Salah satu masalah relevansi materi pembelajaran yang sampai saat ini belum dapat terselesaikan adalah relevansi materi pembelajaran yang ada di sekolah dengan di industri. Hal ini dikarenakan dunia industri sifatnya berkembang mengikuti permintaan pasar, sehingga materi pembelajaran yang ada di sekolah perlu direlevansikan dengan yang dibutuhkan di industri, agar tujuan dari SMK dapat tercapai untuk menciptakan lulusan yang dibutuhkan oleh dunia industri. Tidak semua materi yang didapatkan siswa di sekolah dapat diaplikasikan saat mereka bekerja di industri. Materi yang diberikan di SMK juga masih banyak yang tertinggal dengan kebutuhan dunia industri *bakery*. Selain itu di SMK Negeri 4 Surakarta juga baru melakukan relevansi di industri perhotelan saja belum melakukan relevansi pada industri *bakery*. Kurangnya guru dalam melakukan relevansi di industri *bakery*, karena guru baru melakukan relevansi di industri perhotelan sedangkan di industri *bakery* belum pernah melakukan relevansi materi pembelajaran patiseri kontinental.

Relevansi materi pembelajaran merupakan satu masalah pendidikan yang perlu ditinjau secara periodik atau berkala. Menurut Ali & Asrori (2005:300) relevansi pendidikan adalah keterkaitan (*link*) dan kesepadanan (*match*) antara pendidikan dengan permintaan pasar.

Materi pembelajaran (bahan ajar) merupakan salah satu komponen sistem pembelajaran yang memegang peranan penting dalam membantu peserta didik mencapai Kompetensi Dasar (KD) dan standar kompetensi. Materi pembelajaran patiseri kontinental di SMK yaitu; Choux Paste, Pie, Cookies, Puff Pastry, Danish Pastry, Strudel, Croissant, Bread, Sponge Cake, Butter, Angel Food Cake, Chiffon Cake, Brownies, Muffin, Gateaux dan Torten, bahan pengisi dan penutup kue. (Kurniasih, 2014)

Industri *Bakery* adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi (mengolah produk yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan lainnya) menjadi produk roti, *cake*, *pastry* dan *cookies* yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan.

Dikemukakan beberapa hasil penelitian yang relevan dengan dan dipandang sesuai dengan penelitian ini yaitu; a) Voluntari (2009) meneliti tentang kompetensi apa saja yang diajarkan program keahlian patiseri dan kompetensi yang dibutuhkan industri bakery di kota Yogyakarta (studi kasus di SMK Negeri 4 Yogyakarta) dengan hasil kompetensi yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dibutuhkan dan mampu memenuhi tuntutan kompetensi bidang pekerjaan yang ada di industri *bakery*. b) Sumitro (1998) meneliti tentang relevansi mata pelajaran kontinental dengan materi yang ada di industri jasa boga hotel berbintang menunjukkan bahwa kurikulum materi mata pelajaran kontinental sangat relevan dengan yang dibutuhkan industri jasa boga hotel berbintang dan tidak ada perbedaan antara materi pelajaran kontinental dengan materi yang digunakan di industri.

Tujuan penelitian ini adalah a) untuk mengetahui materi yang diajarkan di SMK Negeri 4 Surakarta jurusan patiseri, b) untuk mengetahui tingkat relevansi materi pembelajaran patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri *bakery* di kota Surakarta.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini adalah deskriptif. Penelitian deskriptif yaitu suatu bentuk penelitian yang paling dasar, penelitian ini ditujukan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena bersifat alamiah maupun rekayasa manusia (Sukmadinata, 2007:72).

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Kuantitatif yang berwujud angka-angka hasil penilaian atau pengukuran dihitung atau dianalisis, kemudian dibandingkan dengan jumlah yang diharapkan maka akan diperoleh nilai rata-rata penilaian dan data kualitatif berupa kalimat naratif.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di delapan industri *bakery* yang ada di kota Surakarta. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober tahun 2015 – Februari tahun 2016.

Populasi/Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah industri *bakery* yang ada di kota Surakarta ±80 industri *bakery*. Dalam penelitian penentuan sampel menggunakan teknik *purposive sampling*. Industri yang dipilih industri *bakery* yang digunakan sebagai Praktek Kerja Industri siswa SMK Negeri 4 Surakarta dan angket diisi oleh supervisor. Industri *bakery* tersebut yaitu a) *Wonder Bakery*, b) *Hypermart Solo Grandmall*, c) *Hans's Bakery*, d) *Solo Bakery*, e) *Hypermart Solo Square*, f) *Roti Kecil*, g) *Dika Bakery*, h) *Laras Bakery*.

Data, Intrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket. Angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2006:199).

Uji validasi dilakukan dengan cara meminta pertimbangan, petunjuk serta saran dari para ahli yang diambil dari guru pengampu mata pelajaran patiseri di SMK Negeri 4 Surakarta. Dengan adanya *Expert Judgement* dari para ahli yaitu guru mata pelajaran patiseri di SMK negeri 4 Surakarta, peneliti berusaha membenahi, memperbaiki atau mengubah sesuai dengan saran tersebut. Dengan demikian dapat diharapkan ditemukan validasi isi yang tepat.

Teknik Analisis Data

Perhitungan untuk mengetahui tingkat relevansi materi pembelajaran patiseri berfokus pada produk yang diajarkan di SMN Negeri 4 Surakarta dengan kinerja praktik pada *on the job training* dilakukan dengan perhitungan presentase tingkat kesesuaian materi pembelajaran patiseri. Presentase tingkat kesesuaian materi pembelajaran patiseri berfokus pada produk diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$\%ka = \frac{aa}{ba} \times 10$$

Keterangan:

ka = presentase tingkat relevansi produk patiseri yang ada di industri
 aa = jumlah skor riil produk patiseri yang sesuai dengan industri
 ba = skor maksimal setiap produk patiseri yang diajarkan di SMK. (Arikunto, 2009:242)

Penentuan tingkat relevansi materi pembelajaran patiseri berfokus pada produk dilakukan dengan kriteria sebagai berikut:

Pencapaian 81%-100% sangat relevan

Pencapaian 61-80% relevan

Pencapaian 41%-60% cukup relevan

Pencapaian 21%-40% kurang relevan

Pencapaian <21% tidak relevan (Arikunto, 2009:35).

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Materi patiseri Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Surakarta dibedakan menjadi 16 Kelompok besar, yaitu:

Choux Paste yang terdiri dari Sus Keju, *Chocolate Choux Paste*, Sus Ragut, Sus Gulung Isi Daging, *Parsley Choux Paste*.

Pie yang terdiri dari *Fruit Pie*, *Brownies Pie*, *Apple Pie*, *Sheperd's Pie*, *Pie Tutup Daging*.

Cookies yang terdiri dari Sagu Keju, Nastar Apel, Kastengel, Semprit Cokelat, Kukis Cokelat Mede, Semprit Choco Chip.

Puff Pastry yang terdiri dari *Fruit Puff*, *Horn Pastry Margarine*, Pastry Ayam Szechuan, *Curry Puff*.

Danish Pastry yang terdiri dari *Cinamon Roll*, *Fruit Mix Snail*, Danish Ayam Asap.

Strudel yang terdiri dari *Apple Strudel*.

Croissant yang terdiri dari *Croissant Pisang Cokelat*, *Croissant Smoked Beef*, *Croissant Ayam Panggang*.

Bread yang terdiri dari Roti Kentang Keju, *Pizza*, Roti Pisang Keju, Roti Tawar Keju, *Garlic Bread*.

Sponge Cake yang terdiri dari *Sponge Cake Cokelat*, *Roll Cake*, *Roll Cake Strawberry*, *Roll Cake Mocca*.

Butter Cake yang terdiri dari *Cup Cake*.

Angel Food Cake.

Chiffon Cake.

Brownies.

Muffin yang terdiri dari *Chocolate Muffin*, *Cheese Muffin*, *Muffin Mix Fruit*, *Muffin Almond*, *Muffin Choco Chip*.

Gateaux dan Torten yang terdiri *Black Forest*, *Birthday Cake*, *Opera Cake*, *Wedding Cake*.

Bahan isi dan penutup kue yang terdiri dari *Royal Icing*, *Butter Cake*, dan *Ganache*.

Tingkat Relevansi Produk Patiseri Kontinental

Tabel 1. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *choux paste*.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	Sus Keju	91,7	ST
2	<i>Chocolate Choux Paste</i>	75	T
3	Sus Ragut	58,3	CT
4	Sus Gulung Isi Daging	58,3	CT
5	<i>Parsley Choux Paste</i>	58,3	CT
%Rerata TK. Relevansi		68,3	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR)

Tabel 2. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *pie*.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	<i>Brownies Pie</i>	91,7	ST
2	<i>Fruit Pie</i>	87,5	ST
3	<i>Apple Pie</i>	62,5	T
4	<i>Sheperd's Pie</i>	45,8	CT
5	<i>Pie Tutup Daging</i>	45,8	CT
%Rerata TK. Relevansi		66,6	T

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tabel 3. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *cookies*.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	Sagu Keju	87,5	ST
2	Kastengel	87,5	ST
3	Nastar Apel	83,3	ST
4	Kukis Cokelat Mede	83,3	ST
5	Semprit Cokelat	83,3	ST
6	Semprit Choco Chip	79,7	T
%Rerata TK. Relevansi		84,7	ST

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tabel 4. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *puff pastry*.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	<i>Fruit Puff</i>	83,3	ST
2	<i>Horn Pastry Margarine</i>	75	T
3	Pastry Ayam Szechuan	45,8	CT
4	<i>Curry Puff</i>	37,5	R
%Rerata TK. Relevansi		60,5	CT

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tabel 5. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *danish pastry*.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	<i>Cinamon Roll</i>	79,7	T
2	<i>Fruit Mix Snail</i>	50	CT
3	<i>Danish Ayam Asap</i>	45,8	CT
%Rerata TK. Relevansi		58,3	CT

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan dunia industri dari adonan *strudel* dengan nama produk *apple strudel* memiliki tingkat relevansi 37,5% dengan kategori rendah.

Tabel 6. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *croissant*.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	<i>Croissant Pisang Cokelat</i>	91,7	ST
2	<i>Croissant Smoked Beef</i>	66,7	T
3	<i>Croissant Ayam Panggang</i>	50	CT
%Rerata TK. Relevansi		69,7	T

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tabel 7. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *bread*.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	Pizza	100	ST
2	Roti Pisang Keju	100	ST
3	Roti Tawar Keju	91,7	ST
4	Roti Kentang Keju	83,3	ST
%TK. Relevansi		%TK. Relevansi	Kategori
5	<i>Garlic Bread</i>	70,8	T
%Rerata TK. Relevansi		89,4	ST

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tabel 8. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *sponge cake*.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	<i>Roll Cake</i>	100	ST
2	<i>Roll Cake Strawberry</i>	100	ST
3	<i>Roll Cake Mocca</i>	95,8	ST
4	<i>Sponge Cake Cokelat</i>	87,5	ST
%Rerata TK. Relevansi		95,5	ST

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan dunia industri dari adonan *butter cake* dengan nama produk *cup cake* memiliki tingkat relevansi 91,7% dengan kategori sangat tinggi.

Tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan dunia industri dari *angel food cake* memiliki tingkat relevansi 33,3% dengan kategori rendah.

Tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan dunia industri dari *chiffon cake* memiliki tingkat relevansi 100% dengan kategori sangat tinggi.

Tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan dunia industri dari *brownies* memiliki tingkat relevansi 100% dengan kategori sangat tinggi.

Tabel 9. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *muffin*

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	<i>Chocolate Muffin</i>	100	ST
2	<i>Cheese Muffin</i>	100	ST
3	<i>Muffin Choco Chip</i>	100	ST

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
4	<i>Muffin Mix Fruit</i>	95,8	ST
5	<i>Muffin Almond</i>	95,8	ST
%Rerata TK. Relevansi		98,3	ST

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tabel 10. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan *gateaux* dan *torten*

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	<i>Black Forest</i>	91,7	ST
2	<i>Birthday Cake</i>	83,3	ST
3	<i>Opera Cake</i>	79,7	T
4	<i>Wedding Cake</i>	79,7	T
%Rerata TK. Relevansi		83,5	ST

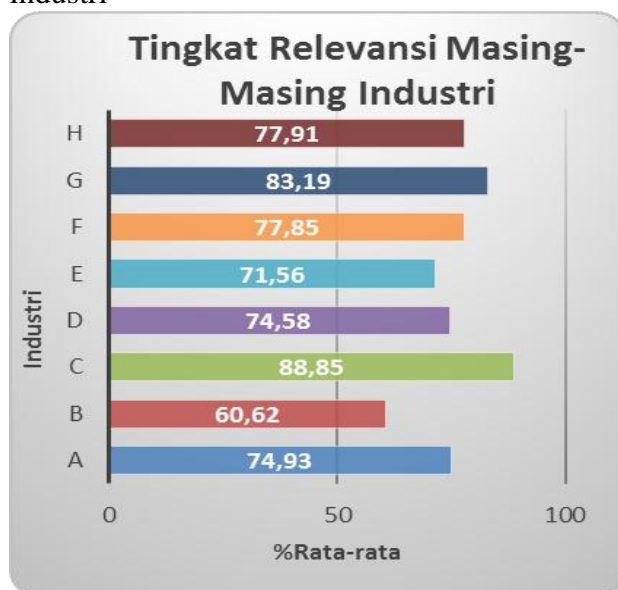
Keterangan: Lihat Tabel 1.

Tabel 11. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari isi dan penutup kue

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1	<i>Royal Icing</i>	91,7	ST
2	<i>Butter Cream</i>	100	ST
3	<i>Ganache</i>	87,5	ST
%Rerata TK. Relevansi		93,6	ST

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Data tingkat relevansi masing-masing industri



Gambar 1. Tingkat relevansi masing-masing industri

Keterangan: - A(Wonder Bakery), B(Hypermart Solo Grandmall), C(Han's Bakery), D(Solo Bakery), E(Hypermart Solo Square), F(Roti Kecil), G(Dika Bakery), H(Laras Bakery)

Tabel 12. Deskripsi data secara keseluruhan tingkat relevansi produk patiseri kontinental menurut persepsi industri bakery di kota Surakarta

No	Kelompok Produk Patiseri	%Rerata Tk. Relevansi	Kategori
1	Chiffon Cake	100	ST
2	Brownies	100	ST
3	Muffin	98,3	ST
4	Sponge Cake	95,8	ST
5	Isi dan Penutup Kue	93,5	ST
6	Butter Cake	91,6	ST
7	Bread	89,6	ST
8	Cookies	84,2	ST
9	Gateaux dan Torten	83,3	ST
10	Croissant	69,4	T
11	Choux Paste	68,3	T
12	Pie	66,6	T
13	Puff Pastry	60,1	CT
14	Danish Pastry	58,3	CT
15	Strudel	37,5	R
16	Angel Food Cake	33,3	R
Rerata Prosentase		70,7	T

Keterangan: Lihat Tabel 1.

Pembahasan

Hasil penelitian ini berada dalam kategori relevan. Hal ini ditunjukkan pada rerata presentase keseluruhan produk yaitu 70,7 termasuk dalam kategori tinggi. Terdapat sembilan produk yang masuk dalam kategori sangat tinggi yaitu *Chiffon Cake*, *Brownies*, *Muffin*, *Sponge Cake*, Isi dan peutup kue, *Butter Cake*, *Bread*, *Cookies*, *Gateaux* dan *Torten*. Tiga produk yang masuk dalam kategori tinggi yaitu *Croissant*, *Choux Paste*, dan *Pie*. Dua produk yang masuk dalam kategori cukup tinggi yaitu *Puff Pastry* dan *Danish Pastry*. Dua produk yang masuk dalam kategori rendah yaitu *Strudel* dan *Angel Food Cake*.

Industri bakery yang memiliki tingkat relevansi sangat tinggi terdapat dua industri yaitu *Han's bakery* dengan persentase 88,9%, dan *Dika Bakery* dengan persentase 83,2%. Empat industri bakery dengan kategori tinggi yaitu *Laras Bakery* persentase 77,9%, *Roti Kecil* persentase 77,9%, *Wonder Bakery* persentase 74,6%, dan *Hypermart Solo Square* persentase 71,6%. Tingkat relevansi cukup tinggi yaitu industri bakery *Hypermart Solo Grandmall* persentase 60,6%.

Relevansi produk sangat tinggi karena produk banyak di produksi oleh industri bakery. Relevansi produk rendah untuk kategori *Strudel* dan *Angel Food Cake* karena produk sudah jarang diproduksi oleh industri bakery bahkan beberapa sudah tidak memproduksi lagi. Hasil penelitian menunjukkan beberapa produk patiseri Kontinental yang ada di industri yang belum dipelajari di sekolah yaitu; kelompok *Choux Paste* (Roti Bajul Daging&Cokelat Kismis, *Mini Almond Paste&Profiterol Chocolate Almond*), kelompok *Pie* (Pie Susu, Pie Susu Cokelat, *Sunkist Almond Tartle*), kelompok *Cookies* (Kue Kering Keju Havermut, *Cookies Orange*), Kelompok *Puff Pastry* (Pastry Tuna, Pastry Asap Sapi), Kelompok *Danish Pastry* (*Danish Apple*, *Danish Blueberry*), kelompok

Bread (Floss Bread, Cheese Roll Bread), kelompok *Butter Cake (Oshin Nuttela, Oshin Butter Cream)*, Kelompok *Chiffon Cake (Chiffon Lapis)*, kelompok *Brownies (Brownies Marbel, Brownies Almond)*, dan kelompok *Muffin (Apple Muffin)*.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian dari Voluntari (2009) yang menyatakan bahwa penelitiannya mampu memenuhi tuntutan kompetensi bidang pekerjaan yang ada di industri *bakery* dan penelitian dari Sumitro (1998) yang menyatakan bahwa penelitiannya menunjukkan materi mata pelajaran patiseri kontinental sangat relevan dengan yang dibutuhkan industri jasa boga hotel berbintang dan tidak ada perbedaan antara materi pelajaran patiseri kontinental dengan materi yang digunakan di industri.

Menurut Badan Standar Nasional Pendidikan Direktorat Jenderal Pendidikan Menengah Kejuruan (2014), persyaratan dunia industri harus memiliki pekerjaan yang relevan dengan kompetensi keahlian siswa, sehingga materi pembelajaran di sekolah harus relevan dengan kebutuhan industri. Materi patiseri kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta sudah relevan dan memenuhi kebutuhan dunia industri.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil dari analisis pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Materi pembelajaran patiseri kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta dibagi menjadi 16 kelompok besar yaitu; *Choux Paste, Pie, Cookies, Puff Pastry, Danish Pastry, Strudel, Croissant, Bread, Sponge Cake, Butter, Angel Food Cake, Chiffon Cake, Brownies, Muffin, Gateaux* dan *Torten*, bahan pengisi dan penutup kue.
2. Tingkat relevansi materi pembelajaran patiseri kontinental di SMK Negeri 4 Surakarta adalah tinggi dengan kebutuhan dunia industri, ditunjukkan dengan persentase relevansi sebesar 70,7%.

Saran

Berdasarkan simpulan yang telah dipaparkan di atas maka dalam kesempatan ini penulis menyampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Relevansi materi patiseri harus dilakukan secara terus menerus agar kurikulum SMK tidak tertinggal dari perkembangan yang terjadi di industri.
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi SMK penyelenggara jurusan patiseri dalam proses pembelajaran kompetensi tersebut agar lebih sesuai dan relevan dengan kompetensi yang dilakukan industri khususnya mengolah kue Kontinental.
3. Diperlukan kerjasama atau keterbukaan pihak industri dalam pemberian informasi.
4. Kurikulum untuk pembelajaran patiseri Kontinental pada produk *Strudel* dan *Angel Food Cake* lebih baik diganti dengan produk-produk pada kelompok *Choux Paste, Pie, Cookies, Danish Pastry, Puff Pastry, Bread, Butter Cake, Chiffon Cake, Brownies* dan *Muffin* yang sekarang sedang ramai di industri *bakery* dan banyak diminati dipasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mohammad dan Mohammad Asrori. 2005. *Psikologi Remaja Perkembangan Peserta Didik*. Jakarta: Grafika Offset.
- Arikunto, Suharsimi. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Badan Standar Nasional Pendidikan. (2014). *Pedoman Penyelenggaraan Uji Kompetensi Keahlian (UKK) SMK*.
- Kurniasih. (2014). *Jobsheet SMK Negeri 4 Surakarta*.
- Sugiyono. (2006). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata, Nana Syaodih. (2006). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja.
- Sumitro, Suharti. (1998). *Relevansi Kurikulum Program Studi Jasa Boga Mata Pelajaran Kontinental Dengan*

*Kebutuhan Industri Jasa Boga Hotel
Berbintang di DIY. Skripsi. Yogyakarta
: FPTK IKIP Yogyakarta.*

Surat Keputusan Menteri Pendidikan Nasional
Nomor 251/C/KEP/MN/2008.
*Spektrum Keahlian Pendidikan
Menengah Kejuruan.*

Voluntari, Novia. (2009). *Kompetensi Yang
Diajarkan Program Keahlian Patiseri
Dan Kompetensi Yang Dibutuhkan
Industri Bakery Di Kota Yogyakarta.*
Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta,
Yogyakarta.

