

## **KELAYAKAN SARANA DAN PRASARANA RUANG PRAKTIK DAPUR DI SMK NEGERI 1 KALASAN**

### **FEASIBILITY OF FACILITIES AND INFRASTRUCTURE IN THE CULINARY PRACTICE ROOM OF SMK NEGERI 1 KALASAN**

Oleh: **Tania Chandra**

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

[Chandra\\_tania@ymail.com](mailto:Chandra_tania@ymail.com)

**Dr. Marwanti, M.Pd**

#### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kelayakan sarana prasarana ruang praktik dapur SMK Negeri 1 Kalasan pada Tahun Pelajaran 2015/2016 berdasarkan Permendiknas Nomor 40 Tahun 2008 dan Instrumen Verifikasi Ujian Praktik SMK yang diterbitkan BSNP dan menurut tanggapan siswa. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Populasi penelitian sejumlah 64 siswa Kompetensi Keahlian Jasa Boga. Ukuran sampel penelitian sebanyak 55 siswa ditentukan dengan rumus tabel *Isaac dan Michael*, selanjutnya sampel ditentukan dengan teknik *simple random sampling*. Teknik pengumpulan data menggunakan observasi, kuesioner, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) Tingkat kelayakan sarana prasarana ruang praktik dapur secara keseluruhan dalam kategori sangat layak, pemenuhan aspek prasarana sebesar 91,37% (sangat layak) dan aspek sarana sebesar 92,95% (sangat layak) dengan rincian perabot 100% (sangat layak), peralatan 84,44% (layak), media pendidikan 100% (sangat layak), dan perlengkapan lain 87,5% (layak); (2) Tingkat Kelayakan sarana prasarana praktik menurut siswa termasuk dalam kategori layak dengan persentase pencapaian sebesar 79,58% pada aspek prasarana dan 80,60% pada aspek sarana.

**Kata kunci** : *kelayakan sarana prasarana, ruang praktik dapur, SMK Jasa Boga*

---

#### **Abstract**

*This study aims to determine the feasibility of facilities and infrastructure culinary practice room SMK Negeri 1 Kalasan in the Academic Year 2015/2016 by Ministerial Regulation No. 40 Year 2008 and Instrument Verification Practice Exam SMK published by BSNP and by students' perception. This study is quantitative descriptive research. The population were 64 students of Culinary Art Skills Competency, the sample in this study were 55 students determined by Issac and Michael formula tabel. Samples of each class is determined by simple random sampling technique. Data collection technique used observation, questionnaire, and documentation. The data analysis technique used was descriptive analysis. The results showed that: (1) Overall feasibility level of facilities and infrastructure culinary practice room is categorized very feasible, fulfillment infrastructure aspect of 91.37% (very feasible) and facilities aspects of 92.95% (very feasible) with the details of furniture aspect of 100% (very feasible), equipment aspect of 84.44% (feasible), education media aspect of 100% (very feasible), and other equipment aspect of 87.5% (feasible); (2) feasibility level of facilities and infrastructure culinary practice room by the students' perception is categorized feasible with a percentage of 79.58% achievement in the aspect of infrastructure and amounted to 80.60% from the aspect facilities.*

**Key word:** *facilities and infrastructure, culinary practice room, culinary vocational school*

## **PENDAHULUAN**

Sekolah Menengah Kejuruan sebagai bagian dari pendidikan menengah memiliki tujuan khusus yaitu menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, berkompentensi, mampu bekerja mandiri, mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompentensi, beradaptasi di lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.

Pemerintah dalam rangka mencapai tujuan di atas telah melakukan berbagai cara termasuk diantaranya melakukan penyempurnaan sistem pendidikan, salah satunya adalah mengeluarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 20 tentang standar nasional pendidikan. Standar nasional pendidikan adalah kriteria minimal tentang sistem pendidikan di seluruh wilayah hukum Negara Kesatuan Republik Indonesia. Pemenuhan kedelapan standar pendidikan merupakan hal yang wajib dipenuhi sekolah untuk mencapai tujuan pendidikan. Delapan standar nasional pendidikan berdasarkan Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 13 Tahun 2015 salah satunya yaitu standar sarana dan prasarana yang memiliki peran penting dalam menunjang pembelajaran praktik di SMK. Sarana dan prasarana yang memadai, yaitu sarana yang dapat memenuhi ketentuan minimum yang ditetapkan dalam standar sarana dan prasarana.

Pemenuhan standar sarana dan prasarana SMK mengacu pada Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2008, yang menjelaskan pentingnya

peran sarana dan prasarana dalam menyokong peningkatan mutu pendidikan nasional.

SMK Negeri 1 Kalasan terdapat 7 program studi yaitu 5 program studi Seni Kria, Akomodasi Perhotelan, dan Jasa Boga. Berdasarkan pernyataan di atas SMK N 1 Kalasan merupakan SMK Industri Kerajinan (SMIK), baru pada tahun 2009 membuka program keahlian Jasa Boga.

Program studi Jasa boga di SMKN 1 Kalasan merupakan jurusan baru sehingga sarana dan prasarana pada jurusan jasa boga belum terlalu lengkap dan memadai seperti jurusan Seni Kria yang telah lebih dahulu ada. Sarana dan prasarana pada program studi jasa boga khususnya di dalam ruang praktik dapur belum terlalu dapat mendukung proses pembelajaran siswa pada mata pelajaran produktif. Mata pelajaran produktif tentunya membutuhkan fasilitas praktik yang memadai. Fasilitas praktik yang baik akan mendukung terciptanya proses belajar mengajar yang baik. SMK diharapkan mampu menyediakan kebutuhan fasilitas praktik guna membekali siswa dengan kemampuan dan pengalaman belajar praktik.

Menurut Ibrahim Bafadal (2004:2), sarana pendidikan adalah semua peralatan, bahan dan perabot yang secara langsung digunakan dalam proses pendidikan di sekolah. Menurut Permendiknas No 40 Tahun 2008 Sarana ruang praktik dapur meliputi perabot, peralatan, media pendidikan, dan perangkat pendukung lainnya.

Prasarana berarti alat tidak langsung untuk mencapai tujuan seperti lokasi dan

bangunan sekolah. (Daryanto 2011:51). Menurut Permendiknas No 40 Tahun 2008 Prasarana adalah fasilitas dasar untuk menjalankan fungsi SMK/MAK. Jadi dapat disimpulkan prasarana adalah fasilitas dasar penunjang utama terselenggaranya proses pembelajaran yang meliputi lokasi, bangunan sekolah dan fasilitas lainnya.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) kelayakan sarana dan prasarana ruang praktik dapur berdasarkan Permendiknas Nomor 40 Tahun 2008 dan standar BSNP. (2) Mengetahui kelayakan sarana dan prasarana ruang praktik dapur kompetensi keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan menurut siswa.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah suatu bentuk penelitian yang paling dasar, dan bertujuan untuk mendeskripsikan atau menggambarkan fenomena-fenomena yang ada, baik fenomena yang bersifat alamiah ataupun rekayasa manusia (Nana Syaodih, 2012:72).

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Desember 2015 - April 2016 dan dilaksanakan di SMK N 1 Kalasan yang berlokasi Randugunting, Tamanmartani, Kalasan, Sleman DIY.

### **Populasi/ Sampel**

Populasi dalam penelitian adalah siswa kelas XI Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan yang sedang menempuh mata pelajaran praktik sebagai pengguna sarana dan prasarana praktik yang berjumlah 64 siswa. Ukuran sampel penelitian sebanyak 55 siswa ditentukan dengan

rumus tabel *Isaac dan Michael*, selanjutnya sampel ditentukan dengan teknik *simple random sampling*.

### **Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode observasi, angket dan dokumentasi. Instrumen penelitian berupa lembar observasi sarana dan prasarana ruang praktik dapur dan angket tanggapan siswa tentang kelayakan sarana dan prasarana ruang praktik dapur, jenis angket yang digunakan angket tertutup Skala *Likert* dengan 4 tingkatan.

### **Teknik Analisis Data**

Uji validitas instrumen menggunakan validitas konstruk expert judgement dan validitas isi dengan *Coefficient Product Moment*. Uji reliabilitas instrumen menggunakan *Alpha Cronbach*. Analisis data menggunakan analisis deskriptif.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

### **Kelayakan Sarana dan Prasarana Praktik Berdasarkan Permendiknas No 40 Tahun 2008 dan Instrumen Verifikasi Ujian Praktik SMK terbitan BSNP**

#### **Ruang Praktik Dapur I Prasarana**

Kapasitas dapur dapat menampung 32 siswa. Lebar dapur 7 meter dan panjang dapur 12 meter, luas dapur  $84 \text{ m}^2$  serta rasio luas per siswa yaitu  $2,62 \text{ m}^2 / \text{siswa}$ . Aspek rasio luas per siswa hanya mencapai 65,5% (cukup layak). Secara keseluruhan prasarana ruang praktik dapur I memperoleh rata-rata skor 91,37% (sangat layak).

#### **Sarana**

Semua aspek perabot yaitu meja kerja, kursi kerja dan lemari simpan telah memenuhi

standar masing-masing 100%. Secara keseluruhan perabot ruang praktik dapur I memperoleh rata-rata skor 100% (sangat layak).

Aspek peralatan utama secara keseluruhan telah memenuhi standar sebesar 81,42% (Layak) dengan rician Kompor 60%; Meja kerja 100%; *Sauce pan* 100%; *Steamer* 100%; Oven 30%; *Wok/wajan* 80%; *Frying pan* 100%. Aspek peralatan pendukung secara keseluruhan telah memenuhi standar sebesar 86,15% (layak) dengan rincian *Ballon whisk* 90%; *Bowl* 100%; *Cutting board* 100%; *Strainer* 90%; *Spatula* 10%; Loyang 100%; *Wooden spatula* 100%; Blender 100%; Gelas ukur 100%; *Tray* 100%; Piring 40%; *Ladle* 90%; Tempat sampah 100%. Secara keseluruhan peralatan ruang praktik dapur I memperoleh rata-rata skor 83,78% (layak).

Semua aspek media pendidikan yaitu papan tulis, LCD Proyektor dan *Jobsheet* di ruang praktik dapur I memperoleh rata-rata skor 100% (sangat layak).

Semua aspek perlengkapan lain yaitu kotak kontak dan kotak sampah di ruang praktik dapur I memperoleh rata-rata skor 100% (sangat layak).

## **Ruang Praktik Dapur II**

### **Prasarana**

Kapasitas dapur dapat menampung 32 siswa. Lebar dapur 7 meter dan panjang dapur 12 meter, luas dapur 84 m<sup>2</sup> serta rasio luas per siswa yaitu 2,62 m<sup>2</sup> /siswa. Aspek rasio luas per siswa hanya mencapai 65,5% (cukup layak). Secara keseluruhan prasarana ruang praktik dapur II memperoleh rata-rata skor 91,37% (sangat layak).

## **Sarana**

Semua aspek Perabot yaitu meja kerja, kursi kerja dan lemari simpan telah memenuhi standar masing-masing 100%. Secara keseluruhan perabot ruang praktik dapur II memperoleh rata-rata skor 100% (sangat layak).

Aspek peralatan utama secara keseluruhan telah memenuhi standar sebesar 87,14% (Layak) dengan rincian Kompor 80%; Meja kerja 100%; *Sauce pan* 100%; *Steamer* 100%; Oven 30%; *Wok/wajan* 100%; *Frying pan* 100%. Aspek peralatan pendukung secara keseluruhan telah memenuhi standar sebesar 83,07% (layak) dengan rincian *Ballon whisk* 90%; *Bowl* 100%; *Cutting board* 100%; *Strainer* 100%; *Spatula* 50%; Loyang 100%; *Wooden spatula* 100%; Blender 100%; Gelas ukur 40%; *Tray* 100%; Piring 20%; *Ladle* 100%; Tempat sampah 80%. Secara keseluruhan peralatan ruang praktik dapur II memperoleh rata-rata skor 85,11% (layak).

Semua aspek media pendidikan yaitu papan tulis, LCD Proyektor dan *Jobsheet* di ruang praktik dapur II memperoleh rata-rata skor 100% (sangat layak).

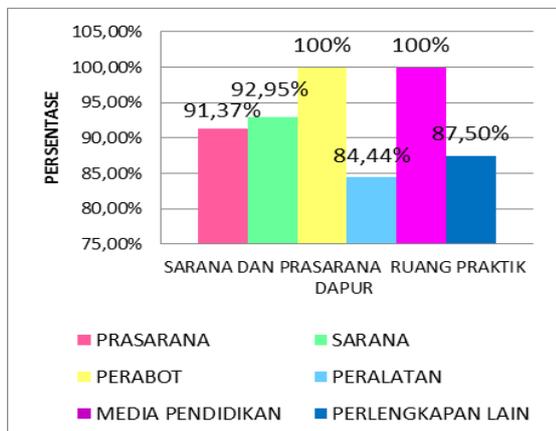
Perlengkapan lain yaitu item kotak kontak memperoleh skor 50% dan kotak sampah telah memenuhi skor 100%. Secara keseluruhan perlengkapan lain di ruang praktik dapur II memperoleh rata-rata skor 75% (cukup layak).

Secara keseluruhan tingkat pemenuhan sarana dan prasarana praktik ruang praktik dapur kompetensi keahlian Jasa Boga di SMKN 1 Kalasan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Tingkat Pemenuhan Sarana & Prasarana Ruang Praktik Dapur SMKN 1 Kalasan

Komponen	Tingkat pemenuhan (%)		Rata-rata	Kriteria kelayakan
	Dapur I	Dapur II		
Prasarana	91,37 %	91,37 %	91,37%	Sangat Layak
Sarana	95,9%	90%	92,95%	Sangat Layak
Perabot	100%	100%	100%	Sangat Layak
Peralatan	83,78 %	85,11 %	84,44%	Layak
Media pendidikan	100%	100%	100%	Sangat Layak
Perlengkapan lain	100%	75%	87,5%	Layak
<b>Tingkat Kelayakan</b>	<b>93,63 %</b>	<b>90,68 %</b>	<b>92,16%</b>	<b>Sangat Layak</b>

Selanjutnya data disajikan dalam bentuk histogram seperti berikut:



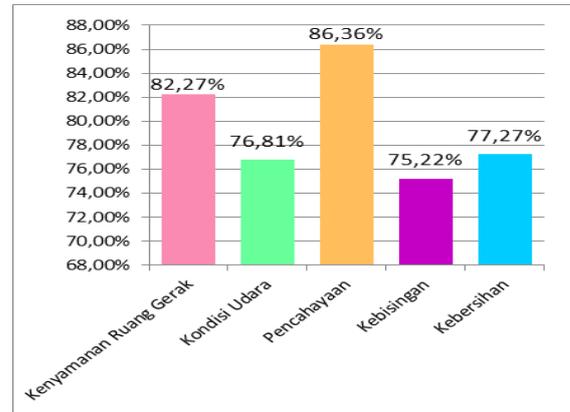
Gambar 1. Histogram Tingkat Kelayakan Sarana dan Prasarana Ruang Praktik Dapur di SMKN 1 Kalasan Menurut Standar Permendiknas No 40 Tahun 2008 dan Standar BSNP

**Kelayakan Sarana Dan Prasarana Praktik Menurut Siswa**

**Prasarana**

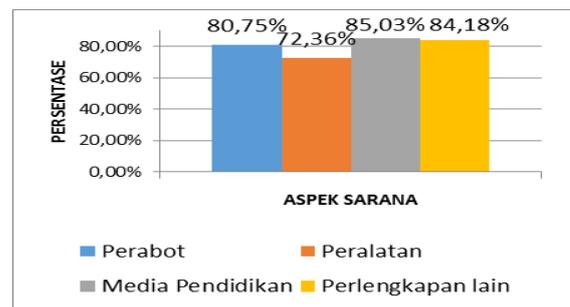
Kelayakan prasarana ruang praktik dapur per-indikator menurut siswa, dari tabel tersebut ada 5 indikator dengan masing-masing perolehan persentasenya sebagai berikut: (1) kenyamanan ruang gerak 82,27%; (2) Kondisi Udara 76,81%; (3) Pencahayaan 86,36%; (4) Tingkat getaran dan kebisingan 75,22%; (5) Kebersihan 77,27%. Sehingga dari 5 indikator kelayakan prasarana praktik tersebut reratanya

memperoleh 79,58% apabila di intepretasikan maka prasarana praktik menurut siswa dalam kategori layak.



Gambar 2. Histogram Kelayakan Prasarana Praktik Per-indikator Menurut Siswa Sarana

Kelayakan sarana ruang praktik dapur dari masing-masing aspek menurut siswa, dari tabel tersebut ada 4 aspek dengan masing-masing perolehan persentasenya sebagai berikut: (1) Perabot 80,75%; (2) Peralatan 72,36%; (3) Media Pendidikan 85,03%; (4) Perlengkapan lain 84,18% Sehingga dari 4 aspek kelayakan sarana praktik tersebut reratanya memperoleh 80,60% apabila di intepretasikan maka sarana praktik menurut siswa dalam kategori layak.



Gambar 3. Histogram Kelayakan Sarana Praktik Per-aspek Menurut Siswa Pembahasan

**Kelayakan Sarana dan Prasarana Ruang Praktik Dapur Berdasarkan Permendiknas No 40 Tahun 2008 dan Standar BSNP**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara keseluruhan tingkat pemenuhan kebutuhan sarana dan prasarana di ruang praktik

dapur Kompetensi Keahlian Jasa Boga telah memenuhi standar kelayakan yang ditetapkan secara nasional sesuai dengan Permendiknas No 40 Tahun 2008 ditambah Instrumen Verifikasi Penyelenggara Ujian Praktik SMK dari BSNP. Hal ini terlihat dari pemenuhan prasarana sejumlah 91,37% yang masuk dalam kategori sangat layak. Pemenuhan sarana praktik (secara umum) juga telah memenuhi kelayakan yakni sebesar 92,95% atau dalam kategori sangat layak, meskipun terdapat keterbatasan pada pemenuhan sarana peralatan dasar berupa kompor dan oven yang jumlahnya belum mencapai standar minimal pada kedua ruang praktik dapur, serta alat pendukung berupa spatula, piring plastik dan gelas ukur yang jumlahnya belum mencapai standar minimal dan beberapa alat kondisinya tidak lagi baik. Menurut penelitian Faizah Yaumi (2012) dalam salah satu kesimpulan penelitian yaitu faktor kendala dalam mengembangkan sarana dan prasarana praktikum adalah dana. Pemenuhan sarana yakni untuk kategori perabot tingkat kelayakan mencapai 100% (sangat layak), peralatan sebesar 84,44% (layak), media pendidikan sebesar 100% (sangat layak), dan perlengkapan lain sebesar 87,5% (layak).

Sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Sri Minarti (2012:55) bahwa sarana prasarana pendidikan merupakan sumber daya yang penting dan utama dalam menunjang proses pembelajaran di sekolah sehingga perlu ditingkatkan pengelolaan dan pendayagunaannya. Seperti halnya diungkapkan oleh Barnawi & M. Arifin (2012: 87) mengenai pentingnya standarisasi fasilitas praktik

(penyesuaian dengan kriteria minimum) untuk mewujudkan transparansi dan akuntabilitas publik serta meningkatkan kinerja penyelenggara sekolah. Sarana dan prasarana praktik yang lengkap dapat meningkatkan gairah belajar praktik siswa sehingga dengan tingkat kelayakan yang dimiliki oleh Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 1 Kalasan diharapkan gairah belajar siswa juga meningkat.

#### **Kelayakan Sarana dan Prasarana Ruang Praktik Dapur Kompetensi Keahlian Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan Menurut Siswa**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa secara keseluruhan kelayakan sarana dan prasarana praktik menurut siswa dalam kategori layak. Hal ini terlihat dari pemenuhan prasarana sejumlah 79,58% yang masuk dalam kategori layak. Pemenuhan sarana praktik (secara umum) juga telah memenuhi kelayakan yakni sebesar 80,60% atau dalam kategori layak.

Tingkat kelayakan prasarana pada aspek gedung memperoleh skor sebesar 79,58% dari 55 responden, hal ini menunjukkan bahwa luas ruang praktik dapur dinilai oleh peserta didik dapat memenuhi kebutuhan seluruh peserta didik, jarak antar perabot tidak menyulitkan peserta didik untuk bergerak, ruang nyaman, bersih, pencahayaan baik alami maupun buatan cukup serta kondisi bising dari luar tidak mengganggu konsentrasi siswa selama praktik.

Tingkat kelayakan sarana pada aspek perabot memperoleh skor sebesar 80,75% dari 55 responden, hal ini menunjukkan bahwa perabot di ruang praktik dapur dinilai oleh

peserta didik dalam kondisi yang layak. Perabotan pada ruang praktik dapur dikatakan layak seperti kursi yang kokoh, meja kerja yang sesuai dengan postur peserta didik serta lemari penyimpanan yang dapat memuat kebutuhan penyimpanan peralatan praktik.

Tingkat kelayakan sarana pada aspek peralatan memperoleh skor sebesar 72,36% dari 55 responden, hal ini menunjukkan bahwa peralatan praktik di ruang praktik dapur dinilai oleh peserta didik dalam kondisi yang layak. Perabotan pada ruang praktik dapur dikatakan layak seperti jumlah peralatan utama dan peralatan pendukung yang mencukupi kebutuhan peserta didik serta dalam kondisi yang baik, namun ada 27,64% tanggapan responden yang menyatakan ketidaklayakan pada aspek peralatan, khususnya pada indikator peralatan utama, dari hasil observasi terlihat bahwa jumlah kompor dan oven yang masih belum memenuhi standar.

Tingkat kelayakan sarana pada aspek media pendidikan memperoleh skor sebesar 85,03% dari 55 responden, hal ini menunjukkan bahwa media pendidikan di ruang praktik dapur dinilai oleh peserta didik dalam kondisi yang layak. Media pendidikan pada ruang praktik dapur dikatakan layak seperti jumlah jobsheet mencukupi jumlahnya dan mudah dipahami oleh seluruh peserta didik dan adanya papan tulis pada ruang belajar teori boga yang sekaligus menunjang pembelajaran praktik, meskipun di dalam ruangan praktik belum terdapat papan tulis.

Tingkat kelayakan sarana pada aspek perlengkapan lain memperoleh skor sebesar

84,18% dari 55 responden, hal ini menunjukkan bahwa perlengkapan lain seperti kotak kontak dan kotak sampah di ruang praktik dapur dinilai oleh peserta didik dalam kondisi yang layak.

Tingginya tanggapan siswa tentang sarana dan prasarana praktik di ruang praktik dapur disebabkan karena ketersediaan sarana dan prasarana praktik yang mencukupi untuk kebutuhan praktik siswa di ruang praktik dapur dibuktikan dengan hasil observasi yang telah dilakukan, pemenuhan sarana dan prasarana dalam kategori sangat layak. Maka dapat ditarik kesimpulan yaitu semakin lengkap sarana dan prasarana praktik yang tersedia maka semakin meningkat pula tanggapan siswa tentang sarana dan prasarana praktik.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

1. Tingkat kelayakan sarana dan prasarana ruang praktik dapur Jasa Boga di SMK Negeri 1 Kalasan pada Tahun Pelajaran 2015/2016 ditinjau dari Permendiknas No 40 Tahun 2008 dan standar BSNP termasuk dalam kategori layak yakni dengan persentase pencapaian sebesar 91,37% pada aspek prasarana dan sebesar 92,95% pada aspek sarana dengan rincian perabot sebesar 100%, peralatan sebesar 84,44%, media pendidikan sebesar 100%, dan perlengkapan lain sebesar 87,5%.
2. Kelayakan sarana dan prasarana praktik menurut siswa termasuk dalam kategori layak yakni dengan persentase pencapaian sebesar 79,58% pada aspek prasarana dan sebesar 80,60% dari aspek sarana.

## Saran

Berdasarkan simpulan di atas, dapat diberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Bagi Sekolah
  - a. Sekolah hendaknya memenuhi sarana dan prasarana praktik sesuai dengan standar yang telah ditetapkan pemerintah, dengan pemenuhan sarana dan prasarana yang baik akan menghasilkan lulusan yang berkompeten.

2. Bagi Penelitian Selanjutnya

Peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian pada tempat dan subyek penelitian yang sama, diharapkan untuk meneliti pemanfaatan dan manajemen sarana dan prasarana praktik karena tidak adanya teknisi atau *koorlab* yang mengelola sarana dan prasarana praktik.

3. Bagi Pemerintah Pusat (BSNP)

Standar sarana dan prasarana praktik di SMK yang ada saat ini mengacu pada Permendiknas No 40 tahun 2008 dan standar BSNP, standar yang ada dianggap terlalu umum atau tidak terperinci, pemerintah diharapkan

membuat standar yang baru yang lebih khusus dan rinci khususnya untuk aspek peralatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Barnawi dan M. Arifin. (2012). *Manajemen Sarana dan Prasarana Sekolah*. Jogjakarta: Ar Ruzz Media.
- Daryanto. (2011). *Administrasi Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. (2015). *Instrumen Verifikasi UN Praktik SMK 2014/2015*. Diakses dari <http://www.ditpsmk.net/> pada tanggal 28 Desember 2015, Jam 20.00 WIB.
- Faizah Yaumi. (2012). *Kelengkapan Sarana dan Prasarana pada Laboratorium Praktikum Pembelajaran Produktif SMK Negeri Kompetensi Keahlian Jasa Boga di Kota Malang*. Penelitian Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta: UPT Perpustakaan UNY.
- Ibrahim Bafadal. (2004). *Manajemen Perlengkapan Sekolah*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Nana Syaodih Sukmadinata. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosda Karya.
- Peraturan Menteri Pendidikan Nasional Nomor 40. (2008). *Standar Sarana Dan Prasarana SMK/MK*.
- Sri Minarti. (2012). *Manajemen Sekolah : Mengelola Lembaga Pendidikan Secara Mandiri*. Yogyakarta : Ar-Ruzz Media.