

Meningkatkan Hasil Belajar Materi Pengolahan Dan Penyajian Makanan Pada Siswa Kelas XI Kuliner 1 SMK Negeri 1 Palu Melalui Penerapan Metode Eksperimen

Nuraeni¹

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kurang efektifnya proses pembelajaran Penyajian dan pengolahan makanan di SMK Negeri 1 Palu dan menyebabkan hasil belajarnya rendah. Tujuan penelitian ini adalah (1) Untuk menjelaskan menerapkan metode eksperimen pada mata pelajaran Penyajian dan pengolahan makanan. (2) Untuk mendiskripsikan peningkatan hasil belajar peserta didik setelah menggunakan pembelajaran metode eksperimen pada mata pelajaran Penyajian dan pengolahan makanan. Penelitian ini menggunakan penelitian tindakan kelas sebanyak dua siklus. Setiap siklus terdiri dari empat tahap yaitu perencanaan, pelaksanaan, pengamatan dan refleksi. Sasaran penelitian ini adalah siswa. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data antara lain tes, observasi, wawancara, catatan lapangan dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan mencakup reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode eksperimen dapat meningkatkan hasil belajar penyajian dan pengolahan makanan siswa. Hal ini dibuktikan dengan adanya peningkatan hasil belajar siswa dari siklus I ke siklus II yaitu nilai rata-rata hasil belajar pada tes akhir siklus I adalah 66,40 (68%) yang berada pada kriteria baik, sedangkan pada tes akhir siklus II adalah 80,40 (88%) dan berada pada kriteria sangat baik. Hal ini menunjukkan peningkatan sebesar 20. Dari data tersebut terlihat bahwa penerapan metode eksperimen dapat meningkatkan hasil belajar penyajian dan pengolahan makanan bagi siswa kelas XI Kuliner 1 SMK Negeri 1 Palu.

Kata Kunci: Metode Pembelajaran Eksperimen, Penyajian dan Pengolahan Makanan

¹ Nuraeni, Guru SMKN 1 Palu, Kota Palu, Propinsi Sulawesi Tengah, nuraenirefendye@gmail.com

Improving Learning Outcomes of Food Processing and Serving Materials in Class XI Culinary 1 Students of SMK Negeri 1 Palu Through the Application of Experimental Methods

Abstract

This research is motivated by the ineffectiveness of the learning process of serving and processing food at SMK Negeri 1 Palu and causing low learning outcomes. The aims of this study were (1) to explain the application of the experimental method to food serving and processing subjects. (2) To describe the increase in student learning outcomes after using experimental learning methods in food serving and processing subjects. This study used classroom action research in two cycles. Each cycle consists of four stages, namely planning, implementing, observing and reflecting. The target of this research is students. Techniques used in data collection include tests, observations, interviews, field notes and documentation. Data analysis used includes data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The results showed that the application of the experimental method can improve the learning outcomes of students serving and processing food. This is evidenced by an increase in student learning outcomes from cycle I to cycle II, namely the average score of learning outcomes in the final test of cycle I was 66.40 (68%) which was in good criteria, while in the final test of cycle II was 80, 40 (88%) and are in very good criteria. This shows an increase of 20. From these data it can be seen that the application of the experimental method can improve the learning outcomes of serving and processing food for class XI Culinary 1 students of SMK Negeri 1 Palu.

Keywords: *Experimental Learning Methods, Serving and Food Processing.*

PENDAHULUAN

Makanan merupakan suatu hal yang sangat penting bagi kehidupan manusia, sebab makanan yang kita makan bukan saja harus memenuhi gizi tetapi harus juga aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya terhadap kesehatan manusia. Agar makanan sehat bagi konsumen diperlukan persyaratan khusus antara lain cara pengolahan yang memenuhi syarat, cara penyimpanan yang betul dan pengangkutan yang sesuai dengan ketentuan. Makanan yang sehat selain itu juga ditentukan oleh kondisi higiene dan sanitasi terutama pada tahap pengolahannya, (Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, 2003).

Higiene sanitasi makanan diperlukan untuk melindungi makanan dari kontaminasi maupun mikroorganisme penular penyakit. Menurut (Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, 2003) bahwa higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Menurut (Supriadi & Chandra, 2019), banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu diantaranya dikarenakan terkontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi

makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Pengolahan makanan yang tidak higienis dan saniter dapat menimbulkan gangguan kesehatan.

Pengelolaan makanan yang hygiene ditentukan oleh beberapa faktor antara lain faktor makanan, faktor manusia dan faktor lingkungan dimana makanan tersebut diolah termasuk fasilitas pengolahan makanan yang tersedia. Diantara faktor tersebut faktor manusia (penjamah makanan) merupakan faktor terpenting karena dia bersifat aktif yang mampu mengubah diri dan lingkungan kearah yang lebih baik atau sebaliknya. Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelolah makanan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam melindungi makanan yang akan dikonsumsi dari kontaminasi makanan yang disebabkan oleh perilaku penjamah makanan yang tidak baik.

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti diketahui bahwa masih kurangnya aktivitas belajar siswa seperti mencatat penjelasan guru, mengajukan pertanyaan, dan mengerjakan tugas yang diberikan oleh guru. Ini dipengaruhi karena masih rendahnya minat belajar siswa terhadap materi penyajian dan pengolahan makanan di

sebabkan oleh beberapa faktor, seperti keadaan ekonomi, pendidikan orang tua yang rata-rata hanya tamat sekolah dasar, berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan para guru yang berdomisili disekitar sekolah, dan siswa bahwa sekolah hanya untuk mendapatkan ijazah. Setelah mereka tamat, bagi siswa laki-laki disuruh membantu orang tua keladang, atau mencari ikan dilaut, dan bagi siswa yang perempuan di suruh membantu pekerjaan dirumah dan bahkan ada yang mengalami pernikahan pada usia dini.

Penerapan metode eksperimen boleh jadi merupakan suatu metode yang menjanjikan dalam pembelajaran mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan. Diharapkan dengan penerapan metode ini siswa dan guru dalam suatu kegiatan, dan secara berkelanjutan menjadi siswa sebagai seorang penanya, sebagai orang yang selalu ingin mencari tahu, sebab dalam pikirannya terdapat pertanyaan dan keintahuan.

Menurut Syaiful Sagala (2005), metode eksperimen adalah cara penyajian bahan pelajaran dimana peserta didik melakukan percobaan dengan mengalami untuk membuktikan sendiri sesuatu pertanyaan atau hipotesis yang dipelajari. Sedangkan Djamarah dan Aswan Zain (1995) mengemukakan bahwa metode eksperimen (percobaan) adalah penyajian pelajaran, dimana siswa melakukan percobaan dengan mengalami dan membuktikan sendiri sesuatu yang dipelajari.

Alasan dipilihnya metode eksperimen, karena metode pembelajaran ini belum pernah diterapkan dan menarik jika diterapkan pada

siswa. Siswa akan lebih aktif untuk belajar sendiri dan mencari tahu bagian-bagian yang ditugaskan kepada mereka. Sehingga dapat memberikan motivasi belajar kepada siswa juga memudahkan untuk penyampaian terkait dengan mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan di kelas XI Kuliner 1 SMK Negeri 1 Palu.

Gagne (Kokom Komalasari, 2013) mendefinisikan belajar sebagai suatu proses perubahan tingkah laku yang meliputi perubahan kecenderungan manusia seperti sikap, minat, atau nilai dan perubahan kemampuannya yakni peningkatan kemampuan untuk melakukan berbagai jenis performance (kinerja). Sedangkan menurut Harold Spears (Agus Suprijono, 2015) mendefinisikan belajar adalah mengamati, membaca, meniru, mencoba sesuatu, mendengar dan mengikuti arah tertentu.

Selanjutnya Edgar Dale (Yudhi Munadi, 2013) bahwa Sumber belajar adalah pengalaman-pengalaman yang pada dasarnya sangat luas yakni seluas kehidupan yang mencakup segala sesuatu yang dapat dialami dan dapat menimbulkan peristiwa belajar. dapat disimpulkan bahwa perubahan yang terjadi melalui belajar tidak hanya mencakup pengetahuan, tetapi juga keterampilan untuk hidup, serta dalam proses pembelajaran tidak hanya didominasi oleh aktivitas menghafal, tetapi juga melakukan, mengamati, membaca, dan ikut menyimpulkan.

Salah satu konsep pengolahan dan penyajian makanan yang dikembangkan pada penelitian ini adalah konsep membuat sup. Dimana konsep ini diajarkan pada siswa kelas

XI semester 1, dengan tujuan agar siswa diharapkan mampu mengamati dan melaksanakan percobaan untuk memahami teknik membuat sup. Pada konsep ini juga merupakan proses yang ada hubungannya dalam kehidupan sehari-hari yang merupakan pengalaman dari dunia siswa. Sehingga dalam pembelajaran konsep ini dengan metode eksperimen akan lebih bermakna karena merupakan pengalaman siswa dalam kehidupan sehari-hari. Atas bimbingan dari guru, siswa dapat menemukan konsep teknik membuat sup dengan baik dan benar sehingga pemahaman dari pengertian tekanan diharapkan menjadi lebih baik.

Dari pemaparan di atas maka penulis mencoba mengambil suatu penelitian tindakan kelas dengan judul “Penerapan Metode Eksperimen untuk Meningkatkan Hasil Belajar pengolahan dan penyajian makanan Pada Siswa Kelas XI Kuliner 1 SMK Negeri 1 Palu” untuk membuktikan bahwa dengan metode eksperimen dapat meningkatkan hasil belajar siswa dan juga tujuan instruksional pembelajaran.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: (1) Bagaimana penerapan metode eksperimen pada mata pelajaran Penyajian dan pengolahan makanan pada siswa kelas XI Kuliner 1 SMK Negeri 1 Palu. (2) bagaimana peningkatan hasil belajar peserta didik setelah mengikuti pembelajaran dengan menggunakan metode eksperimen pada peserta didik.

Tujuan penelitian ini adalah (1) Untuk menjelaskan menerapkan metode eksperimen pada mata pelajaran Penyajian dan pengolahan

makanan. (2) Untuk mendiskripsikan peningkatan hasil belajar peserta didik setelah menggunakan pembelajaran metode eksperimen pada mata pelajaran Penyajian dan pengolahan makanan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah Penelitian Tindakan Kelas (PTK). Pada dasarnya ada beragam penelitian yang dapat dilakukan oleh guru (peneliti), arah dan tujuan penelitian tindakan yang dilakukan oleh guru (peneliti) sudah jelas yaitu demi kepentingan siswa dalam memperoleh hasil belajar yang memuaskan. Penelitian tindakan Kelas (PTK) ini berasal dari istilah Bahasa Inggris yaitu *Classroom Action Research* (CAR), yaitu satu *Action Research* yang dilakukan di kelas.

PTK menurut Ebbut (Kunandar, 2011) menjelaskan penelitian tindakan kelas adalah suatu kajian sistematis dari upaya perbaikan pelaksanaan praktik pendidikan oleh sekelompok guru dengan melakukan tindakan-tindakan dalam pembelajaran, berdasarkan refleksi mereka mengenai hasil dari tindakan-tindakan tersebut. Sedangkan PTK menurut Suharsimi Arikunto (2010) menyatakan bahwa penelitian tindakan kelas (PTK) adalah penelitian bertujuan untuk meningkatkan mutu pembelajaran di kelas.

Penelitian ini dilakukan di dalam kelas guna memperbaiki pembelajaran dan meningkatkan proses belajar mengajar siswa pada kelas tertentu. Dalam penelitian ini peneliti mengambil lokasi di SMK Negeri 1 Palu. Subjek penelitian adalah peserta didik kelas XI Kuliner

1 SMK Negeri 1 Palu dengan jumlah siswa 25, yang terdiri dari 4 laki-laki, dan 21 perempuan. Pemilihan siswa kelas XI Kuliner 1 karena merupakan tahapan perkembangan berpikir yang semakin luas, anak memiliki minat belajar yang tinggi dan hal ini menumbuhkan sebuah sarana yang bisa lebih meningkatkan minat belajar yang tinggi, sehingga prestasi belajar menjadi meningkat.

Indikator prestasi belajar dari penelitian ini adalah jika 75% dari siswa telah mencapai nilai minimal 75 dan apabila melebihi dari nilai minimal hasil belajar dikatakan tuntas. Hal ini didasarkan pada kelas yang dikatakan berhasil (mencapai ketuntasan) jika paling sedikit 75% dari jumlah siswa mendapatkan nilai 75.

$$\text{Presentase keberhasilan tindakan} = \frac{\sum \text{Jumlah skor}}{\sum \text{Skor maksimal}} \times 100\%$$

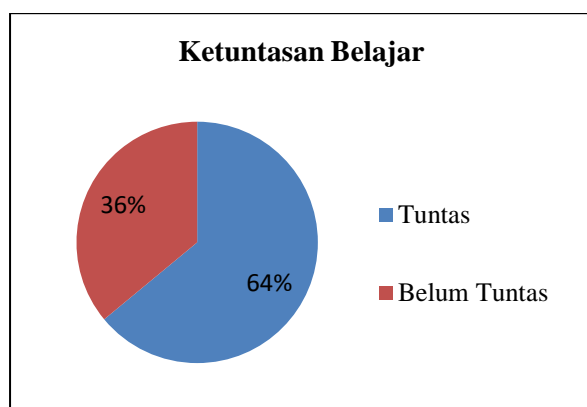
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Siklus I

Ketuntasan belajar siswa dalam mengikuti tes akhir siklus I dapat dilihat dalam diagram di bawah ini:

Diagram 1 Ketuntasan Belajar Siswa Tes Akhir Siklus I



Penetapan nilai 75 didasarkan atas hasil diskusi dengan guru kelas XI Kuliner 1 dan KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal). Indikator proses pembelajaran yang ditetapkan dalam penelitian ini adalah jika keterlibatan guru dan siswa pada proses pembelajaran mencapai 75% (berkriteria cukup). Indikator proses pembelajaran dalam penelitian ini akan dilihat dari prosentase keberhasilan tindakan yang didasarkan pada data skor yang diperoleh dari hasil observasi guru/peneliti dan siswa. Untuk menghitung observasi aktivitas guru/peneliti dan siswa, peneliti menggunakan rumus prosentase sebagai berikut:

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa hasil belajar siswa pada siklus I lebih baik dari tes awal sebelum tindakan. Dimana diketahui rata-rata kelas adalah 70 dengan ketuntasan belajar 64% (16 siswa) dan 36% (9 siswa) yang belum tuntas.

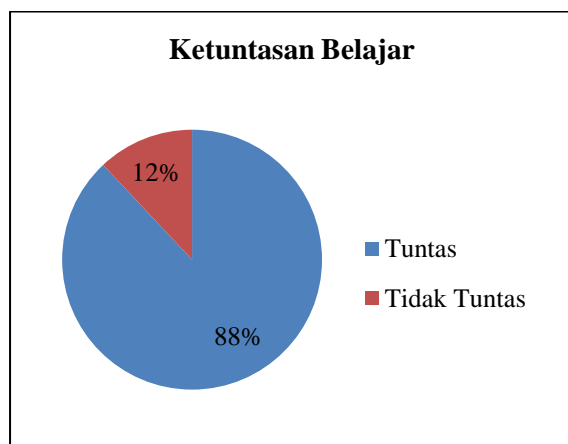
Pada presentase ketuntasan belajar dapat diketahui bahwa pada siklus I siswa kelas XI Kuliner 1 belum memenuhi kriteria ketuntasan Karena rata-rata masih dibawah ketuntasan minimum yang telah ditentukan yaitu 75% dari jumlah seluruh siswa memperoleh nilai 75. Untuk itu perlu kelanjutan siklus yakni dilanjutkan pada siklus berikutnya untuk membuktikan bahwa pembelajaran menggunakan metode eksperimen mampu

meningkatkan ketuntasan belajar siswa kelas XI Kuliner 1.

Siklus II

Ketuntasan belajar siswa dalam mengikuti tes akhir siklus II dapat dilihat dalam diagram berikut ini:

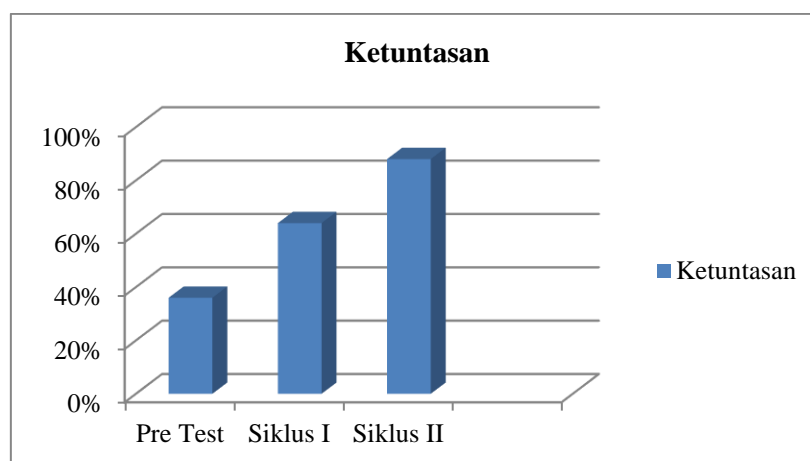
Diagram 2 Ketuntasan Belajar Siswa Tes Akhir Siklus II



Berdasarkan hasil akhir tes siklus II atas diperoleh rata-rata kelas adalah 87 dengan ketuntasan belajar 88% (25 siswa) dan 12% (3 siswa) yang belum tuntas, 3 siswa tersebut adalah In Tuljannah, Oknis, dan Stefani. Berdasarkan presentase ketuntasan belajar dapat diketahui bahwa pada siklus II siswa kelas XI Kuliner 1 telah mencapai ketuntasan belajar, karena rata-ratanya 88% sudah diatas ketuntasan minimum yang telah ditentukan.

Dengan demikian, dapat dikatakan bahwa metode eksperimen mampu meningkatkan ketuntasan belajar siswa kelas XI Kuliner 1 di SMK Negeri 1 Palu. Dengan demikian siklus penelitian tindakan kelas dihentikan. Peningkatan ketuntasan belajar siswa dari tes awal, tes akhir siklus I dan tes akhir siklus II dapat dilihat dalam diagram dibawah ini.

Diagram 3 Peningkatan Ketuntatan Belajar Siswa



Pembahasan

Metode eksperimen diterapkan di kelas XI Kuliner 1 dengan jumlah siswa sebanyak 25 orang siswa. Tahapan dalam penelitian ini meliputi: test awal, pembentukan kelompok, belajar kelompok, dan post test. Sebelum proses pembelajaran siswa dibagi menjadi dua

kelompok. Pembentukan kelompok dilakukan oleh peneliti. Hal ini dilakukan untuk menjamin tingkat heterogen dalam setiap kelompok, supaya setiap kelompok terdapat siswa yang berkemampuan tinggi, sedang, dan rendah.

Pelaksanaan pembelajaran dilaksanakan dengan menggunakan dua siklus. Setiap

pertemuan terdapat satu siklus. Dengan demikian terdapat dua kali pertemuan dalam penelitian yang dilakukan. Proses pembelajaran metode eksperimen terbagi menjadi tiga kegiatan, yaitu kegiatan awal, inti dan akhir. Pada kegiatan awal peneliti menyampaikan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai. Hal ini dilakukan agar siswa tahu apa yang akan mereka pelajari, sehingga siswa akan terarah, termotivasi, dan terpusat perhatiannya dalam belajar. Peneliti juga mempertegas dalam penyampaian materi, pada kegiatan inti, peneliti menjelaskan materi dengan Tanya jawab dan menerapkan metode eksperimen, kemudian peneliti membagi siswa lima kelompok. Peneliti bersama dengan siswa (kelompok) mempersiapkan untuk percobaan.

Semua siswa setelah mendapatkan kelompok mempersiapkan (alat-alat) di percobaan, peneliti membagi tugas dari setiap siswa (tugas antara siswa berbeda). Dengan maksud mengajak siswa untuk berfikir kritis serta menuntut mereka untuk bertanggung jawab. Jika ada yang belum mengerti untuk dimusyawarahkan secara bersama-sama bertanya kepada peneliti atau pendidik. Setelah selesai, pendidik memanggil perwakilan dari

setiap kelompok untuk menyampaikan hasil di depan, sedangkan siswa yang lain mendengarkan dan mengamati jawaban dari kelompok lain. Setelah kegiatan selesai peneliti bersama kelompok lain menanggapi hasil pekerjaan kelompok yang ditunjuk. Pada kegiatan akhir, peneliti dan siswa menyimpulkan materi bersama-sama. Kegiatan ini dilakukan agar daya ingat siswa terhadap materi yang diberikan dapat bertahan lama. Dalam penelitian ini peneliti juga melakukan tes akhir siklus untuk mengetahui tingkat penguasaan siswa terhadap materi yang diberikan.

Tabel 1 Peningkatan Aktivitas Peneliti dan Siswa

Jenis aktivitas	Siklus I (%)	Siklus II (%)
	1	3
Aktivitas peneliti	81,42%	88,57%
Aktivitas siswa	77,5%	95,55%

Perubahan positif pada keaktifan siswa berdampak pula pada hasil belajar dan ketuntasan belajar. Peningkatan hasil belajar dan ketuntasan belajar siswa disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2 Rekapitulasi Nilai Tes Hasil Belajar Siswa

No	Nama Sampel	Nilai			Keterangan
		Tes awal	Tes akhir I	Tes akhir II	
1	2	3	4	5	6
1	S1	60	50	90	Meningkat
2	S2	90	50	90	Meningkat
3	S3	50	80	80	Meningkat
4	S4	80	60	80	Meningkat
5	S5	80	80	90	Meningkat
6	S6	30	75	90	Meningkat

7	S7	40	90	90	Meningkat
8	S8	50	75	80	Meningkat
9	S9	80	40	60	Menurun
10	S10	50	60	80	Meningkat
11	S11	50	50	90	Meningkat
12	S12	60	60	80	Meningkat
13	S13	50	75	80	Meningkat
14	S14	80	90	100	Meningkat
15	S15	60	80	100	Meningkat
16	S16	50	90	100	Meningkat
17	S17	60	80	80	Meningkat
18	S18	90	75	90	Meningkat
19	S19	90	50	60	Menurun
20	S20	80	75	80	Meningkat
21	S21	80	75	90	Meningkat
22	S22	40	60	90	Meningkat
23	S23	30	75	80	Meningkat
24	S24	70	80	60	Menurun
25	S25	30	20	90	Meningkat
		1605	1770	2175	
		64	70	87	

. Berdasarkan Tabel 4 di atas terlihat sebelum diberi tindakan diperoleh nilai rata-rata test awal dengan taraf keberhasilan hasil test awal siswa mencapai nilai ≥ 75 sebanyak 9 siswa (36%) dan < 75 sebanyak 16 siswa (64%) dengan nilai rata-rata kelas adalah 64. Pada siklus I nilai rata-rata kelas 70 siswa yang mendapat nilai ≥ 75 sebanyak 16 siswa (64%) dan sebanyak 9 siswa (36%). Sedangkan pada siklus II nilai rata-rata 87 siswa yang mendapat nilai ≥ 75 sebanyak 22 siswa (88%) dan < 75 sebanyak 3 siswa (12%).

Dengan demikian dapat diketahui bahwa, penerapan metode eksperimen dapat meningkatkan hasil belajar materi pengolahan dan penyajian makanan pada siswa kelas XI Kuliner 1 SMK Negeri 1 Palu. Temuan sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Guntur, dkk, 2022; Khalida, B. Rohmi & Astawan, I

Gede, 2021; Nurjanah, dkk., 2021; Somantri, A, dkk., 2018; Komarosidah, 2017) bahwa penerapan metode eksperimen dapat meningkatkan hasil belajar siswa.

KESIMPULAN

Hasil penelitian penerapan metode eksperimen dapat meningkatkan hasil belajar. Hal ini dapat diketahui dari hasil observasi pada siklus I sampai siklus II yang menyebutkan adanya peningkatan hasil belajar siswa semula nilai rata-rata pre test 64 dan pada post test siklus I menjadi 70. Persentase ketuntasan belajar pada siklus I adalah 64% yang berarti bahwa ketuntasan belajar siswa masih dibawah criteria ketuntasan minimal yang telah ditentukan yaitu 75% dari keseluruhan siswa. Pada siklus II terdapat peningkatan hasil belajar siswa yang semula nilai rata-rata pada pre test 64 dan post

test siklus I 70, pada post test siklus II menjadi 87. Persentase belajar pada siklus II adalah 88%, yang berarti bahwa persentase ketuntasan belajar siswa sudah memenuhi kriteria ketuntasan yang telah ditentukan, yaitu 75% dari keseluruhan siswa. Dengan demikian, membuktikan bahwa penerapan metode eksperimen dapat meningkatkan hasil belajar pengolahan dan penyajian makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Suprijono. (2015). *Cooperative Learning*. Yogyakarta: Pustaka Belajar
- Arikunto, S (2010). *Penelitian Tindakan Kelas*, Jakarta: PT Bumi Aksara
- Guntur, dkk. (2022). Penerapan Metode Eksperimen dalam Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Kelas IV SD. *Pinisi Journal PGSD*. 2(1), pp. 156-164
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, Pub. L. No. 1098/MENKES/SK/VII/2003 (2003).
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, Pub. L. No. 942/MENKES/SK/VII/2003, 1 (2003)
- Khalida, B. Rohmi & Astawan, I Gede. (2021). Penerapan Metode Eksperimen untuk Meningkatkan Hasil Belajar IPA Siswa Kelas VI SD. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Profesi Guru*. 4(2), pp. 182-189
- Komalasari, Kokom (2013). *Pembelajaran Kontektual*. Bandung: Refika Adiatama
- Komarosidah. (2017). Penerapan Metode Eksperimen Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Tentang Struktur Bunga Dan Fungsinya Pada Mata Pelajaran Ipa Di Kelas IV SD Negeri Buahkapas Kecamatan Sindangwangi Kabupaten Majalengka. *Jurnal Ilmiah EDUKASI*. 5(1), pp. 1-8
- Kunandar, Langkah Mudah Penelitian Tindakan Sebagai Pengembangan Profesi guru, (Jakarta: PT Rajawali Pers, 2011)
- Munadi, Yudhi. 2013. *Media Pembelajaran (Sebuah Pendekatan Baru)*. Jakarta: Referensi.
- Nurjanah, dkk. (2021). Penggunaan Metode Eksperimen Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa Tentang Sifat-Sifat Benda Pada Pelajaran IPA Kelas IV Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Dasar Setiabudhi*. 4(2), pp. 103-114
- Sagala, Syaiful. 2005. *Konsep dan makna Pembelajaran*. Bandung: Alfabeta
- Somantri, Asep dkk. (2018). Penerapan Metode Eksperimen Untuk Meningkatkan Hasil Belajar IPA Siswa Kelas V SD. *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*. 3(2), pp. 22-29
- Supriadi, S., & Chandra, E. (2019). Angka Kuman Pada Alat Makan di Kantin SDN No.47 Telanaipura Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari*

Jambi, 19 (2), 432.

<https://doi.org/10.33087/jiubj.v19i2.6>

91

Syaiful Bahri Djamarah dan Aswan Zain. 1995.

Strategi Belajar Mengajar. Jakarta:

Rineka Cipta