

Pemanfaatan Jobsheet pada Tiap Tahapan Praktik Pembuatan Pao pada Siswa Kelas XI Kuliner

Titis Budi Rahayu¹, Oldxa Anfani², Lutfia Yasmin³

^{1,2,3} Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Medan, Indonesia
Email: titisbr@unimed.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pemanfaatan jobsheet pada tiap tahapan praktik pembuatan Pao submateri bakery di kelas XI Program Keahlian Kuliner SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan. Penelitian menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Sampel penelitian terdiri dari 40 siswa yang dipilih menggunakan teknik total sampling. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, instrumen penilaian praktik, dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan teknik rerata untuk mengetahui pemanfaatan jobsheet pada tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi praktik dengan kategori kebermanfaatan yakni tinggi, sedang, dan rendah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kebermanfaatan jobsheet berada pada kategori tinggi (97,5%) secara keseluruhan dan pada tiap tahapan, yakni tahap persiapan 75%, tahap pelaksanaan 92,5%, dan tahap evaluasi 67,5%. Pemanfaatan jobsheet efektif dalam pembelajaran praktik di SMK jurusan kuliner karena siswa dapat mengikuti langkah kerja dengan tepat, meningkatkan kedisiplinan, serta mendukung keterampilan praktik secara mandiri.

Kata kunci: jobsheet, kuliner, smk, praktik, pao

Abstract

This study aimed to analyze the utilization of jobsheets at each stage of Pao-making practice in the bakery subtopic for Grade XI Culinary students at SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan. The study employed a quantitative method with a descriptive approach. The research sample consisted of 40 students selected using a total sampling technique. Data were collected through observation, practical assessment instruments, and documentation. The data were analyzed using mean analysis to determine the utilization of jobsheets in the preparation, implementation, and evaluation stages based on the categories of usefulness, namely high, moderate, and low. The results showed that the usefulness of jobsheets was categorized as high overall (97.5%) and at each stage, namely preparation (75%), implementation (92.5%), and evaluation (67.5%). The use of jobsheets was effective in practical learning for culinary vocational students because students were able to follow work procedures correctly, improve discipline, and support independent practical skills.

Keyword: jobsheet, culinary, vocational high school, practices, pao

1. PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan yang berorientasi pada pembentukan lulusan yang siap kerja dan memiliki kompetensi sesuai kebutuhan dunia usaha dan dunia industri. Pendidikan kejuruan tidak hanya menekankan penguasaan teori, tetapi juga keterampilan praktik yang relevan dengan bidang keahlian peserta didik. Lulusan SMK dituntut memiliki berbagai kompetensi keahlian, seperti bersikap produktif, kreatif, inovatif, afektif, serta mampu berkontribusi secara terampil dalam kehidupan bermasyarakat sehingga menjadi tenaga kerja yang berkualitas. Dalam konteks pendidikan vokasi, kompetensi menjadi aspek penting karena menentukan kesiapan lulusan untuk menghadapi tantangan kerja yang terus berkembang seiring kemajuan teknologi dan perubahan kebutuhan industri.

Pada bidang keahlian kuliner atau tata boga, kompetensi lulusan tidak hanya berfokus pada keterampilan mengolah makanan, tetapi juga mencakup kemampuan menggunakan peralatan kerja secara tepat, menerapkan prosedur kerja sesuai standar, memahami prinsip hygiene dan keamanan pangan, serta mampu bekerja secara efektif dalam lingkungan industri jasa boga. Industri kuliner modern menuntut tenaga kerja yang tidak hanya memiliki keterampilan teknis yang baik, tetapi juga mampu menyesuaikan diri dengan standar operasional dan budaya kerja profesional di dunia industri (Gustafsson et al., 2006). Oleh karena itu, proses pembelajaran pada bidang kuliner perlu dirancang sedemikian rupa agar mampu menghasilkan lulusan yang kompeten, terampil, disiplin, dan siap bersaing di dunia kerja.

Kompetensi tersebut diperoleh melalui proses pembelajaran di sekolah yang mencakup pembelajaran teori dan praktik. Pembelajaran teori bertujuan memberikan pemahaman konseptual mengenai materi yang dipelajari, sedangkan pembelajaran praktik bertujuan melatih keterampilan peserta didik melalui pengalaman langsung. Pada pendidikan vokasi, pembelajaran praktik memiliki peranan yang sangat penting karena menjadi sarana bagi peserta didik untuk menerapkan pengetahuan yang telah dipelajari ke dalam kegiatan nyata. Melalui kegiatan praktik, peserta didik dapat mengembangkan kemampuan psikomotorik, meningkatkan keterampilan kerja, serta membiasakan diri dengan prosedur dan budaya kerja industri.

Pembelajaran praktik memberikan manfaat besar bagi siswa SMK karena melalui praktik siswa dapat menguasai keterampilan secara optimal (Prasetyowati et al., 2021). Selain meningkatkan keterampilan teknis, pembelajaran praktik juga memberikan pengalaman belajar yang lebih bermakna karena siswa terlibat langsung dalam proses pembelajaran. Pembelajaran praktik menciptakan suasana belajar yang aktif, sehingga efektif dalam meningkatkan motivasi dan partisipasi siswa. Pembelajaran aktif menuntut keterlibatan peserta didik secara fisik, intelektual, dan emosional sehingga mampu meningkatkan kemampuan mengingat serta pemahaman terhadap materi pembelajaran (Sari & Sukiman, 2024). Dengan demikian, pembelajaran praktik menjadi salah satu strategi yang efektif dalam meningkatkan kualitas pembelajaran di SMK.

Kegiatan praktikum meliputi tiga tahapan utama, yakni tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi (Setyaningsih & Kartikasari, 2021). Tahap persiapan mencakup kesiapan diri peserta didik, kesiapan alat dan bahan, serta kesiapan lingkungan kerja sebelum praktik dimulai. Tahap pelaksanaan meliputi proses pengolahan produk sesuai prosedur kerja, sedangkan tahap evaluasi dilakukan untuk menilai hasil praktik dan ketercapaian kompetensi peserta didik. Ketiga tahapan tersebut harus dilaksanakan secara sistematis agar tujuan pembelajaran praktik dapat tercapai secara optimal.

Dalam pelaksanaan pembelajaran praktik, peserta didik memerlukan panduan yang jelas agar setiap tahapan kegiatan dapat dilakukan dengan benar dan sesuai prosedur. Salah satu media pembelajaran yang banyak digunakan dalam kegiatan praktik adalah jobsheet. Penggunaan jobsheet terbukti memberikan pengalaman belajar langsung melalui kegiatan praktikum. Hal tersebut ditandai dengan meningkatnya keterlibatan aktif siswa dalam proses pembelajaran di kelas. Antusiasme siswa meningkat dalam berkreasi dan bereksperimen sehingga lebih terdorong untuk berpikir kreatif, bernalar, dan menganalisis (Ridwan & Nurmanita, 2025). Selain itu, jobsheet juga dapat meningkatkan kemampuan literasi siswa karena peserta didik dituntut membaca, memahami, dan mengikuti instruksi kerja secara sistematis (Tsaqib & Wiyono, 2021).

Jobsheet merupakan lembar kerja yang menyediakan bahan ajar yang memudahkan peserta didik berinteraksi dengan materi pembelajaran, menyajikan tugas serta langkah kerja yang dapat meningkatkan penguasaan materi, melatih kemandirian belajar, serta membantu pendidik dalam mendampingi kegiatan praktikum (Febrialita & Elfizon, 2021). Penggunaan jobsheet di lingkup laboratorium bertujuan untuk memberikan acuan pelaksanaan kegiatan praktikum yang dilakukan oleh guru dan siswa sesuai dengan rencana program pembelajaran (Jumardin & Estidarsani, 2020). Dengan demikian, jobsheet berfungsi sebagai acuan utama bagi peserta didik selama praktik berlangsung sehingga kegiatan pembelajaran dapat berjalan lebih sistematis dan terarah.

Berdasarkan panduan pengembangan bahan ajar dari Depdiknas (2008), struktur jobsheet terdiri atas judul, petunjuk belajar, kompetensi dasar atau mata pelajaran, langkah kerja atau tugas, serta penilaian. Judul disusun berdasarkan kompetensi dasar, materi pokok, atau pengalaman belajar yang mengacu pada kurikulum. Petunjuk belajar berisi arahan yang harus diperhatikan sebelum kegiatan pembelajaran dimulai. Kompetensi dasar harus selaras dengan silabus yang telah ditetapkan, sedangkan langkah kerja memuat urutan kegiatan yang dilakukan selama praktikum. Penilaian digunakan untuk mengevaluasi hasil praktik guna mengetahui capaian belajar peserta didik.

Kegiatan praktikum meliputi tiga tahapan utama, yakni tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi (Setyaningsih & Kartikasari, 2021). Siswa diberikan jobsheet oleh guru sebagai petunjuk di tiap tahapan kegiatan praktikum. Pada tahap persiapan, penggunaan jobsheet dimulai dengan menyiapkan diri seperti kelengkapan seragam yang terdiri dari chef jacket, apron, carpus, safety shoes, dan name tag. Kelengkapan seragam praktik menjadi bagian penting dalam penerapan hygiene dan keselamatan kerja di laboratorium boga. Selain itu, peserta didik juga diwajibkan memeriksa kembali kesesuaian dan kelengkapan bahan yang telah disediakan oleh guru dengan kegiatan praktik yang akan dilakukan. Selanjutnya, peserta didik menyiapkan peralatan yang diperlukan, meliputi alat persiapan, alat pengolahan, dan alat penyajian. Tahap persiapan yang dilakukan secara baik akan mendukung kelancaran proses pengolahan makanan dan meminimalkan kesalahan selama praktik berlangsung.

Pada tahap pelaksanaan, peserta didik mengolah produk dengan mengikuti urutan langkah kerja yang terdapat dalam jobsheet. Peserta didik dituntut mampu menerapkan teknik pengolahan yang benar, menggunakan alat sesuai fungsi, serta menjaga kebersihan dan keamanan kerja selama proses berlangsung. Setelah produk selesai diolah, peserta didik menyajikan dan mempresentasikan hasil olahan, kemudian

Selanjutnya, pada tahap evaluasi, peserta didik mendengarkan umpan balik berupa kritik dan saran yang diberikan oleh guru terhadap hasil praktik yang telah dilakukan. Peserta didik juga diberikan kesempatan untuk mengulas kembali pengalaman belajar yang diperoleh selama praktik, seperti hambatan yang ditemukan dan solusi yang dilakukan untuk mengatasinya. Hal ini dapat membantu peserta didik dalam memahami kekurangan dan kelebihan selama praktik, sehingga dapat menjadi bahan perbaikan pada kegiatan praktik berikutnya. Kemudian peserta didik juga diwajibkan untuk membereskan perlengkapan praktik dengan penuh tanggung jawab. Kegiatan ini bertujuan melatih keterampilan teknis sekaligus membangun sikap disiplin, tanggung jawab, dan kerja sama.

Proses pembelajaran di tingkat SMK harus berorientasi pada pencapaian hasil belajar yang efektif. Baik guru maupun siswa perlu menggunakan panduan yang dapat dirujuk secara berulang untuk mendukung penguasaan kompetensi tertentu. Idealnya, jobsheet dapat memfasilitasi pengembangan keterampilan selama proses praktik berlangsung. Hasil penelitian di SMK 9 Bandung menunjukkan bahwa penggunaan jobsheet pada prakti pembuatan dadar gulung dalam kategori bermanfaat (Nurhasanah et al., 2017). Namun pada penelitian tersebut hanya fokus meneliti pemanfaatan jobsheet pada tahap persiapan dan pelaksanaan praktik saja. Oleh karena itu, perlu adanya pembaruan penelitian dengan meninjau kembali pemanfaatan jobsheet tidak hanya pada tahap persiapan dan pelaksanaan saja, namun sampai dengan tahap evaluasi praktik.

Hasil observasi pada praktik-praktik sebelumnya di submateri bakery kelas XI Kuliner masih ditemukan siswa yang kurang teliti dalam menimbang bahan, kurang tepat dalam menerapkan teknik pengolahan, belum mampu mengikuti prosedur kerja sesuai urutan yang terdapat pada jobsheet, dan ketergantungan siswa kepada guru selama praktik. Selain itu, beberapa siswa juga masih mengalami kesulitan dalam tahap penyajian, presentasi, dan evaluasi produk. Kondisi tersebut menyebabkan proses pembelajaran menjadi kurang efektif dan menunjukkan bahwa peserta didik belum memahami secara menyeluruh fungsi dan manfaat jobsheet.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pemanfaatan jobsheet pada praktik pembuatan Pao di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan?”. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai manfaat penggunaan jobsheet

pada praktik pembuatan Pao yang meliputi tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan pembelajaran praktik di SMK khususnya dalam meningkatkan efektivitas penggunaan jobsheet sebagai media pembelajaran praktik pada bidang kuliner, dan sebagai pembaruan penelitian sebelumnya.

2. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penggunaan jobsheet pada praktik pembuatan Pao di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan. Teknik sampel yang digunakan adalah total sampling yang terdiri dari 40 siswa kelas XI Kuliner. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, instrumen penilaian praktik, dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan adalah menghitung rerata untuk mengetahui hasil tiap tahapan praktik siswa. Kategori kebermanfaatan jobsheet terdiri dari tingkat tinggi (skor 82 – 100), sedang (skor 63 – 81), dan rendah (skor 44 – 62). Indikator pada tahap persiapan yakni perencanaan kerja tertulis, perencanaan bahan, perencanaan alat, hygiene sanitasi diri, dan keselamatan kerja. Indikator pada tahap pelaksanaan yakni teknik pengolahan, efisiensi kerja, presentasi dan hasil produk yang dilihat dari segi penampilan, aroma, rasa, dan tekstur. Indikator pada tahap evaluasi yakni umpan balik, refleksi, kebersihan area dapur, dan inventaris alat.

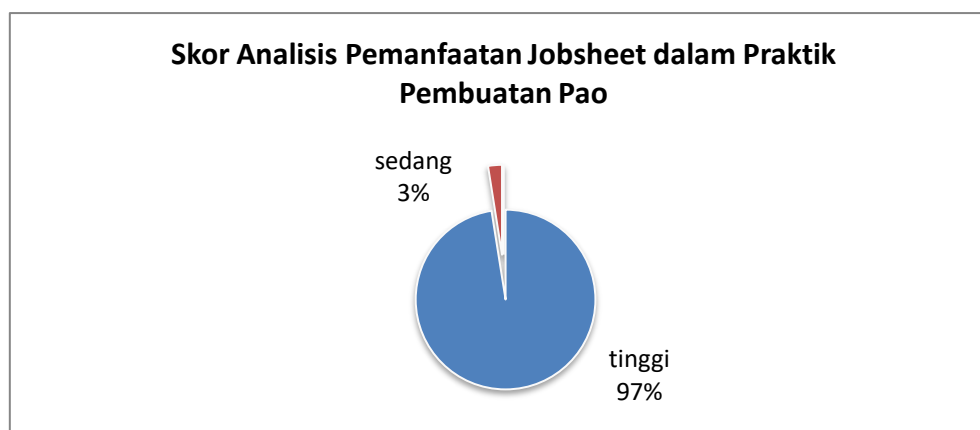
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 HASIL

Tabel 1. Skor Analisis Pemanfaatan Jobsheet dalam Praktik Pembuatan Pao

Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase
Tinggi	82 – 100	39	97,5%
Sedang	63 – 81	1	2,5%
Rendah	44 – 62	-	-
Total		40	100,0%

Berdasarkan Tabel 1 dari 40 responden diperoleh hasil 97,5% kategori tinggi, dan 2,5% kategori sedang. Data tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan jobsheet sangat berpengaruh dalam keberlangsungan praktik pembuatan Pao. Grafik analisis pemanfaatan jobsheet dalam praktik pembuatan Pao dapat dilihat pada Gambar 1.



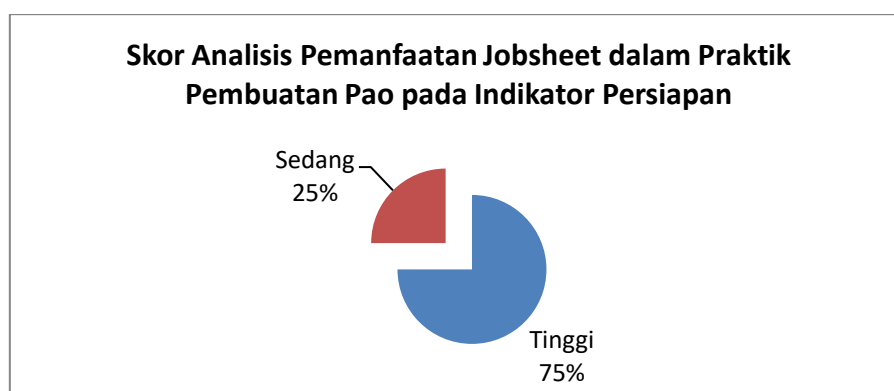
Gambar 1. Grafik Skor Analisis Pemanfaatan Jobsheet dalam Praktik Pembuatan Pao

Pemanfaatan jobsheet pada masing-masing indikator dapat dilihat berikut ini.

Tabel 2. Skor Analisis Pemanfaatan Jobsheet dalam Praktik Pembuatan Pao pada Indikator Persiapan

Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase
Tinggi	17 – 20	30	75%
Sedang	12 – 16	10	25%
Rendah	8 – 11	-	-
Total		40	100,0%

Berdasarkan Tabel 2 dari 40 responden diperoleh hasil 75% kategori tinggi, dan 25% kategori sedang. Data tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan jobsheet cukup berpengaruh dalam tahap persiapan praktik pembuatan Pao. Grafik analisis pemanfaatan jobsheet dalam praktik pembuatan Pao pada tahap persiapan dapat dilihat pada Gambar 2.



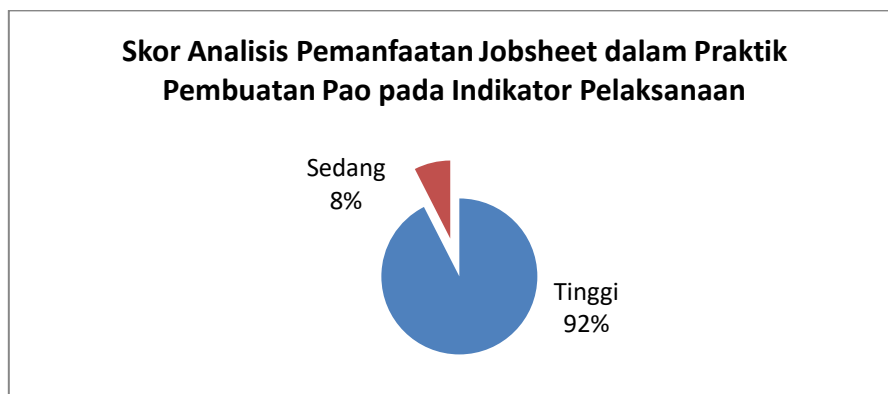
Gambar 2. Grafik Skor Analisis Pemanfaatan Jobsheet dalam Praktik Pembuatan Pao pada Tahap Persiapan

Tabel 3. Skor Analisis Pemanfaatan Jobsheet dalam Praktik Pembuatan Pao pada Tahap Pelaksanaan

Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase
Tinggi	58 – 70	37	92,5%
Sedang	45 – 57	3	7,5%
Rendah	32 – 44	-	-
Total		40	100,0%

Berdasarkan Tabel 3 dari 40 responden diperoleh hasil 92,5% kategori tinggi, dan 7,5 % kategori sedang. Data tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan jobsheet sangat berpengaruh dalam tahap pelaksanaan praktik pembuatan Pao. Grafik analisis pemanfaatan jobsheet dalam praktik pembuatan Pao pada tahap pelaksanaan dapat dilihat pada Gambar 3.

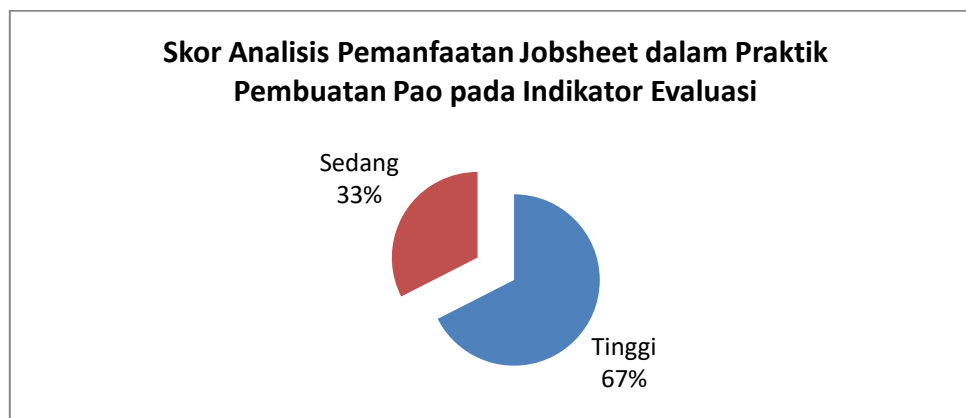
Berdasarkan Tabel 4 dari 40 responden diperoleh hasil 67,5% kategori tinggi, dan 32,5 % kategori sedang. Data tersebut menunjukkan bahwa pemanfaatan jobsheet cukup berpengaruh dalam tahap evaluasi praktik pembuatan Pao. Grafik analisis pemanfaatan jobsheet dalam praktik pembuatan Pao pada tahap pelaksanaan dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 3. Grafik Skor Analisis Pemanfaatan Jobsheet dalam Praktik Pembuatan Pao pada Tahap Pelaksanaan

Tabel 4. Skor Analisis Pemanfaatan Jobsheet dalam Praktik Pembuatan Pao pada Tahap Evaluasi

Kategori	Skor	Frekuensi	Prosentase
Tinggi	9 – 10	27	67,5%
Sedang	7 – 8	13	32,5%
Rendah	5 – 6	-	-
Total		40	100,0%



Gambar 4. Grafik Skor Analisis Pemanfaatan Jobsheet dalam Praktik Pembuatan Pao pada Tahap Evaluasi

3.2 PEMBAHASAN

Hasil analisis secara umum menunjukkan bahwa penggunaan jobsheet pada praktik pembuatan Pao di kelas XI Kuliner SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan berada dalam kategori tinggi. Temuan ini menunjukkan bahwa jobsheet memiliki peran penting dalam mendukung keberlangsungan kegiatan praktik di laboratorium boga. Jobsheet tidak hanya berfungsi sebagai lembar kerja, tetapi juga sebagai media pembelajaran yang membantu siswa memahami tahapan praktik secara sistematis, terstruktur, dan mudah dipahami. Keberadaan jobsheet memberikan kemudahan bagi siswa dalam mengaplikasikan setiap prosedur praktikum secara tepat dan efektif sehingga proses pembelajaran dapat berlangsung dengan lebih terarah.

Penerapan jobsheet terlihat dari kegiatan praktikum yang berjalan secara sistematis dan lancar mulai dari tahap persiapan, tahap pelaksanaan yang terdiri dari proses pengolahan, penyajian, presentasi, hingga tahap evaluasi yang seluruhnya mengikuti prosedur yang tercantum dalam jobsheet. Kondisi ini

menunjukkan bahwa jobsheet mampu menjadi panduan belajar yang membantu siswa memahami langkah kerja secara runtut. Melalui jobsheet, siswa dapat mengetahui apa yang harus dipersiapkan, bagaimana prosedur pengolahan dilakukan, hingga bagaimana hasil praktik dievaluasi. Dengan demikian, siswa tidak mengalami kebingungan selama kegiatan praktik berlangsung.

Keberadaan jobsheet juga berperan penting dalam membantu siswa mengembangkan keterampilan dan kemampuan selama praktikum. Pada pembelajaran praktik, siswa tidak hanya dituntut memahami teori, tetapi juga mampu menerapkan keterampilan kerja secara langsung. Jobsheet membantu siswa untuk membangun keterampilan secara bertahap melalui prosedur kerja yang sistematis. Selain itu, penggunaan jobsheet juga mampu meminimalkan kesalahan dalam pelaksanaan pengolahan makanan karena siswa dapat mengikuti langkah-langkah kerja sesuai petunjuk yang telah disediakan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Faisal dan Wahrini (2023) yang menyatakan bahwa jobsheet efektif digunakan sebagai panduan praktikum dan dapat meningkatkan hasil belajar peserta didik.

Hasil analisis pemanfaatan jobsheet pada tahap persiapan menunjukkan kategori tinggi sebesar 75%. Hasil tersebut mengindikasikan bahwa jobsheet mampu memberikan pedoman yang jelas bagi siswa dalam melaksanakan setiap tahapan persiapan praktik pembuatan Pao secara tepat. Tahap persiapan merupakan tahap awal yang sangat penting dalam pembelajaran praktik boga karena menentukan keberhasilan proses pengolahan pada tahap berikutnya. Dalam dunia kuliner, kesiapan diri, alat, dan bahan harus diperhatikan secara maksimal agar kegiatan praktik dapat berjalan lancar dan menghasilkan produk yang berkualitas.

Kesiapan diri siswa terlihat dari penggunaan seragam praktik yang lengkap, seperti chef jacket, apron, carpus, safety shoes, dan name tag. Penggunaan seragam praktik menjadi bagian penting dalam pembentukan budaya kerja profesional di lingkungan laboratorium boga. Selain itu, siswa juga menunjukkan penerapan hygiene pribadi yang cukup baik, seperti menjaga kebersihan tangan dan memastikan kuku dalam kondisi pendek dan bersih. Penerapan hygiene diri merupakan bagian penting dalam pembelajaran tata boga karena berkaitan langsung dengan keamanan pangan dan kualitas produk makanan yang dihasilkan.

Persiapan alat yang dilakukan siswa juga menunjukkan hasil yang baik. Siswa mampu menyiapkan alat sesuai kebutuhan praktik dan memastikan kondisi alat dalam keadaan bersih sebelum digunakan. Sanitasi alat menjadi salah satu aspek penting dalam pembelajaran praktik kuliner karena kebersihan alat dapat memengaruhi mutu produk makanan. Pada tahap persiapan bahan, siswa juga mampu menyiapkan bahan sesuai kebutuhan resep dan melakukan penimbangan bahan secara tepat. Ketepatan dalam menimbang bahan sangat penting dalam praktik bakery karena komposisi bahan yang tidak sesuai dapat memengaruhi tekstur, rasa, dan kualitas produk yang dihasilkan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Astrini et al. (2017) yang menyatakan bahwa pengetahuan hygiene yang dimiliki siswa mampu diterapkan pada tahap persiapan praktik.

Meskipun demikian, hasil analisis juga menunjukkan kategori sedang sebesar 30% pada tahap persiapan. Hal ini disebabkan masih terdapat beberapa siswa yang belum sepenuhnya menerapkan standar hygiene diri, seperti kondisi kuku yang panjang dan menggunakan kutek. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kesadaran dan kedisiplinan siswa terhadap penerapan hygiene diri masih perlu ditingkatkan. Guru memberikan kesempatan kepada siswa untuk memotong dan membersihkan kukunya sebelum tahap pengolahan dimulai. Selain itu, guru juga memberikan sanksi edukatif agar kejadian serupa tidak terulang kembali pada kegiatan praktik berikutnya. Tindakan tersebut menunjukkan bahwa guru memiliki peran penting dalam membentuk sikap disiplin siswa selama pembelajaran praktik berlangsung.

Tahap persiapan sangat menentukan keberhasilan tahap berikutnya, yaitu menghasilkan produk makanan yang sesuai standar dengan tetap memperhatikan aspek hygiene dan sanitasi. Oleh sebab itu, guru harus benar-benar teliti dalam memastikan kesiapan siswa sebelum praktik dimulai. Pengawasan guru menjadi bagian penting dalam membentuk perilaku disiplin siswa. Hal ini sejalan dengan pendapat Riyanti dan Nina (2022) yang menyatakan bahwa pengawasan merupakan salah satu pendorong dalam perilaku seseorang. Individu cenderung patuh selama berada dalam pengawasan, namun ketika

pengawasan mulai longgar maka perilaku baik tersebut dapat ditinggalkan. Oleh karena itu, guru perlu melakukan pembinaan secara konsisten agar siswa terbiasa menerapkan standar kerja yang baik secara mandiri.

Pada tahap pelaksanaan, pemanfaatan jobsheet berada dalam kategori tinggi sebesar 92,5%. Hasil ini menunjukkan bahwa jobsheet mampu menuntun siswa dalam melaksanakan setiap tahapan pengolahan, penyajian, dan presentasi produk Pao secara sistematis. Tahap pelaksanaan merupakan inti dari kegiatan praktikum karena pada tahap ini siswa menerapkan keterampilan yang telah dipelajari dalam bentuk kegiatan nyata. Jobsheet membantu siswa memahami prosedur kerja secara rinci sehingga proses pengolahan dapat dilakukan sesuai standar yang ditetapkan.

Kemampuan siswa dalam mengikuti langkah kerja sesuai jobsheet menunjukkan bahwa penggunaan jobsheet mampu meningkatkan keterampilan praktik siswa. Siswa dapat menerapkan teknik pengolahan dengan benar, menggunakan alat sesuai fungsinya, serta menghasilkan produk yang memenuhi kriteria mutu. Produk Pao yang dihasilkan dinilai cukup baik dari segi rasa, warna, bentuk, aroma, dan tampilan penyajian. Keberhasilan tersebut menunjukkan bahwa siswa mampu memahami instruksi kerja dan mengimplementasikan keterampilan pengolahan bakery dengan baik.

Selain keterampilan pengolahan, siswa juga mampu melaksanakan tahap presentasi hasil praktik dengan cukup lancar. Siswa dapat menjelaskan bahan yang digunakan serta langkah-langkah pembuatan Pao secara singkat dan runtut. Kemampuan presentasi ini menunjukkan bahwa pembelajaran praktik tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membantu siswa mengembangkan kemampuan komunikasi. Hasil penelitian Prahastuti et al. (2023) juga menyatakan bahwa penerapan jobsheet dapat memperbaiki proses pembelajaran dan memberikan dampak positif terhadap hasil belajar peserta didik.

Penggunaan jobsheet juga meningkatkan kemandirian siswa dalam kegiatan praktik. Siswa dapat bekerja sesuai instruksi tanpa harus selalu bergantung kepada guru. Hal ini menunjukkan bahwa jobsheet mampu membantu siswa belajar secara mandiri dan bertanggung jawab terhadap tugas yang diberikan. Namun demikian, masih terdapat siswa dalam kategori sedang sebesar 7,5% yang memerlukan waktu lebih lama dalam tahap pengolahan. Kondisi tersebut disebabkan keterampilan tangan siswa dalam membentuk Pao masih perlu dilatih sehingga siswa masih memerlukan pendampingan dari guru.

Hasil analisis pemanfaatan jobsheet pada tahap evaluasi menunjukkan kategori tinggi sebesar 67,5%. Hal ini menunjukkan bahwa jobsheet cukup membantu siswa memahami proses evaluasi dalam kegiatan praktikum. Pada tahap evaluasi, siswa bersama guru mendiskusikan tantangan dan solusi selama proses persiapan dan pengolahan produk berlangsung. Kegiatan evaluasi memberikan kesempatan kepada siswa untuk merefleksikan pengalaman belajar yang telah diperoleh selama praktik.

Siswa terlihat cukup berani menjelaskan hal-hal yang telah dilakukan selama pembuatan Pao. Selain itu, siswa juga mampu memberikan penilaian terhadap hasil produk temannya berdasarkan aspek rasa, warna, bentuk, aroma, dan tampilan penyajian. Kegiatan evaluasi semacam ini sangat penting karena dapat melatih kemampuan berpikir kritis, kemampuan komunikasi, dan kemampuan memberikan penilaian secara objektif. Evaluasi juga membantu siswa memahami kekurangan dan kelebihan produk yang dihasilkan sehingga dapat menjadi bahan perbaikan pada praktik berikutnya.

Namun demikian, hasil kategori sedang sebesar 32,5% menunjukkan bahwa masih terdapat siswa yang belum percaya diri dalam menyampaikan pendapat saat evaluasi berlangsung. Meskipun jobsheet telah menjelaskan langkah-langkah evaluasi secara jelas, beberapa siswa masih merasa kurang berani berbicara di depan teman-temannya. Kondisi ini menunjukkan bahwa kemampuan komunikasi dan kepercayaan diri siswa masih perlu ditingkatkan. Oleh karena itu, guru perlu menciptakan suasana pembelajaran yang lebih nyaman dan suportif agar siswa lebih aktif dalam kegiatan diskusi dan evaluasi.

Selain itu, beberapa siswa juga masih kurang optimal dalam membersihkan alat setelah praktik selesai. Hal ini menunjukkan bahwa keterampilan psikomotorik dan sikap tanggung jawab siswa masih perlu ditingkatkan. Dalam pembelajaran praktik, guru tetap memiliki peran penting dalam membimbing siswa, terutama dalam pengembangan keterampilan teknis dan pembentukan sikap peduli terhadap

kebersihan lingkungan kerja. Kehadiran guru tidak hanya sebagai penyampai materi, tetapi juga sebagai fasilitator dan pembimbing selama kegiatan praktik berlangsung.

Secara keseluruhan, jobsheet terbukti sangat membantu siswa dalam mencapai capaian pembelajaran khususnya pada praktik pembuatan Pao di SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan. Jobsheet berfungsi sebagai panduan dalam mempelajari dan menguasai kompetensi tertentu karena memuat prosedur kerja yang sistematis dan berurutan sehingga siswa tidak mengalami kebingungan dalam melaksanakan praktik. Temuan ini didukung oleh Turahim et al. (2026) yang menyatakan bahwa media jobsheet tidak hanya membantu dalam memahami prosedur kerja, tetapi juga berfungsi sebagai scaffolding learning yang mendukung peserta didik dalam mengembangkan keterampilan secara bertahap hingga mencapai hasil belajar yang optimal.

Pembelajaran berbasis praktik yang menggunakan jobsheet juga memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk membiasakan diri dalam kemandirian dan kedisiplinan mulai dari tahap persiapan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Penggunaan jobsheet terbukti memberikan dampak positif terhadap kegiatan praktik pastry bakery sebagaimana dinyatakan oleh Maharani et al. (2023). Hasil praktik siswa dalam pembuatan Pao yang dinilai cukup baik menjadi salah satu indikator keberhasilan capaian pembelajaran praktik. Capaian pembelajaran yang terpenuhi akan menjadi bekal penting bagi siswa dalam menghadapi kegiatan praktik kerja lapangan (PKL) maupun dunia kerja di industri kuliner (Masyitha et al., 2024).

Meskipun jobsheet memberikan banyak manfaat dalam pembelajaran praktik, peran guru tetap tidak dapat tergantikan. Baik dalam pembelajaran teori maupun praktik, guru tetap dibutuhkan untuk mendampingi siswa selama proses belajar berlangsung. Putri (2025) menyatakan bahwa keberhasilan pendidikan tidak hanya ditentukan oleh kualitas pengajaran, tetapi juga sejauh mana guru mampu menjadi pendamping yang peka terhadap dinamika perkembangan siswa. Setiap siswa memiliki sifat, karakter, dan kemampuan yang berbeda sehingga guru harus mampu memberikan bimbingan dan pendekatan yang sesuai agar tujuan pembelajaran dapat tercapai secara optimal.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan jobsheet pada praktik pembuatan Pao di kelas XI Kuliner SMK Swasta Pariwisata Imelda Medan berada pada kategori tinggi dengan persentase sebesar 97,5%. Skor pemanfaatan jobsheet paling tinggi diperoleh pada tahap pelaksanaan sebesar 92,5%, disusul pada tahap persiapan sebesar 75%, dan tahap evaluasi sebesar 67,5%.

Secara keseluruhan, jobsheet terbukti memberikan manfaat positif dalam mendukung keterampilan praktik siswa secara mandiri, meningkatkan kedisiplinan, meminimalkan kesalahan kerja, serta membantu tercapainya tujuan pembelajaran praktik pembuatan Pao di SMK.

Pemanfaatan jobsheet diharapkan dapat menjadi salah satu sumber belajar wajib sebagai panduan dalam praktik pembuatan produk lainnya tidak hanya di SMK jurusan kuliner saja, namun juga pada praktik jurusan lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Astrini, E., Nikmawati, E. E., & Mahmudatussa'adah, A. (2017). Manfaat Pengetahuan Higiene Sanitasi Dalam Membuat Main Course Makanan Kontinental Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2015. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(2), 63–69.
- Depdiknas, 2008. Panduan Pengembangan Bahan Ajar. Departemen Pendidikan Nasional Direktorat jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Atas
- Faisal, & Wahrini, R. (2023). Efektifitas Pengembangan Jobsheet Sebagai Bahan Ajar Praktikum untuk Peserta Didik. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*, 5, 997–1004.
- Febrialita, N., & Elfizon, E. (2021). Pengembangan Jobsheet Berbasis Project Technopreneurship pada Mata Kuliah Instalasi Listrik Industri. *Jurnal Pendidikan Teknik Elektro*, 2(2), 82–85.

<https://doi.org/10.24036/jpte.v2i2.118>

- Gustafsson, I.-B., Ostrom, A., Johansson, J., & Mossberg, L. (2006). The Five Aspects Meal Model: a tool for developing meal services in restaurants. *Journal of Foodservice*, 17(2), 84–93. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4506.2006.00023.x>
- Jumardin, I., & Estidarsani, N. (2020). Pengembangan Jobsheet Pada Kompetensi Praktikum Bahan Agregat Kasar Pada Mata Kuliah Teknologi Beton Dan Praktikum. *Jurnal Kajian Pendidikan Teknik Bangunan*, 5(2), 8.
- Maharani, R., Andayani, S. W., & Setyaningsih, R. (2023). Pengaruh Penggunaan Jobsheet terhadap Hasil Belajar Mata Pelajaran Produk Pastry Bakery Siswa Kelas XI di Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Seon Bantul Yogyakarta Tahun Pelajaran 2021/2022. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Masyitha, T., Febriana, R., & Dahlia, M. (2024). Pemetaan Keterampilan Mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga dari Hasil Prektek Kerja Lapangan (PKL). *JPTV (Jurnal Pendidikan Teknik Dan Vokasional)*, 7(2), 161–170.
- Nurhasanah, A., Subekti, S., & Patriasih, R. (2017). Analisis Penggunaan Jobsheet pada Praktikum Dasar Boga di SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 6(2), 1–8.
- Prahastuti, E. U., Marniati, M., Rahayu, I. A. T., & Nashikhah, M. (2023). Penerapan Media Pembelajaran Jobsheet Pada Tujuan Pembelajaran Melakukan Pengukuran Tubuh Untuk Meningkatkan Hasil Belajar Siswa. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 26446–26453.
- Prasetyowati, D., Indiati, I., & Nayla, A. (2021). Analisis Keterlaksanaan Perencanaan dan Proses Kegiatan Pembelajaran Praktik di SMK Selama Pandemic Covid 19. *Jurnal Riptek*, 15(2), 69–74. <https://doi.org/10.35475/ripteck.v15i2.121>
- Putri, D. A. (2025). Peran Ganda Guru: Pengajar dan Pemberi Layanan Bimbingan Konseling Siswa. *JKP (Jurnal Konseling Pendidikan)*, 9(2), 89–101. <https://doi.org/10.29408/jkp.v9i2.32590>
- Ridwan, R., & Nurmanita, M. (2025). Efektivitas Penggunaan Jobsheet Berbantuan Electrical Control Techniques Simulator Untuk Meningkatkan Berpikir Kreatif Mahasiswa. *JUPEIS: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 4(3), 49–57. <https://doi.org/10.57218/jupeis.vol4.iss3.1651>
- Riyanti, F. F., & Nina. (2022). Hubungan Pengetahuan, Sarana Prasarana, dan Pengawasan Terhadap Perilaku Pencegahan Covid-19. *Journal of Public Health Education*, 1(02), 64–70. <https://doi.org/10.53801/jphe.v1i02.41>
- Sari, E. C. W., & Sukiman, S. (2024). Pengembangan Media Pembelajaran Berbasis Pop Up Book dalam Pembelajaran Alfabet melalui Tema Buah-Buahan pada Anak Usia Dini Usia 4-6 Tahun. *Jurnal Studi Guru Dan Pembelajaran*, 7(3), 1394–1408. <https://doi.org/10.30605/jsgp.7.3.2024.4957>
- Setyaningsih, R., & Kartikasari, E. (2021). Analisis Penggunaan Job Sheet pada Mata Kuliah Praktikum Pengolahan Makanan di Tengah Pandemi Covid 19. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Tsaqib, A. F., & Wiyono, A. (2021). Penggunaan Media Pembelajaran Jobsheet pada Mata Pelajaran Gambar Konstruksi Bangunan untuk Meningkatkan Kemampuan Literasi Konstruksi pada Siswa SMK Jurusan Teknik Bangunan. *Jurnal Kasian Pendidikan Teknik Bangunan (JKPTB)*, 7(1).
- Turahim, Z. R., Teknik, F., & Surabaya, U. N. (2026). Penerapan Media Job Sheet Untuk Meningkatkan Hasil Belajar pada Praktik Pola Kemeja Pria di MAN 2 Madiun. *Jurnal Multidisiplin Ilmu Akademik (JMIA)*, 3(2), 1155–1163.