

Peningkatan Keterampilan Peserta Didik Dalam Pengolahan Keripik Salak Melalui Metode Praktek

Widia Hairani Hasibuan

SMK Negeri 1 Batangtoru

Email: widiahairani@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk Peningkatan keterampilan peserta didik XII APHP SMK Negeri 1 Batangtoru dalam Pengolahan keripik salak melalui metode praktek. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Peningkatan Pemahaman Teori dan Praktik Metode praktek secara langsung memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menerapkan teori yang telah dipelajari dalam proses nyata. Hal ini meningkatkan pemahaman dan kemampuan mereka dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi, seperti keripik salak. 2) Keterampilan Teknis yang Lebih Baik Dengan seringnya praktek, keterampilan teknis peserta didik, seperti pemilihan bahan, teknik penggorengan yang tepat, dan penggunaan alat yang sesuai, menjadi lebih terasah. Kesalahan yang sering terjadi di awal dapat diperbaiki melalui pembelajaran dari pengalaman langsung. 3) Peningkatan Kepercayaan Diri Pengalaman praktek secara langsung membuat peserta didik lebih percaya diri dalam mengolah keripik salak. Mereka lebih terbiasa dengan proses produksi dan lebih siap menghadapi tantangan dalam industri pengolahan makanan di masa depan. 4) Kreativitas dan Inovasi Praktek memberikan ruang bagi peserta didik untuk mengembangkan ide-ide baru dalam menciptakan variasi produk keripik salak. Melalui eksplorasi berbagai teknik dan bahan tambahan, mereka mampu menciptakan produk yang lebih menarik dan berpotensi diterima di pasaran. 5) Peningkatan Keterampilan Kolaborasi Selama praktek, peserta didik sering bekerja dalam kelompok, yang membantu mereka mengembangkan keterampilan komunikasi, kerjasama, dan manajemen waktu, yang penting dalam dunia kerja. Secara keseluruhan, metode praktek terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta didik, baik dari segi teknis maupun non-teknis, sehingga mereka lebih siap menghadapi dunia industri.

Kata kunci: Keterampilan peserta didik, metode praktik.

Abstract: *This study aims to improve the skills of students of XII APHP SMK Negeri 1 Batangtoru in processing salak chips through practical methods. The results of the study showed that: 1) Improving Understanding of Theory and Practice The practical method directly provides an opportunity for students to apply the theory that has been learned in a real process. This improves their understanding and ability in processing raw materials into finished products, such as salak chips. 2) Better Technical Skills With frequent practice, students' technical skills, such as selecting materials, proper frying techniques, and using appropriate tools, become more honed. Mistakes that often occur at the beginning can be corrected through learning from direct experience. 3) Increased Self-Confidence Direct practical experience makes students more confident in processing salak chips. They are more familiar with the production process and are better prepared to face challenges in the food processing industry in the future. 4) Creativity and Innovation Practice provides space for students to develop new ideas in creating variations of salak chips products. Through exploration of various techniques and additional materials, they are able to create products that are more attractive and have the potential to be accepted in the market. 5) Improved Collaboration Skills During the internship, students often work in groups, which helps them develop communication, cooperation, and time management skills, which are important in the workplace. Overall, the internship method has proven to be effective in improving students' skills, both technically and non-technically, so that they are better prepared to face the industrial world.*

Keywords: Student skills, internship method.

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi dan persaingan dunia kerja yang semakin ketat, kemampuan keterampilan praktis menjadi salah satu faktor penting yang harus dimiliki oleh lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Salah satu jurusan yang berperan penting dalam mendukung keterampilan tersebut adalah Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP). Jurusan ini menekankan pada keterampilan dalam mengolah produk pertanian menjadi produk bernilai tambah yang memiliki daya saing di pasar. Salah satu produk unggulan yang dapat diolah oleh siswa APHP adalah keripik salak, yang memiliki potensi besar sebagai produk unggulan daerah.

SMK Negeri 1 Batangtoru, sebagai salah satu lembaga pendidikan kejuruan di wilayah Tapanuli Selatan, memiliki komitmen untuk mengembangkan keterampilan siswa, khususnya siswa kelas XII APHP. Potensi pengembangan produk olahan salak di daerah ini sangat besar mengingat ketersediaan buah salak yang melimpah. Namun, tantangan yang dihadapi adalah belum optimalnya keterampilan siswa dalam mengolah buah salak menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi seperti keripik salak.

Untuk mengatasi tantangan tersebut, diperlukan metode pembelajaran yang lebih praktis dan aplikatif, salah satunya melalui metode praktek langsung. Metode praktek diyakini mampu meningkatkan keterampilan siswa dalam pengolahan produk, karena siswa dapat secara langsung terlibat dalam setiap tahapan proses pengolahan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Selain itu, metode praktek juga dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap standar mutu dan keamanan pangan yang harus dipenuhi dalam produksi makanan olahan.

Oleh karena itu, melalui penerapan metode praktek dalam pembelajaran pengolahan keripik salak, diharapkan siswa kelas XII APHP SMK Negeri 1 Batangtoru dapat meningkatkan keterampilan dan kompetensi mereka dalam menghasilkan produk olahan yang berkualitas. Hal ini tidak hanya penting untuk mendukung prestasi siswa di sekolah, tetapi juga mempersiapkan mereka menghadapi dunia kerja yang membutuhkan tenaga kerja terampil dan kreatif dalam industri pengolahan hasil pertanian.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian tindakan kelas (PTK) yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan siswa kelas XII Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) SMK Negeri 1 Batangtoru dalam pengolahan keripik salak melalui metode praktek. Penelitian ini dilakukan secara bertahap dalam beberapa siklus, dimana setiap siklus terdiri dari perencanaan, pelaksanaan tindakan, observasi, dan refleksi. Subjek penelitian ini adalah siswa kelas XII APHP SMK Negeri 1 Batangtoru, yang terdiri dari 30 siswa. Mereka dipilih sebagai subjek penelitian karena berada pada tingkat akhir pendidikan dan diharapkan siap menghadapi dunia kerja setelah lulus, sehingga peningkatan keterampilan sangat penting.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. Perencanaan (Planning)

Pada tahap perencanaan siklus 1, peneliti bersama guru mata pelajaran Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian (APHP) membuat rencana tindakan yang meliputi:

- a) Menyiapkan bahan dan alat yang diperlukan untuk praktek pengolahan keripik salak, seperti salak segar, alat pengupas, mesin penggoreng vakum, dan bahan tambahan lainnya.
- b) Membuat panduan praktek pengolahan keripik salak untuk peserta didik, yang mencakup tahapan dari persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan.
- c) Mengembangkan rubrik penilaian keterampilan untuk mengukur keberhasilan peserta didik dalam melakukan setiap tahap pengolahan.

2. Pelaksanaan (Action)

Pada tahap ini, peserta didik kelas XII APHP melaksanakan praktek pengolahan keripik salak secara langsung. Pelaksanaan praktek ini dilakukan di ruang praktek pengolahan hasil pertanian yang sudah dilengkapi dengan peralatan yang diperlukan.

Tahapan praktek meliputi:

- a. Pengupasan salak: Peserta didik diminta mengupas salak secara manual dengan alat pengupas yang sudah disediakan.

- b. Pengolahan daging buah: Setelah dikupas, daging buah salak dipotong dan diolah sesuai dengan teknik yang telah diajarkan.
- c. Penggorengan vakum: Peserta didik memasukkan potongan salak ke dalam mesin penggoreng vakum.
- d. Pengemasan: Setelah keripik selesai digoreng, peserta didik melakukan proses pengemasan dengan menggunakan plastik kedap udara.

3. Observasi (Observation)

Observasi dilakukan untuk memantau keterampilan dan kinerja peserta didik selama proses praktek. Berdasarkan hasil pengamatan selama siklus 1, beberapa temuan utama meliputi:

- a) Pengupasan Salak: Sebagian besar peserta didik masih kesulitan dalam mengupas salak dengan rapi dan cepat. Beberapa siswa terlihat tidak mahir dalam menggunakan alat pengupas.
- b) Pengolahan Buah: Beberapa peserta didik belum mampu memotong dan mengolah daging buah salak dengan ukuran yang seragam, sehingga mempengaruhi hasil akhir.
- c) Penggorengan Vakum: Beberapa siswa masih belum memahami durasi penggorengan yang optimal, menyebabkan hasil keripik terlalu lembek atau terlalu kering.
- d) Pengemasan: Sebagian peserta didik sudah mampu melakukan pengemasan dengan baik, tetapi masih ada yang mengalami kendala dalam teknik pengelasan plastik untuk membuat kemasan lebih rapat.

Secara keseluruhan, observasi menunjukkan bahwa keterampilan peserta didik masih perlu ditingkatkan dalam beberapa aspek teknis.

4. Refleksi (Reflection)

Dari hasil observasi siklus 1, beberapa poin refleksi yang dapat diambil adalah:

- a) Kelemahan: Peserta didik belum sepenuhnya menguasai teknik pengupasan dan penggorengan vakum. Ini menunjukkan bahwa mereka membutuhkan waktu lebih banyak untuk memahami dan mempraktekkan
- b) keterampilan tersebut.
- c) Kekuatan: Antusiasme peserta didik selama proses praktek cukup tinggi, dan sebagian besar dari mereka menunjukkan kemajuan dalam pengemasan produk keripik salak.
- d) Rekomendasi: Pada siklus 2, diperlukan perbaikan dengan memberikan penjelasan ulang dan demonstrasi lebih rinci mengenai teknik pengupasan dan penggorengan. Juga, perlu dilakukan latihan tambahan untuk meningkatkan kecepatan dan ketepatan dalam proses pengolahan.

5. Hasil Kuantitatif Siklus 1

Berdasarkan hasil tes keterampilan yang diberikan setelah praktek, nilai rata-rata keterampilan peserta didik dalam pengolahan keripik salak adalah:

- a) Sebelum tindakan: Nilai rata-rata 60.
- b) Setelah tind
- c) akan (Siklus 1): Nilai rata-rata meningkat menjadi 70.

Meskipun terjadi peningkatan keterampilan, hasil ini belum mencapai target yang diinginkan. Oleh karena itu, perlu dilakukan siklus lanjutan dengan perbaikan di beberapa aspek.

6. Kesimpulan Siklus 1

Pada siklus 1, metode praktek dalam pengolahan keripik salak mulai menunjukkan hasil yang positif dengan adanya peningkatan nilai keterampilan peserta didik. Namun, masih terdapat beberapa kelemahan dalam aspek teknis yang memerlukan perbaikan lebih lanjut. Siklus 2 akan difokuskan pada peningkatan kemampuan pengupasan dan penggorengan vakum agar keterampilan siswa dapat lebih maksimal.

Hasil Penelitian Siklus 2:

1. Perencanaan (Planning)

Berdasarkan hasil evaluasi pada siklus 1, siklus 2 difokuskan pada peningkatan aspek-aspek keterampilan yang masih kurang, yaitu pengupasan salak dan penggorengan vakum. Pada siklus ini, beberapa hal yang dilakukan dalam tahap perencanaan adalah:

- a) Perbaikan Panduan Praktek: Panduan praktek diperjelas dengan penekanan pada teknik pengupasan yang efisien dan penggunaan alat penggorengan vakum dengan tepat.
- b) Penambahan Waktu Praktek: Waktu praktek ditambah untuk memastikan setiap peserta didik memiliki cukup waktu untuk menguasai proses pengolahan, terutama di tahap pengupasan dan penggorengan.
- c) Penyiapan Alat dan Bahan Tambahan: Alat-alat pengupas dan mesin penggoreng vakum diperiksa kembali agar berfungsi optimal, dan bahan baku salak ditambah untuk latihan ekstra.

2. Pelaksanaan (Action)

Pelaksanaan siklus 2 dilaksanakan dengan metode praktek yang sama seperti siklus 1, tetapi dengan beberapa modifikasi berdasarkan refleksi dari siklus sebelumnya. Peserta didik tetap mengikuti langkah-langkah pengolahan keripik salak, namun dengan penekanan lebih besar pada teknik yang sudah dievaluasi sebelumnya.

Langkah-langkah praktek:

- a) Pengupasan Salak: Peserta didik diberi lebih banyak latihan untuk meningkatkan efisiensi pengupasan. Guru memberikan demonstrasi ulang dan contoh bagaimana cara mengupas salak dengan lebih cepat dan rapi.
- b) Penggorengan Vakum: Penekanan diberikan pada pengaturan suhu dan durasi penggorengan untuk mendapatkan tekstur keripik yang tepat. Peserta didik juga diajarkan bagaimana mengatur mesin penggoreng vakum dengan benar.
- c) Pengemasan: Peserta didik kembali melakukan pengemasan, namun kali ini fokusnya adalah memastikan keripik terkemas rapat dan tidak terkontaminasi udara.

3. Observasi (Observation)

Berdasarkan pengamatan selama siklus 2, terdapat peningkatan keterampilan peserta didik dibandingkan dengan siklus 1. Temuan utama dari hasil observasi adalah sebagai berikut:

- a) Pengupasan Salak: Terdapat peningkatan signifikan dalam kecepatan dan kerapian pengupasan. Peserta didik yang sebelumnya lambat kini mampu menyelesaikan tahap ini dengan lebih cepat, dan hasil pengupasannya lebih bersih.
- b) Penggorengan Vakum: Hasil keripik yang dihasilkan lebih seragam dalam hal tekstur dan warna. Peserta didik mampu mengontrol suhu dan durasi penggorengan dengan lebih baik, sehingga keripik tidak lagi terlalu kering atau lembek.
- d) Pengemasan: Proses pengemasan berjalan dengan baik, dan sebagian besar peserta didik mampu mengemas produk dengan rapat dan rapi. Hasilnya, keripik lebih tahan lama dan berkualitas.

4. Refleksi (Reflection)

Setelah siklus 2, refleksi menunjukkan bahwa metode praktek telah berhasil meningkatkan keterampilan peserta didik secara signifikan. Beberapa poin refleksi yang dapat diambil adalah:

- a) Peningkatan Keterampilan: Keterampilan peserta didik dalam pengupasan dan penggorengan sudah menunjukkan peningkatan. Mereka kini lebih percaya diri dan mampu mengolah salak dengan lebih efisien.
- b) Metode Praktek Efektif: Metode praktek terbukti efektif dalam membantu peserta didik menguasai keterampilan teknis pengolahan keripik salak. Latihan langsung dengan panduan guru memberikan pemahaman yang lebih baik dibandingkan dengan teori semata.
- c) Perbaikan yang Masih Diperlukan: Meskipun keterampilan peserta didik telah meningkat, beberapa peserta masih perlu latihan lebih lanjut dalam hal menjaga konsistensi penggorengan untuk hasil yang lebih merata.

5. Hasil Kuantitatif Siklus 2

Berdasarkan hasil tes keterampilan pada siklus 2, diperoleh data sebagai berikut:

- a) Sebelum tindakan (Siklus 1): Nilai rata-rata keterampilan sebesar 70.
- b) Setelah tindakan (Siklus 2): Nilai rata-rata keterampilan meningkat menjadi 85.

Peningkatan sebesar 15 poin ini menunjukkan bahwa metode praktek telah berhasil meningkatkan keterampilan peserta didik dalam pengolahan keripik salak.

6. Kesimpulan Siklus 2

Pada siklus 2, terjadi peningkatan yang signifikan dalam keterampilan peserta didik, terutama pada teknik pengupasan dan penggorengan. Metode praktek terbukti efektif dalam membantu siswa memahami dan menguasai keterampilan pengolahan keripik salak. Dengan demikian, tujuan penelitian pada siklus 2 telah tercapai, meskipun beberapa siswa masih membutuhkan latihan lanjutan untuk penyempurnaan keterampilan mereka.

Hasil Penelitian Siklus 3:

Peningkatan Keterampilan Peserta Didik Kelas XII APHP SMK Negeri 1 Batangtoru dalam Pengolahan Keripik Salak melalui Metode Praktek

1. Perencanaan (Planning)

Pada siklus 3, perencanaan difokuskan pada penyempurnaan keterampilan peserta didik berdasarkan hasil refleksi dari siklus 2. Beberapa hal yang diperbaiki pada siklus ini adalah:

- a) Peningkatan Standar Kualitas: Peneliti dan guru menetapkan standar kualitas yang lebih tinggi untuk hasil keripik salak, terutama pada aspek kerenyahan, warna, dan kemasan.
- b) Simulasi Proses Produksi: Latihan dilakukan dalam bentuk simulasi proses produksi yang lebih terstruktur, menyerupai kondisi kerja di industri pengolahan makanan.
- c) Latihan Kemandirian: Peserta didik diharapkan dapat bekerja lebih mandiri dengan pengawasan minimal dari guru.

2. Pelaksanaan (Action)

Pelaksanaan siklus 3 dilakukan dengan pendekatan yang lebih intensif untuk mempersiapkan peserta didik menghadapi standar industri. Tahapan pelaksanaan adalah sebagai berikut:

- a) Pengupasan dan Pengolahan Salak: Pada tahap ini, peserta didik diberikan tantangan untuk menyelesaikan pengupasan dan pengolahan salak secara mandiri dalam waktu yang telah ditentukan. Fokusnya pada efisiensi waktu tanpa mengorbankan kualitas hasil.
- b) Penggorengan Vakum: Penggorengan dilakukan dengan lebih ketat untuk menghasilkan keripik salak yang lebih seragam dari segi kerenyahan dan warna. Peserta didik diminta mengontrol proses ini secara mandiri, dengan memonitor suhu dan waktu secara akurat.
- c) Pengemasan Produk: Peserta didik melakukan pengemasan keripik salak dengan target menghasilkan kemasan yang rapi, rapat, dan tahan lama, sesuai dengan standar pasar.
- d) Peserta didik dibagi ke dalam kelompok-kelompok kecil, dan setiap kelompok bertanggung jawab atas keseluruhan proses, dari pengupasan hingga pengemasan.

3. Observasi (Observation)

Observasi yang dilakukan selama siklus 3 menunjukkan perkembangan keterampilan yang signifikan pada peserta didik. Beberapa hasil observasi utama adalah:

- a) Pengupasan Salak: Sebagian besar peserta didik sudah sangat terampil dalam mengupas salak dengan cepat dan rapi. Waktu pengupasan berkurang, dan peserta mampu mempertahankan kualitas pengupasan.
- b) Pengolahan dan Penggorengan: Peserta didik menunjukkan kemampuan yang lebih baik dalam mengontrol proses penggorengan vakum. Keripik yang dihasilkan lebih konsisten dalam hal kerenyahan dan warna. Tidak ada lagi keripik yang terlalu kering atau lembek seperti pada siklus sebelumnya.

- c) Pengemasan: Hampir semua peserta didik mampu menghasilkan kemasan yang rapi dan kedap udara. Kemampuan mereka dalam menggunakan alat pengemas semakin meningkat, dan hasilnya lebih profesional.

4. Refleksi (Reflection)

Hasil refleksi dari siklus 3 menunjukkan bahwa keterampilan peserta didik dalam pengolahan keripik salak telah mencapai tahap yang memuaskan. Beberapa poin refleksi adalah:

- a) Peningkatan Kualitas Produk: Keripik salak yang dihasilkan dalam siklus 3 memiliki kualitas yang jauh lebih baik dibandingkan dengan siklus sebelumnya, baik dari segi rasa, tekstur, maupun penampilan.
- b) Kemandirian Peserta Didik: Peserta didik sudah mampu bekerja secara mandiri dengan pengawasan minimal. Ini menunjukkan bahwa keterampilan mereka dalam pengolahan keripik salak telah berkembang pesat.
- c) Efisiensi Proses: Peserta didik juga mampu menyelesaikan seluruh proses dengan lebih efisien, baik dalam hal waktu maupun penggunaan alat.

5. Hasil Kuantitatif Siklus 3

Berdasarkan hasil tes keterampilan pada akhir siklus 3, diperoleh data sebagai berikut:

- a) Sebelum tindakan (Siklus 2): Nilai rata-rata keterampilan sebesar 85.
- b) Setelah tindakan (Siklus 3): Nilai rata-rata keterampilan meningkat menjadi 93.

Peningkatan ini menunjukkan bahwa keterampilan peserta didik telah mendekati standar industri dan metode praktek yang digunakan terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis mereka.

6. Kesimpulan Siklus 3

Siklus 3 menandai penyempurnaan keterampilan peserta didik dalam pengolahan keripik salak. Dengan metode praktek yang lebih intensif dan standar kualitas yang lebih tinggi, peserta didik mampu menghasilkan produk keripik salak yang layak dipasarkan dengan kualitas yang baik. Keterampilan pengupasan, penggorengan, dan pengemasan telah mencapai tingkat yang sangat memuaskan, dan peserta didik juga menunjukkan kemandirian dalam mengelola seluruh proses produksi. Metode praktek yang diterapkan dalam tiga siklus penelitian ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta didik, dan penelitian ini berhasil mencapai tujuannya.

Pembahasan

Kesimpulan peningkatan keterampilan peserta didik kelas XII APHP SMK Negeri 1 Batangtoru dalam mengolah keripik salak melalui metode praktek pada siklus 4 adalah sebagai berikut:

1. Peningkatan Penguasaan Proses Produksi
Pada siklus ke-4, peserta didik menunjukkan peningkatan signifikan dalam penguasaan setiap tahap produksi keripik salak, mulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk. Mereka lebih teliti dan mampu menghindari kesalahan yang sering terjadi pada siklus-siklus sebelumnya.
2. Keahlian dalam Penggunaan Alat dan Bahan
Peserta didik semakin mahir dalam penggunaan alat-alat produksi dan lebih paham dalam menentukan bahan yang tepat untuk menghasilkan keripik salak berkualitas. Pengalaman praktek yang berulang membuat mereka lebih terampil dan efisien dalam menggunakan sumber daya.
3. Konsistensi Kualitas Produk
Pada siklus ke-4, kualitas keripik salak yang dihasilkan peserta didik lebih konsisten. Mereka telah mampu menghasilkan produk dengan tingkat kerenyahan, rasa, dan tampilan yang seragam, sesuai dengan standar yang diharapkan.
4. Penguatan Keterampilan Problem Solving
Peserta didik mampu mengidentifikasi dan menyelesaikan masalah yang muncul selama proses produksi dengan lebih cepat dan tepat. Keterampilan ini berkembang seiring dengan praktek yang terus dilakukan dalam berbagai siklus, termasuk siklus ke-4, sehingga mereka dapat memperbaiki kesalahan dan meningkatkan hasil akhir.
5. Peningkatan Kepercayaan Diri dan Kemandirian

Pada siklus ini, peserta didik semakin percaya diri dalam menjalankan proses produksi secara mandiri tanpa banyak arahan dari guru. Mereka lebih siap untuk mengolah keripik salak dengan minimal pengawasan, menunjukkan kemandirian yang semakin kuat.

6. Secara keseluruhan, siklus 4 menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam keterampilan teknis dan non-teknis peserta didik. Mereka menjadi lebih mahir, mandiri, dan konsisten dalam mengolah keripik salak, sehingga metode praktek terbukti efektif dalam membentuk kompetensi yang lebih baik pada peserta didik.

KESIMPULAN

Kesimpulan peningkatan keterampilan peserta didik kelas XII APHP SMK Negeri 1 Batangtoru dalam mengolah keripik salak melalui metode praktek adalah sebagai berikut:

1. Peningkatan Pemahaman Teori dan Praktik
Metode praktek secara langsung memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk menerapkan teori yang telah dipelajari dalam proses nyata. Hal ini meningkatkan pemahaman dan kemampuan mereka dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi, seperti keripik salak.
2. Keterampilan Teknis yang Lebih Baik
Dengan seringnya praktek, keterampilan teknis peserta didik, seperti pemilihan bahan, teknik penggorengan yang tepat, dan penggunaan alat yang sesuai, menjadi lebih terasah. Kesalahan yang sering terjadi di awal dapat diperbaiki melalui pembelajaran dari pengalaman langsung.
3. Peningkatan Kepercayaan Diri
Pengalaman praktek secara langsung membuat peserta didik lebih percaya diri dalam mengolah keripik salak. Mereka lebih terbiasa dengan proses produksi dan lebih siap menghadapi tantangan dalam industri pengolahan makanan di masa depan. Kreativitas dan Inovasi
4. Praktek memberikan ruang bagi peserta didik untuk mengembangkan ide-ide baru dalam menciptakan variasi produk keripik salak. Melalui eksplorasi berbagai teknik dan bahan tambahan, mereka mampu menciptakan produk yang lebih menarik dan berpotensi diterima di pasaran.
5. Peningkatan Keterampilan Kolaborasi
Selama praktek, peserta didik sering bekerja dalam kelompok, yang membantu mereka mengembangkan keterampilan komunikasi, kerjasama, dan manajemen waktu, yang penting dalam dunia kerja. Secara keseluruhan, metode praktek terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan peserta didik, baik dari segi teknis maupun non-teknis, sehingga mereka lebih siap menghadapi dunia industri

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Indriani, R., & Susanti, E. (2020). Pengaruh Metode Pembelajaran Praktik Terhadap Kemampuan Mengolah Produk Pangan Lokal di SMK. *Jurnal Pendidikan Kejuruan*, 15(1), 33-45.
- Nana Sudjana. (2002). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Prasetyo, B., & Rahardjo, A. (2018). Penerapan Metode Praktek untuk Meningkatkan Keterampilan Mengolah Produk Pangan Lokal pada Siswa SMK. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(3), 221-229.
- Sari, D. N. (2019). Pengaruh Metode Praktek terhadap Peningkatan Keterampilan Siswa SMK dalam Pengolahan Makanan. *Jurnal Pendidikan Teknologi*, 8(2), 112-120
- Sudjana, N. (2005). *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.