

**PENGARUH METODE MISE EN PLACE MENINGKTKAN HASIL BELAJAR
PRAKTIKUM TATA HIDANG SISWA KELAS XI KULINER DI SMKN 8
SURABAYA**

Mahesa Wangsa Payadnya¹, Diana Evawati², Iut Nur Aini³

Universitas PGRI Adi Buana Surabaya¹²³

e-mail: mahesapayadnya03@gmail.com¹, diana@unipasby.ac.id², iutnuraini@unipasby.ac.id³

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh adanya kesenjangan antara kompetensi yang diharapkan dengan hasil belajar praktikum tata hidang siswa di SMKN 8 Surabaya, di mana siswa seringkali kurang efisien dan terstruktur. Untuk mengatasi masalah tersebut, penelitian ini berfokus untuk menganalisis pengaruh penerapan metode *mise en place*—sebuah pendekatan persiapan kerja yang sistematis—terhadap peningkatan hasil belajar siswa kelas XI Kuliner. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif korelasional dengan melibatkan 60 siswa sebagai responden. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner berskala Likert untuk mengukur variabel keteraturan, waktu persiapan, dan kesesuaian alat, yang kemudian dianalisis menggunakan analisis deskriptif dan regresi linear berganda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode *mise en place* berpengaruh secara signifikan terhadap hasil belajar siswa, dengan perolehan nilai rata-rata praktikum mencapai 88,71. Analisis regresi juga menegaskan bahwa ketiga variabel dalam *mise en place* secara bersama-sama maupun parsial memiliki pengaruh positif yang signifikan (nilai sig. $0,000 < 0,05$). Disimpulkan bahwa metode *mise en place* merupakan strategi pembelajaran yang efektif untuk meningkatkan kesiapan, efisiensi, dan hasil belajar praktikum tata hidang, serta membentuk sikap kerja yang profesional.

Kata Kunci: *mise en place, hasil belajar, tata hidang*

ABSTRACT

This research is motivated by the gap between the expected competencies and the learning outcomes of students in the culinary arts practicum at SMKN 8 Surabaya, where students are often less efficient and structured. To address this problem, this study focuses on analyzing the effect of the application of the *mise en place* method—a systematic work preparation approach—on improving the learning outcomes of class XI Culinary students. This study uses a quantitative correlational method involving 60 students as respondents. Data collection was carried out through a Likert-scale questionnaire to measure the variables of regularity, preparation time, and suitability of tools, which were then analyzed using descriptive analysis and multiple linear regression. The results showed that the application of the *mise en place* method had a significant effect on student learning outcomes, with the average practicum score reaching 88.71. The regression analysis also confirmed that the three variables in *mise en place* together and partially had a significant positive effect (sig. $0.000 < 0.05$). It was concluded that the *mise en place* method is an effective learning strategy to improve the readiness, efficiency, and learning outcomes of culinary arts practicums, as well as to shape a professional work attitude.

Keywords: *mise en place, learning outcomes, culinary practice*

PENDAHULUAN

Pendidikan kejuruan di era modern mengemban tanggung jawab krusial sebagai garda terdepan dalam mencetak sumber daya manusia yang siap kerja dan kompeten, khususnya pada

sektor industri perhotelan dan pariwisata yang dinamis dan kompetitif. Dalam bidang spesialisasi kuliner dan tata hidang, tuntutan terhadap kesiapan siswa untuk terjun dalam praktik kerja yang profesional menjadi sangat tinggi. Salah satu kompetensi inti yang mutlak harus dimiliki oleh setiap siswa adalah penguasaan keterampilan praktikum tata hidang yang tidak hanya benar secara teknis, tetapi juga selaras dengan standar operasional prosedur yang berlaku di industri perhotelan bintang lima (Dimara, 2023; Sandry et al., 2024; Tsaqib et al., 2025). Penguasaan ini melampaui sekadar kemampuan menata peralatan makan; ia mencakup efisiensi, kecepatan, ketelitian, serta pemahaman mendalam akan alur kerja yang sistematis. Keberhasilan program pendidikan kejuruan pada akhirnya diukur dari sejauh mana lulusannya mampu beradaptasi dan berkinerja secara optimal sejak hari pertama mereka memasuki dunia kerja. Oleh karena itu, kurikulum dan metode pembelajaran yang diterapkan harus secara proaktif dirancang untuk mensimulasikan dan menanamkan etos kerja profesional yang sesungguhnya.

Secara ideal, seorang siswa kejuruan yang kompeten dalam bidang tata hidang adalah individu yang mampu melaksanakan seluruh rangkaian tugas praktikum secara sistematis, efisien, dan dengan standar kualitas yang konsisten. Dalam skenario ideal ini, sebelum praktik inti dimulai, siswa telah melakukan serangkaian persiapan yang matang: seluruh peralatan telah diperiksa kelengkapannya, diverifikasi kebersihannya, dan ditata secara logis di area kerja; bahan-bahan pendukung seperti linen dan bunga meja telah siap sedia; dan alur kerja telah direncanakan dengan baik di dalam pikiran (Jailani & Adiah, 2024; Lisdiana et al., 2025; Rachman et al., 2024; Rahayu & Paais, 2023). Hasil akhir dari praktikum yang ideal adalah sebuah penataan meja yang tidak hanya sempurna secara teknis, tetapi juga memancarkan nilai estetika tinggi dan dikerjakan dalam alokasi waktu yang efisien. Kondisi ideal ini mencerminkan seorang calon profesional yang telah menginternalisasi kebiasaan kerja yang terstruktur, disiplin, dan berorientasi pada kesempurnaan. Kemampuan untuk bekerja dengan tenang dan terorganisir di bawah tekanan adalah cerminan dari kesiapan mental dan keterampilan yang sesungguhnya, yang menjadi tujuan akhir dari setiap proses pembelajaran praktik di sekolah kejuruan.

Namun, realita yang sering dijumpai di lapangan menunjukkan adanya sebuah kesenjangan yang signifikan antara harapan ideal tersebut dengan kenyataan praktik pembelajaran sehari-hari. Banyak siswa, meskipun telah dibekali pengetahuan teoretis yang memadai, masih mengalami kesulitan fundamental dalam aspek-aspek krusial seperti pengelolaan waktu yang efektif, efisiensi dalam mempersiapkan alat dan bahan, serta konsistensi dalam menunjukkan hasil praktikum yang optimal. Pengamatan di ruang praktik seringkali memperlihatkan suasana yang kurang terorganisir, di mana siswa tampak terburu-buru, bolak-balik mencari peralatan, dan melakukan pekerjaan secara reaktif alih-alih proaktif. Kelemahan ini seringkali berakar pada kurangnya sistem pembelajaran yang secara eksplisit dan konsisten menekankan pada pentingnya ketelitian, keteraturan, dan kesiapan menyeluruh sebelum praktik inti dimulai. Kesenjangan ini bukan sekadar masalah teknis, melainkan masalah mindset dan kebiasaan kerja yang belum terbentuk secara kokoh sesuai dengan tuntutan dunia industri yang sesungguhnya (Harahap et al., 2025; Harjanto et al., 2020; Stirbu et al., 2023; Tsaqib et al., 2025).

Kesenjangan kinerja ini pada dasarnya berakar pada pendekatan pedagogis yang mungkin lebih fokus pada hasil akhir (*output*) ketimbang pada proses (*process*) yang sistematis. Metode pembelajaran tradisional dalam praktik kejuruan seringkali menekankan pada demonstrasi langkah-langkah teknis secara langsung tanpa menanamkan secara mendalam filosofi kerja yang melandasinya. Siswa diajarkan "apa" yang harus dilakukan, tetapi kurang dilatih tentang "bagaimana" mempersiapkan diri untuk melakukan tugas tersebut dengan cara

yang paling efisien dan profesional. Akibatnya, siswa mungkin mampu meniru sebuah hasil akhir, tetapi mereka tidak membangun kebiasaan kerja terstruktur yang dapat diaplikasikan secara konsisten dalam berbagai situasi. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah pendekatan pembelajaran yang mampu menjembatani kesenjangan ini dengan memperkenalkan sebuah kerangka kerja atau metode yang fundamental. Metode ini harus mampu mengubah cara pandang siswa, dari sekadar pelaksana tugas menjadi seorang perencana yang teliti, yang memahami bahwa kesuksesan sebuah layanan dimulai jauh sebelum layanan itu sendiri dilaksanakan.

Untuk mengatasi permasalahan fundamental ini, salah satu metode yang dinilai sangat relevan dan potensial untuk diadopsi adalah metode *mise en place*. Istilah yang berasal dari dunia kuliner profesional Prancis ini secara harfiah berarti "segala sesuatu pada tempatnya" dan merujuk pada sebuah filosofi kerja yang mengutamakan pengorganisasian serta persiapan seluruh alat dan bahan secara sistematis sebelum pelaksanaan tugas utama dimulai(Cahyani & Triyono, 2025; Hendrawan et al., 2022). Dalam penelitian oleh Nurlaila dan Yulianti (2017), penerapan metode *mise en place* terbukti secara signifikan dapat memperlancar alur pekerjaan baik di dapur maupun dalam layanan restoran, serta secara efektif meningkatkan efisiensi waktu dan menumbuhkan kedisiplinan kerja pada para praktisi. Lebih dari sekadar menata barang, *mise en place* adalah sebuah disiplin mental yang melatih seseorang untuk berpikir ke depan, merencanakan setiap langkah, dan mengantisipasi segala kebutuhan. Dengan mengadopsi metode ini ke dalam pembelajaran praktik tata hidang, siswa tidak lagi hanya diajarkan teknik menata meja, melainkan juga diajarkan cara berpikir dan bekerja seperti seorang profesional sejati.

Nilai kebaruan atau inovasi utama dari penelitian ini terletak pada penerapan dan analisis metode *mise en place* secara spesifik dan terukur dalam konteks lokal pembelajaran tata hidang di SMKN 8 Surabaya. Jika penelitian sebelumnya cenderung membahas manfaat *mise en place* secara umum di lingkungan industri, maka penelitian ini secara inovatif mengadaptasinya menjadi sebuah model pedagogis yang terstruktur untuk lingkungan sekolah kejuruan. Penelitian ini tidak hanya akan berfokus pada pengaruh metode terhadap hasil belajar akhir siswa, tetapi juga akan mendalam menyertakan analisis terhadap variabel-variabel proses yang menjadi pendukungnya, seperti tingkat keteraturan area kerja, efisiensi waktu persiapan, serta ketepatan dan kesesuaian dalam pemilihan alat dan bahan. Pendekatan ini merupakan sebuah bentuk inovasi dalam metodologi pembelajaran praktik, karena ia secara sadar mendorong siswa untuk menjadi lebih siap, efisien, dan profesional dalam setiap kegiatan praktikum, mengubah paradigma dari sekadar "melakukan" menjadi "mempersiapkan untuk melakukan dengan sempurna".

Penelitian ini akan dilandasi oleh kerangka teoretis yang kuat, yaitu pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) dan teori konstruktivisme. Penerapan metode *mise en place* sangat selaras dengan prinsip *experiential learning*, di mana siswa belajar secara aktif melalui siklus pengalaman konkret, observasi reflektif, konseptualisasi abstrak, dan eksperimentasi aktif. Selain itu, pendekatan ini juga mendukung teori konstruktivisme, yang memandang siswa sebagai pembangun aktif pengetahuannya sendiri; melalui proses pengorganisasian mandiri dalam *mise en place*, siswa secara aktif mengkonstruksi pemahaman mereka tentang alur kerja profesional. Berdasarkan landasan ini, tujuan utama penelitian adalah untuk menganalisis secara komprehensif efektivitas penerapan metode *mise en place* dalam meningkatkan keterampilan praktikum tata hidang siswa kelas XI di SMKN 8 Surabaya. Diharapkan, hasil dari penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata berupa sebuah model pembelajaran praktik yang teruji dan efektif, yang dapat direplikasi dan

dikembangkan lebih lanjut di sekolah-sekolah kejuruan lain untuk meningkatkan kualitas dan relevansi lulusan dengan tuntutan industri.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dirancang dengan menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan komparatif yang bertujuan untuk menganalisis pengaruh penerapan metode *mise en place* terhadap hasil belajar. Secara spesifik, penelitian ini berfokus pada hasil belajar praktikum tata hidang siswa kelas XI Kuliner di SMKN 8 Surabaya. Pelaksanaan studi ini berlangsung dalam rentang waktu dari bulan November 2024 hingga Februari 2025. Populasi yang menjadi target dalam penelitian ini adalah keseluruhan siswa kelas XI Kuliner yang berjumlah 70 orang. Penentuan jumlah sampel dilakukan secara cermat dengan menggunakan rumus Slovin, dengan menetapkan tingkat kesalahan sebesar 5% untuk memastikan sampel yang diambil representatif. Variabel dalam penelitian ini didefinisikan secara jelas, terdiri dari tiga variabel bebas yaitu keteraturan persiapan (X1), waktu persiapan (X2), dan kesesuaian alat serta bahan (X3). Variabel terikat yang menjadi fokus pengukuran adalah hasil belajar praktikum tata hidang (Y), dengan variabel kontrol seperti jenis kelamin dan usia siswa.

Prosedur pengumpulan data dalam penelitian ini mengandalkan dua teknik utama untuk memperoleh informasi yang komprehensif. Instrumen utama yang digunakan adalah kuesioner atau angket yang dirancang dengan skala Likert. Skala ini menyediakan lima pilihan jawaban, mulai dari "sangat tidak setuju" hingga "sangat setuju", yang memungkinkan untuk mengukur persepsi dan pengalaman siswa secara kuantitatif terkait penerapan *mise en place*. Butir-butir pernyataan dalam kuesioner disusun berdasarkan indikator dari setiap variabel bebas yang telah ditetapkan. Selain penggunaan kuesioner, peneliti juga melakukan observasi tidak langsung sebagai metode pendukung. Teknik observasi ini bertujuan untuk mengamati secara langsung bagaimana praktik tata hidang dilakukan oleh siswa di lingkungan belajar mereka, sehingga data yang diperoleh dari kuesioner dapat diperkuat dengan bukti-bukti faktual dari pengamatan di lapangan, yang pada akhirnya meningkatkan validitas dan reliabilitas data.

Data yang telah terkumpul dari kuesioner dan observasi dianalisis melalui serangkaian tahapan statistik yang sistematis. Tahap pertama adalah analisis deskriptif yang digunakan untuk memberikan gambaran umum mengenai distribusi jawaban responden. Sebelum melakukan uji hipotesis, data terlebih dahulu diuji prasyaratnya yang meliputi uji validitas untuk memastikan setiap butir pertanyaan dalam kuesioner benar-benar mengukur variabel yang dimaksud, uji normalitas untuk memeriksa apakah data terdistribusi secara normal, serta uji multikolinearitas untuk memastikan tidak ada korelasi yang tinggi antar variabel bebas. Setelah semua uji prasyarat terpenuhi, tahap selanjutnya adalah melakukan uji hipotesis dengan menggunakan teknik analisis regresi linear berganda. Teknik analisis ini dipilih untuk mengetahui secara statistik seberapa besar pengaruh dari ketiga variabel bebas (keteraturan persiapan, waktu persiapan, serta kesesuaian alat dan bahan) terhadap variabel terikat, yaitu hasil belajar praktikum tata hidang siswa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh metode *mise en place* terhadap hasil belajar praktikum tata hidang siswa kelas XI Kuliner di SMKN 8 Surabaya. Berdasarkan hasil pengumpulan data melalui angket yang diisi oleh 60 siswa, diperoleh gambaran bahwa sebagian besar siswa menunjukkan hasil belajar yang sangat baik. Rata-rata nilai keseluruhan mencapai angka 88,71 dari skor maksimum 100. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan metode *mise en place* dalam kegiatan praktikum mampu meningkatkan kualitas belajar siswa, baik dari segi persiapan, efisiensi kerja, maupun hasil akhir dari praktik tata hidang.

Hasil

1. Uji Prasyarat

Uji Normalitas

Tabel 1. Uji Normalitas

	Koimogorov-smirnov			Shapiro – wilk		
	Statis	df	Sig	Statis	df	Sig
	ti			ti		
Unstandardized Residual	.112	.6	.058	.984	.60	.639

Pada tabel 1 menggunakan Shapiro Wilk diperoleh nilai signifikansi sebesar 0.639. Nilai tersebut lebih besar dari 0.05, maka dapat disimpulkan bahwa data berdistribusi normal. Uji normalitas memiliki tujuan untuk menilai apakah data yang dipakai dalam penelitian ini memiliki distribusi normal. Metode yang dipilih adalah uji Shapiro-Wilk, dengan kriteria bahwa data dikatakan berdistribusi normal jika nilai signifikansi (Sig.) > 0,05. Hasil uji menunjukkan bahwa nilai signifikansi sebesar 0,639, yang berarti lebih besar Dari 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa data berdistribusi normal dan layak digunakan Dalam analisis regresi. Berdasarkan hasil uji normalitas tersebut, pada uji normalitas.

Uji Multikolinearitas

Tabel 2. Hasil Uji Multikolinearitas

Mode	Unstandarized-Coefficients		Unstandarized-Coefficients		Collinearity-Statistic		
	.b	Std error	Beta	.t	.Sig	Tolerance	VIF
1. (Constrat)	361.681	17.441		20.773	.000		
X1	1.225	.382	.373	3.207	.002	.939	1.065
X2	1.035	.477	.250	2.168	.034	.957	1.045
X3	1.156	.328	.401	3.519	.001	.980	1.020

Berdasarkan tabel 2 output dari pengolahan data regresi linear berganda yang dilakukan menggunakan software SPSS, diperoleh nilai sebagai berikut:

- Variabel X₁ (Keteraturan Persiapan) Tolerance = 0,595 VIF = 1,681
- Variabel X₂ (Waktu Persiapan) Tolerance = 0,530 VIF = 1,887
- Variabel X₃ (Kesesuaian Alat dan Bahan) Tolerance = 0,498 VIF = 2,009

Berdasarkan hasil uji multikolinearitas yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat multikolinearitas antara variabel keteraturan persiapan, waktu persiapan, dan kesesuaian alat dan bahan.

2. Uji Hipotesis

Uji Regresi Linear Berganda

Tabel 3. Hasil Uji Linear Berganda

Model	Coefficients ^a				
	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients		
	B	Std. Error	Beta	t	Sig.
1 (Constant)	361.681	17.411		20.773	.000
X1	1.225	.382	.373	3.207	.002
X2	1.035	.477	.250	2.168	.034
X3	1.156	.328	.401	3.519	.001

a. Dependent Variable: Y

Berdasarkan tabel 3 nilai koefisien regresi yang digunakan yaitu *Unstandardized Coefficients*. Dari nilai tersebut maka dibuat persamaan regresi linear berganda sebagai berikut.

$$Y = 361.681 + 1.225X_1 + 1.035X_2 + 1.156X_3$$

Persamaan tersebut dapat diartikan sebagai berikut.

1. Nilai konstanta $a = 361.681$ artinya jika variabel X_1 , X_2 dan X_3 bernilai nol, maka nilai prediksi variabel Y adalah 361.681.
2. Nilai koefisien $b_1 = 1.225$ artinya jika variabel X_1 meningkat satu satuan, dengan asumsi variabel lain tetap (konstan), maka variabel Y akan meningkat sebesar 1.225 satuan.
3. Nilai koefisien $b_2 = 1.035$ artinya jika variabel X_2 meningkat satu satuan, dengan asumsi variabel lain tetap (konstan), maka variabel Y akan meningkat sebesar 1.035 satuan.
4. Nilai koefisien $b_3 = 1.156$ artinya jika variabel X_3 meningkat satu satuan, dengan asumsi variabel lain tetap (konstan), maka variabel Y akan meningkat sebesar 1.156 satuan.

Pembahasan

Hasil penelitian ini secara komprehensif menegaskan bahwa penerapan metode *mise en place* memiliki pengaruh yang positif dan signifikan terhadap hasil belajar praktikum tata hidang siswa kelas XI Kuliner di SMKN 8 Surabaya. Analisis regresi linear berganda menunjukkan bahwa tiga komponen utama dari metode ini—keteraturan persiapan (X_1), waktu persiapan (X_2), dan kesesuaian alat dan bahan (X_3)—secara bersama-sama maupun secara parsial menjadi prediktor kuat bagi peningkatan kompetensi siswa. Temuan ini diperkuat oleh rata-rata nilai keseluruhan siswa yang mencapai 88,71, sebuah angka yang mengindikasikan pencapaian hasil belajar pada kategori sangat baik. Dengan demikian, penelitian ini memberikan bukti empiris yang kuat bahwa *mise en place* bukanlah sekadar rutinitas persiapan teknis, melainkan sebuah pendekatan metodologis fundamental yang mampu membentuk dasar bagi efisiensi, efektivitas, dan profesionalisme dalam pembelajaran praktik. Keberhasilan ini menggarisbawahi pentingnya mengintegrasikan dan menekankan prinsip *mise en place* sebagai fondasi dalam kurikulum pendidikan vokasi, khususnya di bidang kuliner dan perhotelan, untuk menjembatani antara teori di kelas dengan standar industri yang sesungguhnya (Harahap et al., 2025; Permata et al., 2021).

Secara lebih mendalam, variabel keteraturan persiapan (X_1) menunjukkan koefisien regresi tertinggi (1.225), mengindikasikan bahwa aspek ini memiliki dampak individual terkuat terhadap hasil belajar. Keteraturan dalam menata area kerja, peralatan, dan bahan sebelum praktik dimulai secara langsung mengurangi beban kognitif siswa. Ketika segala sesuatu berada di tempatnya, siswa dapat memfokuskan sumber daya mental mereka sepenuhnya pada pelaksanaan prosedur tata hidang yang kompleks, bukan terpecah oleh aktivitas mencari atau merapikan alat di tengah-tengah pekerjaan. Kondisi ini menumbuhkan lingkungan kerja yang terstruktur, yang pada gilirannya meningkatkan kepercayaan diri, meminimalkan potensi kesalahan, dan memperlancar alur kerja secara keseluruhan. Keteraturan ini pada dasarnya adalah manifestasi dari disiplin dan perencanaan yang matang, dua atribut esensial yang mencerminkan *etos kerja* seorang profesional (Damanik, 2023; Juntak et al., 2024; Lisdiana et al., 2025). Oleh karena itu, membiasakan siswa dengan standar keteraturan yang tinggi sejak dini sama artinya dengan menanamkan fondasi mental dan kebiasaan kerja yang akan sangat berharga di dunia industri nanti.

Selanjutnya, variabel waktu persiapan (X_2) dengan koefisien regresi 1.035 juga terbukti memberikan pengaruh yang signifikan. Kemampuan mengelola waktu persiapan secara efisien merupakan cerminan dari pemahaman siswa terhadap keseluruhan tugas yang akan dihadapi.

Siswa yang mampu menyelesaikan persiapan dalam alokasi waktu yang ditentukan menunjukkan bahwa mereka telah membuat perencanaan yang baik, memahami urutan prioritas, dan memiliki kedisiplinan untuk menjalankannya. Dalam konteks industri perhotelan dan restoran yang bergerak dengan ritme cepat, manajemen waktu adalah aset yang tidak bisa ditawar. Kemampuan untuk siap tepat waktu secara langsung memengaruhi kelancaran operasional dan kualitas layanan kepada tamu. Dengan demikian, penekanan pada efisiensi waktu dalam praktik di sekolah bukan hanya melatih kecepatan, tetapi juga mensimulasikan tekanan dan tuntutan nyata di lingkungan kerja. Ini melatih siswa untuk bekerja secara efektif di bawah tekanan, sebuah kompetensi krusial yang akan membedakan mereka sebagai calon tenaga kerja yang andal dan siap pakai (Nurilah, 2023; Tsaqib et al., 2025).

Variabel ketiga, kesesuaian alat dan bahan (X_3), dengan koefisien regresi 1.156, menyoroti pentingnya aspek pengetahuan dan pemahaman konseptual dalam aplikasi praktik. Kemampuan siswa untuk memilih peralatan yang tepat untuk setiap jenis hidangan atau gaya pelayanan menunjukkan bahwa mereka tidak hanya mengikuti instruksi secara mekanis, tetapi juga memahami alasan di baliknya. Misalnya, memilih jenis gelas yang benar untuk *red wine* versus *white wine* atau menggunakan peralatan yang sesuai dengan *standard operating procedures* (SOP) untuk *fine dining* adalah bukti penguasaan materi yang mendalam. Kesesuaian ini berdampak langsung pada kualitas akhir penyajian, baik dari segi fungsionalitas maupun estetika, serta efisiensi kerja. Kesalahan dalam pemilihan alat dapat menghambat proses, merusak presentasi, dan bahkan melanggar standar layanan. Oleh karena itu, variabel ini berfungsi sebagai jembatan penting antara ranah kognitif (pengetahuan teori) dan psikomotorik (keterampilan praktik), yang menegaskan bahwa seorang profesional sejati harus menguasai keduanya secara seimbang (Emita et al., 2021; Idrissi et al., 2021).

Analisis melalui uji F yang menunjukkan pengaruh signifikan secara simultan menegaskan bahwa ketiga variabel *mise en place* bekerja secara sinergis untuk mencapai hasil belajar yang optimal. Kekuatan metode ini tidak terletak pada masing-masing komponen secara terpisah, melainkan pada integrasi holistik ketiganya. Keteraturan persiapan yang baik menjadi sia-sia jika tidak diimbangi dengan manajemen waktu yang efisien, dan keduanya tidak akan maksimal tanpa didukung oleh pemilihan alat dan bahan yang tepat. Sinergi ini dapat diibaratkan seperti sebuah orkestra; setiap seksi instrumen harus bermain dengan benar dan pada tempo yang tepat untuk menghasilkan harmoni yang indah. Persamaan regresi yang dihasilkan dalam penelitian ini secara matematis menggambarkan hubungan sinergis tersebut. Hal ini membuktikan bahwa pendekatan *mise en place* harus diajarkan dan dipraktikkan sebagai satu kesatuan sistem yang utuh, di mana setiap elemen saling memperkuat untuk membangun sebuah proses kerja yang mulus, efisien, dan berkualitas tinggi dari awal hingga akhir (Hasan et al., 2023; Novianti & Amin, 2021).

Implikasi temuan ini bagi dunia pendidikan vokasi sangatlah jelas dan mendesak. Hasil penelitian ini memberikan landasan kuat bagi para pendidik dan pengembang kurikulum untuk memposisikan *mise en place* bukan lagi sebagai topik sampingan, melainkan sebagai filosofi *pedagogi* inti dalam setiap mata pelajaran praktik, terutama di bidang tata boga dan perhotelan. Proses pembelajaran harus dirancang untuk tidak hanya menilai hasil akhir dari sebuah praktik, tetapi juga secara eksplisit menilai kualitas proses persiapan yang dilakukan siswa. Kriteria penilaian praktik dapat diperluas dengan memasukkan indikator-indikator yang terkait dengan keteraturan, efisiensi waktu, dan ketepatan persiapan. Dengan demikian, sekolah secara sadar membentuk *habits of mind and work* yang profesional pada diri siswa. Langkah ini akan memastikan bahwa lulusan SMK tidak hanya dibekali dengan keterampilan teknis, tetapi juga dengan pola pikir dan kebiasaan kerja terstruktur yang sesuai dengan ekspektasi tinggi dari dunia usaha dan dunia industri (DUDI).

Meskipun penelitian ini memberikan wawasan yang berharga, penting untuk mengakui beberapa keterbatasan yang ada. Pertama, penelitian ini dilakukan pada populasi yang terbatas, yaitu 60 siswa dari satu sekolah kejuruan di Surabaya. Hal ini membatasi tingkat *generalisabilitas* hasil penelitian ke konteks sekolah lain dengan karakteristik siswa atau fasilitas yang berbeda. Kedua, pengumpulan data yang mengandalkan angket atau kuesioner dapat mengandung potensi bias subjektivitas dari responden, di mana persepsi siswa mungkin tidak sepenuhnya mencerminkan kompetensi aktual mereka. Untuk penelitian di masa depan, disarankan untuk memperluas cakupan sampel dengan melibatkan beberapa sekolah dari latar geografis yang beragam. Selain itu, penggunaan metode penelitian campuran (*mixed methods*) yang menggabungkan data kuantitatif dari angket dengan data kualitatif dari observasi langsung atau wawancara mendalam dapat memberikan pemahaman yang lebih kaya dan komprehensif mengenai dinamika penerapan *mise en place* di lingkungan pembelajaran.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan bahwa metode *mise en place* terbukti memberikan pengaruh yang signifikan dan positif terhadap peningkatan hasil belajar siswa dalam praktikum tata hidang di SMKN 8 Surabaya. Metode ini secara efektif membimbing siswa untuk menjadi lebih teratur, efisien, dan fokus selama tahap persiapan krusial sebelum praktik dimulai. Keteraturan ini berdampak langsung pada kualitas performa mereka, yang tercermin pada peningkatan keterampilan teknis, manajemen waktu yang lebih presisi, serta ketepatan dalam pemilihan alat dan bahan yang dibutuhkan. Temuan ini diperkuat oleh hasil analisis regresi linear berganda yang menunjukkan bahwa variabel keteraturan persiapan, efisiensi waktu, dan kesesuaian alat, baik secara individu maupun bersama-sama, merupakan prediktor kuat terhadap keberhasilan belajar siswa dalam praktikum.

Lebih jauh lagi, dampak penerapan *mise en place* tidak hanya terbatas pada peningkatan kemampuan psikomotorik semata, tetapi juga secara fundamental membentuk sikap kerja profesional. Dengan membiasakan diri bekerja secara terstruktur, siswa secara tidak langsung menanamkan nilai-nilai disiplin, ketelitian, dan tanggung jawab yang merupakan modal krusial untuk bersaing di dunia kerja. Penelitian ini memberikan kontribusi baru bagi pembelajaran vokasi, khususnya di bidang kuliner dan perhotelan, dengan menawarkan pendekatan praktik yang terukur dan sistematis. Oleh karena itu, metode *mise en place* sangat layak untuk diintegrasikan sebagai standar operasional dan strategi utama dalam kegiatan praktikum tata hidang, guna memastikan lulusan SMK yang dihasilkan tidak hanya terampil, tetapi juga benar-benar kompeten dan siap kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyani, W. N., & Triyono, T. (2025). Kesiapsiagaan psikologis dewasa akhir di daerah rawan bencana erupsi Merapi. *CENDEKIA Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 5(2), 622. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v5i2.4728>
- Damanik, D. (2023). Meningkatkan kedisiplinan guru mata pelajaran pada proses mengajar melalui program pembinaan kedisiplinan oleh kepala sekolah di SMAN 1 Pseksu Kabupaten Lahat. *MANAJERIAL Jurnal Inovasi Manajemen Dan Supervisi Pendidikan*, 3(2), 118. <https://doi.org/10.51878/manajerial.v3i2.2327>
- Dimara, B. (2023). Upaya peningkatan kompetensi profesional guru melalui implementasi supervisi akademik kepala sekolah. *MANAJERIAL Jurnal Inovasi Manajemen Dan Supervisi Pendidikan*, 2(4), 374. <https://doi.org/10.51878/manajerial.v2i4.1862>

- Emita, I., et al. (2021). The effect of professional competence and organizational culture on performance english teacher. *Priviet Social Sciences Journal*, 1(2), 1. <https://doi.org/10.55942/pssj.v1i2.102>
- Harahap, A. S., et al. (2025). Meta analisis pengaruh pendekatan edupreneurship pada pendidikan teknologi dan kejuruan. *LEARNING Jurnal Inovasi Penelitian Pendidikan Dan Pembelajaran*, 5(3), 1040. <https://doi.org/10.51878/learning.v5i3.6625>
- Harjanto, C. T., et al. (2020). Learning evaluation using work preparation in turning machine process lessons. *Journal of Physics Conference Series*, 1446(1), Article 12023. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1446/1/012023>
- Hasan, M., et al. (2023). Experiential learning model for the development of collaborative skills through project based learning practicum. *JPI (Jurnal Pendidikan Indonesia)*, 12(2), 340. <https://doi.org/10.23887/jpiundiksha.v12i2.57376>
- Hendrawan, R. F., et al. (2022). The feasibility of the mise en place restaurant video tutorial as a learning medium. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.220129.008>
- Idrissi, W. E. M. E., et al. (2021). Assessment practices of student's clinical competences in nurse education. *The Open Nursing Journal*, 15(1), 47. <https://doi.org/10.2174/1874434602115010047>
- Jailani, J., & Adiah, M. (2024). Implementasi kebijakan dalam penyusunan anggaran Rumah Sakit Islam Siti Khadijah Kota Palembang. *CENDEKIA Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 4(2), 166. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v4i2.2956>
- Juntak, J. N. S., et al. (2024). Membentuk kedisiplinan dan motivasi belajar mahasiswa: Studi berdasarkan pemikiran John Dewey. *LEARNING Jurnal Inovasi Penelitian Pendidikan Dan Pembelajaran*, 4(2), 155. <https://doi.org/10.51878/learning.v4i2.2826>
- Lisdiana, L., et al. (2025). Analisis kinerja ASN di wilayah kerja dinas kesehatan provinsi Sumatera Selatan. *CENDEKIA Jurnal Ilmu Pengetahuan*, 5(3), 930. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v5i3.6170>
- Novianti, D., & Amin, S. (2021). Rancang bangun sistem informasi surat perintah perjalanan dinas pada lembaga penjaminan mutu pendidikan Papua Barat berbasis web. *Syntax Literate Jurnal Ilmiah Indonesia*, 6(6), 2716. <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v6i6.3105>
- Nurilah, I. (2023). Penerapan metode simulasi dan peer teaching untuk meningkatkan prestasi belajar siswa pada pelajaran praktik bertelepon. *LEARNING Jurnal Inovasi Penelitian Pendidikan Dan Pembelajaran*, 3(3), 182. <https://doi.org/10.51878/learning.v3i3.2464>
- Permata, T. W. I., et al. (2021). The effect of teaching factory implementation on the competence and readiness to work of students of the catering service study program at SMKN 2 Mojokerto. *International Journal for Educational and Vocational Studies*, 3(3), 227. <https://doi.org/10.29103/ijebs.v3i3.5412>
- Rachman, T., et al. (2024). Pengembangan dan modifikasi implementasi kebijakan pendidikan dan pelatihan laporan akuntabilitas kinerja instansi pemerintah (LAKIP) di badan pengembangan sumber daya manusia daerah provinsi Kalimantan Selatan. *LEARNING Jurnal Inovasi Penelitian Pendidikan Dan Pembelajaran*, 4(3), 436. <https://doi.org/10.51878/learning.v4i3.3171>
- Rahayu, R. S., & Paais, R. L. (2023). Meningkatkan kompetensi profesional guru SMA keguruan Kabupaten Sorong melalui program supervisi akademik kepala sekolah.

MANAJERIAL Jurnal Inovasi Manajemen Dan Supervisi Pendidikan, 3(1), 106.
<https://doi.org/10.51878/manajerial.v3i1.2172>

Sandry, O. N., et al. (2024). Penerapan standar operasional prosedur dalam meningkatkan kinerja front office di Hotel Capa Resort Maumere. *CENDEKIA Jurnal Ilmu Pengetahuan, 4(4)*, 518. <https://doi.org/10.51878/cendekia.v4i4.3782>

Stirbu, V., et al. (2023). Full-stack quantum software in practice: Ecosystem, stakeholders and challenges. *2022 IEEE International Conference on Quantum Computing and Engineering (QCE)*, 177. <https://doi.org/10.1109/qce57702.2023.10205>

Tsaqib, A. F., et al. (2025). Pengaruh employability skills terhadap kesiapan kerja siswa. *LEARNING Jurnal Inovasi Penelitian Pendidikan Dan Pembelajaran, 5(3)*, 1121. <https://doi.org/10.51878/learning.v5i3.6620>