

ABSTRAK

FITRI NURSIFAH. 2024. PELATIHAN PENDIDIKAN KECAKAPAN HIDUP MELALUI KETERAMPILAN TATA BOGA PADA PROGRAM PAKET C (Studi di PKBM Al-Fattah Manonjaya). Jurusan Pendidikan Masyarakat, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan warga belajar program paket C dalam keterampilan tata boga. Sehingga perlu diadakannya pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pelaksanaan pelatihan pendidikan kecakapan hidup melalui keterampilan tata boga pada program paket C. Metode penelitian yang digunakan metode penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Jenis pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara dan dokumentasi. Instrument yang digunakan yaitu pedoman observasi dan wawancara. Teknik analisis data dengan menggunakan tahapan pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan dan verifikasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dalam pelaksanaan pelatihan keterampilan tata boga pada program paket C menjalankan tiga tahapan yaitu tahap perencanaan yang meliputi identifikasi kebutuhan belajar, sumber-sumber belajar yang tersedia dan kemungkinan hambatan, menetapkan tujuan dan menyusun kegiatan pelatihan. Tahap kedua yaitu pelaksanaan yang meliputi materi pelatihan, pendekatan pelatihan, metode pelatihan dan teknik pelatihan. Tahap terakhir yaitu evaluasi pelatihan dimana dalam tahap ini mengevaluasi empat unsur yaitu *reaction* (reaksi), *learning* (pembelajaran), *behavior* (perilaku) dan *result* (dampak/hasil). Simpulannya yaitu pelatihan pendidikan kecakapan hidup melalui keterampilan tata boga berhasil memberikan dampak atau hasil yang positif bagi lembaga yaitu meningkatnya reputasi lembaga di masyarakat. Dampak atau hasil bagi peserta pelatihan yaitu menambah pengetahuan, meningkatkan keterampilan, menjadi lebih mandiri, bisa membuka usaha pada bidang kuliner, dan meningkatkan per ekonomian.

Kata Kunci: *Pelatihan, Pendidikan Kecakapan Hidup, Tata Boga*

ABSTRACT

FITRI NURSIFAH 2024. *LIFE SKILL EDUCATION THROUGH GASTRONOMY ON PACKAGE C PROGRAM (Study in PKBM Al-Fattah Manonjaya District)*. Departement of Community Education Faculty of Teacher Training and Education, Siliwangi University, Tasikmalaya.

This research is motivated by the limited knowledge and skills of learning citizens of package C programme in culinary skills. So it is necessary to hold training to improve knowledge and skills. The purpose of this study was to determine the implementation of life skills education training through culinary skills in the package C programme. The research method used qualitative research methods with a descriptive approach. The types of data collection in this study are observation, interview and documentation. The instruments used are observation and interview guidelines. Data analysis techniques using the stages of data collection, data reduction, data presentation, conclusion drawing and verification. The results of this study show that in the implementation of culinary skills training in the package C programme, three stages are carried out, namely the planning stage which includes identifying learning needs, available learning resources and possible obstacles, setting goals and developing training activities. The second stage is implementation which includes training materials, training approaches, training methods and training techniques. The last stage is training evaluation which in this stage evaluates four elements, namely reaction, learning, behaviour and result. The conclusion is that life skills education training through culinary skills has succeeded in providing a positive impact or result for the institution, namely increasing the reputation of the institution in the community. The impact or results for trainees are increasing knowledge, improving skills, becoming more independent, being able to open a business in the culinary field, and improving the economy.

Key Words: Training, Life Skills Education, Gastronomy