

Gambar 1. SMKN 4 Bojonegoro bersertifikas ISO 90012008



Gambar 2. Aktivitas dan produk siswa SMKN 4 Jurusan Tata Boga



Gambar 3. Calon produsen/pengusaha produk makanan



Gambar 4. Sambutan kepala Dinas Pendidikan pada acara pembukaan pelatihan



Gambar 5. Penjelasan tentang pengisian pre-tes dan post-test



Gambar 6. Penyampaian materi



Gambar 7. Peragaan uji cepat bahan tambahan makanan

b

****

a

Gambar 8. Sesi Tanya jawab siswa (a) dan pelaku usaha (b)



Gambar 9. Usai penandatanganan dan penyerahan naskah MOU

Tabel 1. Perbandingan nilai pretes dan postes Pelatihan di SMKN 4 Bojonegoro

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Hasil pretes dan postes SMKN 4 Bojonegoro** | Pretes | Postes |
| Rerata | 89.5 | 93.4 |
| Persentase peserta dengan nilai 100 | 28% | 37% |
| Persentase peserta dengan nilai 90 | 49% | 59% |
| Persentase peserta dengan nilai 80 | 14% | 3% |
| Persentase peserta dengan nilai 70 | 9% | 0% |
| **Total** | **100%** | **100%** |

Gambar 1. Grafik perbandingan nilai pretes dan postes SMKN 4 Bojonegoro

Tabel 2. Perbandingan nilai pretes dan postes per topik di SMKN 4 Bojonegoro

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Topik | Pretes | Postes |
| Pengertian pangan Aman | 94% | 100% |
| Contoh Pewarna Makanan | 94% | 99% |
| Logo pewarna makanan | 40% | 59% |
| Syarat makanan bersih dan sehat | 76% | 95% |
| Contoh Pengawet Berbahaya | 100% | 100% |
| Contoh Pemanis Berbahaya | 99% | 100% |
| Makanan Halalan Thayyiban | 100% | 100% |
| Contoh bahan makanan yang halal | 83% | 100% |
| Prosedur Pengurusan sertifikasi halal | 95% | 100% |
| Logo Halal MUI | 99% | 100% |

Gambar 3. Diagram perbandingan nilai pre-tes dan pos-tes per topik