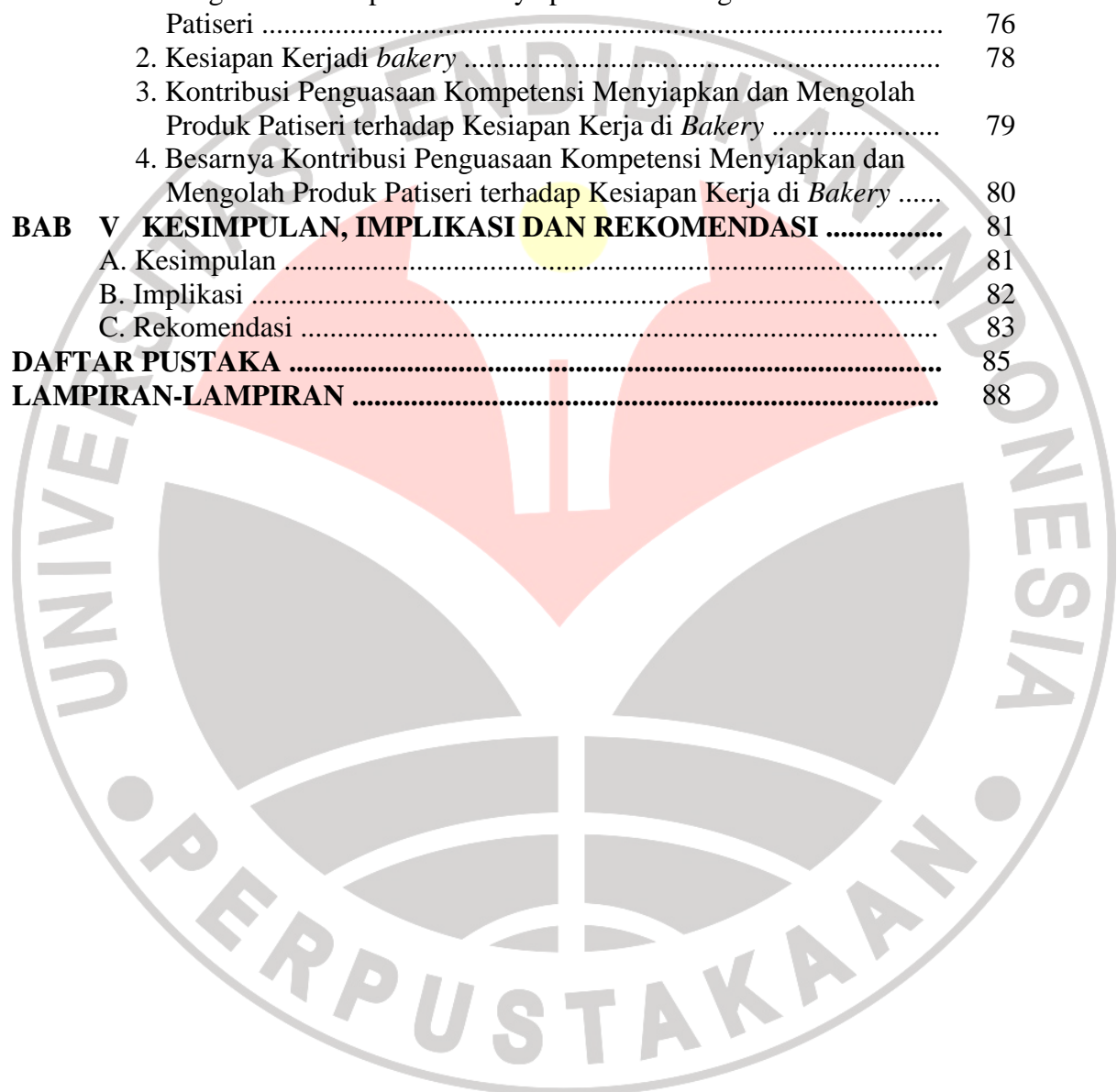


DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR GRAFIK	vii
DAFTAR DIAGRAM	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	12
D. Asumsi	13
E. Hipotesis	15
F. Metode Penelitian	15
G. Lokasi dan Sampel Penelitian	16
BAB II KONTRIBUSI PENGUASAAN KOMPETENSI MENYIAPKAN DAN MENGOLAH PRODUK PATISERI TERHADAP KESIAPAN KERJA DI <i>BAKERY</i>	17
A. Pengertian Kompetensi dan Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri	17
1. Pengertian Kompetensi	17
2. Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri	18
B. Tinjauan Umum Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri	20
1. Materi Pembelajaran dalam Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri	20
2. Evaluasi Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Produk Patiseri	42
C. Kesiapan Kerja di <i>Bakery</i>	42
1. Pengertian Kesiapan	42
2. Pengertian Kesiapan Kerja di <i>Bakery</i>	43
3. Prinsip Kesiapan	43
4. Aspek Yang Mempengaruhi Kesiapan	44
5. <i>Bakery</i> Sebagai Tempat Kerja	47
BAB III METODE PENELITIAN	55
A. Metode Penelitian	55
B. Populasi dan Sampel Penelitian	55
1. Populasi	55
2. Sampel	56
C. Teknik Pengumpulan Data	56
1. Tes	56
2. Kriteria Unjuk Kerja (KUK)	57
3. Angket	57
4. Studi Litelatur	59
D. Uji Statistik	58
E. Teknik Pengolahan Data Penelitian	61

F. Prosedur Penelitian	62
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL	
PENELITIAN	64
A. Hasil Penelitian	64
1. Analisis Data Hasil Penelitian	64
2. Kontribusi Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri terhadap Kesiapan Kerja di <i>Bakery</i>	72
B. Pembahasan Hasil Penelitian	76
1. Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri	76
2. Kesiapan Kerjadi <i>bakery</i>	78
3. Kontribusi Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri terhadap Kesiapan Kerja di <i>Bakery</i>	79
4. Besarnya Kontribusi Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri terhadap Kesiapan Kerja di <i>Bakery</i>	80
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	81
A. Kesimpulan	81
B. Implikasi	82
C. Rekomendasi	83
DAFTAR PUSTAKA	85
LAMPIRAN-LAMPIRAN	88

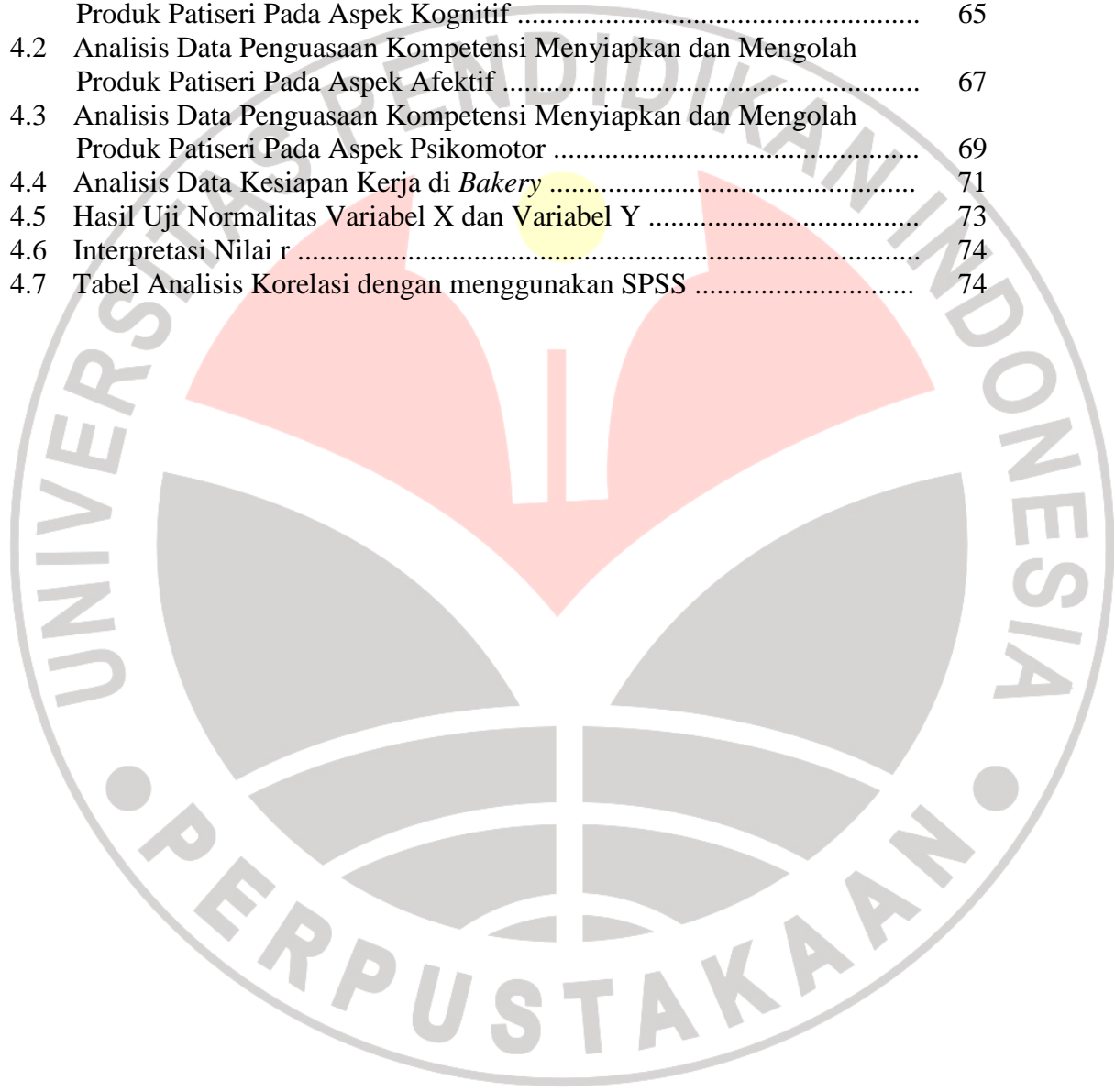


DAFTAR TABEL

Tabel

Halaman

2.1	Sub Kompetensi, Kriteria Kinerja dan Materi Pembelajaran Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri	19
2.2	Peralatan Patiseri	27
2.3	Cara Pelipatan Adonan <i>Puff pastry</i> Dengan Teknik <i>Single Folding</i>	31
2.4	Cara Pelipatan Adonan <i>Puff pastry</i> Dengan Teknik <i>Double folding</i>	32
2.5	Kesalahan Pemanggangan <i>Puff pastry</i>	35
2.6	Kesalahan dalam membuat <i>Pie</i>	37
3.1	Interpretasi Nilai r	60
4.1	Analisis Data Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri Pada Aspek Kognitif	65
4.2	Analisis Data Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri Pada Aspek Afektif	67
4.3	Analisis Data Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri Pada Aspek Psikomotor	69
4.4	Analisis Data Kesiapan Kerja di <i>Bakery</i>	71
4.5	Hasil Uji Normalitas Variabel X dan Variabel Y	73
4.6	Interpretasi Nilai r	74
4.7	Tabel Analisis Korelasi dengan menggunakan SPSS	74



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 <i>Horn Pastry Margarin</i>	30
2.2 <i>Pie Buah</i>	35

2.3	Sus Keranjang	38
2.4	Pembentukan kulit sus dengan bentuk bulat	39
2.5	Pembentukan kulit sus dengan bentuk zig zag	40
2.6	Pembentukan kulit sus dengan bentuk panjang	40
2.7	Pembentukan kulit sus dengan bentuk kecil	40
2.8	Pembentukan kulit sus dengan bentuk angsa	40



DAFTAR GRAFIK

	Grafik	Halaman
4.1	Analisis Data Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri Pada Aspek Kognitif	66
4.2	Analisis Data Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri Pada Aspek Afektif.....	68
4.3	Analisis Data Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah	

	Produk Patiseri Pada Aspek Psikomotor.....	69
4.4	Analisis Data Kesiapan Kerja di <i>Bakery</i>	71



Diagram	Halaman
4.1 Diagram Pie Presentase Kontribusi Penguasaan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Produk Patiseri Terhadap Kesiapan Kerja di <i>bakery</i>	76



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
I. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	88
II. Instrumen Penelitian	92
III. Kriteria Unjuk Kerja	102
IV. Hasil Pengolahan Data Penelitian	111
V. Surat-surat	139