

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Metode Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Hasil Belajar Membuat Produk Roti.....	9
B. Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel.....	47
C. Manfaat Hasil Belajar ” Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel	54
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	57
B. Desain Penelitian.....	57
C. Metode Penelitian.....	58
D. Definisi Operasional.....	58
E. Instrumen Penelitian.....	60
F. Proses Pengembangan Instrumen.....	60
G. Teknik Pengumpulan Data.....	60
H. Analisis Data.....	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pemaparan Data.....	62
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	102
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	106
B. Saran.....	107
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel		Hal
2.1	Metode Pembuatan <i>Danish</i> dan <i>Croissant</i>	39
2.2	Metode Pelipatan <i>Danish</i> dan <i>Croissant</i>	40
2.3	Tahapan Pembuatan Adonan Dasar <i>Danish</i>	41
2.4	Daftar Bahan yang Digunakan untuk Membuat Produk roti.....	44
2.5	Daftar Alat yang Digunakan untuk Membuat Produk roti.....	45
4.1	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Tahapan Pembuatan <i>Danish</i>	63
4.2	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Metode Pelipatan <i>Danish</i> dan <i>Croissant</i>	64
4.3	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Peralatan Persiapan Pembuatan Produk Roti.....	65
4.4	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kriteria Kegagalan Roti.....	66
4.5	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kemasan yang Sesuai untuk Produk Roti.....	67
4.6	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Kriteria Roti yang Baik Dilihat dari Bagian dalam roti.....	68
4.7	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Kriteria Roti yang Baik Dilihat dari Bagian Luar Roti.....	69
4.8	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Mengevaluasi <i>Danish</i> dan <i>Croissant</i> yang Baik.....	70
4.9	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kegunaan Telur dalam Pembuatan Produk Roti.....	71
4.10	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Gula yang Dapat Digunakan sebagai Bahan Isian.....	72
4.11	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kegunaan Mentega dalam Pembuatan Produk Roti.....	73
4.12	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> Di Hotel Berkaitan dengan Bahan Tambahan yang Digunakan untuk Bahan Isian.....	74

Tabel		Hal
4.13	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” Pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> Di Hotel Berkaitan dengan Bahan Tambahan yang Digunakan untuk <i>Topping</i>	75
4.14	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Bahan Tambahan yang Digunakan untuk Taburan.....	76
4.15	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Penggunaan Ragi dalam Membuat Produk Roti.....	77
4.16	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Penggunaan Air dalam Membuat Produk Roti.....	78
4.17	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Penggunaan <i>Bread Improver</i> dalam Membuat Produk Roti.....	79
4.18	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Tahapan Persiapan Membuat Roti.....	80
4.19	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Tahapan Awal Membuat Roti.....	81
4.20	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Tahapan Akhir Membuat Roti.....	82
4.21	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kriteria <i>Danish</i> dan <i>Croissant</i> yang Gagal.....	83
4.22	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kegunaan Margarin.....	84
4.23	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Tahapan Memasukkan Korsvet.....	85
4.24	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Tahapan Pembuatan <i>Topping</i> Menggunakan Mentega Putih.....	86
4.25	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Membuat Roti.....	87
4.26	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Penggunaan Alat Pengolahan Produk Roti.....	88
4.27	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Metoda <i>No Time Dough</i>	89

Tabel		Hal
4.28	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Fermentasi dan Pembentukan Roti.....	90
4.29	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> Di Hotel Berkaitan Adonan Dasar <i>Croissant</i>	91
4.30	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Penggunaan Garam dalam Membuat Produk Roti.....	92
4.31	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Penggunaan Tepung Terigu dalam Membuat Produk Roti.....	93
4.32	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Gula yang Digunakan sebagai Bahan Utama Membuat Produk Roti.....	94
4.33	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Gula yang Digunakan sebagai Taburan Produk Roti.....	94
4.34	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Susu yang Digunakan Bahan Utama.....	95
4.35	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan Susu yang Digunakan Bahan Isian.....	96
4.36	Rata-rata Manfaat Hasil Belajar”Membuat Produk Roti” pada Praktek kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif.....	97
4.37	Rata-Rata Manfaat Hasil Belajar”Membuat Produk Roti” pada Praktek kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kemampuan Afektif.....	99
4.38	Rata-rata Manfaat Hasil Belajar”Membuat Produk Roti” pada Praktek kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor.....	100
4.39	Rata-rata Manfaat Hasil Belajar”Membuat Produk Roti” pada Praktek kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	101

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Pick up</i>	25
Gambar 2.2 <i>Clean up</i>	25
Gambar 2.3 <i>Final</i>	26
Gambar 2.5 <i>Knock back</i>	27
Gambar 2.6 <i>Dividing</i>	28
Gambar 2.7 <i>Rounding</i>	28
Gambar 2.8 <i>Intermediate proof</i>	29
Gambar 2.9 <i>Sheeting</i>	29
Gambar 2.10 <i>Panning</i>	30
Gambar 2.11 <i>Depanning</i>	32
Gambar 2.12 Potongan <i>croissant</i>	42
Gambar 2.13 Gulungan <i>croissant</i>	42
Gambar 2.14 Tepung terigu.....	44
Gambar 2.15 Susu bubuk.....	44
Gambar 2.16 Air.....	44
Gambar 2.17 Mentega.....	44
Gambar 2.18 Ragi.....	44
Gambar 2.19 Telur.....	44
Gambar 2.20 Gula.....	44
Gambar 2.21 Korsvet.....	44
Gambar 2.22 Garam.....	44
Gambar 2.23 <i>Bread improver</i>	44
Gambar 2.24 Susu cair.....	44
Gambar 2.25 Kacang-kacangan.....	44
Gambar 2.26 Rempah-rempah.....	45
Gambar 2.27 Keju.....	45
Gambar 2.28 Cokelat	45
Gambar 2.29 Manisan buah dan buah kering.....	45
Gambar 2.30 Timbangan digital.....	45
Gambar 2.31 <i>Rubber spatula</i>	45
Gambar 2.32 Gelas ukur.....	45
Gambar 2.33 Koas.....	45
Gambar 2.34 <i>Mixing bowl</i>	46
Gambar 2.35 <i>Rolling pin</i>	46
Gambar 2.36 Mangkuk.....	46
Gambar 2.37 Loyang.....	46
Gambar 2.38 Sendok ukur.....	46
Gambar 2.39 <i>Scraper</i>	46
Gambar 2.40 Saringan.....	46
Gambar 2.41 <i>Proof box</i>	46
Gambar 2.42 <i>Freezer</i>	46
Gambar 2.43 <i>Microwave</i>	46
Gambar 2.44 <i>Freezer</i>	46
Gambar 2.45 <i>Hand mixer</i>	46

Gambar 2.46 Sendok.....	46
Gambar 2.47 <i>Dought sheeter</i>	46
Gambar 2.48 <i>Scoop</i>	46
Gambar 2.49 <i>Bread slicer</i>	46
Gambar 2.50 Oven gas.....	47
Gambar 2.51 Oven listrik.....	47
Gambar 2.52 Format penilaian prakerin.....	52



DAFTAR LAMPIRAN

Kisi-kisi instrumen penelitian.....	110
Instrumen penelitian.....	114
Surat-surat.....	128



LAMPIRAN

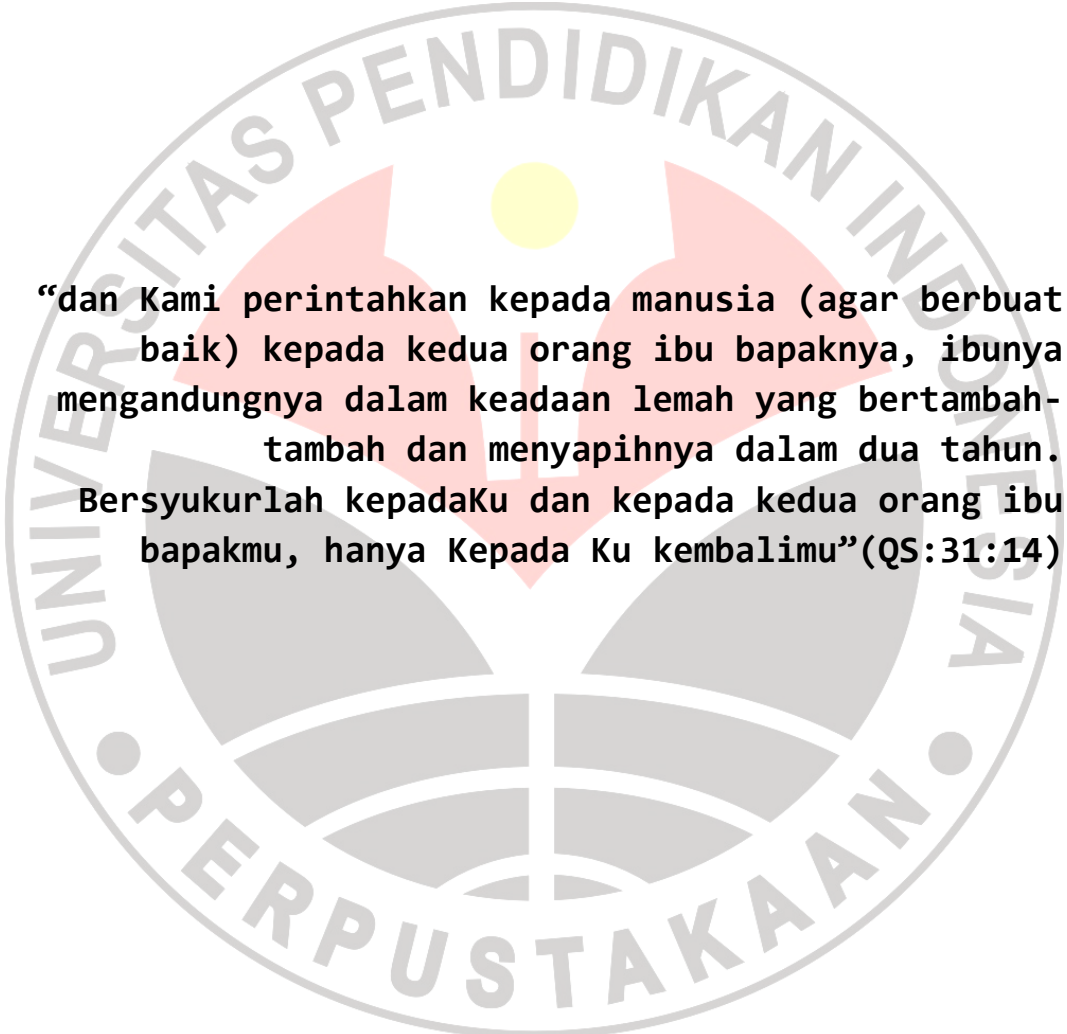
KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN

INSTRUMEN PENELITIAN

SURAT - SURAT



“tiga dasar penting untuk mencapai sesuatu yang berharga. Kerja keras, tetap berpegang pada kepastian tujuan dan berfikir positif”. (Thomas A. Edison)



“dan Kami perintahkan kepada manusia (agar berbuat baik) kepada kedua orang ibu bapaknya, ibunya mengandungnya dalam keadaan lemah yang bertambah-tambah dan menyapihnya dalam dua tahun. Bersyukurlah kepadaKu dan kepada kedua orang ibu bapakmu, hanya Kepada Ku kembalimu”(QS:31:14)

Kupersembahkan untuk Ayah dan Ibu,
sebagai salah satu bukti tanggung jawabku
atas amanah yang telah diberikan kepadaku
dengan doamu, aku melangkah
Bismillahirrohmanirrohim

DAFTAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Yuni Lestari
NIM : 0706903
Pembimbing II : Drs Karpin
Judul Skripsi :

MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT PRODUK ROTI” PADA PRAKTEK KERJA INDUSTRI *PASTRY* DI HOTEL

No	Tanggal	Kegiatan Bimbingan
1	12 September 2011	Bimbingan judul skripsi menjadi Manfaat Hasil Belajar “Membuat Produk Roti” pada Praktek Kerja Industri <i>Pastry</i> di Hotel
2	19 September 2011	Bimbingan Bab 1
3	21 September 2011	Bimbingan Bab 1(revisi latar belakang, rumusan masalah, pembatasan masalah, manfaat penelitian)
4	28 September 2011	Bimbingan Bab 1 dan 2 (rumusan masalah, sistematika penulisan, kajian pustaka)
5	5 Oktober 2011	Bimbingan Bab 3
6	09 November 2011	Instrumen
7	16 November 2011	Instrumen
8	30 November 2011	Instrumen
9	7 Desember 2011	Instrumen
10	14 Desember 2011	Instrumen
11	11 Januari 2012	Bimbingan Bab 1,2 3 (revisi Bab 1,2,3 dan Instrumen)
12	25 Januari 2012	Bimbingan Bab 4,5
13	8 Februari 2012	Bimbingan Bab 4,5
14	14 febuari 2012	Bimbingan Bab 4,5
15	15 Februari 2012	Bimbingan Bab 4,5
16	29 Februari 2012	Bimbingan

Bandung, Febuari 2012

Menyetujui,
Dosen Pembimbing II

Drs. Karpin
NIP:19660710 199303 1001

