

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena hanya dengan rahmat, karunia, dan pertolongan-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Shalawat serta salam selalu tercurah kepada Nabi akhir zaman Nabi Muhammad SAW.

Skripsi ini berjudul "Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI". Berdasarkan judul tersebut, Skripsi ini membahas permasalahan mengenai bagaimana gambaran penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI, dilihat dari kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor.

Penulis menyajikan Skripsi ini dalam lima Bab. Bab pertama berisi pendahuluan dengan mendeskripsikan latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, metode penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi skripsi. Bab kedua berisi kajian pustaka yang berisi tentang belajar dan hasil belajar, pembelajaran Kimia Makanan, pemilihan makanan jajanan, dan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI. Bab ketiga berisi tentang metode penelitian yang berisi tentang lokasi dan sampel penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, instrumen penelitian, teknik pengumpulan data, dan analisis data. Bab keempat berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan. Bab kelima berisi tentang kesimpulan dan rekomendasi.

Akhirnya penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan motivasi, baik secara moril maupun materil, semoga apa yang telah diberikan semua pihak kepada penulis mendapat balasan yang berlipat dari Allah SWT. Amiin.

Bandung, Januari 2012

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena hanya dengan karunia, dan pertolongan-Nya, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul "Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI". Sebagaimana sebuah karya, maka Skripsi ini juga tidak terlepas dari bantuan dan bimbingan semua pihak, baik berupa moril maupun materil. Sehubungan dengan hal tersebut penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan sekaligus Dosen Pembimbing Akademik, yang telah memberikan doa, motivasi dan bimbingannya kepada penulis dari awal sampai akhir studi di Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.
2. Ai Mahmudatussa'adah, S.Pd, M.Si selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, dan doa kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.
3. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku Dosen Partisipan dan ketua TPS Program Studi Pendidikan Tata Boga, Dra. Atat Siti Nurani, M.Si, yang telah memberikan masukan dalam penyempurnaan Skripsi ini. Drs. Karpin selaku Dosen Pembimbing Akademik yang senantiasa membimbing penulis dari awal sampai akhir studi.
4. Prof. Dr. Hj. Arifah A. Riyanto, M.Pd selaku ketua TPS Jurusan PKK beserta Tim TPS Prodi Pendidikan Tata Boga, Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku ketua Prodi Pendidikan Tata Boga, Dra. H. Tati Abas, M.Si selaku ketua Jurusan PKK, Prof. Dr. H. Mukhidin, ST, M.Pd selaku Dekan FPTK, seluruh Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga beserta staf Tata Usaha PKK FPTK UPI yang telah memfasilitasi dan membantu penulis dalam penyusunan Skripsi ini.
5. Papah (alm) yang semasa hidupnya senantiasa mendidik dan membimbing penulis dengan kasih sayang yang tak pernah pudar, Mamah, Ayah, Adikku tercinta Tiara dan Desti, Asep Diauddin, S.Tp dan seluruh keluarga besar di Sukabumi yang senantiasa mendoakan dan memberikan cinta serta motivasi terbesar kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.
6. Rekan-rekan Tata Boga angkatan 2007 dan adik tingkat angkatan 2008 dan 2009 yang telah membantu penulis sebagai responden dalam penelitian ini, rekan-rekan KKN Desa Sukamukti 2010, *all crew c'snack creative snack*, yang senantiasa memberikan motivasi dalam menyelesaikan Skripsi ini.
7. Kokom dan hp yang senantiasa mendampingi penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini. Serta semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat kepada semua pihak yang telah bersedia membantu dan mengulurkan kebaikan serta kemudahan dalam penulisan Skripsi ini. Amin.

Bandung, Januari 2012

Penulis

**PENERAPAN HASIL BELAJAR KIMIA MAKANAN PADA PEMILIHAN
MAKANAN JAJANAN MAHASISWA PROGRAM STUDI
PENDIDIKAN TATA BOGA PKK FPTK UPI**

ABSTRAK

Permasalahan dalam penelitian ini yaitu bagaimana penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran penerapan hasil belajar Kimia Makanan pada pemilihan makanan jajanan, dilihat dari kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor. Metode yang digunakan, metode deskriptif dengan sampel acak sebanyak 49 mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI angkatan 2007, 2008, dan 2009. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner dengan alat pengumpul datanya berupa angket. Hasil penelitian dilihat dari kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor penerapan Kimia Makanan berada pada kriteria cukup. Rekomendasi ditujukan kepada Dosen mata kuliah Kimia Makanan, agar perkuliahan Kimia Makanan lebih bersifat kontekstual dengan kehidupan mahasiswa sehingga mahasiswa dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari, dan kepada peneliti selanjutnya untuk dapat mengadakan penelitian lanjutan tentang kedalaman perkuliahan Kimia Makanan yang lebih bersifat kontekstual, mulai dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Kata kunci : *Penerapan, Kimia Makanan, Pemilihan, Makanan Jajanan.*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	7
F. Struktur Organisasi Skripsi	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Belajar dan Hasil Belajar	9
1. Belajar	9
2. Hasil Belajar	9
B. Pembelajaran Kimia Makanan	11
1. Deskripsi dan Tujuan Pembelajaran Kimia Makanan	11
2. Materi Pembelajaran Kimia Makanan	12
C. Pemilihan Makanan Jajanan	26
1. Definisi Makanan Jajanan	26
2. Klasifikasi Jenis Makanan Jajanan	27
3. Kandungan Komponen Kimia dalam Makanan Jajanan	28
4. Kriteria Makanan Jajanan Sehat	42
5. Cara Pemilihan Makanan Jajanan yang Sehat dan Aman	43
D. Hasil Belajar Kimia Makanan dan Penerapannya pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI	46
1. Hasil Belajar Kimia Makanan dan Penerapannya pada Pemilihan Makanan Jajanan Dilihat dari Kemampuan Kognitif	47
2. Hasil Belajar Kimia Makanan dan Penerapannya pada Pemilihan Makanan Jajanan Dilihat dari Kemampuan Afektif	48
3. Hasil Belajar Kimia Makanan dan Penerapannya pada Pemilihan Makanan Jajanan Dilihat dari Kemampuan Psikomotor	49

BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Sampel Penelitian	50
B. Desain Penelitian	52
C. Metode Penelitian	52
D. Definisi Operasional	53
E. Instrumen Penelitian	54
F. Teknik Pengumpulan Data	55
G. Analisis Data	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil dan Analisis Data Penelitian	58
1. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Dilihat dari Kemampuan Kognitif	58
2. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Dilihat dari Kemampuan Afektif	73
3. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Dilihat dari Kemampuan Psikomotor	86
4. Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Dilihat dari Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	95
B. Pembahasan Hasil Penelitian	99
1. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Dilihat dari Kemampuan Kognitif	99
2. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Dilihat dari Kemampuan Afektif	101
3. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Dilihat dari Kemampuan Psikomotor	104
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan	107
B. Rekomendasi	108
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN	112
RIWAYAT HIDUP	132

DAFTAR TABEL

Tabel

2.1	Jajanan Jenis Minuman	28
2.2	Jajanan Jenis Makanan Berat dari Beras	30
2.3	Jajanan Jenis Makanan Ringan dari Terigu	30
2.4	Jajanan Jenis Makanan Berat dari Terigu	31
2.5	Jajanan Jenis Makanan Ringan dari Jagung	32
2.6	Jajanan Jenis Makanan Ringan dari Kentang	32
2.7	Jajanan Jenis Makanan Ringan dari Singkong	33
2.8	Jajanan Sebagai Lauk Pauk dari Daging Ayam	34
2.9	Jajanan Sebagai Lauk Pauk dari Daging Sapi	34
2.10	Jajanan Sebagai Lauk Pauk dari Telur	35
2.11	Jajanan Sebagai Makanan Ringan dari Ikan	35
2.12	Jajanan Sebagai Lauk Pauk dari Ikan	36
2.13	Jajanan Jenis Makanan Ringan dari Olahan Kacang Kedelai	36
2.14	Makanan Jajanan Sumber Komponen Lemak	37
2.15	Makanan Jajanan Sumber Komponen Vitamin dan Mineral dari Buah-Buahan	38
2.16	Makanan Jajanan Sumber Komponen Vitamin dan Mineral dari Sayuran	38
2.17	Zat Pewarna Makanan dan Minuman yang Diizinkan di Indonesia	40
2.18	Pewarna yang Dilarang Penggunaannya dalam Pangan	41
4.1	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Responden dalam Mengidentifikasi Komponen Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan	58
4.2	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Responden dalam Mengidentifikasi Komponen Karbohidrat pada Pemilihan Makanan Jajanan	59
4.3	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Responden dalam Mengidentifikasi Komponen Protein Hewani pada Pemilihan Makanan Jajanan	60
4.4	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Responden dalam Mengidentifikasi Komponen Protein Nabati pada Pemilihan Makanan Jajanan	62
4.5	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Responden dalam Mengidentifikasi Komponen Lemak pada Pemilihan Makanan Jajanan	62
4.6	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Responden dalam Mengidentifikasi Komponen Vitamin pada Pemilihan Makanan Jajanan	64
4.7	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Responden dalam Mengidentifikasi Jenis BTP yang Diizinkan BPOM pada Makanan Jajanan	65

4.8	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pemahaman Responden dalam Mengidentifikasi Fungsi Komponen Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan	66
4.9	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pemahaman Responden dalam Mengidentifikasi Fungsi BTP pada Pemilihan Makanan Jajanan	67
4.10	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pemahaman Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Komponen Karbohidrat, Protein, Lemak, Vitamin, dan Mineral pada Pemilihan Makanan Jajanan	68
4.11	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pemahaman Responden dalam Mengidentifikasi Fungsi Karbohidrat sebagai Sumber Energi pada Pemilihan Makanan Jajanan Berbahan Dasar Terigu	70
4.12	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pemahaman Responden dalam Mengidentifikasi Fungsi Protein sebagai Zat Pembangun pada Pemilihan Makanan Jajanan Berupa Lauk Pauk (Daging Sapi)	71
4.13	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Pemahaman Responden dalam Mengidentifikasi Fungsi Vitamin dan Mineral untuk Memperlancar Proses Metabolisme pada Pemilihan Makanan Jajanan	72
4.14	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Cermat Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Komponen Karbohidrat Sebagai Sumber Energi pada Pemilihan Jajanan Jenis Makanan Berat	73
4.15	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Cermat Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Komponen Karbohidrat sebagai Sumber Energi pada Pemilihan Jajanan Jenis Makanan Ringan	74
4.16	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Teliti Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Komponen Protein Hewani sebagai Zat Pembangun pada Pemilihan Jajanan sebagai Lauk Pauk untuk Makanan Berat	75
4.17	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Teliti Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Komponen Protein Hewani sebagai Zat Pembangun pada Pemilihan Jajanan Jenis Makanan Ringan	76
4.18	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Cermat Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Komponen Vitamin dan Mineral pada Pemilihan Jajanan Jenis Makanan Ringan	77
4.19	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Cermat dan Hati-Hati Responden dalam Mengidentifikasi BTP Pewarna Makanan yang Diizinkan BPOM pada Pemilihan Makanan Jajanan dalam Kemasan	78

4.20	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Cermat Responden dalam Mengidentifikasi BTP Perisa Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan dalam Kemasan	79
4.21	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Teliti Responden dalam Mengidentifikasi Makanan yang Sehat dan Aman untuk Dikonsumsi pada Pemilihan Makanan Jajanan dalam Kemasan	81
4.22	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Cermat Responden dalam Mengidentifikasi Makanan dalam Kemasan pada Pemilihan Makanan Jajanan Jenis Minuman	82
4.23	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Sikap Teliti dan Hati-Hati Responden dalam Mengidentifikasi Makanan yang Sehat dan Aman untuk Dikonsumsi pada Pemilihan Makanan Jajanan Tanpa Kemasan	84
4.24	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mengidentifikasi Fungsi Karbohidrat sebagai Sumber Energi pada Pemilihan Makanan Jajanan...	86
4.25	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Protein Hewani (Ikan) pada Pemilihan Makanan Jajanan	88
4.26	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Protein Nabati pada Pemilihan Makanan Jajanan	89
4.27	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mengidentifikasi Sumber Karbohidrat (Beras Ketan) pada Pemilihan Makanan Jajanan	90
4.28	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mengidentifikasi Fungsi Komponen Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan	91
4.29	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mengidentifikasi Komponen Karbohidrat yang Berfungsi sebagai Sumber Energi pada Pemilihan Jajanan Jenis Makanan Ringan untuk Memberikan Energi Sebelum Waktu Makan Utama Tiba	92
4.30	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Responden dalam Mengidentifikasi Komponen Kimia Makanan pada Makanan Jajanan	94
4.31	Rata-Rata Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Dilihat dari Kemampuan Kognitif	95
4.32	Rata-Rata Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Dilihat dari Kemampuan Afektif	96
4.33	Rata-Rata Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI Dilihat dari Kemampuan Psikomotor	98

DAFTAR LAMPIRAN

A. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	112
B. Instrumen Penelitian.....	119
C. Surat-Surat.....	130

