

## KATA PENGANTAR



Alhamdulillahirabbilalamin.

Segala puji dan syukur Penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala rahmat dan karunia-Nya kepada Penulis dalam menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Penerapan Hasil Belajar Kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, dan Memorsi” Aneka *Dessert* Pada Praktikum Hidangan *Dessert* Peserta didik SMK Sandhy Putra”** ini. Shalawat beserta salam senantiasa tercurah pada Nabi Muhammad SAW, keluarganya, sahabat-sahabatnya, dan para umatnya hingga akhir zaman.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih terdapat kekurangan baik dari segi materi maupun penyajian yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan dan kemampuan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak demi kebaikan penulisan yang akan datang.

Akhirnya penulis berharap mudah-mudahan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya, juga bagi pihak-pihak yang berkepentingan. Amin.

Bandung, Januari 2012

Penulis

## UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam hidup ini, manusia tidak bisa hidup sendiri tanpa bantuan orang lain, begitupun dengan terselesaikannya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dorongan semua pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati pada kesempatan ini perkenankanlah penulis menyampaikan penghargaan dan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada: Dra. Elly Lasmanawati, M.Si sebagai Pembimbing I dan Dr. Ade Juwaedah, M.Pd sebagai Pembimbing II yang telah ikhlas dan sabar memberikan saran, masukan, motivasi, dukungan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Dra. Sudewi Yogha, M.Si dan Dra. Atat Siti Nurani, M.Si selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan yang sangat berharga kepada penulis.

Dra. Sudewi Yogha, M. Si dan Drs. Karpin selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan motivasi kepada penulis. Prof. Dr. Mukhidin, M.Pd selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Hj. Tati Abas, M.Si sebagai Ketua Jurusan PKK FPTK UPI, Dr. Ai Nurhayati, M. Si selaku Ketua Prodi. Pendidikan Tata Boga, Prof. Dr. Hj. Arifah A. Riyanto, M.Pd selaku Ketua Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi (BBPAS) Jurusan PKK FPTK UPI. Sunarya, S.E selaku kepala SMK Sandhy Putra, Khadafiah Hilmi, S.Pd selaku Guru Mata Diklat Basic, Bakery and Pastry. Seluruh Dosen di Jurusan PKK FPTK UPI khususnya Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan izin, kesempatan, pengarahan, mendidik dan membantu penulis untuk melakukan penelitian dan menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI. Seluruh staf administrasi yang telah memfasilitasi dalam penyelesaian skripsi.

Kedua orangtuaku tercinta, serta kakakku dan adik-adikku tercinta yang selalu mengiringi langkah penulis dengan untaian doa, bimbingan, kasih sayang, nasehat, dan perhatian yang tidak pernah pupus.

Teman-teman di Prodi Pendidikan Tata Boga, PKK FPTK UPI serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terimakasih atas doa dan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Akhir kata, harapan penulis semoga Allah SWT. membalas dan melimpahkan rahmat-Nya atas semua kebaikan yang telah penulis terima dan semoga hasil jerih payah penulis menjadi nilai ibadah yang diridhoi Allah SWT., Amin.

Bandung, Januari 2012

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Identifikasi dan Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Metode Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Sistematika Penulisan .....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	9
A. Belajar dan Hasil Belajar .....	9
B. Kompetensi Menyiapkan, Mengolah dan Memorsi Aneka <i>Dessert</i> .....	12
C. Materi Penyajian dan Pemorsian Hidangan <i>Dessert</i> .....	16
D. Hasil Belajar Kompetensi Menyiapkan, Mengolah dan Memorsi Aneka <i>Dessert</i> .....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	40
A. Lokasi dan Sampel Penelitian .....	40
B. Desain Penelitian .....	42
C. Metode Penelitian .....	43
D. Definisi Operasional .....	44
E. Instrumen Penelitian .....	46
F. Teknik Pengumpulan data .....	47
G. Analisis Data .....	48
<b>BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN PENELITIAN</b> .....	50
A. Hasil Data Penelitian .....	50
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	58
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	60
A. Kesimpulan .....	60

B. Saran.....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1. Jenis-jenis Puding .....	21
2.2. Resep Puding Bush With Orange Sauce .....	24
2.3. Macam-macam Mouses.....	25
2.4. Resep Mouses Strawberry.....	26
2.5. Macam-mcam Crepes .....	26
2.6. Resep Crepes.....	28
2.7. Bahan Utama Pembuatan Aneka Dessert .....	29
2.8. Bahan Tambahan.....	31
2.9. Peralatan Dalam Pembuatan Aneka Dessert.....	32
2.10. Penggunaan Garnish Sesuai Jenis Hidangan .....	34
3.1. Jumlah Populasi Penelitian .....	39
4.1. Data Prosentase Responden yang menjawab benar .....	49
4.2. Rata-rata hasil prosentase observasi pada kegiatan persiapan .....	53
4.3. Rata-rata hasil prosentase observasi pada kegiatan pengolahan .....	54
4.4. Rata-rata hasil prosentase observasi pada kegiatan pemorsian.....	55