

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Metode Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
F. Sistematika Penelitian	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	9
A. Analisis Proses Belajar	9
1. Pengertian Analisis Proses Belajar.....	9
2. Jenis-Jenis Belajar	12
3. Ciri-Ciri Belajar.....	13
4. Prinsip belajar.....	13
5. Teori Belajar.....	14
6. Tahapan-Tahapan Proses Belajar	15
B. Patiseri	17
1. Roti	20
2. <i>Cake</i>	20
3. <i>Pastry</i>	22
4. Kue Indonesia.....	30
C. Praktek Kewirausahaan	35
1. Pengertian Kewirausahaan di Bidang Boga.....	35
D. Menerapkan Fungsi Manajemen Usaha	37
1. Perencanaan Usaha.....	37
2. Pelaksanaan Usaha	38
BAB III. METODE PENELITIAN	41
A. Lokasi dan Sampel Penelitian	41
B. Desain Penelitian.....	42
C. Metode Penelitian	43
D. Definisi Operasional.....	43
E. Instrumen Penelitian.....	46
F. Proses Pengembangan Instrumen.....	48
G. Teknik Pengumpulan Data	48
H. Analisis Data	50

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
HASIL PENELITIAN	51
A. Pemaparan Data.....	51
B. Pembahasan Hasil Penelitian	90
BAB V. KESIMPULAN & SARAN	99
A. Kesimpulan	99
B. Saran.....	100
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	105



DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
2.1	Fungsi Bahan yang digunakan dalam Pembuatan <i>Cake</i>	21
2.2	Fungsi Alat yang digunakan dalam Pembuatan Produk <i>Pastry</i>	25
2.3	Peralatan Pembuatan Kue Indonesia	31
2.4	Pengemasan Produk Kue Indonesia.....	34
2.5	Pengemasan Produk <i>Cake</i>	34
2.6	Jenis Lipatan Daun	35
4.1	Proses Belajar Pengetahuan mengenai Produk-produk Patiseri yang dikuasai Siswa & Paling digemari Konsumen pada Praktek Kewirausahaan.....	51
4.2	Proses Belajar Cara Siswa Mendapatkan Sumber Informasi mengenai Macam-macam Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan.....	54
4.3	Proses Belajar Motivasi Diri menjadi Seorang Wirausawan di Bidang Patiseri pada Praktek Kewirausahaan	55
4.4	Proses Belajar Ketelitian menjadi Seorang Wirausawan di Bidang Patiseri pada Praktek Kewirausahaan	56
4.5	Proses Belajar Pembuatan Proposal Bisnis Sebelum melaksanakan Praktek Kewirausahaan.....	57
4.6	Proses Belajar Pemilihan Bahan Pengembang yang sesuai untuk Pembuatan Macam-macam Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan.....	59
4.7	Proses Belajar Pemilihan Jenis Pemanis yang sesuai untuk Pembuatan Macam-macam Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan.....	61
4.8	Proses Belajar Identifikasi Tepung Terigu yang baik untuk Pembuatan Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan.....	63
4.9	Proses Belajar Identifikasi Telur yang baik untuk Pembuatan Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan	64
4.10	Proses Belajar pemilihan Jenis Lemak yang sesuai untuk Pembuatan Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan.....	65
4.11	Proses Belajar Pemilihan Jenis Pewarna yang sesuai untuk Pembuatan Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan.....	68
4.12	Proses Belajar Pemilihan Jenis Pewangi yang sesuai untuk Pembuatan Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan.....	70
4.13	Proses Belajar Pemilihan Bahan Dasar yang berkualitas baik dalam Pembuatan Bakpao Ayam Cincang pada Praktek Kewirausahaan.....	72
4.14	Proses Belajar Analisis Jenis Peralatan yang sering digunakan untuk menimbang Bahan pada Praktek Kewirausahaan.....	73

4.15	Proses Belajar Identifikasi Kriteria Roti <i>Pizza</i> yang baik pada Praktek Kewirausahaan	74
4.16	Proses Belajar Identifikasi Kriteria Kulit <i>Pie</i> yang baik pada Praktek Kewirausahaan	75
4.17	Proses Belajar Analisis Kriteria <i>Choux Paste</i> (Sus) yang baik Pada praktek Kewirausahaan.....	76
4.18	Proses Belajar Pengetahuan Cara Penyimpanan Roti yang baik pada Praktek Kewirausahaan.....	77
4.19	Proses Belajar Teknik membuat Semar Mendem yang baik pada Praktek Kewirausahaan	78
4.20	Proses Belajar Alur Kerja yang Efektif dalam Pembuatan <i>Peanut Marble</i> pada Praktek Kewirausahaan	79
4.21	Proses Belajar Teknik Pelipatan Adonan <i>Puff pastry</i> yang Paling dikuasai Siswa pada Praktek Kewirausahaan.....	80
4.22	Proses Belajar Analisis Ciri-ciri Adonan yang telah Kalis pada Praktek Kewirausahaan	81
4.23	Proses Belajar Ketelitian dalam Pembuatan <i>Vla Sauce</i> yang baik pada Praktek kewirausahaan.....	82
4.24	Proses Belajar menghias Produk <i>Cake</i> pada Praktek Kewirausahaan.....	83
4.25	Proses Belajar Pengelolaan Keuangan Usaha yang baik pada Praktek Kewirausahaan	84
4.26	Proses Belajar Penetapan Harga Jual Produk Patiseri pada Praktek Kewirausahaan.....	85
4.27	Proses Belajar Pengelolaan Administrasi Usaha dengan baik pada Praktek Kewirausahaan	86
4.28	Proses Belajar Kemasan <i>Blackforest</i> yang biasa digunakan pada Praktek Kewirausahaan	87
4.29	Proses Belajar Jenis Lipatan Daun untuk Kue Nusantara yang Paling dikuasai Siswa pada Praktek Kewirausahaan.....	88
4.30	Proses Belajar Jenis Lipatan Daun untuk Wadah Jajanan Pasar yang Paling dikuasai Siswa pada Praktek Kewirausahaan.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Jenis Kacang-kacangan untuk Bahan Isi Produk <i>Pastry</i>	24
2.2 Jenis Buah-buahan untuk Bahan Isi Produk <i>Pastry</i>	24
2.3 <i>Puff Pastry</i>	28
2.4 <i>Danish Pastry</i>	28
2.5 <i>Croissant</i>	29
2.6 <i>Strudel</i>	29
2.7 <i>Phyllo</i>	29
2.8 <i>Pie</i>	30
2.9 <i>Eclair</i>	30
2.10 <i>Sus</i>	30



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lampiran Wawancara	105
2. Lampiran Kisi-kisi Instrumen Penelitian	107
3. Lampiran Instrumen Penelitian	112
4. Lampiran Sura-surat	127
5. Lampiran Riwayat Hidup	129

