

KATA PENGANTAR

Pertama – tama penulis mengucapkan Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena dengan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Kontribusi Hasil Belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” Terhadap Minat Perintisan Usaha produk Cokelat Siswa SMKN 9 Bandung**. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar sarjana di Jurusan PKK FPTK UPI. Semoga penelitian yang penulis susun ini dapat memberikan manfaat kepada orang banyak.

Bandung, Februari 2012

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Dalam penyusunan skripsi ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan bantuan, diantaranya :

Dra. Elly Lasmanawati, M.Si sebagai Pembimbing I dan Cica Yulia, S.Pd, M.Si sebagai Pembimbing II yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan, motivasi, dukungan dan bimbingan dengan penuh kesabaran dan ketelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dra. Sudewi Yogha, M.Si dan Dra. Yulia Rahmawati, M.Si selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan dan pengarahan kepada penulis untuk perbaikan skripsi ini.

Dra. Sudewi Yogha, M.Si dan Drs. Karpin selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan perhatian, pengarahan, dan motivasi kepada penulis dari awal sampai akhir studi di Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

Prof. Dr. Mukhidin, M.Pd selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Hj. Tati Abas Iwan, M.Si selaku Ketua Jurusan PKK FPTK UPI, Prof. Dr. Hj. Arifah A. Riyanto, M.Pd selaku Ketua Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi (BBPAS) Jurusan PKK FPTK UPI, seluruh Dosen di Jurusan PKK FPTK UPI khususnya Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan pengajaran, pendidikan dari awal kuliah hingga akhir kuliah untuk menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI, dan seluruh staf administrasi yang telah memfasilitasi dalam penyelesaian draft final skripsi.

Drs. Deddy Hermadi, M.M.Pd selaku Kepala Sekolah SMKN 9 Bandung yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian di sekolah tersebut.

Guru-guru Program Keahlian Patiseri di SMKN 9 Bandung yang telah memberikan izin dan bantuan kepada penulis selama melakukan penelitian dan peserta didik yang telah bersedia menjadi responden dalam penelitian ini.

Spesial untuk keluarga tercinta khususnya Papah, Mamah, kakak yang telah memberikan bantuan moril dan materil, bimbingan, kasih sayang, pengertian, semangat dan doa yang tiada henti kepada penulis selama mengikuti kuliah di Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI.

Sahabat-sahabatku beserta rekan-rekan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2007 serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Akhir kata, harapan penulis semoga Allah membalas dan melimpahkan rahmat-Nya atas semua kebaikan yang telah penulis terima dan semoga hasil jerih payah penulis menjadi nilai ibadah yang diridhoi Allah, Amin.

ABSTRAK

KONTRIBUSI HASIL BELAJAR “MENYIAPKAN COKELAT DAN PERMEN COKELAT” TERHADAP MINAT PERINTISAN USAHA PRODUK COKLAT SISWA SMKN 9 BANDUNG

Standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” merupakan pembelajaran yang terdiri dari lima kompetensi dasar yaitu : mendeskripsikan cokelat dan permen cokelat, membuat kemasan cokelat, membuat produk dari cokelat, membuat permen cokelat, melapisi kue *pastry* dan permen dengan cokelat. Hasil dari mempelajari standar kompetensi Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat diharapkan dapat menumbuhkan minat pada peserta didik untuk perintisan usaha produk cokelat. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” terhadap minat perintisan usaha produk cokelat pada peserta didik kelas XI Patiseri 1 dan XI Patiseri 2 SMKN 9 Bandung. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif analitik. Penarikan sampel secara *random sampling* sebanyak 39 orang. Alat pengumpulan data menggunakan tes dan angket. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” memberikan kontribusi yang positif dan signifikan sebesar 26,22 % terhadap minat perintisan usaha produk cokelat. Hasil penelitian ini mengandung kesimpulan bahwa hasil belajar standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” mempengaruhi minat peserta didik dalam perintisan usaha produk cokelat. Rekomendasi penelitian ini ditujukan pada peserta didik agar lebih mengembangkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan dalam standar kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” dan merealisasikan minat perintisan usaha produk cokelat. Peneliti selanjutnya untuk dapat mengembangkan penelitian lanjutan.

Kata kunci : *Kontribusi, Standar Kompetensi “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat”, Minat, Perintisan Usaha, Produk Cokelat*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	9
D. Metode Penelitian	10
E. Manfaat Penelitian	11
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	12
BAB II : KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Pustaka	14
B. Konsep Minat dan Minat Perintisan Usaha Produk Cokelat	51
C. Hasil Belajar Standar Kompetensi Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat dan Kontribusi Terhadap Minat Perintisan Usaha Produk Cokelat	60
BAB III : METODELOGI PENELITIAN	
A. Lokasi dan Subyek Penelitian.....	66
B. Desain Penelitian	68
C. Metode Penelitian	69
D. Definisi Operasional	70
E. Instrumen Penelitian	73
F. Proses Pengembangan Instrumen	73
G. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	78
H. Hasil Analisis Data.....	80
BAB IV : HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	89
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	102
BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	108
B. Saran	109
DAFTAR PUSTAKA	111
LAMPIRAN	114

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
2.1	Temperatur Melelehkan Cokelat.....	30
2.2	Peralatan Tambahan Pengolahan Cokelat.....	41
3.1	Data Populasi Penelitian Siswa Kelas XI Pastri 1 dan Siswa Kelas XI Pastri 2 SMKN 9 Bandung Angkatan 2010 - 2011.....	66
3.2	Interprestasi Nilai r_{11}	77
3.3	Kriteria Penskoran Alternatif Jawab Positif Untuk Variabel Y.....	80
3.4	Kriateria Penskoran Alternatif Jawaban Negatif Untuk Variabel Y.....	80
3.5	Analisis Varians untuk Uji Kelinieran Regresi.....	85
3.6	Interprestasi Nilai r_{xy}	86
4.1	Hasil Uji Normalitas Variabel X	90
4.2	Hasil Uji Normalitas Variabel Y	90
4.3	Hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat”	91
4.4	Hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” pada kemampuan kognitif	92
4.5	Hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” pada kemampuan afektif	93
4.6	Hasil belajar “Menyiapkan Cokelat dan Permen Cokelat” pada kemampuan psikomotor	94
4.7	“Minat Perintisan Usaha Produk Cokelat” Pada Peserta Didik SMKN 9 Bandung	95
4.8	“Minat Volunter Printisan Usaha Produk Cokelat” Pada Peserta Didik SMKN 9 Bandung	96
4.9	“Minat In volunter Printisan Usaha Produk Cokelat” Pada Peserta Didik SMKN 9 Bandung	97
4.10	Intrpetasi Koefesien korelasi Nilai r_{xy}	98
4.11	Analisis Varians untuk Uji Linieritas Regresi	100

