

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi dan Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Metode Penelitian .....	5
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
A. Belajar, Hasil Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	8
1. Pengertian Belajar .....	8
2. Konsep Hasil Belajar .....	9
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	14
B. Pembelajaran Kompetensi Keahlian Patiseri .....	15
1. Pengertian Standar Kompetensi Membuat Kue untuk Diet Khusus .....	17
2. Tujuan Standar Kompetensi Membuat Kue untuk Diet Khusus .....	18
3. Materi Membuat Kue untuk Diet Khusus.....	18
a. Macam-macam dan Fungsi Zat Gizi .....	18
b. Identifikasi Kebutuhan Zat Gizi.....	22
c. Menghitung Kandungan Zat Gizi .....	22
d. Kue untuk Diet Khusus .....	23
e. Kue Rendah Lemak.....	24
f. Kue Rendah Kalori.....	29
g. Kue Rendah Gula .....	34
h. Kue Rendah Protein .....	39
C. Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus .....	43
1. Tahap Perencanaan .....	43
a. Menu .....	44
b. Peralatan dan Perlengkapan Praktek.....	44
c. Bahan Makanan dalam Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus .....	48

Ila Yulia Sri Handayani, 2012  
Manfaat Hasil Belajar...

d. Prosedur Praktek.....	53
2. Tahap Pelaksanaan.....	54
3. Tahap Evaluasi.....	55
D. Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	57
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>62</b>
A. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian.....	62
B. Desain Penelitian.....	62
C. Metode Penelitian.....	63
D. Definisi Operasional.....	63
E. Instrumen Penelitian.....	65
F. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	66
G. Analisis Data.....	66
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>68</b>
A. Pemaparan Data.....	68
B. Pembahasan.....	100
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>104</b>
A. Kesimpulan.....	104
B. Saran.....	105
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>107</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>109</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1 Perbedaan Roll Tart Biasa dengan Roll Tart yang sudah Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Lemak.....	27
2.2 Analisis Gizi Roll Tart Biasa dan Roll Tart yang sudah Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Lemak.....	28
2.3 Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan untuk Diet Rendah Kalori.....	31
2.4 Perbedaan <i>Puff Pastry</i> Biasa dengan <i>Puff Pastry</i> yang sudah Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Kalori.....	33
2.5 Analisis Gizi <i>Puff Pastry</i> Biasa dan <i>Puff Pastry</i> yang sudah Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Kalori.....	33
2.6 Jenis Diet dan Indikasi Pemberian untuk Diet Rendah Gula.....	36
2.7 Perbedaan <i>Choux Paste</i> Manis Biasa dengan <i>Choux Paste</i> Manis yang sudah Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Gula.....	38
2.8 Analisis Gizi <i>Choux Paste</i> Manis.....	38
2.9 Analisis Gizi <i>Choux Paste</i> Manis yang sudah Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Gula (1) dan (2).....	38
2.10 Bahan Makanan yang Dianjurkan dan yang Tidak Dianjurkan untuk Diet Rendah Protein.....	41
2.11 Perbedaan <i>Chiffon Cake</i> Biasa dengan <i>Chiffon Cake</i> yang sudah Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Protein.....	42
2.12 Analisis Gizi <i>Chiffon Cake</i> .....	42
2.13 Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Produk Patiseri.....	44
2.14 Daftar Kebutuhan Alat.....	48
2.15 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan.....	53
2.16 Prosedur Praktek.....	54
2.17 Evaluasi Praktek.....	55
4.1 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Pengetahuan tentang Fungsi Karbohidrat dalam Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus.....	69
4.2 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Pengetahuan tentang Fungsi Protein dalam Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus.....	69
4.3 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Pengetahuan tentang Fungsi Lemak dalam Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus.....	70
4.4 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Pemahaman tentang Syarat Diet Rendah Kalori dalam Praktek Mmembuat Kue Rendah Kalori.....	71
4.5 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Pemahaman tentang Tujuan Diet Rendah Protein dalam Praktek Membuat Kue Rendah Protein.....	72
4.6 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan Pemahaman tentang	

Ila Yulia Sri Handayani, 2012  
Manfaat Hasil Belajar...

Tabel	Hal
Syarat Diet Rendah Protein dalam Praktek Membuat Kue Rendah Protein.....	73
4.7 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Analisis Bahan Makanan yang Dianjurkan untuk Membuat Kue Rendah Kalori.....	74
4.8 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Penerapan Syarat Diet Rendah Kalori dalam Praktek Membuat Kue Rendah Kalori.....	75
4.9 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Analisis Bahan Makanan yang Dianjurkan untuk Membuat Kue Rendah Protein.....	76
4.10 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Evaluasi <i>Puff Pastry</i> yang Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Kalori.....	77
4.11 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Evaluasi <i>Chiffon Cake</i> yang Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Protein.....	77
4.12 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Kecermatan dalam Memilih Bahan Makanan yang Mengandung Karbohidrat Seperti Tepung Terigu dalam Praktek Membuat Kue Rendah Kalori dan Rendah Protein.....	78
4.13 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Kecermatan dalam Memilih Bahan Makanan yang Bersumber dari Karbohidrat Seperti Gula Pasir dalam Praktek Membuat Kue Rendah Kalori dan Rendah Protein.....	79
4.14 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Kecermatan dalam Memilih Bahan Makanan yang Mengandung Protein Seperti Telur dalam Praktek Membuat Kue Rendah Kalori dan Rendah Protein.....	80
4.15 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Kecermatan dalam Memilih Bahan Makanan yang Mengandung Protein Seperti Susu dalam Praktek Membuat Kue Rendah Kalori dan Rendah Protein.....	81
4.16 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Kecermatan dalam Memilih Bahan Makanan yang Mengandung Lemak Seperti Margarin dan Mentega dalam Praktek Membuat Kue Rendah Kalori dan Rendah Protein.....	82
4.17 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Partisipasi dalam Menimbang Bahan Makanan untuk Membuat <i>Puff Pastry</i> yang Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Kalori.....	83
4.18 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Partisipasi dalam Menimbang Bahan Makanan untuk Membuat <i>Puff Pastry</i> yang Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Kalori.....	84
4.19 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Kecermatan dalam Memodifikasi Bahan Makanan untuk Membuat Kue Rendah Kalori.....	85
4.20 Manfaat Hasil Belajar Patiseri yang Berkaitan dengan Kecermatan	

Ila Yulia Sri Handayani, 2012  
 Manfaat Hasil Belajar...

Tabel	Hal
dalam Memodifikasi Bahan Makanan untuk Membuat Kue Rendah Protein.....	86
4.21 Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang Berkaitan dengan Keterampilan Memilih Bahan Makanan yang Dianjurkan untuk Membuat Kue Rendah Kalori.....	87
4.22 Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang Berkaitan dengan keterampilan dalam memilih bahan makanan yang dianjurkan untuk membuat kue rendah protein.....	89
4.23 Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menghitung Kandungan Zat Gizi <i>Puff Pastry</i> yang Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Kalori.....	90
4.24 Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang Berkaitan dengan dengan Keterampilan dalam Menghitung Kandungan Zat Gizi <i>Chiffon Cake</i> yang Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Protein.....	91
4.25 Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang Berkaitan dengan Keterampilan dalam Membuat Kue Rendah Protein dengan Menukar Sebagian Kuning Telur dengan Putih Telur.....	92
4.26 Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang Berkaitan dengan Keterampilan dala Membuat <i>Puff Pastry</i> yang Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Kalori.....	93
4.27 Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang Berkaitan dengan Keterampilan dalam Membuat Chiffon Cake yang Dimodifikasi menjadi Kue Rendah Protein.....	94
4.28 Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus yang Berkaitan dengan Keterampilan dalam Penyajian untuk Kue Diet Khusus.....	96
4.29 Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus Ditinjau dari Kemampuan Kognitif.....	97
4.30 Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus Ditinjau dari Kemampuan Afektif.....	97
4.31 Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor.....	98
4.32 Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Patiseri pada Praktek Membuat Kue untuk Diet Khusus Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	99

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1 Gelas Ukur.....	44
2.2 Timbangan.....	44
2.3 Sendok ukur.....	44
2.4 Chopping Knife.....	44
2.5 Bread Knife (Pisau roti).....	44
2.6 Mangkuk.....	45
2.7 Serbet.....	45
2.8 Sendok Kayu.....	45
2.9 Mixer, Dough hook.....	45
2.10 Rubber spatula.....	45
2.11 Pastry Brushes.....	45
2.12 Penggiling adonan (rolling pin).....	45
2.13 Thermometer.....	45
2.14 Chopping board (talenan).....	45
2.15 Sauce Pan.....	45
2.16 Meja Kerja Patiseri.....	46
2.17 Grater.....	46
2.18 Sauteuse pan.....	46
2.19 Lemari Pendingin (refrigerator).....	46
2.20 Kompor.....	46
2.21 Ladle.....	46
2.22 Baking sheet Dan Pizza Pan.....	46
2.23 Wire Cooling Racks.....	46
2.24 Piping Bag.....	46
2.25 Chiffon dan sponge.....	46
2.26 Pallete Spatula.....	46
2.27 Peralatan Menggoreng.....	47
2.28 Sandwich Form.....	47
2.29 Cake Form.....	47
2.30 Aneka Sduit.....	47
2.31 Oven Listrik.....	47
2.32 Turn Table.....	47
2.33 Dessert Knife.....	47
2.34 Dessert Knife.....	47
2.35 Dessert Spoon.....	47
2.36 Dessert Fork.....	47
2.37 Tepung Terigu.....	48
2.38 Air.....	49
2.39 Ragi.....	49
2.40 Gula.....	50
2.41 Garam.....	50

Gambar	Hal
2.42 Lemak (Margarin).....	51
2.43 Susu.....	51
2.44 Telur.....	52
2.45 Bahan Pengembang Kimia.....	52
2.46 Buah-buahan.....	52



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I	Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	109
Lampiran II	Instrumen Penelitian .....	112
\		

