

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, karena dengan rahmat dan hidayat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet”

Penulisan Skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat menempuh Sidang Skripsi di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

Dengan terselesaikannya Skripsi ini, penulis mengharapkan banyak manfaat yang dapat diambil, serta dapat menambah wawasan bagi penulis mengenai Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet.

Penulis menyadari masih ada kekurangan dalam penyusunan Skripsi ini. Hal ini dikarenakan keterbatasan pemahaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan saran maupun kritik yang membangun dari semua pihak sebagai bahan koreksi bagi penulis agar menjadi lebih baik dari sebelumnya.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Bandung, September 2014

Penulis

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan

Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

Andjani Zella Andrianti

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungannya, diantaranya :

1. Dra. Elly Lasmanawati Wiraatmaja, M.Si selaku Dosen Pembimbing I dan Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si selaku Dosen Pembimbing II sekaligus Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan pengarahan dengan penuh kesabaran, keikhlasan dan ketelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.
2. Dra. Sudewi Yogha, M.Si dan Dra. Atat Siti Nurani, M.Si selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan yang sangat bermanfaat dalam menyelesaikan Skripsi ini.
3. Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si selaku Dekan FPTK UPI dan Dra. Hj. Tati Abas, M.Si selaku Ketua Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.
4. Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd dan Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan serta motivasi kepada penulis dalam penyelesaian Skripsi ini.
5. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI yang telah membekali ilmu dan memberikan bimbingan kepada penulis selama mengikuti perkuliahan dan Tenaga Administrasi yang telah memberikan pengarahan serta membantu penulis dalam menyelesaikan administrasi Skripsi ini.
6. Kepala Sekolah, Guru Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental dan peserta didik kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMKN 1 Pacet.
7. Teristimewa untuk kedua Orang Tua tercinta Ayahanda Renih Andriansyah dan Ibunda Teti Rusdianti yang telah berjasa besar kepada penulis, senantiasa mendidik dengan penuh kasih sayang. Adikku tersayang Zoelvanka Andriansyah, dan untuk Ihfazh Nurdin Eka Nugraha yang telah memberikan

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan

Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

semangat, dukungan, perhatian, kasih sayang dan menjadi salah satu motivasi penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.

8. Sahabat-sahabat terbaik Dea, Trisna, Navela, Nurul Wahdah, Siti Alia, Agnes, Miranti, Rizkie, Ade Siti, Intan, Priscillia, Eliza, Anne, Nurul Hakim, dan Mila, teman-teman kostan Babakan Sukajadi Residence Dea, Ade Siti, Sany dan Rizky, teman-teman seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2010.

Semoga bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhir kata tiada karya yang sempurna selain karya-Nya dan oleh seizin-Nya segalanya dapat tercipta dan terlaksana. Aamiin.

Bandung, September 2014

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Metode Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Struktur Organisasi Skripsi	7

BAB II KAJIAN TEORI

A. Belajar dan Hasil Belajar	9
B. Gambaran Umum Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)	10
C. Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” dan Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	29

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi dan Sampel Penelitian	34
---------------------------------------	----

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

B. Desain Penelitian	34
C. Metode Penelitian	35
D. Definisi Operasional	35
E. Instrumen Penelitian	37
F. Teknik Pengolahan Data	38
G. Analisis Data	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data data Hasil Penelitian.....	42
B. Pembahasan Hasil Penelitian	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	80
B. Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 <i>Ice Cream, Pudding, Mousse, Fruit Pie dan Cake</i>	14
2.2 <i>Banana Flambe, Apple Pie, dan Souffle</i>	14
2.3 <i>Bread Pudding</i>	15
2.4 Teknik <i>Baking</i>	17
2.5 Teknik <i>Au Bain Marie</i>	17
2.6 Penyajian <i>Bread Pudding</i>	18
2.7 <i>Choux Paste, Éclair, dan Swan Choux Paste</i>	18
2.8 Penyajian <i>Choux Paste</i>	22
2.9 <i>Chocolate Mousse dan Strawberry Mouse</i>	22
2.10 Teknik <i>Meringue</i>	24
2.11 Penyajian <i>Mousse</i>	24
2.12 <i>Custard Sauce</i>	25
2.13 <i>Melba Sauce</i>	25
2.14 <i>Fruit Puree</i>	26
2.15 <i>Chocolate Sauce dan Caramel Sauce</i>	26
2.16 <i>Simple Presentation</i>	27
2.17 <i>Complex Presentation</i>	28

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan

Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

2.18 <i>Cream, Fresh Fruit, Nuts, Chocolate Decoration</i> dan <i>Biscuit</i>	28
2.19 Daun <i>Mint</i> dan Bunga Mawar	29

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Bahan Hidangan <i>Bread Pudding</i>	16
2.2 Bahan Hidangan <i>Choux Paste</i>	19
2.3 Bahan <i>Pastry Cream</i>	21
2.4 Bahan Hidangan <i>Mousse</i>	23
3.1 Kriteria Data	41
4.1 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Pemilihan Roti yang Baik dalam Pembuatan <i>Bread Pudding</i>	43
4.2 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Pemilihan Telur yang Segar dalam Pembuatan <i>Bread Pudding</i>	44
4.3 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Choux Paste</i>	45
4.4 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Pemilihan Tepung Terigu yang Benar dalam Pembuatan <i>Choux Paste</i>	46
4.5 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Pastry Cream</i>	46
4.6 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Bahan-Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Mousse</i>	47
4.7 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Pemilihan Gula yang Benar dalam Pembuatan <i>Mousse</i>	48
4.8 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Berkaitan Dengan Tahap Persiapan Praktik Pembuatan <i>Bread Pudding, Choux Paste</i> dan <i>Mousse</i>	49

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan

Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

4.9	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Teknik Pengolahan <i>Mousse</i>	51
4.10	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Peralatan yang Digunakan dalam Pengolahan <i>Mousse</i>	51
4.11	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Proses Pengolahan <i>Mousse</i>	52
4.12	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Suhu yang Tepat untuk Mendinginkan <i>Mousse</i>	53
4.13	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Proses Pembuatan <i>Bread Pudding</i>	54
4.14	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Faktor yang Menyebabkan <i>Bread Pudding</i> menjadi Kering dan Berkerak setelah Dipanggang.....	55
4.15	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Teknik Pemanggangan <i>Bread Pudding</i>	56
4.16	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Suhu yang Digunakan untuk Memanggang <i>Bread Pudding</i>	56
4.17	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Peralatan yang Digunakan dalam Pengolahan <i>Bread Pudding</i>	57
4.18	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Cara Memasukkan Telur yang Paling Tepat pada Proses Pembuatan <i>Choux Paste</i>	58
4.19	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Peralatan yang Digunakan dalam Pengolahan <i>Choux Paste</i>	58
4.20	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Faktor yang Menyebabkan <i>Choux Paste</i> Tidak Mengembang.....	59
4.21	Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai	

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan

Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu

Akibat jika Adonan <i>Choux Paste</i> yang Telah Dicitak Tidak Segera Dipanggang dalam Oven	60
4.22 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Suhu yang Digunakan untuk Memanggang <i>Choux Paste</i>	61
4.23 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Proses Pembuatan <i>Pastry Cream</i>	61
4.24 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Berkaitan Dengan Tahap Pengolahan Praktik Pembuatan <i>Bread Pudding</i> , <i>Choux Paste</i> dan <i>Mousse</i>	62
4.25 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Peralatan yang Digunakan untuk Menyajikan <i>Choux Paste</i>	65
4.26 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Karakteristik <i>Choux Paste</i> yang Baik	66
4.27 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Karakteristik <i>Mousse</i> yang Baik	66
4.28 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Faktor yang Menyebabkan Karakteristik <i>Mousse</i> menjadi Lembut	67
4.29 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Peralatan yang Digunakan untuk Menyajikan <i>Bread Pudding</i>	68
4.30 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Karakteristik <i>Bread Pudding</i> yang Baik	68
4.31 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai <i>Garnish</i> untuk Menyajikan <i>Bread Pudding</i>	69
4.32 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” Mengenai Porsi Hidangan Penutup	70
4.33 Persentase Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Berkaitan Dengan	

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

Tahap Penyajian Praktik Pembuatan <i>Bread Pudding</i> , <i>Choux Paste</i> dan <i>Mousse</i>	71
4.34 Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Berkaitan Dengan Tahap Persiapan Praktik Pembuatan <i>Bread Pudding</i> , <i>Choux Paste</i> dan <i>Mousse</i>	73
4.35 Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Berkaitan Dengan Tahap Pengolahan Praktik Pembuatan <i>Bread Pudding</i> , <i>Choux Paste</i> dan <i>Mousse</i>	75
4.36 Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Berkaitan Dengan Tahap Penyajian Praktik Pembuatan <i>Bread Pudding</i> , <i>Choux Paste</i> dan <i>Mousse</i>	77
4.37 Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (<i>Hot and Cold Dessert</i>)” sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	78

Andjani Zella Andrianti, 2014

Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Penutup Panas Dan Dingin (*Hot And Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Di Smkn 1 Pacet

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |

perpustakaan.upi.edu