

ABSTRAK

MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT *CAKE*, *GATEAUX* DAN *TORTEN*” PADA PRAKTIK *CAKE SHOP* SISWA SMKN 3 BOGOR

Latar belakang penelitian adalah hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang diharapkan dapat memberikan manfaat pada kesiapan siswa dalam praktik di *cake shop*. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* yang meliputi tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Populasi adalah siswa kelas XII Program Keahlian Patiseri SMK Negeri 3 Bogor. Teknik pengambilan sampel menggunakan sampel jenuh, jumlah sampel sebanyak 35 orang. Instrumen penelitian menggunakan angket tertutup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* berkaitan dengan tahap persiapan memiliki rata-rata nilai persentase sebesar 62% yang berada pada kriteria bermanfaat, tahap pelaksanaan memiliki rata-rata nilai persentase sebesar 63% yang berada pada kriteria bermanfaat, dan tahap evaluasi memiliki rata-rata nilai persentase sebesar 63% yang berada pada kriteria bermanfaat. Saran ditujukan bagi siswa untuk terus meningkatkan hasil belajar dengan menambah wawasan dan mengembangkan materi yang telah diberikan dengan mencari berbagai referensi dari sumber lain.

Kata Kunci: *Manfaat, Hasil Belajar, Cake, Gateaux dan Torten, Praktik di Cake Shop*

ABSTRACT

BENEFITS OF LEARNING "MAKE CAKE, AND TORTEN GATEAUX" STUDENT IN PRACTICE CAKE SHOP SMKN 3 BOGOR

Background research is the result of learning to make cakes, gateaux and Torten which is expected to benefit the students in readiness in the cake shop practices. The purpose of this study was to gain an overview of the benefits of learning outcomes makes cakes, gateaux and Torten the cake shop practice that includes preparation phase, the implementation phase and the evaluation phase. This study used a descriptive method. The population is a student of class XII SMK Skills Program patiseri 3 Bogor. The sampling technique using saturated sample, the total sample of 35 people. The research instrument using enclosed questionnaire. The results showed that the benefits of learning outcomes makes cakes, gateaux and Torten related to the preparation stage had an average percentage of 62% which is beneficial to the criteria, the implementation phase had an average percentage of 63% which is beneficial to the criteria, and evaluation phase has an average percentage of 63% which is the useful criteria. Suggestion is intended for students to continue to improve learning outcomes by increasing knowledge and developing the material that has been given to seek references from various other sources.

Keywords: *Benefits, Learning Outcomes, Cake, Gateaux and Torten, Practice at Cake Shop*