

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian	6
E. Metode Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
G. Struktur Organisasi Skripsi	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Manfaat Hasil Belajar.....	8
1. Pengertian Belajar	8
2. Pengertian Hasil Belajar.....	9
3. Manfaat Hasil Belajar	11
4. Faktor-faktor yang mempengaruhi belajar dan Hasil Belajar.....	12
B. Gambaran Umum Kompetensi“Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> ” .	13
1. Pengertian kompetensi membuat <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i>	13
2. Tujuan kompetensi dasar membuat <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i>	14
3. Materi pembelajaran kompetensi membuat <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i>	15
a. Pengertian <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i>	15
b. Klasifikasi produk <i>cake</i>	16
c. Jenis-jenis <i>cake</i>	17
d. Metode pembuatan <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i>	22
e. Bahan-bahan dalam membuat <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i>	25
f. Penilaian kriteria <i>cake</i> yang baik.....	33
g. Alat dalam membuat <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i>	33
h. Dekorasi <i>cake</i>	37
i. Penyimpanan dan pengemasan produk <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i>	38
C. Praktik Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> di <i>Cake Shop</i>	40
1. Pengertian Praktik.....	40

a.	Tahap persiapan	40
b.	Tahap pelaksanaan.....	43
c.	Tahap evaluasi.....	46
2.	Prosedur praktik.....	48
D.	<i>Cake Shop</i>	48
1.	Pengertian <i>cake shop</i>	48
2.	Organisasi <i>cake shop</i>	49
E.	Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> Pada Praktik <i>Cake Shop</i> Siswa SMKN 3 Bogor.....	52
BAB III METODE PENELITIAN		54
A.	Lokasi,Populasi dan Sampel Penelitian	54
B.	Desain Penelitian	54
C.	Metode Penelitian	55
D.	Definisi Operasional	56
1.	Manfaat hasil belajar	56
2.	Praktik membuat <i>cake, gateaux</i> dan <i>torten</i> di <i>cake shop</i>	56
E.	Instrumen Penelitian	57
F.	Teknik Pengumpulan dan Analisis Data.....	58
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		61
A.	Pengolahan Data	61
1.	Hasil Penelitian Data Tahap Persiapan Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> Sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	61
2.	Hasil Penelitian Data Tahap Pelaksanaan Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> Sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	75
3.	Hasil Penelitian Data Tahap Evaluasi Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> Sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	85
B.	Pembahasan Hasil Penelitian	97
1.	Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor ditinjau dari Tahap Persiapan.....	97
2.	Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor ditinjau dari Tahap Pelaksanaan	98
3.	Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor ditinjau dari Tahap Persiapan Evaluasi.....	100
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		102
A.	Simpulan	102
B.	Saran.....	103
DAFTAR PUSTAKA		105
LAMPIRAN-LAMPIRAN		108

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Keseimbangan Bahan dalam <i>Cake</i>	18
Tabel 2.2 Perbedaan <i>Butter Type Cake</i> , <i>Foam Type Cake</i> dan <i>Chiffon Cake</i>	20
Tabel 2.3 Alat Persiapan Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> dan <i>Torten</i>	34
Tabel 2.4 Alat Pengolahan Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> dan <i>Torten</i>	36
Tabel 2.5 Alat Penyajian Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> dan <i>Torten</i>	37
Tabel 2.6 Contoh Perhitungan Harga Jual <i>Fruits Pastry</i>	42
Tabel 2.7 Contoh Inventaris Bahan Lembar Kerja Siswa	43
Tabel 2.8 Contoh Inventaris Alat Lembar Kerja Siswa Praktik	44
Tabel 2.9 Contoh Lembar Kerja Siswa	45
Tabel 2.10 Contoh Evaluasi Praktik	46
Tabel 2.11 Perhitungan Nilai Praktik	47
Tabel 2.12 Contoh Prosedur Praktik	48
Tabel 4.1 Perencanaan Hidangan Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	61
Tabel 4.2 Kegunaan Resep Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	62
Tabel 4.3 Jenis-Jenis Produk <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	63
Tabel 4.4 Pemilihan Tepung Terigu yang Baik Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	64
Tabel 4.5 Pemilihan Margarine yang Baik Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	65
Tabel 4.6 Pemilihan Gula Halus yang Baik untuk Pembuatan <i>Marmer Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	66
Tabel 4.7 Fungsi Gula dalam Pembuatan <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	67
Tabel 4.8 Fungsi Susu dalam Pembuatan <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	68
Tabel 4.9 Fungsi Lemak dalam Pembuatan <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> Sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	69
Tabel 4.10 Bahan Tambahan dalam Pembuatan <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	70

Tabel 4.11	Bahan Pengisi dalam Pembuatan <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	71
Tabel 4.12	Bahan Pengembang dalam Pembuatan <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	72
Tabel 4.13	Alat Persiapan dalam Pembuatan <i>Cake</i> untuk Pembuatan <i>Marmer Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	73
Tabel 4.14	Perhitungan Biaya dan Menentukan Harga Jual Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	74
Tabel 4.15	Bahan Hiasan yang Digunakan untuk Menghias <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	74
Tabel 4.16	Penggunaan Alat Pengolahan Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	75
Tabel 4.17	Cara Penimbangan Tepung Terigu Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	76
Tabel 4.18	Cara Mengukur Minyak Goreng dalam Pembuatan <i>Cinnamon Chiffon Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	77
Tabel 4.19	Metode <i>Sugar Batter Method</i> dalam Pembuatan <i>Fruits Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	78
Tabel 4.20	Suhu dan Waktu yang Digunakan untuk Pembakaran <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	79
Tabel 4.21	Proses Pemanggangan <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	80
Tabel 4.22	Syarat Kemasan yang Baik Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	81
Tabel 4.23	Penyimpanan Produk <i>Cake</i> untuk Pembuatan <i>Marmer Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	82
Tabel 4.24	Ketelitian dalam Pembuatan <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	83
Tabel 4.25	Pengawasan untuk Mempertahankan Kualitas <i>Cake</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	84

Tabel 4.26	Kriteria <i>Chiffon Cake</i> yang Baik Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	85
Tabel 4.27	Penilaian <i>rich cake/fruits cake</i> kurang empuk Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	86
Tabel 4.28	Penilaian <i>Sponge Cake</i> Kurang Mengembang Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	87
Tabel 4.29	Penilaian <i>Ferade Torte</i> yang Baik Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	88
Tabel 4.30	Evaluasi Produk <i>Cake, Gateaux</i> dan <i>Torten</i> Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	89
Tabel 4.31	Rata-rata Presentase Tahap Persiapan Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	90
Tabel 4.32	Rata-rata Presentase Tahap Pelaksanaan Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	93
Tabel 4.33	Rata-rata Presentase Tahap Evaluasi Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor	95
Tabel 4.34	Rata-rata presentase Tahap Persiapan, Tahap Pelaksanaan dan Tahap Evaluasi Pada Praktik Di <i>Cake Shop</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat <i>Cake, Gateaux</i> Dan <i>Torten</i> Siswa SMK Negeri 3 Bogor.....	96

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1	Contoh Produk <i>Gateaux</i> 15
Gambar 2.2	Contoh Produk <i>Torten</i> 16
Gambar 2.3	<i>Butter Type Cake</i> 17
Gambar 2.4	<i>Foam Type Cake</i> 18
Gambar 2.5	<i>Angel Food Cake</i> 19
Gambar 2.6	<i>Chiffon Type Cake</i> 19
Gambar 2.7	<i>Sponge Cake</i> 20
Gambar 2.8	<i>Genoise Cake</i> 21
Gambar 2.9	<i>Rich Cake</i> 21
Gambar 2.10	Tepung terigu 25
Gambar 2.11	Telur 27
Gambar 2.12	<i>Castor Sugar</i> 28
Gambar 2.13	<i>Icing Sugar</i> 28
Gambar 2.14	<i>Brown Sugar</i> 29
Gambar 2.15	<i>Glucose</i> 29
Gambar 2.16	Gula Palem..... 30
Gambar 2.17	Lemak 30
Gambar 2.18	Susu..... 31
Gambar 2.19	Garam..... 32
Gambar 2.20	Contoh Kemasan Duplek 38
Gambar 2.21	Contoh Kemasan Kertas Karton 39
Gambar 2.22	Contoh Kemasan Plastik Mika..... 39

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1	Kisi-kisi Instrumen..... 109
Lampiran 2	Instrumen Penelitian 115
Lampiran 3	Daftar Bimbingan..... 127
Lampiran 4	Surat-surat 131
Lampiran 5	Daftar Riwayat Hidup 133