

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR BAGAN.....	vi
DAFTAR TABEL	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	8
E. Asumsi Penelitian	8
F. Pertanyaan Penelitian.....	10
G. Metode Penelitian	10
H. Sampel dan Lokasi Penelitian.....	11

BAB II PELAKSANAAN PEMBELAJARAN CAKE DAN ROTI PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA PAKET MANAJEMEN PATISERI JURUSAN PKK FPTK UPI

A. Konsep Pembelajaran	
1. Pengertian Pembelajaran.....	12
2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Pembelajaran.....	12
3. Komponen Pembelajaran	14
B. Gambaran Umum Pembelajaran Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti	
1. Tujuan Pembelajaran Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti	18
2. Materi Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti.....	18
a. Pengertian <i>Cake</i>	18
b. Klasifikasi <i>Cake</i>	19
c. Jenis Produk <i>Cake</i>	21
d. Peralatan Persiapan dan Peralatan Pengolahan <i>Cake</i>	22
e. Bahan Utama <i>Cake</i> dan Bahan Pelengkap <i>Cake</i>	23
f. Metode Pembuatan <i>Cake</i>	25
g. Karakteristik <i>Cake</i>	26
h. Teknik Pengemasan Produk <i>Cake</i>	26
i. Analisis Kesalahan dan Perbaikan <i>Cake</i>	28
j. Pengertian <i>Pastry</i>	29
k. Jenis-Jenis <i>Pastry</i>	30
l. Peralatan Persiapan dan Peralatan Pengolahan <i>Pastry</i>	32
m. Pengertian Roti.....	33
n. Klasifikasi Roti.....	33

o. Jenis Produk Roti	34
p. Peralatan Persiapan dan Peralatan Pengolahan Roti	36
q. Bahan Utama dan Bahan Pelengkap Roti	37
r. Metode Pembuatan Roti	40
s. Karakteristik Roti	43
t. Teknik Pengepakan Produk Roti	44
u. Langkah-Langkah Sanitasi dan <i>Hygiene</i>	44
v. Analisis Kesalahan dan Perbaikan Roti	45
w. Pengertian <i>Convenience Food</i>	46
x. Macam-Macam <i>Convenience Food</i>	46
3. Metode Pembelajaran	46
4. Media Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti	48
5. Sumber Belajar	49
6. Penilaian Pembelajaran Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti	49
C. Pendapat Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Pembelajaran <i>Cake</i> dan Roti di Jurusan PKK FPTK UPI	50

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metodologi Penelitian	53
B. Populasi Penelitian dan Sampel	
1. Populasi	53
2. Sampel	54
C. Teknik dan Alat Pengumpulan Data Penelitian	54
D. Teknik Pengolahan Data	55
E. Prosedur Penelitian	57

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian	59
B. Pembahasan Hasil Penelitian	99

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

A. Kesimpulan	109
B. Implikasi	110

DAFTAR PUSTAKA 114

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran I Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	116
Lampiran II Instrumen Penelitian	121
Lampiran III Surat-Surat	134

RIWAYAT HIDUP PENULIS