

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

Pada Bab IV ini, penulis akan menguraikan dan membahas hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai “Pendapat Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri PKK FPTK UPI Angkatan 2004-2006”.

A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian

Sampel dalam penelitian ini ialah Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004-2006 yang telah menyelesaikan Mata Kuliah *Cake* dan Roti, dengan sampel total yaitu 40 Orang. Pengolahan data hasil penelitian berupa angket yang terkumpul sebanyak 36 eksemplar yang akan dibahas secara lengkap pada Tabel 4.1 sampai dengan Tabel 4.30.

1. Pengolahan Data Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan Tujuan Pembelajaran *Cake* dan Roti

Pengolahan data hasil penelitian tentang pendapat responden berkaitan dengan tujuan pembelajaran, akan disajikan pada Tabel 4.1.

Tabel 4.1
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Tujuan Pembelajaran *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%	
	f	%	f	%			
A	Mahasiswa mengetahui konsep <i>Cake</i> dan Roti, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam <i>cake</i> dan roti.	28	78	8	22	36	100
B	Mahasiswa mengetahui konsep <i>Cake</i> dan <i>Small Cake</i> , meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam <i>cake</i> dan <i>small cake</i> .	21	58	15	42	36	100
C	Mahasiswa mengetahui konsep Roti, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam dan roti.	24	67	12	33	36	100
D	Mahasiswa mengetahui konsep <i>Pastry</i> , meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan, serta terampil membuat produk berbagai macam produk <i>pastry</i> .	23	64	13	36	36	100
E	Mahasiswa mengetahui konsep <i>Convenience Food</i> , meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam <i>convenience food</i> .	8	22	28	78	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 1
 Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.1 menunjukkan pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan tujuan pembelajaran, yaitu sebagian besar (78%) responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep *cake* dan roti, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam *cake* dan roti. Lebih dari setengahnya (67%) responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep roti, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan, serta serta terampil membuat produk berbagai macam dan roti, (64%) responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep *pastry*, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam produk *pastry*, dan (58%) responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep *cake* dan *small cake*, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam

cake dan *small cake*. Kurang dari setengahnya (22%) responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep *Convenience Food*, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan, serta terampil membuat produk berbagai macam *convenience food*.

Data pada Tabel 4.1 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan tujuan pembelajaran yaitu sebagian besar responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep *cake* dan roti, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam *cake* dan roti.

2. Pengolahan Data Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan Materi Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Pengolahan data hasil penelitian yang berkaitan dengan materi pembelajaran, akan disajikan pada Tabel 4.2 hingga Tabel 4.23.

Tabel 4.2
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Materi Mata Kuliah *Cake* dan Roti

	Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	Materi Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan <i>Cake</i> dan Roti.	29	81	7	19	36	100
B	Materi Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan <i>Cake</i> dan <i>Small Cake</i> .	13	36	23	64	36	100
C	Materi Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan Roti.	19	53	17	47	36	100
D	Materi Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan Produk <i>Pastry</i> .	26	72	10	28	36	100
E	Materi Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan <i>Convenience Food</i> .	10	28	26	72	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 2
Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.2 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan materi mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (81%) responden berpendapat materi mata kuliah *Cake* dan

Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan *cake* dan roti, (72%) responden berpendapat materi mata kuliah *Cake* dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan produk *pastry*. Lebih dari setengahnya (53%) responden berpendapat materi mata kuliah *Cake* dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan roti. Kurang dari setengahnya (36%) responden berpendapat materi mata kuliah *Cake* dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan *cake* dan *small cake*, dan (28%) responden berpendapat materi mata kuliah *Cake* dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan *convenience food*.

Data pada Tabel 4.2 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan materi mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu sebagian besar responden berpendapat materi mata kuliah *Cake* dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan *cake*, roti dan *pastry*.

Tabel 4.3
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Pengertian *Cake* Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
	f	%	f	%		
A	30	83	6	17	36	100
B	25	69	11	31	36	100
C	23	64	13	36	36	100
D	10	28	26	72	36	100
E	9	25	27	75	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 3

Data pada Tabel 4.3 menunjukkan pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan pengertian *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (83%) responden berpendapat *cake* ialah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, *shortening*, susu, telur, dan bahan penambah aroma. Lebih dari setengahnya (69%) responden berpendapat *cake* ialah adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak, (64%) responden berpendapat *cake* ialah adonan *liquid* dari bahan utama mentega, *margarine*, telur, gula pasir, tepung terigu *medium wheat white*, susu, tsm, dan bahan pelengkap seperti : *cheese*, *chocolate*, buah, rempah, ekstra buah, dan bahan pewarna tumbuhan seperti : *chlorophyl*, *safron*, *blue*, *carmine*, *anato*, *buttercream*, *pasta almond*. Kurang dari setengahnya (28%) responden berpendapat *cake* ialah hasil produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari gula, *butter*, telur, dan tepung terigu yang dibuat menjadi adonan, kemudian di oven, sedangkan proses pengembangannya terjadi akibat perputaran mesin/adukan atau penggunaan *baking soda*, dan (25%) responden berpendapat *cake* ialah istilah untuk kue yang empuk, dibuat dari adonan yang terdiri : mentega, *margarine*, telur, gula pasir, tepung terigu *medium wheat white*, tsm, dan *cream of tar tar*.

Data pada Tabel 4.3 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan pengertian *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat *cake* ialah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, *shortening*, susu, telur, dan bahan penambah aroma.

Tabel 4.4
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Klasifikasi *Cake* Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%		
	f	%	f	%				
A	Klasifikasi <i>Cake</i> meliputi : <i>Chiffon Cake</i> dan <i>Sponge Cake</i> .		10	28	26	72	36	100
B	Klasifikasi <i>Cake</i> meliputi : <i>Chiffon Cake</i> dan <i>Butter Cake</i> .		6	17	30	83	36	100
C	Klasifikasi <i>Cake</i> meliputi : <i>Sponge Cake</i> dan <i>Genoise Cake</i> .		6	17	30	83	36	100
D	Klasifikasi <i>Cake</i> meliputi : <i>Chiffon Cake</i> , <i>Sponge Cake</i> , dan <i>Genoise Cake</i> .		14	39	22	61	36	100
E	Klasifikasi <i>Cake</i> meliputi : <i>Chiffon Cake</i> , <i>Sponge Cake</i> , <i>Butter Cake</i> , dan <i>Genoise Cake</i> .		26	72	10	28	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 4

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.4 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan klasifikasi *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (72%) responden berpendapat klasifikasi *cake* meliputi : *chiffon cake*, *sponge cake*, *butter cake*, dan *genoise cake*. Kurang dari setengahnya (39%) responden berpendapat klasifikasi *cake* meliputi : *chiffon cake*, *sponge cake*, dan *genoise cake*, (28%) responden berpendapat klasifikasi *cake* meliputi : *chiffon cake*, *sponge cake*, (17%) responden berpendapat klasifikasi *cake* meliputi : *chiffon cake* dan *butter cake*, klasifikasi *cake* meliputi : *sponge cake* dan *genoise cake*.

Data pada Tabel 4.4 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan klasifikasi *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat klasifikasi *cake* meliputi : *chiffon cake*, *sponge cake*, *butter cake*, dan *genoise cake*.

Tabel 4.5
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Macam-Macam Produk *Cake* yang dipraktekkan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	<i>Layer Chocolate Fudge Cake</i>	12	33	24	67	36	100
B	<i>Angel Cherry Cake</i>	32	89	4	11	36	100
C	<i>Italian Liquer Cake</i>	7	19	29	81	36	100
D	<i>Coconut cake</i>	7	19	29	81	36	100
E	<i>Black Forest</i>	22	61	14	39	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 5

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.5 menunjukkan pendapat reponden tentang macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (89%) responden berpendapat macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *angel cherry cake*. Lebih dari setengahnya (61%) responden berpendapat macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *black forest*. Kurang dari setengahnya (33%) responden berpendapat macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *layer chocolate fudge cake*, (19%) responden berpendapat macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *italian liquer cake*, dan *coconut cake*.

Data pada Tabel 4.5 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *angel cherry cake*.

Tabel 4.6
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Peralatan Persiapan Pembuatan *Cake* pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
	f	%	f	%		
A	Peralatan Persiapan Pembuatan <i>Cake</i> seperti : <i>Kitchen Scale, Flour Scoop, Sieve, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes & Size, Measuring Jug, Measuring Spoon, bowl.</i>					
	32	89	4	11	36	100
B	Peralatan Persiapan Pembuatan <i>Cake</i> seperti : <i>Kitchen Scale, Flour Scoop, Sieve, Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes & Size, bowl.</i>					
	12	33	24	67	36	100
C	Peralatan Persiapan Pembuatan <i>Cake</i> seperti : <i>Kitchen Scale, Flour Scoop, Sieve, Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes & Size, Measuring Jug, bowl.</i>					
	17	47	19	53	36	100
D	Peralatan Persiapan Pembuatan <i>Cake</i> seperti : <i>Kitchen Scale, Flour Scoop, Sieve, Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes & Size, Measuring Jug, Measuring Spoon, bowl.</i>					
	10	28	26	72	36	100
E	Peralatan Persiapan Pembuatan <i>Cake</i> seperti : <i>Kitchen Scale, Flour Scoop, Sieve, Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, bowl</i>					
	11	31	25	69	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 6

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.6 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan peralatan persiapan pembuatan *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (89%) responden berpendapat peralatan persiapan pembuatan *cake* seperti : *kitchen scale, flour scoop, sieve, baloon whisk, cake tin shapes & size, measuring jug, measuring spoon, bowl*. Kurang dari setengahnya (47%) responden berpendapat peralatan persiapan pembuatan *cake* seperti : *kitchen scale, flour scoop, sieve, baloon whisk, glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes & size, measuring jug, bowl*, (33%) responden berpendapat peralatan persiapan pembuatan *cake* seperti : *kitchen scale, flour scoop, sieve glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes & size, bowl*, (31%) responden berpendapat peralatan persiapan pembuatan *cake* seperti : *kitchen scale, flour scoop, sieve, glass mixing bowl, baloon whisk, bowl*, dan (28%) responden berpendapat peralatan persiapan pembuatan *cake* seperti :

kitchen scale, flour scoop, sieve, glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes & size, measuring jug, measuring spoon, bowl.

Data pada Tabel 4.6 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan peralatan persiapan pembuatan *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat peralatan persiapan pembuatan *cake* seperti : *kitchen scale, flour scoop, sieve, baloon whisk, cake tin shapes & size, measuring jug, measuring spoon, bowl.*

Tabel 4.7
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Peralatan Pengolahan *Cake* Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	Peralatan Pengolahan <i>Cake</i> seperti : <i>Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes&Size, Brush, Wooden Mixing Spoon, Cooling Gride, Plastic Spatula, Electric Mixer, Electric Oven.</i>	27	75	9	25	36	100
B	Peralatan Pengolahan <i>Cake</i> seperti : <i>Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes&Size, Brush, Cooling Gride, Plastic Spatula, Electric Mixer, Electric Oven.</i>	12	33	24	67	36	100
C	Peralatan Pengolahan <i>Cake</i> seperti : <i>Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes&Size, Wooden Mixing Spoon, Cooling Gride, Plastic Spatula, Electric Mixer, Electric Oven.</i>	7	19	29	81	36	100
D	Peralatan Pengolahan <i>Cake</i> seperti : <i>Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes&Size, Wooden Mixing Spoon, Cooling Gride, Plastic Spatula, Electric Mixer, Electric Oven.</i>	10	28	26	72	36	100
E	Peralatan Pengolahan <i>Cake</i> seperti : <i>Glass Mixing Bowl, Baloon Whisk, Cake Tin Shapes&Size, Brush, Wooden Mixing Spoon, Cooling Gride, Electric Mixer, Electric Oven.</i>	14	39	22	61	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 7

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.7 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan peralatan pengolahan *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (75%) responden berpendapat peralatan pengolahan *cake* seperti : *glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes&size, brush, wooden mixing spoon, cooling gride, plastic spatula, electric*

mixer, electric oven. Kurang dari setengahnya (39%) responden berpendapat peralatan pengolahan *cake* seperti : *glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes&size, brush, wooden mixing spoon, cooling gride, electric mixer, electric oven,* (33%) responden berpendapat peralatan pengolahan *cake* seperti : *glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes&size, brush, cooling gride, plastic spatula, electric mixer, electric oven,* (28%) responden berpendapat peralatan pengolahan *cake* seperti : *glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes&size, wooden mixing spoon, cooling gride, plastic spatula, electric mixer, electric oven,* dan (19%) responden berpendapat peralatan pengolahan *cake* seperti : *glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes&size, brush, wooden mixing spoon, cooling gride, plastic spatula, electric mixer, electric oven.*

Data pada Tabel 4.7 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan peralatan pengolahan *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat peralatan pengolahan *cake* seperti : *glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes&size, brush, wooden mixing spoon, cooling gride, plastic spatula, electric mixer, electric oven.*

Tabel 4.8
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan
Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Metode Pembuatan *Cake*
Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
	f	%	f	%		
A Metode Pembuatan <i>Cake</i> ialah <i>Creaming Method/Sugar Butter Method</i> (proses pembuatan <i>cake</i> dengan mengaduk lebih dahulu gula dan lemak sampai mengembang, kemudian ditambahkan telur secara bertahap, lalu dimasukkan bahan-bahan lain).	33	92	3	8	36	100
B Metode Pembuatan <i>Cake</i> ialah <i>Sponge Cake Method</i> (proses pembuatan <i>cake</i> dengan mencampur semua bahan-bahan secara langsung kemudian diaduk sampai mengembang).	12	33	24	67	36	100
C Metode Pembuatan <i>Cake</i> ialah <i>Conventional Of Mixing Butter Cake</i> (proses mengkremkan lemak sampai lembut, kemudian gula, telur, susu diaduk, kemudian cairan, tepung, dan putih telur yang sudah dikocok kaku dimasukkan ke dalam adonan, diaduk sampai rata).	25	69	11	31	36	100
D Metode Pembuatan <i>Cake</i> ialah <i>Easy Mix On One Bowl Method Of Mixing</i> (proses pembuatan <i>cake</i> dengan mencampur semua bahan-bahan kering dan setengah cairan (kuning telur, putih telur, susu) kemudian diaduk dengan <i>mixer</i> selama dua menit, kemudian sisa dari setengah cairan dimasukan ke adonan, lalu diaduk rata).	21	58	15	42	36	100
E Metode Pembuatan <i>Cake</i> ialah <i>Two Stage Method</i> (proses pembuatan <i>cake</i> dengan mengocok dengan kecepatan rendah tepung, gula, rempah-rempah, <i>baking powder</i> , garam, lemak, susu, kemudian susu dan telur yang sudah dikocok menjadi satu dimasukan ke adonan, lalu diaduk rata).	11	31	25	69	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 8

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.8 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan metode pembuatan *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (92%) responden berpendapat metode pembuatan *cake* ialah *creaming method/sugar butter method* (proses pembuatan *cake* dengan mengaduk lebih dahulu gula dan lemak sampai mengembang, kemudian ditambahkan telur secara bertahap, lalu dimasukkan bahan-bahan lain). Lebih dari setengahnya (69%) responden berpendapat metode pembuatan *cake* ialah *Conventional Of Mixing Butter Cake* (proses mengkremkan lemak sampai lembut, kemudian gula, telur, susu diaduk, kemudian cairan, tepung, dan putih telur yang sudah dikocok kaku dimasukkan ke dalam adonan, diaduk sampai rata), (58%) responden berpendapat metode pembuatan *cake* ialah *easy mix on one bowl*

Method of mixing (proses pembuatan *cake* dengan mencampur semua bahan-bahan kering dan setengah cairan (kuning telur, putih telur, susu) kemudian diaduk dengan *mixer* selama dua menit, kemudian sisa dari setengah cairan dimasukkan ke adonan, lalu diaduk rata). Kurang dari setengahnya (33%) responden berpendapat metode pembuatan *cake* ialah *sponge cake method* (proses pembuatan *cake* dengan mencampur semua bahan-bahan secara langsung kemudian diaduk sampai mengembang), dan (31%) responden berpendapat bahwa metode pembuatan *cake* ialah *two stage method* (proses pembuatan *cake* dengan mengocok dengan kecepatan rendah tepung, gula, rempah-rempah, *baking powder*, garam, lemak, susu, kemudian susu dan telur yang sudah dikocok menjadi satu dimasukkan ke adonan, lalu diaduk rata).

Data pada Tabel 4.8 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan metode pembuatan *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat metode pembuatan *cake* ialah *creaming method/sugar butter method* (proses pembuatan *cake* dengan mengaduk lebih dahulu gula dan lemak sampai mengembang, kemudian ditambahkan telur secara bertahap, lalu dimasukkan bahan-bahan lain).

Tabel 4.9
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan
Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Karakteristik *Cake* Pada
Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%	
	f	%	f	%			
A	Karakteristik <i>Cake</i> ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma <i>cake</i> sedap, enak, mempunyai mutu simpan.	16	44	20	56	36	100
B	Karakteristik <i>Cake</i> ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma <i>cake</i> sedap, enak, tekstur <i>hardsoft</i> , mempunyai mutu simpan.	29	81	7	19	36	100
C	Karakteristik <i>Cake</i> ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma <i>cake</i> sedap, enak, tekstur <i>hardsoft</i> , mempunyai mutu simpan, bercitarasa tinggi khas produk <i>Bakery</i> .	22	61	14	39	36	100
D	Karakteristik <i>Cake</i> ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma <i>cake</i> sedap, enak, tekstur <i>hardsoft</i> .	7	19	29	81	36	100
E	Karakteristik <i>Cake</i> ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma <i>cake</i> sedap.	8	22	28	78	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 9

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.9 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan karakteristik *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (81%) responden berpendapat karakteristik *cake* ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma *cake* sedap, enak, tekstur *hardsoft*, mempunyai mutu simpan. Lebih dari setengahnya (61%) responden berpendapat karakteristik *cake* ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma *cake* sedap, enak, tekstur *hardsoft*, mempunyai mutu simpan, bercitarasa tinggi khas produk *bakery*. Kurang dari (44%) responden berpendapat karakteristik *cake* ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma *cake* sedap, enak, mempunyai mutu simpan, (22%) responden berpendapat karakteristik *cake* ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma *cake* sedap, dan (19%) responden berpendapat karakteristik *cake* ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma *cake* sedap, enak, tekstur *hardsoft*.

Data pada Tabel 4.9 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan karakteristik *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat karakteristik *cake* ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma *cake* sedap, enak, tekstur *hardsoft*, mempunyai mutu simpan.

Tabel 4.10
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Analisis Kesalahan dan Perbaikan *Cake* Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
	f	%	f	%		
A Jika bahan isi <i>cake</i> kurang matang pengaruhnya karena adonan <i>cake</i> didiamkan tanpa ditutup sehingga <i>cake</i> berwarna coklat tua, bahan gula sedikit, adonan <i>cake</i> keras, kerak permukaan <i>cake</i> tebal, dan panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep <i>cake</i> standar dan mengatur temperatur panas pembakaran.	22	61	14	39	36	100
B Jika bagian tengah <i>cake</i> meninggi dan retak pengaruhnya karena bahan terigu berkadar tinggi, pembentukan gas sedikit, adonan <i>cake</i> kasar, pencampuran adonan <i>cake</i> lama, <i>cake</i> mengembang tidak rata, bagian tengah <i>cake</i> tertekan keatas, keraknya merekah saat isinya mengembang, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep <i>cake</i> standar dan mengatur temperatur panas pembakaran.	29	81	7	19	36	100
C Jika permukaan <i>cake</i> berbintik, remah <i>cake</i> pudar pengaruhnya karena bahan adonan <i>cake</i> didiamkan tanpa ditutup, pengembangan <i>cake</i> lambat, dasar kerak gelap, pembakaran suhu tinggi, kadar gula buah dan bahan peragi berlebihan menjadikan dasar <i>cake</i> berwarna pudar, dan remah <i>cake</i> sedikit gelap, maka perbaikannya ialah menggunakan <i>cornsyrup</i> , madu memberi warna <i>cake</i> , resep standar <i>cake</i> dan mengatur temperatur panas pembakaran.	19	53	17	47	36	100
D Jika <i>cake</i> menyusut pengaruhnya karena bahan ragi dan gula sedikit, pencampuran adonan <i>cake</i> lama, adonan <i>cake</i> keras, suhu panas oven bawah menjadikan <i>cake</i> menyusut, berkerak tebal, maka perbaikannya ialah menggunakan resep <i>cake</i> standar dan mengatur temperatur panas pembakaran.	16	44	20	56	36	100
E Jika bagian atas <i>cake</i> rata pengaruhnya karena adonan <i>cake</i> didiamkan tanpa ditutup sehingga <i>cake</i> berwarna coklat tua, bahan gula sedikit, adonan <i>cake</i> keras, kerak permukaan <i>cake</i> tebal, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep <i>cake</i> standar dan mengatur temperatur panas pembakaran.	5	14	31	86	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 10

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.10 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan karakteristik *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (81%) responden berpendapat

jika bagian tengah *cake* meninggi dan retak pengaruhnya karena bahan terigu berkadar tinggi, pembentukan gas sedikit, adonan *cake* kasar, pencampuran adonan *cake* lama, *cake* mengembang tidak rata, bagian tengah *cake* tertekan keatas, keraknya merekah saat isinya mengembang, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep *cake* standar dan mengatur temperatur panas pembakaran. Lebih dari setengahnya (61%) responden berpendapat jika bahan isi *cake* kurang matang pengaruhnya karena adonan *cake* didiamkan tanpa ditutup sehingga *cake* berwarna coklat tua, bahan gula sedikit, adonan *cake* keras, kerak permukaan *cake* tebal, dan panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep *cake* standar dan mengatur temperatur panas pembakaran, (53%) responden berpendapat jika permukaan *cake* berbintik, remah *cake* pudar pengaruhnya karena bahan adonan *cake* didiamkan tanpa ditutup, pengembangan *cake* lambat, dasar kerak gelap, pembakaran suhu tinggi, kadar gula buah dan bahan peragi berlebihan menjadikan dasar *cake* berwarna pudar, dan remah *cake* sedikit gelap, maka perbaikannya ialah menggunakan *cornsyrup*, madu memberi warna *cake*, resep standar *cake* dan mengatur temperatur panas pembakaran. Kurang dari setengahnya (44%) responden berpendapat jika *cake* menyusut pengaruhnya karena bahan ragi dan gula sedikit, pencampuran adonan *cake* lama, adonan *cake* keras, suhu panas oven bawah menjadikan *cake* menyusut, berkerak tebal, maka perbaikannya ialah menggunakan resep *cake* standar dan mengatur temperatur panas pembakaran, dan (14%) responden berpendapat jika bagian atas *cake* rata pengaruhnya karena adonan *cake* didiamkan tanpa ditutup sehingga *cake* berwarna coklat tua, bahan gula sedikit, adonan *cake* keras, kerak permukaan *cake*

tebal, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep *cake* standar dan mengatur temperatur panas pembakaran.

Data pada Tabel 4.10 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan karakteristik *cake* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat jika bagian tengah *cake* meninggi dan retak pengaruhnya karena bahan terigu berkadar tinggi, pembentukan gas sedikit, adonan *cake* kasar, pencampuran adonan *cake* lama, *cake* mengembang tidak rata, bagian tengah *cake* tertekan keatas, keraknya merekah saat isinya mengembang, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep *cake* standar dan mengatur temperatur panas pembakaran.

Tabel 4.11
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Pengertian *Pastry* Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	<i>Pastry</i> ialah campuran dari tepung terigu, lemak, dan air yang dibakar dalam sebuah oven dan digunakan sebagai dasar ataupun tutup dari <i>tart</i> , <i>pie</i> dan sebagainya.	13	36	23	64	36	100
B	<i>Pastry</i> ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran.	26	72	10	28	36	100
C	<i>Pastry</i> ialah campuran tepung terigu, cairan dan lemak yang dibuat menjadi adonan berlapis.	22	61	14	39	36	100
D	<i>Pastry</i> ialah hasil pangangan dari kombinasi atau campuran tepung terigu, cairan dan lemak	11	31	25	69	36	100
E	<i>Pastry</i> ialah jenis roti yang melalui proses penggilasan, penipisan, dan pelipatan adonan yang dilakukan berkali-kali sehingga berlapis-lapis.	18	50	18	50	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 11

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.11 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan pengertian *pastry* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (72%) responden berpendapat *pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. Lebih dari setengahnya (61%)

responden berpendapat *pastry* ialah campuran tepung terigu, cairan dan lemak yang dibuat menjadi adonan berlapis. Setengahnya (50%) responden berpendapat *pastry* ialah jenis roti yang melalui proses penggilasan, penipisan, dan pelipatan adonan yang dilakukan berkali-kali sehingga berlapis-lapis. Kurang dari setengahnya (36%) responden berpendapat *pastry* ialah campuran dari tepung terigu, lemak, dan air yang dibakar dalam sebuah oven dan digunakan sebagai dasar ataupun tutup dari *tart*, *pie* dan sebagainya, dan (31%) responden berpendapat *pastry* ialah hasil pangangan dari kombinasi atau campuran tepung terigu, cairan dan lemak.

Data pada Tabel 4.11 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan pengertian *pastry* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat *pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran.

Tabel 2.12
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Jenis-Jenis Produk *Pastry* pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	Jenis-Jenis Produk <i>Pastry</i> ialah <i>puff pastry</i> dan <i>danish pastry</i> .	30	83	6	17	36	100
B	Jenis-Jenis Produk <i>Pastry</i> ialah <i>puff pastry</i> , <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i> .	27	75	9	25	36	100
C	Jenis-Jenis Produk <i>Pastry</i> ialah <i>puff pastry</i> , <i>short paste</i> , dan <i>choux paste</i> .	8	22	28	78	36	100
D	Jenis-Jenis Produk <i>Pastry</i> ialah <i>puff pastry</i> , <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i> , <i>strudel</i> & <i>phyllo</i> , dan <i>short paste</i> .	13	36	23	64	36	100
E	Jenis-Jenis Produk <i>Pastry</i> ialah <i>puff pastry</i> , <i>danish pastry</i> , <i>croissant</i> , <i>strudel</i> & <i>phyllo</i> , <i>short paste</i> , dan <i>choux paste</i> .	14	39	22	61	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 12
 Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.12 menunjukkan pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan jenis produk *pastry* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (83%) responden berpendapat yang termasuk produk *pastry* ialah *puff pastry* dan *danish pastry*, (75%) responden berpendapat yang termasuk produk *pastry* ialah *puff pastry*, *danish pastry* dan *croissant*. Kurang dari setengahnya (39%) responden berpendapat yang termasuk produk *pastry* ialah *puff pastry*, *danish pastry*, *croissant*, *strudel & phyllo*, *short paste*, dan *choux paste*, (36%) responden berpendapat yang termasuk produk *pastry* ialah *puff pastry*, *danish pastry* dan *croissant*, *strudel & phyllo*, dan *short paste*, dan (22%) responden berpendapat yang termasuk produk *pastry* ialah *puff pastry*, *short paste*, dan *choux paste*.

Data pada Tabel 4.12 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan jenis produk *pastry* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat yang termasuk produk *pastry* ialah *puff pastry*, *danish pastry* dan *croissant*.

Tabel 4.13

Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Contoh Produk *Pastry* yang dipraktikkan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	<i>Tartlets</i>	21	58	15	42	36	100
B	<i>Short Pastry Tart</i>	14	39	22	61	36	100
C	<i>Croissant</i>	29	81	7	19	36	100
D	<i>Eclairs</i>	16	44	20	56	36	100
E	<i>Choux Paste</i>	22	61	14	39	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 13

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.13 menunjukkan pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (81%) responden berpendapat contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu *croissant*. Lebih dari setengahnya (61%) responden berpendapat contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu *choux paste*, (58%) responden berpendapat contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu *tartlets*. Kurang dari setengahnya (44%) responden berpendapat contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu *eclair*, dan (39%) responden berpendapat contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu *short pastry tart*.

Data pada Tabel 4.13 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu *croissant*.

Tabel 4.14
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan
Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan
Pengertian Roti Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
	f	%	f	%		
A	29	81	7	19	36	100
B	28	78	8	22	36	100
C	19	53	17	47	36	100
D	13	36	23	64	36	100
E	12	33	24	67	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 14

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.14 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan pengertian *roti* pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (81%) responden berpendapat roti ialah suatu hasil produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari tepung terigu, ragi, garam, air yang dibuat menjadi adonan, kemudian dioven, proses pengembangannya diakibatkan adanya ragi yang fermentasi menghasilkan CO₂ dan alkohol, (78%) responden berpendapat roti ialah makanan yang dibuat dari tepung terigu, garam, gula, lemak, dan air yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang. (53%) responden berpendapat roti ialah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain dan dipanggang. Kurang dari setengahnya (36%) responden berpendapat roti ialah makanan yang dibuat

dari tepung, dicampur dengan air, dan garam, kemudian dibuat adonan, dibiarkan mengembang, dibentuk menjadi sebuah roti yang utuh atau bentuk lainnya dan dibakar dalam oven. dan (33%) responden berpendapat roti ialah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan *semiliquid* yang difermentasi dari bahan utama seperti : tepung terigu, air, ragi, dan garam, dan bahan penambah rasa dan pelembut roti seperti gula, susu, lemak, dan telur.

Data pada Tabel 4.14 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan pengertian roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat roti ialah suatu hasil produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari tepung terigu, ragi, garam, air yang dibuat menjadi adonan, kemudian dioven, proses pengembangannya diakibatkan adanya ragi yang fermentasi menghasilkan CO₂ dan alkohol.

Tabel 4.15
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Klasifikasi Roti Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	Klasifikasi Roti meliputi : <i>Hot Cruns Buns</i> , Roti Gandum Putih, dan Roti Gandum Cokelat.	32	89	4	11	36	100
B	Klasifikasi Roti meliputi : <i>Tea Bread & Bun</i> , <i>Hot Cruns Buns</i> , dan Roti Gandum Putih.	9	25	27	75	36	100
C	Klasifikasi Roti meliputi : <i>Tea Bread & Bun</i> , <i>Hot Cruns Buns</i> , dan Roti Gandum Cokelat.	7	19	29	81	36	100
D	Klasifikasi Roti meliputi : <i>Tea Bread & Bun</i> , Roti Gandum Putih, dan Roti Gandum Cokelat.	13	36	23	64	36	100
E	Klasifikasi Roti meliputi : <i>Tea Bread & Bun</i> , <i>Roti Gandum Putih</i> , dan <i>Danish Pastry</i> .	31	87	5	13	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 15

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.15 menunjukkan pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan klasifikasi roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (89%) responden berpendapat

klasifikasi roti meliputi : *hot cruns buns*, roti gandum putih, dan roti gandum coklat, (87%) responden berpendapat klasifikasi roti meliputi : *tea bread & bun*, *roti gandum putih*, dan *danish pastry*. Kurang dari setengahnya (36%) responden berpendapat klasifikasi roti meliputi : *tea bread & bun*, roti gandum putih, dan roti gandum coklat, (25%) responden berpendapat klasifikasi roti meliputi : *tea bread & bun*, *hot cruns buns*, dan Roti Gandum Putih, dan (19%) responden berpendapat klasifikasi roti meliputi : *tea bread & bun*, *hot cruns buns*, dan roti gandum coklat.

Data pada Tabel 4.15 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan klasifikasi roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat klasifikasi roti meliputi : *hot cruns buns*, roti gandum putih, roti gandum coklat, *tea bread and bun*, dan *danish pastry*.

Tabel 4.16
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Macam-Macam Roti yang dipraktekkan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	<i>Croissant Bread</i>	14	39	22	61	36	100
B	<i>Egg Twist</i>	13	36	23	64	36	100
C	Roti Unyil	22	61	14	39	36	100
D	Roti Gandum Putih	13	36	23	64	36	100
E	<i>Sweet Bread</i>	26	72	10	28	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 16

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.16 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (72%) responden berpendapat macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah

Cake dan Roti, yaitu *sweet bread*. Lebih dari setengahnya (61%) responden berpendapat macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu roti unyil. Kurang dari setengahnya (39%) responden berpendapat macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *croissant bread*, (36%) responden berpendapat macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *egg twist* dan roti gandum putih.

Data pada Tabel 4.16 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *sweet bread*.

Tabel 4.17
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Karakteristik Roti Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%	
	f	%	f	%			
A	Karakteristik Roti ialah volume besar, warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih.	26	28	10	72	36	100
B	Karakteristik Roti ialah warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih.	17	47	19	53	36	100
C	Karakteristik Roti ialah volume besar, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih.	19	53	17	47	36	100
D	Karakteristik Roti ialah volume besar, warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih.	9	25	27	75	36	100
E	Karakteristik Roti ialah volume besar, warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih.	4	11	32	89	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 17

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.17 menunjukkan pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan karakteristik roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu lebih dari setengahnya (53%) responden berpendapat karakteristik roti ialah volume besar, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih. Kurang dari setengahnya (47%) responden berpendapat karakteristik roti ialah warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih, (28%) responden berpendapat karakteristik roti ialah volume besar, warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih, (25%) responden berpendapat karakteristik roti ialah volume besar, warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih, dan (11%) responden berpendapat karakteristik roti ialah volume besar, warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih.

Data pada Tabel 4.17 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan karakteristik roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu lebih dari setengahnya responden berpendapat karakteristik roti ialah volume besar, warna kulit roti merata, bentuk simetris,

renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih.

Tabel 4.18
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Analisis Kesalahan dan Perbaikan Roti Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
	f	%	f	%		
A Menurut saya, jika volume roti berkurang pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, bahan lemak sedikit, bahan cairan ragi panas, <i>undermixing</i> , <i>overmixing</i> , <i>greendough</i> , <i>olddough</i> , <i>intermediateproof</i> , <i>panproof</i> , tekanan uap air adonan roti berlebihan, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar dan mengatur temperatur panas pembakaran.	13	36	23	64	36	100
B Menurut saya, jika warna dasar kerak roti berpori kasar, tebal pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, kesalahan bahan ragi dan lemak sedikit, bahan gula berlebihan, <i>overmixing</i> , maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran.	33	92	3	8	36	100
C Menurut saya, jika permukaan roti terlepas pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, bahan ragi dan lemak sedikit, bahan gula berlebihan, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran.	12	33	24	67	36	100
D Menurut saya, jika warna remah roti gelap pengaruhnya karena <i>Greendough</i> , <i>proofbox</i> beruap berlebihan, <i>proof</i> lama, bahan lemak dan gula sedikit, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran.	11	31	25	69	36	100
E Menurut saya, jika tekstur roti kasar pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, kesalahan <i>doughmaking</i> , <i>greendough</i> , <i>olddough</i> , <i>proof</i> berlebihan, bahan ragi dan lemak sedikit, bahan gula berlebihan, <i>olddough</i> , <i>proofing</i> berlebihan, <i>overmixing</i> maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran.	32	89	4	11	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 18
 Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.18 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan analisis kesalahan dan perbaikan roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (92%) responden berpendapat jika warna dasar kerak roti berpori kasar, tebal pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, kesalahan bahan ragi dan lemak sedikit, bahan gula berlebihan, *overmixing*, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas

pembakaran, dan (89%) responden berpendapat jika tekstur roti kasar pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, kesalahan *doughmaking*, *greendough*, *olddough*, *proof* berlebihan, bahan ragi dan lemak sedikit, bahan gula berlebihan, *olddough*, *proofing* berlebihan, *overmixing* maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran. Kurang dari setengahnya (36%) responden berpendapat jika volume roti berkurang pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, bahan lemak sedikit, bahan cairan ragi panas, *undermixing*, *overmixing*, *greendough*, *olddough*, *intermediateproof*, *panproof*, tekanan uap air adonan roti berlebihan, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar dan mengatur temperatur panas pembakaran, (33%) responden berpendapat jika permukaan roti terlepas pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, bahan ragi dan lemak sedikit, bahan gula berlebihan, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran, dan (31%) responden berpendapat jika warna remah roti gelap pengaruhnya karena *Greendough*, *proofbox* beruap berlebihan, *proof* lama, bahan lemak dan gula sedikit, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran.

Data pada Tabel 4.18 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan analisis kesalahan dan perbaikan roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat jika warna dasar kerak roti berpori kasar, tebal pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, kesalahan bahan ragi dan lemak

sedikit, bahan gula berlebihan, *overmixing*, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran.

Tabel 4.19
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Contoh Produk *Convenience Food* yang dipraktekkan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	<i>Doughnut</i>	25	69	11	31	36	100
B	<i>Pizza</i>	6	17	29	83	36	100
C	<i>Small Cake</i>	27	75	9	25	36	100
D	<i>Kebab Turki</i>	6	17	30	83	36	100
E	<i>Crepes</i>	19	53	17	47	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 19

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada tabel 4.19 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (75%) responden berpendapat contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *small cake*. Lebih dari setengahnya (69%) responden berpendapat contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *doughnut*, (53%) responden berpendapat contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *crepes*. Kurang dari setengahnya (17%) responden berpendapat contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *pizza* dan *kebab turki*.

Data pada Tabel 4.19 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu

sebagian besar responden berpendapat contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan *Roti*, yaitu *small cake*.

Tabel 4.20
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan *Roti* Berkaitan dengan Syarat-Syarat *Convenience Food* Pada Mata Kuliah *Cake* dan *Roti*

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%	
	f	%	f	%			
A	Menurut saya, Syarat-Syarat <i>Convenience Food</i> ialah harus <i>hygiene</i> dalam pengolahan dan penyimpanan	21	58	15	42	36	100
B	Menurut saya, Syarat-Syarat <i>Convenience Food</i> ialah resep harus standar/baku.	20	56	16	44	36	100
C	Menurut saya, Syarat-Syarat <i>Convenience Food</i> ialah metode pengolahan dan pemasakannya harus tepat dan terjamin.	10	28	26	72	36	100
D	Menurut saya, Syarat-Syarat <i>Convenience Food</i> ialah harus dicantumkan tanggal kadaluarsa pada kemasan.	15	42	21	58	36	100
E	Menurut saya, Syarat-Syarat <i>Convenience Food</i> ialah metode pengolahan dan pemasakannya harus tepat dan terjamin.	20	56	16	44	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 20

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.20 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan *Roti* berkaitan dengan syarat-syarat *convenience food* pada mata kuliah *Cake* dan *Roti*, yaitu lebih dari setengahnya (58%) responden berpendapat syarat-syarat *convenience food* ialah harus *hygiene* dalam pengolahan dan penyimpanan, (56%) responden berpendapat syarat-syarat *convenience food* ialah resep harus standar/baku, dan syarat-syarat *convenience food* ialah metode pengolahan dan pemasakannya harus tepat dan terjamin. Kurang dari setengahnya (42%) responden berpendapat syarat-syarat *convenience food* ialah harus dicantumkan tanggal kadaluarsa pada kemasan dan (28%) responden berpendapat syarat-syarat *convenience food* ialah metode pengolahan dan pemasakannya harus tepat dan terjamin.

Data pada Tabel 4.20 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan *Roti* berkaitan dengan syarat-syarat

convenience food pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti, yaitu lebih dari setengahnya responden berpendapat syarat-syarat *convenience food* ialah harus *hygiene* dalam pengolahan dan penyimpanan.

Tabel 4.21
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Jenis Bahan yang digunakan dalam Pengepakan Produk *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%	
	f	%	f	%			
A	Menurut saya Jenis Bahan yang digunakan dalam Pengepakan Produk <i>Cake</i> dan Roti ialah <i>cartoon, plastic</i> .	34	94	2	6	36	100
B	Menurut saya Jenis Bahan yang digunakan dalam Pengepakan Produk <i>Cake</i> dan Roti ialah <i>plastic, glass</i> .	13	36	23	64	36	100
C	Menurut saya Jenis Bahan yang digunakan dalam Pengepakan Produk <i>Cake</i> dan Roti ialah <i>cartoon, plastic, papper</i> .	14	39	22	61	36	100
D	Menurut saya Jenis Bahan yang digunakan dalam Pengepakan Produk <i>Cake</i> dan Roti ialah <i>glass</i> dan <i>papper</i> .	7	19	29	81	36	100
E	Menurut saya Jenis Bahan yang digunakan dalam Pengepakan Produk <i>Cake</i> dan Roti ialah <i>cartoon, plastic, papper, dan glass</i> .	31	86	5	14	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 21

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.21 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (94%) responden berpendapat jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah *cartoon, plastic*, (86%) responden berpendapat bahwa jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah *cartoon, plastic, papper, dan glass*. Kurang dari setengahnya (39%) responden berpendapat jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah *cartoon, plastic, papper*, (36%) responden berpendapat jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah *plastic, glass*, dan (19%) responden berpendapat jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah *glass* dan *papper*.

Data pada Tabel 4.21 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah ialah *cartoon*, *plastic*, *papper*, dan *glass*.

Tabel 4.22
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Fungsi Kemasan dalam Pengepakan Produk *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%		
	f	%	f	%				
A	Menurut saya, fungsi kemasan dalam pengepakan produk <i>cake</i> dan roti ialah sebagai sarana untuk promosi produk <i>cake</i> dan roti.		17	47	19	53	36	100
B	Menurut saya, fungsi kemasan dalam pengepakan produk <i>cake</i> dan roti ialah sebagai sarana pengenalan produk <i>cake</i> dan roti.		20	56	16	44	36	100
C	Menurut saya, fungsi kemasan dalam pengepakan produk <i>cake</i> dan roti ialah untuk mempertahankan kualitas produk <i>cake</i> dan roti.		16	44	20	56	36	100
D	Menurut saya, fungsi kemasan dalam pengepakan produk <i>cake</i> dan roti ialah sebagai sarana untuk menambah daya tahan penyimpanan produk <i>cake</i> dan roti serta menghindari dari kotoran.		25	69	11	31	36	100
E	Menurut saya, fungsi kemasan dalam pengepakan produk <i>cake</i> dan roti ialah untuk mempermudah dalam penyimpanan dan distribusi <i>cake</i> dan roti.		25	69	11	31	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 22

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.22 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu lebih dari setengahnya (69%) responden berpendapat fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah sebagai sarana untuk menambah daya tahan penyimpanan produk *cake* dan roti, menghindari dari kotoran, serta mempermudah dalam penyimpanan dan distribusi *cake* dan roti. dan (56%) responden berpendapat fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti

ialah sebagai sarana pengenalan produk *cake* dan roti. Kurang dari setengahnya (47%) responden berpendapat fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti sebagai sarana untuk promosi produk *cake* dan roti, (44%) responden berpendapat fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah untuk mempertahankan kualitas produk *cake* dan roti.

Data pada Tabel 4.22 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *cake* dan roti berkaitan dengan fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti pada mata kuliah *cake* dan roti, yaitu lebih dari setengahnya responden berpendapat fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah sebagai sarana untuk menambah daya tahan penyimpanan produk *cake* dan roti, menghindari dari kotoran, mempermudah dalam penyimpanan dan distribusi *cake* dan roti.

Tabel 4.23
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Langkah-Langkah Sanitasi dan *Hygiene* Pada Praktek Pembuatan *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%	
	f	%	f	%			
A	Menurut saya, Langkah-Langkah Sanitasi dan <i>Hygiene</i> pada Praktek Pembuatan <i>Cake</i> dan Roti ialah menggunakan seragam kerja dan penutup kepala sebelum praktek membuat <i>cake</i> dan roti.	28	78	8	22	36	100
B	Menurut saya, Langkah-Langkah Sanitasi dan <i>Hygiene</i> pada Praktek Pembuatan <i>Cake</i> dan Roti ialah peralatan persiapan dan pengolahan harus dalam keadaan bersih dan kering.	20	56	16	44	36	100
C	Menurut saya, Langkah-Langkah Sanitasi dan <i>Hygiene</i> pada Praktek Pembuatan <i>Cake</i> dan Roti ialah mencuci tangan sebelum praktek membuat <i>cake</i> dan roti.	20	56	16	44	36	100
D	Menurut saya, Langkah-Langkah Sanitasi dan <i>Hygiene</i> pada Praktek Pembuatan <i>Cake</i> dan Roti ialah kuku pekerja harus dalam keadaan pendek dan bersih.	20	56	16	44	36	100
E	Menurut saya, Langkah-Langkah Sanitasi dan <i>Hygiene</i> pada Praktek Pembuatan <i>Cake</i> dan Roti ialah membuang sampah kemasan bahan <i>Cake</i> dan Roti di tempat sampah.	16	44	20	56	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 23

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada tabel 4.23 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan langkah-langkah sanitasi dan

hygiene pada praktek pembuatan *cake* dan roti, yaitu sebagian besar (78%) responden berpendapat langkah-langkah sanitasi dan *hygiene* pada praktek pembuatan *cake* dan roti ialah menggunakan seragam kerja dan penutup kepala sebelum praktek membuat *cake* dan roti. Lebih dari setengahnya (56%) responden berpendapat langkah-langkah sanitasi dan *hygiene* pada praktek pembuatan *cake* dan roti ialah peralatan persiapan dan pengolahan harus dalam keadaan bersih dan kering, mencuci tangan sebelum praktek membuat *cake* dan roti, dan kuku pekerja harus dalam keadaan pendek dan bersih. Kurang dari setengahnya (44%) responden berpendapat langkah-langkah sanitasi dan *hygiene* pada praktek pembuatan *cake* dan roti ialah membuang sampah kemasan bahan *Cake* dan Roti di tempat sampah.

Data pada Tabel 4.23 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan langkah-langkah sanitasi dan *hygiene* pada praktek pembuatan *cake* dan roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat langkah-langkah sanitasi dan *hygiene* pada praktek pembuatan *cake* dan roti ialah menggunakan seragam kerja dan penutup kepala sebelum praktek membuat *cake* dan roti.

3. Pengolahan Data Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan Metode Pembelajaran yang digunakan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Pengolahan data hasil penelitian tentang pendapat responden berkaitan dengan metode pembelajaran yang digunakan mata kuliah *Cake* dan Roti, akan disajikan pada Tabel 4.24.

Tabel 4.24
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Metode Pembelajaran yang digunakan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%	
	f	%	f	%			
A	Menurut saya, Metode Pembelajaran yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah metode tanya jawab.	12	33	24	67	36	100
B	Menurut saya, Metode Pembelajaran yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah metode ceramah.	28	78	8	22	36	100
C	Menurut saya, Metode Pembelajaran yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah metode demonstrasi.	14	39	22	61	36	100
D	Menurut saya, Metode Pembelajaran yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah metode praktikum.	30	83	6	17	36	100
E	Menurut saya, Metode Pembelajaran yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah metode pemberian tugas.	26	72	12	28	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 24

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.24 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan metode pembelajaran yaitu sebagian besar (83%) responden berpendapat metode pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah metode praktikum, (78%) responden berpendapat metode pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah metode ceramah, dan (72%) responden berpendapat metode pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah metode pemberian tugas. Kurang dari setengahnya (39%) responden berpendapat metode pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah metode demonstrasi, (33%) responden berpendapat metode pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah metode tanya jawab.

Data pada Tabel 4.24 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan metode pembelajaran, yaitu sebagian besar responden berpendapat metode pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah metode praktikum, metode ceramah, dan metode pemberian tugas.

4. Pengolahan Data Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan Media Pembelajaran yang digunakan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Pengolahan data hasil penelitian tentang pendapat responden berkaitan dengan media pembelajaran yang digunakan mata kuliah *Cake* dan Roti, akan disajikan pada Tabel 4.25

Tabel 4.25
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Media Pembelajaran yang digunakan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
	f	%	f	%		
A	25	69	11	31	36	100
B	30	83	6	17	36	100
C	27	75	9	25	36	100
D	15	42	21	58	36	100
E	6	17	30	83	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 25

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.25 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan media pembelajaran, yaitu sebagian besar (83%) responden berpendapat media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah gambar macam-macam *cake* dan roti, (75%) responden berpendapat media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah contoh produk *cake* dan roti. Lebih dari setengahnya (69%) responden berpendapat media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah bahan baku, bahan pelengkap dan perlengkapan peralatan persiapan dan pengolahan pembuatan *cake* dan roti,

Kurang dari setengahnya (42%) responden berpendapat media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah *chart* langkah-langkah pembuatan *cake* dan roti dan (17%) responden berpendapat media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah *Overhead Proyektor* (OHP), dan *Liquid Crystal Display* (LCD).

Data pada Tabel 4.25 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan media pembelajaran, yaitu sebagian besar responden berpendapat media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah gambar dan contoh produk macam-macam *cake* dan roti.

5. Pengolahan Data Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan Sumber Belajar yang digunakan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Pengolahan data hasil penelitian tentang pendapat responden berkaitan dengan sumber belajar yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, akan disajikan pada Tabel 4.26.

Tabel 4.26
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Sumber Belajar yang digunakan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	Menurut saya, Sumber Belajar yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah dosen.	29	81	7	19	36	100
B	Menurut saya, Sumber Belajar yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah modul mata kuliah <i>Cake</i> dan Roti.	27	75	9	25	36	100
C	Menurut saya, Sumber Belajar yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah buku resep.	26	72	12	28	36	100
D	Menurut saya, Sumber Belajar yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah buku paket <i>Cake</i> dan Roti, contoh gambar-gambar <i>cake</i> dan roti.	19	53	17	47	36	100
E	Menurut saya, Sumber Belajar yang digunakan pada Mata Kuliah <i>Cake</i> dan Roti ialah perpustakaan, laboratorium.	14	39	22	61	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 26
Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada tabel 4.26 menunjukkan pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan sumber belajar, yaitu sebagian besar (81%) responden berpendapat sumber belajar mata kuliah *Cake* dan Roti ialah dosen, (75%) responden berpendapat sumber belajar mata kuliah *Cake* dan Roti ialah Modul Mata Kuliah *Cake* dan Roti, (72%) responden berpendapat sumber belajar mata kuliah *Cake* dan Roti ialah buku resep. Lebih dari setengahnya (53%) responden berpendapat sumber belajar mata kuliah *Cake* dan Roti ialah buku paket *Cake* dan Roti, contoh gambar-gambar *cake* dan roti. Kurang dari setengahnya (39%) responden berpendapat sumber belajar mata kuliah *Cake* dan Roti ialah perpustakaan, laboratorium.

Data pada Tabel 4.26 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan sumber belajar, yaitu sebagian besar responden berpendapat sumber belajar yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah dosen, modul Mata Kuliah *Cake* dan Roti, dan buku resep.

Tabel 4.27
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Sumber Belajar Lain yang digunakan Pada Mata Kuliah *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	Mencari buku lain tentang materi serta resep <i>cake</i> dan roti di toko buku.	29	81	7	19	36	100
B	Mencari buku lain tentang materi serta resep <i>cake</i> dan roti dengan meminjam kepada dosen.	10	28	26	72	36	100
C	Mencari buku lain tentang materi serta resep <i>cake</i> dan roti melalui internet.	30	83	6	17	36	100
D	Mencari buku lain tentang materi serta resep <i>cake</i> dan roti dengan meminjam kepada teman.	13	36	23	64	36	100
E	Mencari buku lain tentang materi serta resep <i>cake</i> dan roti melalui majalah.	16	44	20	56	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 27

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.27 menunjukkan pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan sumber belajar lain yang digunakan apabila belum cukup membantu dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (83%) responden berpendapat mencari buku lain tentang materi serta resep *cake* dan roti melalui internet, (81%) responden berpendapat mencari buku lain tentang materi serta resep *cake* dan roti di toko buku. Kurang dari setengahnya (44%) responden berpendapat mencari buku lain tentang materi serta resep *cake* dan roti melalui majalah, (36%) responden berpendapat mencari buku lain tentang materi serta resep *cake* dan roti dengan meminjam kepada teman, dan (28%) responden berpendapat mencari buku lain tentang materi serta resep *cake* dan roti dengan meminjam kepada dosen.

Data pada Tabel 4.27 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan sumber belajar yang digunakan belum cukup membantu dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat mencari buku lain tentang materi serta resep *cake* dan roti melalui internet dan toko buku.

6. Pengolahan Data Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan Penilaian Pembelajaran *Cake* dan Roti

Pengolahan data hasil penelitian tentang pendapat responden berkaitan dengan penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti, akan disajikan pada Tabel 4.28.

Tabel 4.28
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Evaluasi Hasil Praktek Membuat *Cake* dan Roti di laboratorium

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	Dilihat dari bahan-bahan yang digunakan.	30	83	6	17	36	100
B	Dilihat dari kebersihan, ketelitian dan kerapihan.	11	31	25	69	36	100
C	Dilihat dari perbandingan bahan pokok dan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan <i>cake</i> dan roti.	25	69	11	31	36	100
D	Dilihat dari perencanaan tertib kerja dan alokasi waktu.	9	25	27	75	36	100
E	Dilihat dari hasil produk (bentuk, warna, rasa dan aroma <i>cake</i> dan roti).	33	92	3	8	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 28
 Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.28 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium, yaitu sebagian besar (92%) responden berpendapat evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium yaitu dilihat dari hasil produk (bentuk, warna, rasa dan aroma *cake* dan roti), (83%) responden berpendapat evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium yaitu dilihat dari bahan-bahan yang digunakan. Lebih dari setengahnya (69%) responden berpendapat evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium yaitu dilihat dari perbandingan bahan pokok dan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* dan roti. Kurang dari setengahnya (31%) responden berpendapat evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium yaitu dilihat dari kebersihan, ketelitian dan kerapihan, (25%) responden berpendapat evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium yaitu dilihat dari perencanaan tertib kerja dan alokasi waktu.

Data pada Tabel 4.28 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium, yaitu sebagian besar responden

berpendapat evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium yaitu dilihat dari hasil produk (bentuk, warna, rasa dan aroma *cake* dan roti), dan bahan-bahan yang digunakan.

Tabel 4.29
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Evaluasi yang dilakukan Oleh Dosen Pada Praktek Membuat *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban		Menjawab		Tidak Menjawab		n	%
		f	%	f	%		
A	Evaluasi dilakukan oleh dosen dengan mengutarakan kekurangan-kekurangan hasil produk yang dipraktekkan oleh mahasiswa.	30	83	6	17	36	100
B	Evaluasi dilakukan oleh dosen dengan menilai ketepatan waktu menyelesaikan praktek.	16	44	20	56	36	100
C	Evaluasi dilakukan oleh dosen dengan memberikan contoh hasil produk <i>cake</i> dan roti yang baik.	15	42	21	58	36	100
D	Evaluasi dilakukan oleh dosen dengan menilai penyajian <i>cake</i> dan roti.	25	69	11	31	36	100
E	Evaluasi dilakukan oleh dosen dengan memberikan contoh laporan praktikum yang benar.	20	56	16	44	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 29
Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada tabel 4.29 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan evaluasi yang dilakukan oleh dosen pada praktek membuat *cake* dan roti, yaitu sebagian besar (83%) responden berpendapat evaluasi dilakukan oleh dosen mengutarakan kekurangan-kekurangan hasil produk yang dipraktekkan oleh mahasiswa. Lebih dari setengahnya (69%) responden berpendapat evaluasi dilakukan oleh dosen dengan menilai penyajian *cake* dan roti, (56%) responden berpendapat evaluasi dilakukan oleh dosen dengan memberikan contoh laporan praktikum yang benar. Kurang dari setengahnya (44%) responden berpendapat evaluasi dilakukan oleh dosen dengan menilai ketepatan waktu praktek, (42%) responden berpendapat evaluasi dilakukan oleh dosen dengan memberikan contoh hasil produk *cake* dan roti yang baik.

Data pada Tabel 4.29 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan evaluasi yang dilakukan oleh dosen pada praktek membuat *cake* dan roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat evaluasi dilakukan oleh dosen mengutarakan kekurangan-kekurangan hasil produk yang dipraktikkan oleh mahasiswa.

Tabel 4.30
Persentase Nilai Hasil Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Penilaian Pembelajaran *Cake* dan Roti

Alternatif Jawaban	Menjawab		Tidak Menjawab		n	%	
	f	%	f	%			
A	Menurut saya, Penilaian Pembelajaran <i>Cake</i> dan Roti ialah Ujian Tengah Semester.	28	78	8	22	36	100
B	Menurut saya, Penilaian Pembelajaran <i>Cake</i> dan Roti ialah Ujian Akhir Semester.	28	78	8	22	36	100
C	Menurut saya, Penilaian Pembelajaran <i>Cake</i> dan Roti ialah Pengumpulan Tugas-Tugas.	14	38	22	62	36	100
D	Menurut saya, Penilaian Pembelajaran <i>Cake</i> dan Roti ialah Praktek Pembuatan <i>Cake</i> dan Roti di laboratorium.	29	81	7	19	36	100
E	Menurut saya, Penilaian Pembelajaran <i>Cake</i> dan Roti ialah Laporan Hasil Praktek.	23	64	13	36	36	100

Sumber : hasil pengolahan data dari angket, pertanyaan no 30

Keterangan : boleh menjawab lebih dari satu jawaban

Data pada Tabel 4.30 menunjukkan pendapat reponden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar (81%) responden berpendapat penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti ialah praktek pembuatan *cake* dan roti di laboratorium, (78%) responden berpendapat penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti ialah Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester. Lebih dari setengahnya (64%) responden berpendapat penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti ialah Laporan Hasil Praktek. Kurang dari setengahnya (38%) responden berpendapat penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti ialah pengumpulan tugas-tugas.

Data pada Tabel 4.30 dapat ditafsirkan bahwa pendapat responden tentang pelaksanaan pembelajaran *Cake* dan Roti berkaitan dengan penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti, yaitu sebagian besar responden berpendapat penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti ialah Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester, dan praktek pembuatan *cake* dan roti di laboratorium.

B. Pembahasan Hasil Penelitian

Pembahasan hasil penelitian mengacu pada tujuan penelitian, landasan teori dan instrumen (berupa angket) dengan judul Pendapat Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri PKK FPTK UPI Angkatan 2004-2006, meliputi tujuan, materi, metode, media, sumber belajar dan evaluasi pembelajaran dapat dikemukakan pada halaman 99 sampai dengan 108.

1. Pembahasan Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Tujuan Pembelajaran

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat bahwa tujuan pembelajaran, yaitu mahasiswa mengetahui konsep *cake* dan roti, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam *cake* dan roti. Kurang dari setengahnya responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep *Convenience Food*, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk *Convenience Food*.

2. Pembahasan Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Materi Pembelajaran

Hasil penelitian menunjukkan secara sebagian besar responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep *cake* dan roti, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan serta terampil membuat produk berbagai macam *cake* dan roti. Kurang dari setengahnya responden berpendapat mahasiswa mengetahui konsep *Convenience Food*, meliputi : pengertian, alat persiapan dan pengolahan, teknik pembuatan, serta terampil membuat produk berbagai macam *convenience food*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat materi mata kuliah *Cake* dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan *cake*, roti dan *pastry*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat materi mata kuliah *Cake* dan Roti membahas tentang teori dan praktek pembuatan *cake* dan *small cake*, dan *convenience food*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat *cake* ialah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, *shortening*, susu, telur, dan bahan penambah aroma. Kurang dari setengahnya responden berpendapat *cake* ialah istilah untuk kue yang empuk, dibuat dari adonan yang terdiri : mentega, *margarine*, telur, gula pasir, tepung terigu *medium wheat white*, tpm, dan *cream of tar tar*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat klasifikasi *cake* meliputi : *chiffon cake*, *sponge cake*, *butter cake*, dan *genoise cake*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat klasifikasi *cake* meliputi : *sponge cake* dan *genoise cake*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat bahwa macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *angel cherry cake*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat macam-macam produk *cake* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *italian liquer cake*, dan *coconut cake*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat peralatan persiapan pembuatan *cake* seperti : *kitchen scale, flour scoop, sieve, baloon whisk, cake tin shapes & size, measuring jug, measuring spoon, bowl*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat peralatan persiapan pembuatan *cake* seperti : *kitchen scale, flour scoop, sieve, glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes & size, measuring jug, measuring spoon, bowl*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat peralatan pengolahan *cake* seperti : *glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes&size, brush, wooden mixing spoon, cooling gride, plastic spatula, electric mixer, electric oven*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat peralatan pengolahan *cake* seperti : *glass mixing bowl, baloon whisk, cake tin shapes&size, brush, wooden mixing spoon, cooling gride, plastic spatula, electric mixer, electric oven*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat metode pembuatan *cake* ialah *creaming method/suggar butter method* (proses pembuatan *cake* dengan mengaduk lebih dahulu gula dan lemak sampai mengembang, kemudian ditambahkan telur secara bertahap, lalu dimasukkan bahan-bahan lain). Kurang dari setengahnya responden berpendapat metode

pembuatan *cake* ialah *two stage method* (proses pembuatan *cake* dengan mengocok dengan kecepatan rendah tepung, gula, rempah-rempah, *baking powder*, garam, lemak, susu, kemudian susu dan telur yang sudah dikocok menjadi satu dimasukkan ke adonan, lalu diaduk rata).

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat karakteristik *cake* ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma *cake* sedap, enak, tekstur *hardsoft*, mempunyai mutu simpan. Kurang dari setengahnya responden berpendapat karakteristik *cake* ialah bentuk simetris, cerah, volume besar tetapi ringan, aroma *cake* sedap, enak, tekstur *hardsoft*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat jika bagian tengah *cake* meninggi dan retak pengaruhnya karena bahan terigu berkadar tinggi, pembentukan gas sedikit, adonan *cake* kasar, pencampuran adonan *cake* lama, *cake* mengembang tidak rata, bagian tengah *cake* tertekan keatas, keraknya merekah saat isinya mengembang, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep *cake* standar dan mengatur temperatur panas pembakaran. Kurang dari setengahnya responden berpendapat jika bagian atas *cake* rata pengaruhnya karena adonan *cake* didiamkan tanpa ditutup sehingga *cake* berwarna coklat tua, bahan gula sedikit, adonan *cake* keras, kerak permukaan *cake* tebal, panas oven berlebih, maka perbaikannya ialah menggunakan resep *cake* standar dan mengatur temperatur panas pembakaran.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat *pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. Kurang dari setengahnya

responden berpendapat *pastry* ialah hasil pangangan dari kombinasi atau campuran tepung terigu, cairan dan lemak.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat yang termasuk produk *pastry* ialah *puff pastry*, *danish pastry* dan *croissant*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat yang termasuk produk *pastry* ialah *puff pastry*, *short paste*, dan *choux paste*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu *croissant*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat contoh produk *pastry* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti yaitu *short pastry tart*.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat roti ialah suatu hasil produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari tepung terigu, ragi, garam, air yang dibuat menjadi adonan, kemudian dioven, proses pengembangannya diakibatkan adanya ragi yang fermentasi menghasilkan CO₂ dan alkohol. Kurang dari setengahnya responden berpendapat roti ialah makanan yang dibuat dari tepung terigu, garam, gula, lemak, dan air yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang.

Hasil penelitian menunjukkan lebih dari setengahnya responden berpendapat klasifikasi roti meliputi : *hot cruns buns*, roti gandum putih, dan roti gandum cokelat, *tea bread and bun*, dan *danish pastry*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat klasifikasi roti meliputi : *tea bread & bun*, *hot cruns buns*, dan roti gandum cokelat.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *sweet bread*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat macam-macam roti yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *egg twist*, dan roti gandum putih.

Hasil penelitian menunjukkan lebih dari setengahnya responden berpendapat bahwa karakteristik roti ialah volume besar, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, remahnya halus dan seragam, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih. Kurang dari setengahnya responden berpendapat bahwa karakteristik roti ialah volume besar, warna kulit kuning kecoklatan, warna kulit roti merata, bentuk simetris, renyah, dan bersih, teksturnya lembut dan elastis, warna remah terang, rasanya enak, dan bersih.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat jika warna dasar kerak roti berpori kasar, tebal pengaruhnya karena bahan tepung terigu berkadar protein rendah, kesalahan bahan ragi dan lemak sedikit, bahan gula berlebihan, *overmixing*, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran. Kurang dari setengahnya responden berpendapat jika warna remah roti gelap pengaruhnya karena *Greendough*, *proofbox* beruap berlebihan, *proof* lama, bahan lemak dan gula sedikit, maka perbaikannya ialah menggunakan resep roti standar, mengatur temperatur panas pembakaran.

Hasil penelitian juga menunjukkan sebagian besar responden berpendapat contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *small cake*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat contoh produk *convenience food* yang dipraktekkan pada mata kuliah *Cake* dan Roti, yaitu *pizza* dan *kebab turki*.

Hasil penelitian menunjukkan lebih dari setengahnya responden berpendapat syarat-syarat *convenience food* ialah harus *hygiene* dalam pengolahan dan penyimpanan. Kurang dari setengahnya responden berpendapat syarat-syarat *convenience food* ialah metode pengolahan dan pemasakannya harus tepat dan terjamin.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah *cartoon*, *plastic*, *papper*, dan *glass*. Kurang dari setengahnya responden berpendapat jenis bahan yang digunakan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah *glass* dan *papper*.

Hasil penelitian menunjukkan lebih dari setengahnya responden berpendapat fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah sebagai sarana untuk menambah daya tahan penyimpanan produk *Cake* dan Roti serta menghindari dari kotoran. Kurang dari setengahnya responden berpendapat fungsi kemasan dalam pengepakan produk *cake* dan roti ialah untuk mempertahankan kualitas produk *Cake* dan Roti.

Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar responden berpendapat langkah-langkah sanitasi dan *hygiene* pada praktek pembuatan *cake* dan roti ialah

menggunakan seragam kerja dan penutup kepala sebelum praktek membuat *cake* dan roti. Kurang dari setengahnya responden berpendapat langkah-langkah sanitasi dan *hygiene* pada praktek pembuatan *cake* dan roti ialah membuang sampah kemasan bahan *Cake* dan Roti di tempat sampah.

3. Pembahasan Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Metode Pembelajaran

Hasil penelitian ini menunjukkan sebagian besar responden berpendapat metode pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti meliputi : adalah metode ceramah, pemberian tugas dan praktikum. Untuk mencapai taraf penguasaan pembelajaran *Cake* dan Roti, perlu didukung metode yang digunakan pada materi *cake* dan roti, seperti yang telah dikemukakan oleh Dimiyati dan Mudjiono (1999:32-33) :

Untuk mencapai taraf penguasaan belajar yang baik, diperlukan keterlibatan siswa dalam belajar dengan menciptakan suasana belajar yang menyenangkan, dan penyesuaian model pembelajaran dengan kondisi siswa berguna untuk meningkatkan mutu belajar.

4. Pembahasan Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Media Pembelajaran

Hasil penelitian ini menunjukkan sebagian besar responden berpendapat media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti berupa : gambar dan contoh produk macam-macam *cake* dan roti, dan kurang dari setengahnya responden berpendapat media pembelajaran yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti berupa : *Overhead Proyektor* (OHP), dan *Liquid Crystal Display* (LCD). Agar terselenggara proses pembelajaran *Cake* dan Roti, perlu ditunjang media pembelajaran untuk menjelaskan materi *cake* dan roti, seperti yang telah dikemukakan oleh Dimiyati dan Mudjiono (1999:249) : “Agar

terselenggara proses pembelajaran yang berhasil baik diperlukan sarana pembelajaran berupa buku pelajaran, buku bacaan, alat dan fasilitas laboratorium, serta berbagai media pembelajaran”.

5. Pembahasan Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Sumber Pembelajaran

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden berpendapat sumber belajar yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah dosen, modul, gambar *cake* dan roti dan buku resep. Kurang dari setengahnya responden berpendapat sumber belajar yang digunakan pada mata kuliah *Cake* dan Roti ialah laboratorium dan perpustakaan.

Selain itu hasil penelitian ini juga menunjukkan sebagian besar responden berpendapat untuk meningkatkan pengetahuan dalam memahami, mencari resep *cake* dan roti yaitu dengan mencari buku lain tentang materi serta resep *cake* dan roti di toko buku, meminjam kepada dosen, mencari di internet, meminjam kepada teman, mencari di majalah. Hasil penelitian sesuai dengan pendapat Susilana (2006 : 112)

Dalam mengembangkan dan memanfaatkan bahan pembelajaran dapat dilakukan dengan dua cara yaitu sumber-sumber belajar yang dirancang dan dikembangkan untuk kepentingan pembelajaran serta sumber-sumber belajar yang ada di lingkungan sekitar yang dapat digunakan dan dimanfaatkan bagi kepentingan pembelajaran.

6. Pembahasan Pendapat Responden Tentang Pelaksanaan Pembelajaran *Cake* dan Roti Berkaitan dengan Penilaian Pembelajaran

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden berpendapat evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium yaitu dilihat dari hasil produk (bentuk, warna, rasa dan aroma *cake* dan roti) dan bahan-

bahan yang digunakan. Kurang dari setengahnya responden berpendapat evaluasi hasil praktek membuat *cake* dan roti di laboratorium yaitu dilihat dari kebersihan, ketelitian, kerapihan, perencanaan tertib kerja dan alokasi waktu.

Hasil penelitian ini menunjukkan sebagian besar responden berpendapat evaluasi dilakukan oleh dosen dengan mengutarakan kekurangan-kekurangan hasil produk yang dipraktekkan oleh mahasiswa. Kurang dari setengahnya responden berpendapat evaluasi dilakukan oleh dosen dengan menilai ketepatan waktu praktek dan menilai penyajian *cake* dan roti.

Hasil penelitian ini juga menunjukkan sebagian besar responden berpendapat penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti ialah praktek pembuatan *cake* dan roti di laboratorium, Ujian Tengah Semester dan Ujian Akhir Semester. Kurang dari setengahnya responden berpendapat penilaian pembelajaran *Cake* dan Roti ialah pengumpulan tugas-tugas. Evaluasi pembelajaran *Cake* dan Roti dilakukan untuk mengukur keberhasilan mahasiswa sesuai dengan pendapat Dimiyati dan Mudjiono (2006 : 223) bahwa “Penilaian kegiatan dan kemajuan belajar mahasiswa yang dilakukan secara berkala berbentuk ujian, praktikum, tugas, dan atau pengamatan oleh dosen bertujuan untuk mengukur hasil pembelajaran”.