

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR HAK CIPTA</b>	
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>PERNYATAAN</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	ii
<b>ABSTRAK</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	xiii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Struktur Organisasi Skripsi .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	7
A. Praktek Kerja Industri .....	7
B. Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) .....	11
1. Pengertian Belajar .....	11
2. Pengertian Hasil Belajar .....	12
C. Kompetensi Dasar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ).....	13
1. Deskripsi Kompetensi Dasar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) .	13
2. Tujuan Pembelajaran Kompetensi Dasar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) .....	13
3. Materi Pembelajaran Kompetensi Dasar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) .....	14

Intan beladia, 2015

**MANFAAT HASIL BELAJAR KOMPETENSI DASAR MEMBUAT MAKANAN PENUTUP**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

D. Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup (Dessert) Pada Praktek Kerja Industri .....	37
E. Kerangka Berfikir .....	38
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>40</b>
A. Desain Penelitian .....	40
B. Partisipan.....	40
C. Populasi dan Sampel .....	41
1. Populasi.....	41
2. Sampel.....	41
D. Instrumen Penelitian.....	42
E. Prosedur Penelitian .....	43
F. Analisis Data .....	43
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>46</b>
A. Pengolahan dan Analisis Data.....	46
1. Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Persiapan.....	46
2. Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan.....	50
3. Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian .....	55
4. Rata-rata Persentase Hasil Peneltian Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Industri Ditinjau dari Tahap Persiapan.....	62
5. Rata-rata Persentase Hasil Peneltian Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Industri Ditinjau dari Tahap Pengolahan .....	63
6. Rata-rata Persentase Hasil Peneltian Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Industri Ditinjau dari Tahap Penyajian .....	64
B. Pembahasan Temuan Penelitian.....	65

1. Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Persiapan.....	65
2. Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Pengolahan.....	66
3. Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Penyajian .....	66
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI .....</b>	<b>68</b>
A. Simpulan .....	68
B. Implikasi.....	68
C. Rekomendasi .....	69
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Contoh Hidangan Penutup Dingin ( <i>Cold Dessert</i> ) .....	18
Tabel 2.2 Contoh Hidangan Penutup Panas ( <i>Hot Dessert</i> ).....	19
Tabel 2.3 Contoh Macam-macam <i>Cake</i> .....	24
Tabel 2.4 Contoh Macam-macam <i>Pie</i> .....	26
Tabel 2.5 Contoh Macam-macam <i>Syrup</i> .....	36
Tabel 3.1 Data Partisipan .....	41
Tabel 4.1 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Persiapan <i>Check List Dessert</i> di Tempat Prakerin .....	46
Tabel 4.2 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Persiapan Pengorderan Bahan dan Barang .....	47
Tabel 4.3 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Persiapan <i>List Barang</i> .....	47
Tabel 4.4 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Persiapan <i>List Bahan</i> .....	48
Tabel 4.5 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Persiapan Pemilihan Bahan.....	48
Tabel 4.6 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) Tentang Persiapan Peralatan .....	49
Tabel 4.7 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Persiapan Peralatan .....	49
Tabel 4.8 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Persiapan <i>Dessert</i> yang Tidak Berlebihan .....	50
Tabel 4.9 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan Sesuai Langkah-langkah Standar <i>Recipe</i> .....	50
Tabel 4.10 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan Berbagai Jenis <i>Dessert</i> .....	51
Tabel 4.11 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan <i>Cake</i> .....	51

Tabel 4.12 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan <i>Bread Pudding</i> .....	52
Tabel 4.13 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan <i>Pudding</i> Agar-agar .....	52
Tabel 4.14 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan <i>Brownies</i> Kukus .....	53
Tabel 4.15 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan <i>Banana Fritter</i> .....	53
Tabel 4.16 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan <i>Chocolate Sauce</i> .....	54
Tabel 4.17 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan <i>Simple Syrup</i> .....	54
Tabel 4.18 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Pengolahan <i>Custard Sauce</i> .....	55
Tabel 4.19 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Porsi Khusus <i>Dessert A'la Carte</i> .....	55
Tabel 4.20 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Porsi Khusus <i>Dessert Buffet</i> .....	56
Tabel 4.21 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Penyesuaian Alat atau Piring .....	56
Tabel 4.22 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Porsi <i>Dessert</i> yang Konsisten .....	57
Tabel 4.23 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Porsi <i>Dessert</i> untuk <i>A'la Carte</i> .....	57
Tabel 4.24 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Semua Jenis <i>Dessert</i> .....	58
Tabel 4.25 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Keperluan <i>A'la Carte</i> .....	58
Tabel 4.26 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Keperluan <i>Buffet</i> .....	59

Tabel 4.27 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Pengaturan <i>Garnish</i> .....	59
Tabel 4.28 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Komposisi <i>Garnish</i> .....	60
Tabel 4.29 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Fungsi <i>Garnish</i> .....	60
Tabel 4.30 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Presentasi <i>Dessert</i> .....	61
Tabel 4.31 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian Posisi <i>Garnish</i> .....	61
Tabel 4.32 Manfaat Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Tahap Penyajian <i>Standart Food Presentation</i> dan <i>Garnishing</i> .....	62
Tabel 4.33 Rata-rata Persentase Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Kerja Industri dalam Tahap Persiapan .....	62
Tabel 4.34 Rata-rata Persentase Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Kerja Industri dalam Tahap Pengolahan .....	63
Tabel 4.35 Rata-rata Persentase Hasil Belajar Membuat Makanan Penutup ( <i>Dessert</i> ) pada Praktek Kerja Industri dalam Tahap Penyajian .....	64

## DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berfikir .....	39
-----------------------------------	----

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Fruits</i> .....	21
Gambar 2.2 <i>Pineapple Bavarois</i> .....	21
Gambar 2.3 <i>Orange Bavarois</i> .....	22
Gambar 2.4 <i>Black Forest Pudding</i> .....	22
Gambar 2.5 <i>Cornstarch Pudding</i> .....	23
Gambar 2.6 <i>Blanch Mange</i> .....	23
Gambar 2.7 <i>Bread Pudding</i> .....	23
Gambar 2.8 <i>Creme Caramel</i> .....	23
Gambar 2.9 <i>Steamed Pudding</i> .....	24
Gambar 2.10 <i>Eclair</i> .....	25
Gambar 2.11 <i>Profit'roll</i> .....	25
Gambar 2.12 <i>Mix Ice Cream</i> .....	26
Gambar 2.13 <i>Coupe St Jaques</i> .....	27
Gambar 2.14 <i>Coupe Romanoff</i> .....	27
Gambar 2.15 <i>Sundaes</i> .....	28
Gambar 2.16 <i>Peach Belle Helena</i> .....	28
Gambar 2.17 <i>Banana Split</i> .....	29
Gambar 2.18 <i>Pineapple Split</i> .....	29
Gambar 2.19 <i>Baked Alaska</i> .....	29
Gambar 2.20 <i>Sherbets</i> .....	30
Gambar 2.21 <i>Parfaits</i> .....	30
Gambar 2.22 <i>Strawberry Milkshake</i> .....	31
Gambar 2.23 <i>Chocolate Milkshake</i> .....	31
Gambar 2.24 <i>Strawberry Mousses</i> .....	31
Gambar 2.25 <i>Chocolate Mousses</i> .....	32
Gambar 2.26 <i>Souffle</i> .....	32
Gambar 2.27 <i>Crepe Suzzete</i> .....	33



Gambar 2.28 <i>Devil Pancake</i> .....	33
Gambar 2.29 <i>Custard Sauce</i> .....	35
Gambar 2.30 <i>Fruit Puree</i> .....	35

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat-surat.....	75
Lampiran 2 Kisi-kisi dan Instrumen Penelitian .....	78
Lampiran 3 Tabel Perhitungan.....	88
Lampiran 4 Kartu Bimbingan .....	93
Lampiran 5 Riwayat Hidup .....	96

