

**ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG “FLOUR” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK PASTRY SISWA SMK PARIWISATA
TELKOM BANDUNG**

KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN SKRIPSI



Oleh:
Dilla Handayani
0905545

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2016**

KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN

ANALISIS PEMAHAMAN TENTANG “FLOUR” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK PASTRY SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG

Rumusan Masalah	Tujuan Penelitian	Aspek yang diteliti	Indikator	No. Soal
1. Bagaimana analisis pengetahuan materi “Flour” untuk kesiapan praktek pastry siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung	1. Menganalisis pengetahuan materi “Flour” terkait pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, dan cara penyimpanan tepung terigu untuk kesiapan praktek pastry.	Pengetahuan materi “Flour” untuk kesiapan praktek pastry siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung yang meliputi pengertian tepung terigu, jenis-jenis tepung terigu, fungsi tepung terigu, cara penyimpanan tepung terigu, dan penggunaan tepung terigu pada produk pastry.	1. Siswa mampu menyebutkan definisi tepung terigu dengan tepat. 2. Siswa mampu menyebutkan karakteristik warna tepung yang baik dengan tepat. 3. Siswa mampu menyebutkan jenis-jenis tepung terigu berdasarkan kandungan proteinnya dengan tepat. 4. Siswa mampu menyebutkan persentase kandungan proteinnya pada tiap jenis tepung terigu dengan benar. 5. Siswa mampu menyebutkan sifat-sifat <i>hard flour</i> dengan benar. 6. Siswa mampu memberi contoh produk yang terbuat dari <i>hard flour</i> 7. Siswa mampu memberi contoh merk tepung jenis <i>hard flour</i>	1, 2 3 4 5, 15 6, 7, 8 9 10

		<p>8. Siswa mampu menjelaskan tentang <i>medium flour</i> dengan benar.</p> <p>9. Siswa mampu memberi contoh produk yang terbuat dari <i>medium flour</i></p> <p>10. Siswa mampu memberi contoh merk tepung jenis <i>medium flour</i></p> <p>11. Siswa mampu menyebutkan sifat-sifat <i>soft flour</i> dengan benar.</p> <p>12. Siswa mampu memberi contoh produk yang terbuat dari <i>soft flour</i></p> <p>13. Siswa mampu memberi contoh merk tepung jenis <i>soft flour</i> dengan tepat.</p> <p>14. Siswa mampu memberi contoh produk yang terbuat dari <i>durum flour</i></p> <p>15. Siswa mampu memberi contoh produk yang terbuat dari <i>whole wheat flour</i></p> <p>16. Siswa dapat menyebutkan pengertian gluten dengan tepat.</p> <p>17. Siswa dapat menyebutkan fungsi tepung terigu pada roti dan <i>cake</i>.</p> <p>18. Siswa mampu menyebutkan cara</p>	11, 12, 13 14 16 17 18 19 20 21 22, 23, 24 29, 30
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

	<p>2. Menganalisis pengetahuan materi “Flour” terkait penggunaan tepung terigu pada produk <i>pastry</i> untuk kesiapan praktek <i>pastry</i>.</p>		<p>menyimpan tepung terigu yang benar.</p> <p>19. Siswa mampu menyebutkan penggunaan tepung terigu dengan benar.</p>	<p>25, 26, 27, 28</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

**ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG “FLOUR” UNTUK KESIAPAN
PRAKTEK PASTRY SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG**

INSTRUMEN PENELITIAN SKRIPSI



Oleh:
Dilla Handayani
0905545

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2016**

Kepada:

Siswa Kelas X Tata Boga
SMK Pariwisata Telkom Bandung

Assalamu'laikum Wr. Wb

Dalam rangka penyelesaian skripsi yang berjudul “Analisis Pengetahuan Tentang “*Flour*” Untuk Kesiapan Praktek *Pastry* Siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung”, tes ini saya buat untuk mendapatkan data yang diperlukan. Tes ini tidak ada kaitannya dengan penilaian akademik pada mata pelajaran *Basic Bakery*. Diharapkan kesediaan dari seluruh siswa kelas X Tata Boga untuk mengisi seluruh pertanyaan pada tes ini.

Jawaban yang saudara berikan merupakan hal berharga bagi penelitian ini. Oleh karena itu, saya berharap seluruh siswa dapat memberikan jawaban yang sesuai dengan kondisi yang sebenarnya dan kenyataan yang saudara ketahui.

Atas perhatiannya saya ucapan terima kasih banyak.

Wassalamu'laikum Wr. Wb

Bandung, 27 April 2016.

Peneliti,
Dilla Handayani

INSTRUMEN PENELITIAN

ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG “FLOUR” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK PASTRY SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG

NAMA : _____

KELAS : _____

PETUNJUK PENGISIAN TES:

1. Tes ini dalam bentuk pilihan ganda dengan 4 pilihan jawaban,
2. Bacalah setiap pertanyaan dengan teliti.
3. Berilah tanda (X) pada 1 jawaban yang saudara anggap paling benar.
4. Apabila terjadi kesalahan dalam mengisi beri tanda (O) pada jawaban yang salah, kemudian beri tanda (X) pada jawaban yang benar.
5. Diharapkan agar mengisi semua pertanyaan, sehingga tidak ada pertanyaan yang tidak diisi.

SELAMAT BEKERJA DAN TERIMA KASIH

NO.	PERTANYAAN	JAWABAN
1.	<p><i>Wheat flour</i> atau tepung terigu pada pembuatan produk <i>pastry</i> dapat didefinisikan sebagai...</p> <p>a. bubuk halus yang terbuat dari kulit gandum 0 b. bubuk halus yang terbuat dari serealia 0 c. bubuk halus yang terbuat dari gandum 1 d. bubuk halus yang terbuat dari umbi 0</p>	
2.	<p>Tepung terigu pada pembuatan produk <i>pastry</i> biasanya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan...</p> <p>a. <i>pudding & custard</i> 0 b. <i>cake & roti</i> 1 c. <i>chocolate & candy</i> 0 d. <i>mousse</i> 0</p>	

3.	Karakteristik warna tepung terigu yang baik untuk pembuatan produk <i>pastry</i> yaitu berwarna...	
	a. putih krem (<i>creamy</i>)	1
	b. putih (<i>white</i>)	0
	c. kecoklatan	0
	d. kekuningan	0
4.	Tepung terigu yang digunakan pada praktek <i>pastry</i> dapat dibagi menjadi tiga jenis berdasarkan kandungan proteinnya, yaitu...	
	a. <i>high flour, medium flour, low flour</i>	0
	b. <i>hard flour, medium flour, soft flour</i>	1
	c. <i>hard flour, medium flour, low flour</i>	0
	d. <i>high flour, medium flour, soft flour</i>	0
5.	Tepung terigu protein <u>tinggi</u> yang digunakan untuk produk <i>pastry</i> memiliki kandungan protein sebesar...	
	a. 4%-5%	0
	b. 8%-9%	0
	c. 10%-11%	0
	d. 12%-14%	1
6.	Sifat dari tepung protein tinggi dalam pembuatan produk <i>pastry</i> yaitu...	
	a. mempunyai daya serap air yang rendah	0
	b. tidak mudah dicampur dan diaduk dengan bahan lain	0
	c. mudah difermentasikan	1
	d. mempunyai daya penahan terhadap gas yang rendah	0
7.	Kandungan protein pada tepung terigu protein tinggi dapat membuat adonan roti menjadi...	
	a. elastis	1
	b. bervolume kecil	0
	c. keras	0
	d. lembut	0
8.	Dalam membentuk adonan yang kalis, tepung terigu protein tinggi memerlukan air yang lebih banyak karena...	
	a. tidak memiliki daya serap air	0
	b. memiliki daya serap air yang rendah	0
	c. memiliki daya serap air sedang	0

	d. memiliki daya serap air yang tinggi	1
9.	Tepung terigu protein tinggi dapat digunakan untuk membuat produk <i>pastry</i> seperti...	
	a. <i>pancake</i>	0
	b. <i>marble cake</i>	0
	c. <i>soft roll bread</i>	1
	d. <i>puff pastry</i>	0
10.	Contoh merk tepung yang dapat digunakan untuk membuat produk <i>pastry</i> yang terbuat dari tepung terigu protein <u>tinggi</u> yaitu...	
	a. Kunci Biru	0
	b. Roda Biru	0
	c. Gunung Bromo	0
	d. Cakra Kembar	1
11.	Tepung terigu protein sedang sering juga disebut <i>all-purpose flour</i> , karena...	
	a. memiliki sifat antara terigu protein tinggi dan terigu protein rendah	0
	b. digunakan untuk membuat berbagai jenis produk	1
	c. digunakan untuk membuat <i>cake</i>	0
	d. memiliki tingkat pengembangan sedang	0
12.	Tepung terigu protein sedang cocok untuk membuat adonan <i>pastry</i> yang ...	
	a. tanpa pengembangan	0
	b. memiliki tingkat pengembangan rendah	0
	c. memiliki tingkat pengembangan sedang	1
	d. memiliki tingkat pengembangan tinggi	0
13.	Berikut ini merupakan contoh produk <i>pastry</i> yang menggunakan tepung terigu protein sedang, yaitu...	
	a. <i>cookies</i>	0
	b. <i>cake</i>	1
	c. <i>bread</i>	0
	d. <i>pie</i>	0
14.	Contoh merk tepung yang dapat digunakan untuk membuat produk <i>pastry</i> yang terbuat dari tepung terigu protein <u>sedang</u> yaitu...	
	a. Segitiga Biru	1
	b. Kunci Biru	0
	c. Cakra Kembar	0
	d. Roda Biru	0

15.	Tepung terigu protein <u>rendah</u> yang digunakan untuk produk <i>pastry</i> memiliki kandungan protein sebesar...	
	a. 4% - 5% b. 8% - 9% c. 10% - 11% d. 12% - 14%	0 1 0 0
16.	Berikut ini merupakan sifat-sifat tepung terigu protein rendah dalam pembuatan produk <i>pastry</i> , <i>kecuali</i> ...	
	a. mempunyai daya pengembangan rendah b. mempunyai daya serap air rendah c. tidak mudah dicampur dan diaduk dengan bahan lain d. mudah difermentasikan	0 0 0 1
17.	Berikut ini merupakan contoh produk <i>pastry</i> yang menggunakan tepung terigu protein rendah, yaitu...	
	a. <i>wafer</i> b. <i>soes</i> c. <i>muffin</i> d. <i>pancake</i>	1 0 0 0
18.	Contoh merk tepung yang dapat digunakan untuk membuat produk <i>pastry</i> yang terbuat dari tepung terigu protein <u>rendah</u> yaitu...	
	a. Segitiga Biru b. Kunci Biru c. Gunung Bromo d. Cakra Kembar	0 1 0 0
19.	Produk yang dapat dibuat dari <i>durum flour</i> yaitu..	
	a. <i>cake</i> b. <i>puff pastry</i> c. <i>pasta</i> d. <i>cookies</i>	0 0 1 0
20.	Produk roti yang dapat dibuat dari <i>whole wheat flour</i> yaitu...	
	a. roti gandum b. roti manis c. roti tawar	1 0 0

	d. roti prancis	0
21.	<p>Gluten sangat diperlukan untuk menghasilkan produk roti yang baik. Dibawah ini pernyataan yang benar mengenai gluten yaitu...</p> <p>a. kandungan karbohidrat yang terdapat dalam tepung terigu dan larut dalam air</p> <p>b. kandungan protein yang terdapat dalam tepung terigu dan larut dalam air</p> <p>c. kandungan karbohidrat yang terdapat dalam tepung terigu dan tidak larut dalam air</p> <p>d. kandungan protein yang terdapat dalam tepung terigu dan tidak larut dalam air</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>1</p>
22.	<p>Dibawah ini merupakan fungsi tepung terigu pada pembuatan produk <i>pastry</i>, <i>kecuali</i>...</p> <p>a. membantu mengikat bahan-bahan sehingga membentuk adonan <i>batter</i> atau <i>dough</i></p> <p>b. sumber makanan utama untuk fermentasi</p> <p>c. membentuk kerangka atau struktur roti</p> <p>d. membentuk corak remah (<i>crumb</i>) pada <i>cake</i></p>	<p>0</p> <p>1</p> <p>0</p> <p>0</p>
23.	<p>Tepung terigu berfungsi dalam mengembangkan adonan roti dan membentuk kerangka atau struktur roti. Kandungan yang berperan dalam fungsi tersebut adalah...</p> <p>a. Pati</p> <p>b. Lemak</p> <p>c. Serat</p> <p>d. Gluten</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>1</p>
24.	<p>Tepung terigu berfungsi dalam membentuk corak remah (<i>crumb</i>) pada <i>cake</i>. Kandungan tepung yang berperan dalam fungsi tersebut adalah...</p> <p>a. Pati</p> <p>b. Lemak</p> <p>c. Serat</p> <p>d. Gluten</p>	<p>1</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>
25.	<p>Tepung terigu yang digunakan pada roti, <i>cake</i> , <i>cookies</i> dan berbagai macam produk <i>pastry</i> lainnya merupakan penggunaan tepung terigu sebagai...</p> <p>a. pelapis</p> <p>b. pengental</p> <p>c. bahan utama</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>1</p>

	d. pelapis loyang	0
26.	Untuk menghasilkan tekstur yang empuk dan tidak keras, perlakuan pada tepung terigu yang dicampurkan kedalam adonan <i>cake</i> dan <i>pie</i> adalah...	
	a. diaduk dengan gerakan ringan	1
	b. diaduk dan diulen sebentar	0
	c. diaduk dengan gerakan yang kuat	0
	d. diulen cukup lama	0
27.	Tepung terigu yang dilarutkan dengan cairan lalu dituangkan kedalam adonan sehingga adonan mengental merupakan penggunaan tepung sebagai...	
	a. pemberi struktur	0
	b. pengental	1
	c. pelapis loyang	0
	d. bahan utama	0
28.	Menaburkan sedikit tepung terigu pada loyang atau cetakan <i>cake</i> setelah dioles margarin bertujuan agar...	
	a. adonan <i>cake</i> mengental	0
	b. tekstur <i>cake</i> menjadi empuk	0
	c. <i>cake</i> menjadi renyah	0
	d. <i>cake</i> tidak lengket	1
29.	Agar aroma tepung tidak berubah dan mempengaruhi hasil akhir produk <i>pastry</i> , pada saat menyimpan tepung terigu harus dijauhkan dari...	
	a. bahan cair	0
	b. cahaya matahari	0
	c. bahan berbau tajam	1
	d. kontak langsung dengan lantai	0
30.	Menyimpan tepung terigu harus dijauhkan dari kontak langsung dengan dinding atau lantai, karena...	
	a. dapat mengubah aroma tepung	0
	b. dapat meningkatkan kelembaban tepung	1
	c. dapat mengubah tepung menjadi kering	0
	d. dapat mengubah warna tepung	0

**ANALISIS BUTIR SOAL TERKAIT PENGETAHUAN TENTANG *FLOUR* UNTUK KESIAPAN PRAKTEK *PASTRY* SISWA SMK
PARIWISATA TELKOM BANDUNG**

No.	Nama Siswa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Skor
1	Bayu Hanapi	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	16	
2	Jerryn Michael S	0	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	15	
3	Daffa A	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	21	
4	Ameiliya Utami	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	17	
5	Adrian Piero	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	20	
6	M Sapta M	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	17	
7	Fahrin Rachmi A	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	18	
8	Devi Sri Yulianti	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	21	
9	Aqilah Syafa Aulia	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	25	
10	Marcelina M	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	20	
11	Calvin Goldan C P W	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	14		
12	Jericho	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	17	
13	Anggi Sugiyanti	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	27	
14	Arta Netanya	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	26	
15	Jonatan	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	26	
16	Vanessa Faustine	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	0	16		
17	Maharani Putri R	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	22		
18	Melinda Lorenza	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	20		
19	Dhany Hamdani M	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	21	
20	M Rofiq M	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	21	
21	Mega	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	12		

22	Calista Putri N	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	22
23	Nina Fitria	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	22
24	Aqbil Fadhilah	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	17
25	Mira Hapsari	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	18
26	Eunike Clement S	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	12
27	Lucky Dionisius	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	20
28	Raisha	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	15
29	Djody S R	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	0	12
30	Cindy Alifia Putri	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	15
31	Fenia	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	14	
32	Pirman S	0	1	0	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	16
33	Qory Septia N	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	14	
34	Aulia Frilly Safitri	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	13	
35	Moh. Dave	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	11
36	I Made Stevanus J A	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	22
37	M Crisna Bayu	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	0	15	
38	Geby Ayu Belinda	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	20
39	Antonio Riordan	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	21
40	Nathan	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	23
41	Louis Alberto	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	22
42	M. Qurohman D C	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	20
43	M. Andre Al-Fajri	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	17
44	Riyanto A	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	17
45	Sri Siti Mulyani	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	1	15
46	Meindito Santana	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	16

47	Leonardi	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	14
48	Radhiya Nurfaizi	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	19
49	Sean Henry	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	21
50	Imelya R D	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	17
51	Tineke Rahman	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	16
52	Salma W	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	12
53	Regina Silviona	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	17
54	Thifal	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	1	1	14
55	Felicia A	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	17
56	Anne Natalia	1	1	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	17
57	Difa S	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	14
58	Salsabila Huri	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	14
59	M Mario Renaldi	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	19
60	Firman Edi Saputra	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	20
61	Tania	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	0	15
62	Fadhil Ghani	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	14
63	Suci Salsabila	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	16	
64	M Rafi	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	16	
65	M Husin Haikal	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	16	
66	R M Fauzy R P	0	1	0	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	14
67	Indry M D	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	13
68	Putri Mutiara K	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	14	
69	Fanny Amalia A	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	15
70	Ladita Trivira	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	19
71	Reza Muhammad K	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	17

72	Jerry Iskandar S	1	1	0	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	14				
73	Livia Josephine	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25				
74	Rizky Maulana R	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	21			
75	Salma Mufidah	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	15				
76	Sarah Indriyani	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	0	0	19				
77	Desty Sya'baniar	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	21			
78	Rafael	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	15				
79	Juniarto K N	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	1	19				
80	Maulana Fajar Sidik	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	15				
81	Ranti Erliani	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	13				
Jumlah		55	81	20	77	52	31	62	15	53	73	30	59	57	61	32	24	34	62	51	61	16	24	21	13	74	41	64	75	48	54

PERSENTASE PILIHAN JAWABAN RESPONDEN

No.	Jawaban	f	%	No.	Jawaban	f	%	No.	Jawaban	f	%
1	a	25	31	11	a	39	48	21	a	25	31
	b	1	1		b	30	37		b	37	46
	c	55	68		c	9	11		c	3	4
	d	0	0		d	3	4		d	16	20
2	a	0	0	12	a	1	1	22	a	29	36
	b	81	100		b	13	16		b	24	30
	c	0	0		c	59	73		c	4	5
	d	0	0		d	8	10		d	24	30
3	a	20	25	13	a	13	16	23	a	50	62
	b	59	73		b	57	70		b	1	1
	c	1	1		c	5	6		c	9	11
	d	1	1		d	6	7		d	21	26
4	a	1	1	14	a	61	75	24	a	13	16
	b	77	95		b	16	20		b	26	32
	c	1	1		c	4	5		c	19	23
	d	2	2		d		0		d	23	28
5	a	0	0	15	a	41	51	25	a	2	2
	b	4	5		b	32	40		b	4	5
	c	25	31		c	7	9		c	74	91
	d	52	64		d	1	1		d	1	1
6	a	31	38	16	a	20	25	26	a	41	51
	b	7	9		b	7	9		b	28	35
	c	31	38		c	30	37		c	6	7
	d	12	15		d	24	30		d	6	7
7	a	62	77	17	a	34	42	27	a	10	12
	b	1	1		b	17	21		b	64	79
	c	11	14		c	16	20		c	2	2
	d	7	9		d	14	17		d	5	6
8	a	3	4	18	a	17	21	28	a	2	2
	b	63	78		b	62	77		b	2	2
	c	0	0		c	1	1		c	2	2
	d	15	19		d	1	1		d	75	93
9	a	6	7	19	a	1	1	29	a	8	10
	b	15	19		b	21	26		b	20	25
	c	53	65		c	51	63		c	48	59
	d	7	9		d	8	10		d	5	6
10	a	7	9	20	a	61	75	30	a	7	9
	b	0	0		b	1	1		b	54	67
	c	1	1		c	2	2		c	5	6
	d	73	90		d	17	21		d	15	19

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
Jl. Dr. Setiabudhi No. 229 Bandung 40154
Telp. 022-2013163 Pes. 3401,3402,3403,3410
Laman fptk@upi.edu



S U R A T T U G A S

Nomor : 2566 /UN40.5.D1/DT/2016

Memperhatikan Surat Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI Nomor : 60/UN40.5.8/DT/2016 tanggal, 22 April 2016 tentang usulan Penunjukan Dosen Pembimbing Skripsi, Dekan FPTK UPI menugaskan kepada :

Nama : Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd
N I P : 19590928 198503 2 001
Pangkat, Golongan : Pembina Tk. I / IV b
Jabatan : Lektor Kepala
Dosen Departemen : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Sebagai Pembimbing I(satu), dalam Penulisan Skripsi untuk Mahasiswa :

Nama : Dilla Handayani
N I M : 090554
Program Studi : Pendidikan Tata Boga
Departemen : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Judul Skripsi :

ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG "FLOUR" UNTUK KESIAPAN PRAKTEK
PASTRY SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG

Surat tugas ini dibuat untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab dan berlaku terhitung mulai tanggal dikeluarkannya sampai tgl, 22 Oktober 2016

Bandung, 25 April 2016

a.n. Dekan FPTK

Wakil Dekan Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan



Dr. Iwa Kumadi, M.Pd
NIP. 19620830 198803 1 002

ISO 9001:2008



CN: 61464/A/0001/UK/En

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN**



Jl. Dr. Setiabudhi No. 229 Bandung 40154
Telp. 022-2013163 Pes. 3401,3402,3403,3410
Laman fptk@upi.edu

S U R A T T U G A S

Nomor :2566 /UN40.5.D1/DT/2016

Memperhatikan Surat Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI Nomor : 60/UN40.5.8/DT/2016 tanggal, 22 April 2016 tentang usulan Penunjukan Dosen Pembimbing Skripsi, Dekan FPTK UPI menugaskan kepada :

Nama	:	Dr. Ai Nurhayati, M.Si
NIP	:	19671005 199302 2 001
Pangkat, Golongan	:	Penata Tk. I / III d
Jabatan	:	Lektor Kepala
Dosen Departemen	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Sebagai Pembimbing II(Dua), dalam Penulisan Skripsi untuk Mahasiswa :

Nama	:	Dilla Handayani
N I M	:	090554
Program Studi	:	Pendidikan Tata Boga
Departemen	:	Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Judul Skripsi :

**ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG “FLOUR” UNTUK KESIAPAN PRAKTEK
PASTRY SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG**

Surat tugas ini dibuat untuk dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab dan berlaku terhitung mulai tanggal dikeluarkannya sampai tgl, 22 Oktober 2016

Bandung, 25 April 2016
a.n. Dekan FPTK
Wakil Dekan Bidang Akademik
dan Kemahasiswaan





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
Jalan Dr. Setiabudhi Nomor 207 Bandung 40154
Telepon (022) 2010611 / (022) 2013163-2013164 Pesawat 34001/34006, Fax. (022) 2011576
Homepage : <http://fptk.upi.edu> - Email : fptk@upi.edu

27 APR 2016

Nomor : 2610 /UN40.5.D1/DT/2016

Lamp :

H a l : Penelitian

Yth. Kepala SMK Pariwisata Telkom Bandung
Jl. Palasari No. 1 RT 05 RW 06
Bandung

Sehubungan dengan pencarian data untuk penyelesaian Skripsi bagi mahasiswa berikut ini:

N a m a : Dilla Handayani
N I M : 0905545
Program Studi : S1 – Pend. Tata Boga
Departemen : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan ini kami mohon bantuan Saudara untuk memperkenankan mahasiswa di atas dapat melakukan penelitian/pencarian data di sekolah yang Saudara pimpin.

Kebijakan Saudara merupakan bantuan langsung terhadap proses belajar bagi mahasiswa tersebut.

Atas perhatian dan bantuan Saudara, kami ucapan terima kasih.

