

ABSTRAK

MANFAAT HASIL BELAJAR “*BREAD*” SEBAGAI KESIAPAN USAHA *BAKERY* MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

Penelitian ini dilatar belakangi adanya permasalahan tentang hasil belajar “*bread*” mahasiswa meliputi kompetensi pengetahuan, sikap dan keterampilan. Berdasarkan data nilai hasil belajar “*bread*” yang diperoleh dari 38 Mahasiswa paket peminatan patiseri angkatan 2013 dan 2014 terdapat 32 orang mendapatkan nilai A (85%), 4 orang mendapatkan nilai B (10%) dan 1 orang mendapatkan nilai C (5%), pada umumnya mendapatkan nilai yang cukup baik sehingga dapat diasumsikan sebagai bekal kesiapan untuk membuka usaha *bakery*. Keberhasilan belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan teori dan praktek mata kuliah “*Bread*” diharapkan menunjukkan perubahan tingkah laku yang baik meliputi penguasaan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang selanjutnya dapat memberikan manfaat sebagai kesiapan usaha *bakery*. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga tentang konsep dasar roti, teknik pembuatan produk roti dan teknik pengemasan produk roti. Metode penelitian menggunakan pendekatan metode deskriptif analitis, dengan populasi mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2013 dan 2014 yang telah lulus mata kuliah “*Bread*”, sampel yang digunakan yaitu *purposive sampel* sebanyak 38 orang, dan teknik pengumpulan data menggunakan angket. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kompetensi kognitif tentang konsep dasar roti berada pada kriteria sangat bermanfaat, masing-masing kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti dan kompetensi psikomotor tentang teknik pengemasan produk roti berada pada kriteria bermanfaat. Simpulan pada penelitian ini bahwa manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga berada pada kriteria bermanfaat. Rekomendasi ditujukan kepada Mahasiswa agar lebih teliti dan cermat dalam memilih bahan pembuatan produk roti serta lebih meningkatkan keterampilan dengan terus berlatih dalam membuat produk roti sebagai kesiapan usaha *bakery*.

Kata kunci : *Manfaat, Hasil belajar, Bread, Kesiapan Usaha Bakery*

This research background from data study results “*bread*” students covering competence knowledge, attitudes and skill, ensure success for obtained students after undertaking lecture the theory and practice of lecture “*bread*” is expected to be out change behaviors that includes master of knowledge, attitudes and skill which then benefits as readiness business a *bakery*. This research aims to obtain data on the benefits study results “*bread*” as readiness business a *bakery* students course of study education of culinary about the fundamental concept of *bread*, method of products *bread* and techniques packaging products *bread*. Research methodology used by method descriptive analytic, with a population of students course of study culinary of education by 2013 and 2014 who have passed lecture “*bread*”, sample used namely *purposive samples* from 38 people, and techniques data collection use chief. The results of study showed that the average benefits study results “*bread*” as readiness business a *bakery* students course of study culinary of education pertaining with competence cognitive where most were be to a criterion very useful, each one was more than half of whom competence afektif and competence psychomotor be to a criterion beneficial. Drawing conclusions on this research that the benefits study results “*bread*” as readiness business a *bakery* students course of study culinary of education be to criterion beneficial. Recommendations addressed to students to be more pedantry in selecting a making products *bread* and increase skill with continue to practice in making products *bread* for readiness business a *bakery*.

Keywords: *benefits, study results, bread, readiness bakery business*