

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Belajar dan Hasil Belajar	6
1. Belajar	6
2. Hasil Belajar	7
3. Prinsip-prinsip Belajar	11
4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	11
B. Gambaran Umum Mata Kuliah <i>Bread</i>	12
1. Deskripsi dan Tujuan Mata Kuliah <i>Bread</i>	12
2. Konsep Dasar Roti	14
3. Teknik Pembuatan Produk Roti	28
4. Gambaran Umum <i>Danish Pastry dan Croissant</i>	42
5. Pengemasan Produk Roti	48
C. Gambaran Umum Kesiapan	50
1. Pengertian Kesiapan	50
2. Prinsip-prinsip Kesiapan	50
3. Aspek-aspek yang Mempengaruhi Kesiapan	51
D. Gambaran Umum <i>Bakery</i>	51
1. Konsep Dasar <i>Bakery</i>	51
2. Aspek- aspek Penunjang Usaha <i>Bakery</i>	52
3. Pengembangan Usaha <i>Bakery</i>	53
E. Manfaat Hasil Belajar " <i>Bread</i> " Sebagai Kesiapan Usaha <i>Bakery</i>	54
F. Penelitian Terdahulu	56
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain penelitian	59
B. Partisipan dan tempat penelitian	60
1. Partisipan	61
2. Tempat penelitian	60

C. Populasi dan Sampel	61
1. Populasi	61
2. Sampel	61
D. Instrumen Penelitian	61
E. Prosedur Penelitian	62
F. Analisis Data	62
1. Verifikasi Data	63
2. Tabulasi Data	63
3. Penafsiran Data	64

BAB IV TEMUAN DAN BAHASAN

A. Temuan Hasil Penelitian	65
1. Data penelitian dari manfaat hasil belajar “ <i>bread</i> ” sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> ditinjau dari aspek kompetensi kognitif.....	65
2. Data penelitian dari manfaat hasil belajar “ <i>bread</i> ” sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> ditinjau dari aspek kompetensi afektif.....	76
3. Data penelitian dari manfaat hasil belajar “ <i>bread</i> ” sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> ditinjau dari aspek kompetensi psikomotor.....	85
4. Persentase rata-rata manfaat hasil belajar “ <i>bread</i> ” sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> berkaitan dengan aspek kompetensi kognitif, afektif, dan psikomotor	93
B. Pembahasan Hasil Penelitian	97
1. Persentase Manfaat hasil belajar “ <i>bread</i> ” sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> ditinjau dari kompetensi kognitif.....	97
2. Persentase Manfaat hasil belajar “ <i>bread</i> ” sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> ditinjau dari kompetensi afektif.....	98
3. Persentase Manfaat hasil belajar “ <i>bread</i> ” sebagai kesiapan usaha <i>Bakery</i> ditinjau dari kompetensi psikomotor.....	99

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Simpulan.....	101
B. Implikasi.....	101
C. Rekomendasi.....	102

DAFTAR PUSTAKA	103
-----------------------------	-----

LAMPIRAN	104
-----------------------	-----

DAFTAR TABEL

No	Tabel	Hal
2.1	Contoh Kata kerja Oprasional Ranah Kognitif	9
2.2	Contoh Kata kerja Oprasional Ranah Afektif	10
2.3	Contoh Kata kerja Oprasional Ranah Psikomotor	10
2.4	Materi Perkuliahan “ <i>Bread</i> ”	12
2.5	Macam-macam Bentuk Produk Roti.....	15
2.6	Karakteristik Jenis Shortening.....	21
2.7	Jenis-jenis Alat Pembuatan Produk Roti	25
2.8	Langkah-langkah Pembuatan Roti Manis.....	37
2.9	Metode Memasukan Lemak pada <i>Danish</i> dan <i>Croissant</i>	43
2.10	Metode Pelipatan <i>Danish</i> dan <i>Croissant</i>	45
2.11	Tahapan Pembuatan Adonan Dasar <i>Danish</i>	45
2.12	Jenis-jenis Kemasan Produk Roti Di <i>Bakery</i>	46
2.13	Penelitian Terdahulu.....	56
4.1	Persentase pengetahuan responden tentang pengertian roti tawar.....	66
4.2	Persentase pengetahuan responden tentang bahan yang digunakan dalam pembuatan roti.....	67
4.3	Persentase pengetahuan responden tentang jenis tepung terigu dalam membuat produk roti.....	68
4.4	Persentase pengetahuan responden tentang penggunaan ragi dalam pembuatan produk roti.....	69
4.5	Persentase pengetahuan responden tentang pengertian roti manis.....	70
4.6	Persentase pengetahuan responden tentang fungsi air dalam pembuatan produk roti.....	71
4.7	Persentase pengetahuan responden tentang jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan produk roti.....	71
4.8	Persentase pengetahuan responden tentang tahapan pembuatan roti metode <i>straigh dough</i>	72
4.9	Persentase pengetahuan responden tentang peralatan persiapan pembuatan produk roti.....	73
4.10	Persentase pengetahuan responden tentang menganalisis kriteria kegagalan produk roti	74
4.11	Persentase pengetahuan responden tentang jenis alat pengaduk yangdigunakan dalam pembuatan produk roti.....	75
4.12	Persentase sikap responden memilih jenis tepung terigu berkualitas baik yang digunakan dalam pembuatan produk roti.....	76
4.13	Persentase sikap responden tentang penggunaan <i>bread improver</i> dalam pembuatan produk roti.....	77
4.14	Persentase jenis gula yang dipilih responden sebagai bahan utama ke dalam pembuatan produk roti.....	78
4.15	Persentase sikap responden dalam penggunaan margarin pada pembuatan produk roti	79
4.16	Persentase jenis susu yang digunakan responden sebagai bahan	

	utama dalam pembuatan produk roti	79
4.17	Persentase sikap responden memilih kriteria roti yang baik dilihat dari bagian luar roti.....	80
4.18	Persentase sikap responden dalam melapisi korsvet ke dalam adonan <i>danish pastry</i>	81
4.19	Persentase sikap responden tentang pembuatan lipatan <i>danish pastry</i>	82
4.20	Persentase sikap responden tentang kriteria hasil <i>danish pastry</i> dan <i>croissant</i> yang baik	83
4.21	Persentase sikap responden menunjukkan kriteria kegagalan <i>danish</i> dan <i>croissant</i>	84
4.22	Persentase sikap responden tentang membentuk roti manis sesuai jenisnya.....	85
4.23	Persentase keterampilan responden membuat berbagai jenis produk roti.....	86
4.24	Persentase keterampilan responden melaksanakan tahapan awal membuat roti.....	87
4.25	Persentase keterampilan responden tentang fermentasi adonan roti.....	88
4.26	Persentase keterampilan responden tentang tahapan akhir membuat roti.....	89
4.27	Persentase keterampilan responden tentang tahapan pembuatan roti metode <i>no time dough</i>	90
4.28	Persentase keterampilan responden tentang penggunaan alat pengolahan produk roti.....	91
4.29	Persentase keterampilan responden tentang kemasan produk roti tawar	92
4.30	Persentase keterampilan responden tentang kemasan produk <i>croissant</i>	92
4.31	Persentase rata-rata manfaat hasil belajar " <i>bread</i> " sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> berkaitan dengan kompetensi kognitif.....	93
4.32	Persentase rata-rata manfaat hasil belajar " <i>bread</i> " sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> berkaitan dengan kompetensi afektif.....	95
4.33	Persentase rata-rata manfaat hasil belajar " <i>bread</i> " sebagai kesiapan usaha <i>bakery</i> berkaitan dengan kompetensi psikomotor.....	96

DAFTAR GAMBAR

No	Gambar	Hal
2.1	Proses perubahan tingkah laku.....	6
2.2	Pembuatan Produk Roti Metode <i>Straig Dough</i>	29
2.3	Pembuatan Produk Roti Metode <i>Sponge Dough</i>	30
2.4	Pembuatan Produk Roti Metode <i>No Time Dough</i>	31
2.5	Potongan <i>Croissant</i>	47
2.6	Gulungan <i>Croissant</i>	47
2.7	Display <i>Bakery</i>	52
2.8	Macam-macam Produk <i>Bakery</i>	52
4.1	Diagram Rekapitulasi Rata-Rata Presentase Kompetensi Pengeahuan, Sikap dan Keterampilan Pembuatan Produk Roti.....	97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 SK Pembimbing 1 & 2	105
Lampiran 2 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	106
Lampiran 3 Instrumen Penelitian	107
Lampiran 4 Persentase Data Hasil Penelitian.....	108
Lampiran 5 Kartu Bimbingan Skripsi.....	109
Lampiran 6 Riwayat Hidup.....	110