

ABSTRAK

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh semakin sempitnya lapangan pekerjaan sehingga lulusan SMK Program Keahlian Boga diharapkan dapat mengantisipasi dengan menciptakan lapangan pekerjaan baru yaitu dengan cara membuka usaha pasta. Tujuan penelitian ini untuk mendapat gambaran tentang bagaimana Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” pada kesiapan usaha pasta, meliputi kemampuan perencanaan, pengolahan, dan penyajian hidangan pasta. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan angket sebagai alat pengumpul data. Sampel penelitian menggunakan sampel *random* sebanyak 40 peserta didik yang merupakan siswa kelas XI Program Keahlian Boga SMK R.A. Kartini Bandung. Hasil penelitian berkaitan dengan kemampuan perencanaan hidangan pasta dan pengolahan hidangan pasta berada pada kriteria baik, dan penyajian hidangan pasta berada pada kriteria sangat baik. Kesimpulan dalam penelitian ini menunjukkan bahwa hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” menjadi modal bagi peserta didik untuk kesiapan usaha pasta. Saran ditujukan kepada peserta didik agar dapat meningkatkan kemampuan perencanaan, pengolahan dan penyajian hidangan pasta dengan melakukan latihan usaha sebagai kesiapan membuka usaha pasta.

Kata Kunci : *Hasil Belajar, Kesiapan, Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta), Usaha Pasta*

ABSTRACT
**BENEFITS CULTIVATE LEARNING OUTCOMES DISH MADE FROM
WHEAT (PASTA) AS A PASTA BUSINESS REASINESS**

Research is motivated by the limited employment. So that graduates of vocational culinary skills program is expected to anticipate by creating new jobs is by opening a business of pasta. Purpose of this research is to get an idea of how the benefits of learning outcomes “Cultivate a dish Made From Wheat (Pasta)” in the pasta business readiness, include the ability of planning, processing, and a presentation of a pasta dish. The study uses descriptive questionnaire as a file collection tool. Sample using random sampling as many as 40 student of culinary skills program at SMK R.A Kartini Bandung. Result of research related to the ability of planning and processing pasta dishes are on both criteria, and presenting pasta dishes are very good on the criteria. The conclusion from these studies show that learning outcomes “Cultivate a dish made from wheat (pasta)” a capital for student to rediness pasta business. Suggestions addressed to students in order to enhance the ability of the planning, processing and presentation of apasta dish with exercise as an effort to open a business pasta.

Keywords : *Learning Outcomes, Readiness, Process Dish Made From Wheat (Pasta), Pasta Business*

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu