

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GRAFIK	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan dan Perumusan Masalah.....	5
1. Pembatasan Masalah	5
2. Perumusan Masalah	6
C. Definisi Operasional.....	7
D. Tujuan Penelitian	9
1. Tujuan Umum	9
2. Tujuan Khusus	9
E. Manfaat Penelitian	10
F. Asumsi.....	10
G. Pertanyaan Penelitian	12
H. Lokasi dan Sampel Penelitian	13

BAB II HASIL BELAJAR MANAJEMEN USAHA *PASTRY* DAN MANFAATNYA PADA PRAKTEK INDUSTRI DI USAHA PATISERI

A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar, Manfaat Hasil Belajar dan Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	
1. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	14
2. Manfaat Hasil Belajar	16
3. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	17
B. Pembelajaran Manajemen Usaha <i>Pastry</i>	
1. Tujuan Pembelajaran Manajemen Usaha <i>Pastry</i>	18
2. Materi Pembelajaran Manajemen Usaha <i>Pastry</i>	18
3. Metode Pembelajaran.....	39
4. Evaluasi Pembelajaran	39
C. Program Praktek Industri	
1. Tujuan Praktek Industri.....	40
2. Materi Praktek Industri di usaha patiseri	41
D. Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha <i>Pastry</i> Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri	
1. Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha <i>Pastry</i> Berupa Kemampuan Kognitif Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri	47

2. Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha <i>Pastry</i> Berupa Kemampuan Afektif Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri	48
3. Manfaat Hasil Belajar Manajemen Usaha <i>Pastry</i> Berupa Kemampuan Psikomotor Pada Praktek Industri di Usaha Patiseri.....	48

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	50
B. Populasi dan Sampel Penelitian	50
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	51
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian	51
E. Prosedur Penelitian	53

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Hasil Penelitian	55
B. Pembahasan Hasil Penelitian	91

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan Hasil Penelitian	99
B. Implikasi Hasil Penelitian	101
C. Rekomendasi Hasil Penelitian.....	102

DAFTAR PUSTAKA	105
-----------------------------	-----

LAMPIRAN – LAMPIRAN	107
----------------------------------	-----

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Tabel

2.1	Fungsi-fungsi Manajerial	21
2.2	Bahan Dasar dan Fungsinya Dalam Pembuatan Produk Patiseri.....	23
4.1	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan pengetahuan bahan untuk produk patiseri pada praktek industri di usaha patiseri	55
4.2	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan pengetahuan penggunaan alat pengukur bahan untuk produk <i>cookies</i> berupa timbangan pada praktek industri di usaha patiseri	56
4.3	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan pemahaman jenis loyang untuk pembuatan <i>cake</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	57
4.4	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan pemahanan teknik dalam membentuk <i>cookies</i> dari adonan <i>soft dough</i> pada praktek industri di usaha patiseri	58
4.5	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan penerapan pengetahuan bahan isi dari selai (<i>jams</i>) yang digunakan untuk produk <i>puff pastry</i> pada praktek industri di usaha patiseri	59
4.6	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan analisis penyebab bagian permukaan <i>cake</i> yang retak pada praktek industri di usaha patiseri.....	60
4.7	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan analisis kesalahan produk <i>Danish pastry</i> kurang mengembang dan berlapis-lapis pada praktek industri di usaha patiseri	61
4.8	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan penilaian kualitas produk <i>cookies</i> yang baik pada praktek industri di usaha patiseri	62
4.9	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan penilaian kualitas <i>choux paste</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	63
4.10	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan penerapan teknik membentuk hiasan produk <i>cake</i> dengan <i>cream</i> pada praktek industri di usaha patiseri	64

4.11 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan kreasi mengemas produk <i>cookies</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	65
4.12 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan kreasi hiasan <i>cookies</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	66
4.13 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan ketelitian memilih bahan dasar pembuatan <i>cake</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	67
4.14 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan sikap dalam meletakkan adonan di atas loyang produk <i>cookies</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	68
4.15 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan sikap menyiapkan diri dalam merencanakan usaha dengan cara promosi pada praktek industri di usaha patiseri	69
4.16 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan sikap bertanggung jawab dalam menangani produk roti setelah dikeluarkan dari oven pada praktek industri di usaha patiseri	70
4.17 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan sikap bertanggung jawab dalam menentukan kualitas produk roti yang baik pada praktek industri di usaha patiseri	71
4.18 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan sikap dalam mengemas produk <i>cookies</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	72
4.19 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan mengidentifikasi bahan tepung terigu pada praktek industri di usaha patiseri.....	73
4.20 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan menentukan persediaan bahan tepung terigu pembuatan produk <i>cake</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	74
4.21 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan menggunakan alat pengolahan produk roti pada praktek industri di usaha patiseri.....	75
4.22 Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan teknik menghias produk <i>sponge cake</i> pada praktek industri di usaha patiseri.....	76

4.23	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan membuat produk kue kontinental dari <i>puff pastry</i> dengan teknik jerman pada praktek industri di usaha patiseri	77
4.24	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan dalam memasarkan produk <i>cookies</i> yang telah diproduksi pada praktek industri di usaha patiseri	78
4.25	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan membuat produk <i>cookies</i> pada praktek industri di usaha patiseri	79
4.26	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan dalam proses produksi roti pada praktek industri di usaha patiseri	80
4.27	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan dalam persiapan biaya produksi pada praktek industri di usaha patiseri	81
4.28	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan menentukan harga jual produk <i>cake</i> pada praktek industri di usaha patiseri	82
4.29	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan dalam kreasi membentuk dari adonan <i>puff pastry</i> pada praktek industri di usaha patiseri	83
4.30	Prosentase nilai manfaat hasil belajar MUP berkaitan dengan keterampilan dalam kreasi mengemas produk <i>chocolate molded</i> pada praktek industri di usaha patiseri	84
4.31	Rata-rata prosentase manfaat hasil belajar manajemen usaha <i>pastry</i> berkaitan dengan kemampuan kognitif pada praktek industri di usaha patiseri	85
4.32	Rata-rata prosentase manfaat hasil belajar manajemen usaha <i>pastry</i> berkaitan dengan kemampuan afektif pada praktek industri di usaha patiseri	87
4.33	Rata-rata prosentase manfaat hasil belajar manajemen usaha <i>pastry</i> berkaitan dengan kemampuan psikomotor pada praktek industri di usaha patiseri	88

DAFTAR GRAFIK

Grafik

- 4.1 Rata-rata prosentase manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan kognitif pada praktek industri di usaha patiseri..... 86
- 4.2 Rata-rata prosentase manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan afektif pada praktek industri di usaha patiseri..... 87
- 4.3 Rata-rata prosentase manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan psikomotor pada praktek industri di usaha patiseri..... 89
- 4.4 Rata-rata prosentase manfaat hasil belajar manajemen usaha *pastry* berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor pada praktek industri di usaha patiseri..... 90

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian..... 107
2. Instrumen Penelitian..... 109
3. Surat-surat

