

**CITA TRESNANINGSIH**

**PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR DASAR  
PATISERI DALAM PRAKTEK CIPTA BOGA PADA PROGRAM  
STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA JURUSAN PKK FPTK UPI  
(Penelitian Terbatas Pada Angkatan 2005)**

**DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH PEMBIMBING :**

**Pembimbing I**

**Dra. Sudewi Yogha, M.Si**  
NIP. 131 626 240

**Pembimbing II**

**Dra. Yulia Rahmawati, M.Si**  
NIP. 132 052 322

**Mengetahui :**


**Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia**

**Dra. Herni Kusantati, M.Pd**  
NIP. 130 605 184

## PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR DASAR PATISERI DALAM PRAKTEK CIPTA BOGA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA JURUSAN PKK FPTK UPI" ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2008  
Yang membuat pernyataan



Cita Tresnaningsih  
033162



## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrahmaanirrahiim,*

*Alhamdulillahirabbil'alamiin,* penulis panjatkan kehadiran Allah SWT berkat karunianya-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “ **Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri dalam Praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI (Penelitian Terbatas pada Angkatan 2005)**”.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Jurusan PKK FPTK UPI. Penulis menyadari tanpa adanya bimbingan, saran, masukan, bantuan, serta motivasi dari berbagai pihak, skripsi ini tidak akan terwujud. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-sebesarnya kepada :

Dra. Sudewi Yogha, M.Pd sebagai Pembimbing I, Dra. Yulia Rahmawati, M.Si sebagai Pembimbing II, yang telah memberikan pengarahan bimbingan, perhatian, motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Drs. Sabri sebagai Dekan FPTK UPI, Dra. Hemi Kusantanti, M.Pd sebagai Ketua Jurusan PKK, Dr. Arifah A. Riyanto, M.Pd, sebagai Ketua TPS beserta anggota tim TPS yang telah memfasilitasi serta memberikan pengarahan dalam pengajuan judul skripsi ini. Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd, M.Pd, Dra. Atat Siti Nurani, M.Si, dan Ai Mahmudatussa'adah S.Pd M.Si sebagai Dosen Partisipan yang telah meluangkan waktu dan memberikan masukan bagi penulis.

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd dan Cica Yulia, S.Pd sebagai Dosen Pembimbing Akademik serta staf Dosen yang telah memberikan ilmu di bidang PKK yang sangat berharga bagi penulis, beserta staf TU yang telah memfasilitasi kebutuhan administrasi.

Mamah, bapak, adik-adik, keluarga tercinta serta teman-teman seperjuangan yang telah memberikan kasih sayang, do'a, dan semangat, serta motivasi baik secara moril dan materil kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Agustus 2008  
Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	ix
<b>BAB I       PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian .....	11
D. Manfaat Penelitian .....	12
E. Asumsi Penelitian .....	13
F. Pertanyaan Penelitian.....	14
G. Metode Penelitian .....	15
H. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	15
<b>BAB II       HASIL BELAJAR DASAR PATISERI DALAM PRAKTEK               CIPTA BOGA</b>	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	16
B. Gambaran Umum Tentang Mata kuliah Dasar Patiseri.....	23
C. Gambaran Umum Tentang Praktek Cipta Boga.....	52
D. Hasil Belajar Dasar Patiseri dalam Praktek Cipta Boga Modifikasi <i>Cake</i> ditinjau dari kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotorik .....	59

<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN</b>	
	A. Metode Penelitian .....	65
	B. Populasi dan Sampel .....	65
	C. Teknik Pengumpulan Data .....	66
	D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data .....	66
	E. Prosedur Penelitian .....	68
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>	
	A. Analisis Data Penelitian .....	70
	B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	113
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b>	
	A. Kesimpulan .....	123
	B. Implikasi .....	126
	C. Rekomendasi .....	127
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	132
	<b>LAMPIRAN</b> .....	133
	<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b> .....	150

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Tabel peralatan patisen yang digunakan dalam pembuatan <i>cake</i> ....	32
2.2 Tabel ukuran standar dan ukuran rumah tangga (urt) bahan padat dan cair .....	35
2.3 Tabel konversi temprature celcius dan fahrenheit.....	36
2.4 Tabel konversi temprature celcius dan fahrenheit dan tingkat temprature oven .....	36
2.5 Tabel kisi-kisi modifikasi <i>cake</i> .....	58
2.6 Tabel evaluasi hasil praktek modifikasi <i>cake</i> .....	59
4.1 Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pengetahuan fungsi bahan modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga.....	71
4.2 Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pengetahuan formula <i>cake</i> dasar dalam praktek cipta boga modifikasi <i>cake</i> .....	72
4.3 Tabel Persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pemahaman konversi ukuran standar dan ukuran rumah tangga untuk bahan padat dalam praktek cipta boga modifikasi <i>cake</i> .....	74
4.4 Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pemahaman konversi ukuran standar dan ukuran rumah tangga untuk bahan cair pada praktek cipta boga modifikasi <i>cake</i> .....	75
4.5 Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pengetahuan penerapan bahan tambahan buah-buahan dan kacang-kacangan digunakan dalam praktek cipta boga modifikasi <i>sponge cake</i> .....	77
4.6 Tabel persentase analisis responden tentang hasil belajar pengetahuan penerapan metode pembuatan <i>cake</i> dalam praktek cipta boga modifikasi <i>butter cake</i> .....	78

4.7	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pengetahuan menganalisis formula dasar <i>cake</i> dalam melakukan praktek modifikasi <i>cake</i> .....	79
4.8	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pengetahuan menganalisis jenis <i>cake</i> berdasarkan bahan dasar dan tambahan digunakan dalam praktek cipta boga modifikasi <i>cake</i> .....	81
4.9	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pengetahuan menganalisis kesalahan dan memperbaiki kegagalan pada pembuatan <i>cake</i> putih telur dalam praktek cipta boga modifikasi <i>cake</i> .....	82
4.10	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pengetahuan langkah-langkah mencipta resep dalam melaksanakan praktek cipta boga modifikasi <i>cake</i> .....	84
4.11	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar pengetahuan penilaian kualitas <i>cake</i> berdasarkan rambu-rambu modifikasi <i>cake</i> pada praktek cipta boga.....	85
4.12	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar dalam sikap menerima saran dan masukan berupa pendapat dalam melakukan menganalisis formula dasar <i>cake</i> .....	87
4.13	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar dalam sikap menanggapi saran dan masukan untuk penampilan produk modifikasi <i>cake</i> praktek cipta boga .....	89
4.14	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar dalam sikap teliti menilai produk modifikasi <i>cake</i> praktek cipta boga .....	90
4.15	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar dalam sikap menilai <i>sanitasi hygiene</i> modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga.....	92
4.16	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar dalam sikap membuat perencanaan modifikasi <i>sponge cake</i> dalam praktek cipta boga .....	93



4.17	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar dalam sikap menghias modifikasi <i>cake</i> dengan variasi hiasan pada praktek cipta boga.....	94
4.18	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar dalam sikap memilih bahan untuk formula bahan dasar modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga .....	96
4.19	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar dalam sikap memberikan nama produk modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga.....	97
4.20	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan memodifikasi bahan dasar modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga.....	99
4.21	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan memodifikasi hiasan <i>cake</i> dalam praktek cipta boga .....	100
4.22	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan variasi hiasan modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga.....	101
4.23	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan variasi teknik dan metode pembuatan modifikasi <i>cake</i> pada praktek cipta boga .....	102
4.24	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan menggunakan metode pembuatan modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga.....	104
4.25	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan kreasi hias modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga .....	105
4.26	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan kreasi modifikasi <i>cake</i> dalam praktek cipta boga.....	106
4.27	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan menilai hasil produk modifikasi <i>gennoise cake</i> dalam praktek cipta boga.....	108



4.28	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan menggunakan ukuran standar dan rumah tangga dalam praktek cipta boga .....	109
4.29	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan pembuatan produk modifikasi <i>cake</i> dengan berbagai macam bahan dasar dalam praktek cipta boga .....	111
4.30	Tabel persentase analisis pendapat responden tentang hasil belajar keterampilan menghias modifikasi <i>cake</i> dengan berbagai bahan hiasan dalam praktek cipta boga.....	112



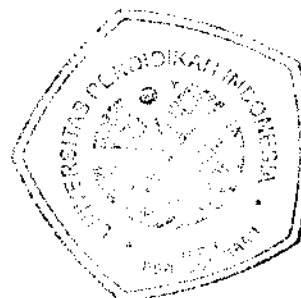
## DAFTAR BAGAN

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Bagan Langkah-Langkah Menggunakan Resep .....	54
2.2 Modifikasi Resep atau Cipta Boga .....	56



## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Abu. (1998). *Teknik Belajar yang tepat*. Semarang: Mutiara Permata Widya
- Ali, Mochammad. (1984). *Penelitian Pendidikan, Prosedur dan Strategi Mengajar*. Bandung: Angkasa
- \_\_\_\_\_. (1992). *Strategi Belajar Mengajar*. Bandung: Angkasa
- Arikunto, Suharsimi. (2006). *Dasar-dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- \_\_\_\_\_. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Associates Wheat U. S. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta : Djambatan .
- Bahri S.D dan Aswan Zain. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta
- Dimiyati dan Mudjiono. (2002). *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Fadiati, A. (1988). *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Kependidikan.
- Hamalik, O. (1980). *Proses Belajar Mengajar*. Jakarta : Bumi Aksara.
- \_\_\_\_\_. (1995). *Kurikulum dan Pembelajaran*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Latour, Shalini. (2004). *The Icing On The Cake*. Singapore:North Light Books
- Murdock Book. (2000). *Kelezatan Quiche dan Flan*. Jakarta : Periplus
- \_\_\_\_\_. (2002). *Panduan untuk Pemula Dekorasi Cake*. Jakarta : Periplus
- Poerwadarminta, W. J. S. (1984). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka.



- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor Yang Mempengaruhinya*. Jakarta : Rhineka Cipta
- Sudjana, N. (1990). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- \_\_\_\_\_. (2006). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Surahmad, W. (2002). *Penelitian Ilmiah (Dasar dan eknik)*. Bandung: Tarsito.
- Sihite, Richard. (2000). *Sanitasi dan Hygiene*. Surabaya : SIC
- Suhadjito, YB. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Bandung : Andi Offset
- Surahmad, W. (1998). Tim Pengembang MKDK Kurikulum dan Pembelajaran. (2002). Bandung: Jurusan Kurikulum dan Teknologi Pendidikan FIP UPI.
- Tim Redaksi. (1991). Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga. Jakarta: Balai Pustaka
- Undang-undang Republik Indonesia tahun 2003 tentang SISDIKNAS dan penjelasannya. Bandung: fokusmedia
- Winkel, W.S. (2005). *Psikologi Pengajaran*. Jakarta: Gramedia.
- Yasa Boga. (2003). *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta : Gramedia.
- \_\_\_\_\_. (1997). *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta : Gramedia.
- Yogha, S dan Yulia R. (2005). *Modul Dasar Paiseri*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI.
- \_\_\_\_\_. (2005). *Modul Cipta Boga*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI.
- Sumber lain :
- Lusiana, D.(2003). *Pendpaat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Praktek Pengelolaan Makanan dan Minuman Di SMKN 2 Bale Endah*. Skripsi Pada Jurusan PKK FPTK UPI. Tidak diterbitkan
- Susanti, Anne. (2007). *Kontribusi Hasil Belajar Patiseri Dasar Terhadap Produk Praktek Mencipta Resep Modifikasi Cookies*. Skripsi Pada Jurusan PKK FPTK UPI. Tidak diterbitkan

Yuliana,L.(2002).*Kontribusi penguasaan pengetahuan Bahan Makanan dan alat Pengolahan makanan terhadap hasil belajar praktek pengolahan makanan. Skripsi Pada Jurusan PKK FPTK UPI. Tidak diterbitkan*

**Sumber Internet:**

Alibaba. (2008). *Product*. [Online]. Tersedia: <http://www.En.Alibaba.Com>[10 Maret 2003]

Amazon. (2008). *Home and Dining*. [Online]. Tersedia: <http://www.amazon.com>[10 Maret 2003]

Bahalwan, Fatma. (2008). *Artikel*. [Online]. Tersedi: <http://www.NCC-indonesia.com>[05 Maret 2008]

Baliguide. (2008). *The Food Of Bali*. [Online]. Tersedia: <http://www.baliguide.com>[10 Maret]

Clikwok. (2000). *Buah-buahan Kering*. [Online]. Tersedia: <http://www.clikwok.com>[10 Maret 2008]

Dikimages. (2008).*Products*. [Online]. Tersedia: <http://www.dkimages.com>[10 Maret 2008]

Klub berani baking. (2007). *Bahan-bahan*. [Online]. Tersedia: <http://www.klubberanibaking.blogspot.com>[10 Maret 2008]

Malindo Corporation. (2008). *Penawaran Jual* [Online]. Tersedia: <http://www.indonetwork.co.id>[10 Maret 2008]

Recipetips. (2008). *Clarifield Butter*. [Online]. Tersedia: <http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1191/oils-and-fats-preparation-guide.asp>[10 Maret 2008]

Riani, Yulia. (2008). *Bahan-bahan Kue*. [Online]. Tersedia: <http://www.makicakes.com>[10 Maret 2003]

Wikipedia. (2008). *Powdered Sugar*. [Online]. Tersedia: <http://www.wikipedia.co.id>[10 Maret 2008]