

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada saat ini pemerintah menggalakkan Pembangunan Nasional secara merata dan menyeluruh, salah satunya pembangunan di bidang pendidikan. Pendidikan yang memegang peranan penting dalam pembangunan merupakan suatu upaya dalam meningkatkan kecerdasan masyarakat dan sumber daya manusia Indonesia, sehingga mampu mengembangkan diri dan lingkungannya serta bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan bangsa saat ini dan masa yang akan datang. Sejalan dengan fungsi dan tujuan pendidikan nasional sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 2 Tahun 2003 Bab II pasal 3, tujuan pendidikan nasional yaitu sebagai berikut :

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 Bab IV Pasal 13 mengenai fungsi dan tujuan pendidikan nasional di atas. Sistem pendidikan nasional tersebut oleh pemerintah direalisasikan dengan menyelenggarakan dua jalur pendidikan yaitu jalur pendidikan sekolah dan jalur pendidikan luar sekolah.

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) sebagai salah satu Perguruan Tinggi Kependidikan yang merupakan jalur pendidikan sekolah jenjang tinggi

mengelola dan menyiapkan tenaga kependidikan yang professional, seperti yang tercantum dalam Pedoman Akademik Edisi tahun 2003 Tujuan Umum Universitas

Pendidikan Indonesia adalah :

- a. Menyelesaikan pendidikan tinggi yang menghasilkan tenaga kependidikan dan ahli lainnya yang memiliki kemampuan akademik dan professional.
- b. Menghasilkan tenaga guru pendidikan dasar dan menengah lainnya yang menunjang sistem pendidikan nasional.

UPI memiliki beberapa fakultas dan jurusan, diantaranya yaitu Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), yang bertujuan mempersiapkan tenaga pengajar dan tenaga kerja dalam bidang teknologi dan kejuruan. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan salah satu jurusan di bawah naungan FPTK.

Jurusan PKK mempunyai tiga program studi yaitu : Program Studi Pendidikan Tata Boga, Program Studi Pendidikan Tata Busana, dan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Program Studi Tata Boga merupakan salah satu Program Studi pada Jurusan PKK FPTK UPI dibekali berbagai ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam lingkup tata boga yang diharapkan dapat memperkaya wawasan, pengetahuan dan keterampilan serta membentuk sikap professional dalam bidang boga. Pernyataan tersebut sesuai dengan tujuan kurikulum Jurusan PKK (1993:5), yaitu :

1. Memiliki kemampuan dan keterampilan mengajar/mendidik bidang PKK di sekolah umum dan bidang boga di sekolah kejuruan.
2. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai pengelolaan, instruktur, supervisor diklat-diklat industri boga, busana dan bidang PKK yang lainnya.
3. Memiliki kemampuan dan keterampilan sebagai tenaga kerja pada lembaga pemerintah dan non pemerintah yang ada hubungannya dengan pendidikan kesejahteraan keluarga pada lembaga-lembaga sosial di

masyarakat seperti rumah sakit, panti asuhan, asrama, industri boga dan busana.

4. Memiliki kemampuan sebagai tenaga peneliti dalam bidang PKK umumnya dan pengajar PKK khususnya di berbagai lingkungan dan kehidupan sosial lainnya.

Struktur Kurikulum di jurusan PKK terdiri dari beberapa komponen yaitu:

Mata Kuliah Umum (MKU), Mata Kuliah Keahlian Fakultas (MKKF), Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi, Mata Kuliah Pilihan Konsentrasi (MKPK), Mata Kuliah Profesi (MKP) dan Mata Kuliah Kemampuan Tambahan (MKKT).

Penguasaan keilmuan dan kemampuan yang mahasiswa peroleh sebagai hasil belajar salah satunya mata kuliah Dasar Patiseri dan Cipta Boga. Mata kuliah Dasar Patiseri (BG 133) yang termasuk ke dalam Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi. Dasar Patiseri merupakan mata kuliah *prerequisite* dari mata kuliah Cipta Boga yang diberikan pada semester 3 dengan bobot 2 sks.

Perkuliahan Dasar Patiseri sebagai Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi Pendidikan Tata Boga mempunyai tujuan yaitu seperti tercantum dalam silabus perkuliahan Dasar Patiseri (2007:22) :

“Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu memahami konsep Dasar Patiseri dan terampil membuat produk patiseri serta dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari”.

Mata kuliah Dasar Patiseri dilaksanakan secara teori 70% dan praktek 30% terbagi atas 16 kali pertemuan. Ruang lingkup materi perkuliahan Dasar Patiseri terangkum pada Silabus Mata Kuliah Dasar Patiseri (2007:23) yaitu :

Mata kuliah Dasar Patiseri (BG 133) merupakan mata kuliah Dasar keahlian program studi pendidikan Tata Boga, setelah selesai mengikuti

mata kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami materi tentang pengertian dan ruang lingkup patiseri, bahan, fungsi dan sifat bahan dalam Dasar Patiseri, bahan-bahan untuk membuat dekorasi patiseri, *food additive* dan rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan Dasar Patiseri, peralatan dan pemeliharannya dalam pembuatan Dasar Patiseri, *sanitasi* dan *hygiene* dalam pembuatan Dasar Patiseri, daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven, klasifikasi Adonan, metode pembuatan produk Dasar Patiseri yang termasuk dalam klasifikasi *droup better*, *four better*, *stiff dough* dan *soft dough*. Pelaksanaan perkuliahan menggunakan pendekatan klasikal, kelompok dan individual yaitu ceramah, tanya jawab, diskusi, pemberian tugas dan praktek dilengkapi dengan penggunaan media audio visual seperti OHP, LCD. Tahap penguasaan mahasiswa selain evaluasi melalui UTS dan UAS juga evaluasi terhadap tugas, diskusi, proses latihan dan praktikum.

Sesuai dengan ruang lingkup materi mata kuliah Dasar Patiseri, kemampuan-kemampuan yang dapat dimiliki mahasiswa yaitu kemampuan pengetahuan (kognitif) meliputi pengetahuan tentang pengertian, tujuan dan fungsi dasar patiseri, jenis-jenis *cake*, bahan dan alat yang digunakan dalam pembuatan *cake*, metode dan teknik pembuatan *cake*, daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven.

Sikap (afektif) meliputi sikap dalam memilih dan penimbangan bahan, pemilihan alat, sikap dalam sanitasi dan hygiene pribadi dan lingkungan kerja, dan penyajian produk patiseri.

Keterampilan (psikomotor) meliputi keterampilan dalam menggunakan bahan dan alat dalam pembuatan *cake*, menggunakan metode dan teknik pembuatan *cake*, terampil dalam penyajian dan pemberian *garnish* (teknik menghias) pada *cake*. Kemampuan tersebut yang telah diperoleh mahasiswa dari hasil belajar Dasar Patiseri dapat dijadikan pegangan atau bekal dasar untuk mengembangkan produk patiseri.

Hasil belajar Dasar Patiseri dikatakan berhasil apabila tujuan dari mata kuliah Dasar Patiseri dapat dicapai oleh mahasiswa dengan hasil yang baik. Mahasiswa yang telah menguasai pengetahuan, sikap, dan keterampilan Dasar Patiseri diharapkan dapat mengaplikasikannya pada mata kuliah lain, salah satunya pada mata kuliah Cipta Boga. Sesuai dengan prasyarat yang terdapat pada Silabus Mata Kuliah Cipta Boga (2007:125) yaitu : “Telah menempuh mata kuliah diantaranya Dasar Patiseri”.

Mata kuliah Cipta Boga (BG 461) merupakan mata kuliah Mata Kuliah Keahlian (MKK) Program Studi dilaksanakan pada semester 6 dengan bobot SKS 2. Perkuliahan Cipta Boga terbagi atas 16 kali pertemuan. Pada perkuliahan Cipta Boga teori dan praktek yang dipelajari diantaranya tentang memahami menggunakan resep, menganalisis hidangan, memodifikasi hidangan, dan cipta boga *cake*, dimana mahasiswa diharapkan menghasilkan resep yang orisinil merupakan hasil karya sendiri yang menggunakan rumus yang telah ada atau menentukan rumus sendiri dari hasil *study literature*.

Proses belajar yang bertahap, sehingga perubahan terjadi dalam waktu yang lama menjadi kematangan pada manusia tersebut, seperti Gagne mengungkapkan dalam Rochman Natawidjaya (1993:720) yang dikutip oleh Susanti (2007:15) :

“Terdapat rangkaian mata rangkaian belajar antara lain : fase perubahan dalam motivasi, fase perubahan dalam pemahaman, fase perubahan dalam menerima, fase penyimpanan dan mengingat kembali fase, fase penyimpulan atau generalisasi, fase penampilan dan penguatan karena adanya umpan balik.”

Sesuai dengan pendapat tersebut bahwa rangkaian belajar Dasar Patiseri dapat dijadikan pegangan atau bekal dasar untuk mengembangkan produk dalam

praktek Cipta Boga, khususnya modifikasi *cake*. Pemahaman yang baik tentang Dasar Patiseri dapat membantu mahasiswa untuk lebih cepat berfikir dan akan membantu peningkatan pembuatan produk patiseri terutama pembuatan produk *cake* praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, sehingga dapat menghasilkan sesuatu produk boga yang baru yaitu sebagai produk *cake* yang orisinal, kreatif dan inovatif.

Hasil belajar mata kuliah Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga diharapkan mahasiswa mampu melaksanakan Cipta Boga sesuai langkah-langkah Cipta Boga. Hasil belajar mata kuliah Dasar Patiseri pada praktek Cipta Boga yang dinilai yaitu mencakup kemampuan pengetahuan (kognitif) hasil belajar Dasar Patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi menggunakan resep dan modifikasi resep.

Kemampuan Sikap (afektif) hasil belajar dasar patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi sikap dalam menganalisis resep dasar *cake* untuk melakukan modifikasi *cake*.

Kemampuan keterampilan (psikomotor) hasil belajar Dasar Patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi keterampilan dalam menganalisis resep, membuat formula membuat produk modifikasi *cake*.

Pada hasil belajar Dasar Patiseri yang diperoleh mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga pada umumnya baik dalam kemampuan pengetahuan tentang bahan, alat, dan metode pembuatan *cake*. Hasil belajar Dasar Patiseri tersebut dalam praktek Cipta Boga diharapkan dapat membekali, membantu, dan

mempermudah mahasiswa dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake* yaitu dalam menganalisis resep, modifikasi *cake*.

Hasil belajar Dasar Patiseri yang diperoleh mahasiswa pada kemampuan keterampilan membuat *cake*, berdasarkan hasil peninjauan penulis masih belum dapat menerapkan secara optimal, produk hasil kurang variatif dan perlu pengembangan yang kreatif. Uraian latar belakang masalah tersebut memberikan inspirasi dan pemikiran kepada penulis untuk mengetahui dengan jelas hasil belajar pengetahuan Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga, sehingga penulis tertarik untuk meneliti “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)”.

B. Rumusan Masalah

Perumusan masalah merupakan langkah dari suatu problematika awal dalam menentukan suatu problematik penelitian dan merupakan bagian pokok dari kegiatan penelitian (Arikunto, 2002:51). Perumusan masalah yang dapat penulis kemukakan berdasarkan latar belakang masalah adalah : bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga. Perumusan masalah tersebut menjadi dasar ketertarikan penulis untuk melakukan penelitian. Penulis termotivasi untuk mengetahui lebih jelas tentang : “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)”.

Penulis batasi penelitian tersebut sesuai dengan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang penulis miliki, yaitu Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Dalam Praktek Cipta Boga modifikasi *cake* mencakup kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor.

- a. Kemampuan pengetahuan (kognitif) hasil belajar Dasar Patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi menggunakan resep dan modifikasi resep.
- b. Kemampuan sikap (afektif) hasil belajar Dasar Patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi sikap dalam menganalisis resep dasar *cake* untuk melakukan modifikasi *cake*.
- c. Kemampuan keterampilan (psikomotor) hasil belajar Dasar Patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi keterampilan dalam menganalisis resep, membuat formula membuat produk modifikasi *cake*.

Definisi operasional dalam penelitian diperlukan untuk menghindari salah penafsiran terhadap masalah yang dibahas dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Pendapat Mahasiswa

- a. Pendapat

Pendapat menurut Poerwadarminta (1984:227) adalah “pikiran anggapan atau kesimpulan (bahwa mungkin sesuatu benar) yang bersifat negatif atau positif”.

- b. Mahasiswa

Mahasiswa menurut Sistem Pendidikan Nasional (1989:989) diartikan sebagai “kaum pelajar yang berusaha mengembangkan dirinya melalui

proses pendidikan pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan formal tertentu”.

Pengertian pendapat dalam penelitian ini mengacu pada pengertian Poerwadarminta, yaitu pikiran atau kesimpulan dari mahasiswa yang bersifat positif atau negative.

2. Hasil Belajar Dasar Patiseri

a. Hasil belajar

Hasil belajar menurut Sudjana (2006:22) adalah “kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajar, secara menyeluruh yakni ranah *kognitif*, ranah *Afektif*, dan ranah *Psikomotorik*”.

b. Dasar Patiseri

Dasar patiseri menurut Silabus Mata Kuliah Program Studi Pendidikan Tata Boga (2007:6-7) adalah :

”Dasar patiseri merupakan Mata Kuliah Dasar Keahlian program studi Pendidikan Tata Boga, setelah selesai mengikuti mata kuliah ini diharapkan mahasiswa mampu memahami materi tentang pengertian dan ruang lingkup patiseri, bahan, fungsi dan sifat bahan dalam patiseri dasar, bahan-bahan untuk membuat dekorasi patiseri, *food additive* dan rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan patiseri dasar, peralatan dan pemeliharannya dalam pembuatan patiseri dasar, *sanitasi* dan *hygiene* dalam pembuatan patiseri dasar, daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven, klasifikasi adonan, metode pembuatan produk patiseri dasar yang termasuk dalam klasifikasi *droup better*, *four better*, *stiff dough* dan *sof dough*”.

Pengertian hasil belajar Hasil Belajar Dasar Patiseri dalam penelitian ini yaitu kemampuan yang dimiliki oleh mahasiswa yaitu pengalaman belajar tentang konsep dasar patiseri.

3. Praktek Cipta boga

a. Praktek

Praktek menurut Surakhmad (2002:107) adalah “suatu cara penyajian bahan pembelajaran dengan cara memberikan latihan pada siswa untuk memperoleh suatu keterampilan”.

b. Cipta Boga

Cipta boga menurut Silabus Mata Kuliah Program Studi Pendidikan Tata Boga (2007, 6) adalah :

”Mata kuliah Cipta Boga termasuk kelompok mata kuliah Keahlian bidang studi. Mahasiswa yang telah selesai mengikuti mata kuliah ini diharapkan mampu menguasai konsep tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan resep, menganalisis dan menggunakan resep, memodifikasi dan dan mencipta resep hidangan lauk pauk, kue dan roti nusantara, oriental dan kontinental secara kreatif untuk kepentingan sehari-hari individu, keluarga dan masyarakat. Selanjutnya diakhir perkuliahan Cipta Boga mahasiswa mampu menggelar hasil karya Cipta Boga dan menampilkan resep yang didokumentasikan menjadi Buku Resep”.

Pengertian Praktek Cipta Boga dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang telah dikemukakan, sehingga diartikan sebagai suatu cara nyata untuk memecahkan masalah dalam pembuatan suatu produk makanan secara kreatif untuk kepentingan individu, keluarga dan masyarakat.

4. Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI

Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI merupakan salah satu Program Studi pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPPTK) Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) yang dibekali berbagai ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam lingkup tata boga yang diharapkan dapat memperkaya

wawasan, pengetahuan dan keterampilan serta membentuk sikap professional dalam bidang boga.

Pengertian Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI dalam penelitian ini mengacu pada pengertian yang telah dikemukakan, sehingga dapat diartikan Program Studi Pendidikan Tata Boga yang dibekali berbagai ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam lingkup tata boga, diharapkan dapat memperkaya wawasan, pengetahuan dan keterampilan serta membentuk sikap profesional dalam bidang boga terdapat pada jurusan PKK FPTK UPI.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak diperoleh dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tentang pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2005.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini merupakan spesifikasi dari tujuan umum tersebut di atas, tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga dikhususkan pada praktek Cipta Boga modifikasi *cake* yang ditinjau dari :

- a. Kemampuan pengetahuan (kognitif) hasil belajar Dasar Patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi pengetahuan menggunakan resep dan modifikasi resep.
- b. Kemampuan Sikap (afektif) hasil belajar Dasar Patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi sikap dalam menganalisis resep dasar *cake* untuk melakukan modifikasi *cake*.
- c. Kemampuan keterampilan (psikomotor) hasil belajar Dasar Patiseri pada produk praktek Cipta Boga modifikasi *cake*, meliputi keterampilan dalam menganalisis resep, membuat formula, dan membuat produk modifikasi *cake*.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak. Secara lebih khusus penelitian ini dapat memberi sumbangan bagi :

1. Dosen Mata Kuliah Dasar Patiseri dan Cipta Boga

Hasil penelitian ini dapat memberikan gambaran dan informasi mengenai kemampuan mahasiswa dalam menerapkan hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga, selanjutnya bisa menjadi acuan untuk meningkatkan proses pembelajaran Dasar Patiseri dan Cipta Boga.

2. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI

Hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat berupa masukan dan upaya dalam meningkatkan penguasaan hasil belajar Dasar Patiseri sebagai bekal dalam memodifikasi *cake* pada praktek Cipta Boga.

3. Penulis

Penulis dapat memperoleh gambaran mengenai pendapat peserta didik tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga yang menjadi masukan bagi penulis dalam usaha menambah pengetahuan, sikap, dan keterampilan Dasar Patiseri yang dapat diaplikasikan dalam Cipta boga.

E. Asumsi Penelitian

Penulis dalam melakukan penelitian senantiasa berpijak pada asumsi atau anggapan dasar dari beberapa ahli yang kebenarannya telah diteliti dan dapat dipertanggungjawabkan. Pendapat tersebut telah menjadi kebenaran umum seperti dinyatakan oleh Winarno (Arikunto, 2002:58) bahwa “anggapan dasar atau postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”. Asumsi dari penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake* merupakan perubahan pengetahuan, sikap dan tingkah laku yang tampak setelah mengikuti proses pembelajaran mata kuliah Dasar Patiseri. Uraian tersebut sesuai dengan pendapat Sudjana (1988:20) “Perubahan sebagai hasil belajar dapat ditunjukkan dalam berbagai bentuk seperti perubahan pengetahuan, pemahaman, sikap, tingkah laku, keterampilan, daya reaksi, daya penerima, dan aspek-aspek lainnya yang ada pada individu”.
2. Praktek cipta boga modifikasi *cake* merupakan kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk menerapkan hasil belajar Dasar Patiseri yaitu teori atau

praktek yang telah dipelajari dalam mata kuliah dasar patiseri. Uraian ini diperkuat oleh pendapat Priyatna (1999:157) bahwa “praktek adalah cara berlatih siswa untuk meningkatkan keterampilan sebagai penerapan bahan atau pengetahuan yang dipelajari sebelumnya”.

F. Pertanyaan Penelitian

Pertanyaan Penelitian dalam penelitian diperlukan sebagai acuan penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah untuk mengumpulkan data. Pokok permasalahan ini yaitu sejauh mana hasil belajar Dasar Patiseri berupa aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan mahasiswa dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake*. pada Rumusan pertanyaan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake* ditinjau dari kemampuan kognitif (pengetahuan), meliputi menggunakan resep dan modifikasi resep?
2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake* ditinjau dari kemampuan afektif (sikap), yaitu sikap dalam menganalisis resep dasar *cake* untuk melakukan modifikasi *cake*?
3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Dasar Patiseri dalam praktek Cipta Boga modifikasi *cake* ditinjau dari kemampuan psikomotor (keterampilan), meliputi keterampilan dalam menganalisis resep, membuat formula, dan membuat produk modifikasi *cake*?

G. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan tujuan untuk mendapatkan gambaran tentang masalah yang sedang terjadi pada masa sekarang, adapun alat yang digunakan untuk menyimpulkan data mengenai Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri dalam Praktek Cipta Boga pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI menggunakan angket.

H. Lokasi Penelitian dan Sampel Penelitian

Lokasi penelitian ini dilakukan di Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK), Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga beralamat Jln. Dr. Setiabudhi No.207 Bandung 40154 dengan sampel penelitian yaitu mahasiswa program studi Pendidikan Tata boga angkatan 2005 yang telah menyelesaikan mata kuliah Dasar Patiseri, karena dianggap memenuhi syarat sebagai sampel penelitian dan sesuai dengan karakteristik masalah yang diteliti.