

**MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT MINUMAN NON  
ALKOHOL” SEBAGAI KESIAPAN MENJADI BARTENDER SISWA  
SMKN 9 BANDUNG**

**SKRIPSI**

***Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian dan Syarat Memperoleh Gelar Sarjana  
Program Studi Pendidikan Tata Boga***



**oleh:  
TRISNA LIESTIANTY  
1000587**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA  
2014**



**LEMBAR PENGESAHAN**

**TRISNA LIESTIANTY**

**1000587**

**MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT MINUMAN NON  
ALKOHOL” SEBAGAI KESIAPAN MENJADI BARTENDER SISWA  
SMKN 9 BANDUNG**

**Menyetujui,**

**Pembimbing I**



**Dra. Sri Subekti, M.Pd**

**NIP. 19590928 198503 2 001**

**Pembimbing II**




**Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si**

**NIP. 19630311 199001 2 001**

**Diketahui oleh**

**Ketua Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
FPTK Universitas Pendidikan Indonesia**



**Dra. Hj. Tati Abas, M.Si**

**NIP. 19560201 198403 2 001**



*Wahai orang-orang yang beriman  
mintalah pertolongan (kepada Allah)  
dengan sabar dan shalat  
Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar.  
(QS Al-Baqarah: 153)*

*"Jika kamu berpikir tentang hari kemarin tanpa rasa penyesalan  
dan hari esok tanpa rasa takut,  
berarti kamu sudah berada di jalan yang benar menuju sukses"*

*Kupersembahkan Karya Tulis ini kepada  
Ibunda dan Ayahanda tercinta yang  
Selalu menyayangi dan berkorban untukku,  
Kakak, adik-adikku, para pendidik,  
Sahabat-sahabat yang selalu mendampingi  
Dan semua orang yang selalu mencintaiku.  
Ini adalah buah dari do'a dan harapan  
orang – orang yang menyayangiku*



## PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi ini yang berjudul "MANFAAT HASIL BELAJAR "MEMBUAT MINUMAN NON ALKOHOL" SEBAGAI KESIAPAN MENJADI *BARTENDER* SISWA SMKN 9 BANDUNG" ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan tersebut, saya siap menanggung resiko/sanksi apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, September 2014  
Yang membuat pernyataan,



Trisna Liestianty  
1000587





## **KATA PENGANTAR**

**Assalamu'alaikum Wr. Wb**

Alhamdulillah, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena dengan rahmat dan hidayat serta karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Desain Skripsi yang berjudul "Manfaat Hasil Belajar "Membuat Minuman Non Alkohol" sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Bandung"

Penulisan Desain Skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat menempuh Seminar Desain Skripsi di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

Dengan terselesaikannya Desain Skripsi ini, penulis mengharapkan banyak manfaat yang dapat diambil, serta dapat menambah wawasan bagi penulis mengenai Hasil Belajar "Manfaat Hasil Belajar "Membuat Minuman Non Alkohol" sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Siswa SMKN 9 Bandung".

Penulis menyadari masih banyak sekali kekurangan bahkan kesalahan dalam penyusunan Desain Skripsi ini. Hal ini dikarenakan keterbatasan ilmu dan pemahaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan saran maupun kritik yang membangun dari semua pihak sebagai bahan koreksi bagi penulis agar menjadi lebih baik dari sebelumnya.

**Wassalamu'alaikum Wr. Wb**

**Bandung, Agustus 2014**

**Penulis**

**Trisna Liestianty**



## UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungannya, diantaranya :

1. Dra. Sri Subekti, MPd selaku Dosen Pembimbing I dan Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing II dan yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan pengarahan dengan penuh kesabaran, keikhlasan dan ketelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini.
2. Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si selaku ketua Prodi sekaligus Dosen Partisipan dan Cica Yulia, S.Pd, M.Si selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan yang sangat bermanfaat dalam menyelesaikan Skripsi ini.
3. Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si selaku Dekan FPTK UPI dan Dra. Hj. Tati Abas, M.Si selaku Ketua Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.
4. Seluruh Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI yang telah membekali ilmu dan memberikan bimbingan kepada penulis selama mengikuti perkuliahan dan Tenaga Administrasi yang telah memberikan pengarahan serta membantu penulis dalam menyelesaikan administrasi Skripsi ini.
5. Kepala Sekolah, Guru Mata Pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman serta peserta didik kelas XII Program Keahlian Jasa Boga SMKN 9 Bandung.
6. Teristimewa untuk kedua Orang Tua tercinta Ayahanda Inang Idus, S.Pd dan Ibunda Neneng Hartini, S.pd yang telah berjasa besar kepada penulis, senantiasa mendidik dengan penuh kasih sayang. Kakak dan Adikku tercinta.
7. Gibran Sapta Wigoena yang telah memberikan semangat, dukungan, perhatian, kasih sayang dan menjadi salah satu motivasi penulis untuk menyelesaikan Skripsi ini.
8. Sahabat-sahabat terbaik Eliza, Andjani, Dea, Nurul Wahdah, Siti Alia, Navela, Anne, Rizkie, Agnes, Miranti, Priscillia, dan teman-teman seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2010.

Semoga bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT. Akhir kata tiada karya yang sempurna selain karya-Nya dan oleh seizin-Nya segalanya dapat tercipta dan terlaksana. Aamiin.

Bandung, Oktober 2014





## ABSTRAK

### MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT MINUMAN NON ALKOHOL” SEBAGAI KESIAPAN MENJADI BARTENDER SISWA SMKN 9 BANDUNG

(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Jasa Boga 1 di SMKN 9 Bandung)

Latar belakang masalah penelitian ini ingin mengetahui manfaat hasil belajar peserta didik dalam “membuat minuman non alkohol” untuk mengembangkan potensi diri yang dimiliki sebagai *bartender* di restoran. Tujuan umum penelitian ini adalah digunakan sebagai acuan dan gambaran tentang manfaat hasil belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” sebagai kesiapan siswa menghadapi industri kerja. Untuk kemudian diolah menjadi sumber informasi dan jawaban dari masalah yang dipelajari dalam penelitian tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan angket sebagai alat pengumpul data. Populasi dan sampel adalah peserta didik kelas XII Program Keahlian Jasa Boga 1 SMKN 9 Bandung dengan menggunakan sampel total sebanyak 30 siswa. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar peserta didik pada tahap persiapan 71% berada pada kriteria bermanfaat, pada tahap pengolahan 72% berada pada kriteria bermanfaat, dan pada tahap penyajian 74% berada pada kriteria bermanfaat. Data tersebut mengandung implikasi bahwa peserta didik mampu menyerap materi “Membuat Minuman Non Alkohol” bermanfaat sebagai kesiapan menjadi *bartender* di restoran. Saran ditujukan kepada guru pengampu mata pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman untuk lebih memberikan motivasi belajar, pengetahuan, serta keterampilan pada tahap persiapan, pengolahan dan penyajian tentang “Minuman Non Alkohol”, sehingga peserta didik siap menjadi seorang *bartender* di restoran.

**Kata kunci :** manfaat, hasil belajar, membuat minuman non alkohol, kesiapan, *bartender*



## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Metode Penelitian.....	7
E. Manfaat Penelitian.....	8
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	8
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Belajar dan Hasil Belajar, kesiapan danAspek Kesiapan .....	9
B. Gambaran Umum Mata pelajaran pelayanan Makanan dan Minuman “Membuat Minuman Non Alkohol .....	16
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Lokasi dan Sampel Penelitian .....	40
B. Desain Penelitian .....	41
C. Metode Penelitian .....	41
D. Definisi Operasional .....	41
E. Instrumen Penelitian .....	43
F. Teknik Pengolahan Data .....	44
G. Analisis Data .....	44
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian.....	47
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	80
<b>BAB V HASIL KESIMPULAN</b>	
A. Kesimpulan.....	82
B. Saran.....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	85

## DAFTAR GAMBAR

2.1 Gambar <i>Juice</i> .....	18
2.2 Gambar <i>Squash</i> .....	19
2.3 Gambar <i>Syrup</i> .....	19
2.4 Gambar <i>Coffee</i> .....	20
2.5 Gambar <i>Tea</i> .....	21
2.6 Gambar <i>Susu</i> .....	21
2.7 Gambar <i>Minuman Coklat</i> .....	22
2.8 Gambar <i>juggling bottle</i> .....	25



## DAFTAR TABEL

2.1 Peralatan dan Fungsinya Alat Persiapan .....	26
2.2 Peralatan dan Fungsinya Alat Pengolahan.....	28
2.3 Peralatan dan Fungsinya Alat Penyajian .....	30
4.1 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Identifikasi Minuman Non Alkohol.....	48
4.2 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Jenis Minuman Non Alkohol.....	48
4.3 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Air Mineral Murni.....	49
4.4 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Artificial Mineral Water .....	50
4.5 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Fungsi <i>Syrup</i> Pada Minuman Non Alkohol.....	51
4.6 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Contoh <i>Syrup</i> .....	52
4.7 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Bahan Pengolahan Minuman Non Alkohol.....	53
4.8 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Bahan Tambahan Minuman Non Alkohol.....	54
4.9 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai <i>Garnish</i> yang Digunakan Untuk Minuman Non Alkohol .....	55
4.10 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Teknik Pengolahan Minuman Non Alkohol.....	56
4.11 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Teknik <i>Blending</i> Minuman Non Alkohol.....	57
4.12 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Teknik <i>Mixing</i> Minuman Non Alkohol.....	58
4.13 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Teknik <i>Stiring</i> Minuman Non Alkohol.....	59
4.14 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Teknik <i>Layering</i> Minuman Non Alkohol.....	60
4.15 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Teknik <i>Shaker</i> Minuman Non Alkohol .....	61
4.16 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Teknik <i>Muddle</i> Minuman Non Alkohol .....	62
4.17 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Teknik <i>Juggling</i> Minuman Non Alkohol.....	63
4.18 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Alat Pengolahan Minuman Non Alkohol .....	64
4.19 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Alat Persiapan Minuman Non Alkohol .....	65
4.20 Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Alat Penyajian Minuman Non Alkohol.....	65

4.21	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Penggunaan Alat Minuman Non Alkohol .....	66
4.22	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Penggunaan <i>Shaker</i> Minuman Non Alkohol .....	67
4.23	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Penggunaan <i>Hawthorne strainer</i> Minuman Non Alkohol.....	68
4.24	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Cara Penyajian Minuman Non Alkohol .....	69
4.25	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Cara Penyajian <i>Hot Coffee</i> .....	70
4.26	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Cara Penyajian <i>Ice Coffee</i> .....	71
4.27	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Cara Penyajian <i>Tea</i> .....	72
4.28	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai Cara Penyajian Coklat Cair .....	73
4.29	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai <i>Garnish</i> Yang Dapat Dikonsumsi.....	74
4.30	Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Mengenai <i>Garnish</i> Yang Tidak Dapat Dikonsumsi .....	75
4.31	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi Bartender Dalam Tahap Persiapan.....	76
4.32	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi <i>Bartender</i> Dalam Tahap Pengolahan ..	77
4.33	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Membuat Minuman Non Alkohol” Sebagai Kesiapan Menjadi <i>Bartender</i> Dalam Tahap Penyajian .....	79



## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, Z. (2009). *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya
- Arikunto, S. (2009). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rhineka Cipta
- Arikunto, S dan Abdul Jabar. (2008). *Evaluasi Program Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Depdiknas. (2004). *Kurikulum 2004 Standar Kompetensi Pelajaran Pelayanan Makanan dan Minuman SMK*. Jakarta: Pusat Kurikulum, Balitbang Depdiknas
- Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Restoran Jilid 3*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Mulyasa, E. (2005) *Kurikulum Berbasis Kompetensi*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Riduwan. (2007). *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru, Karyawan dan Peneliti Pemula*. Bandung: Alfabeta
- Santoso, S. (2001). *Buku Latihan SPSS: Statistika Multivariat*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Slameto. (2010). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rhineka Cipta
- Sudjana, N. (2011). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Jakarta: Rhineka Cipta
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Surakhmad, W. (2006). *Pengantar Penelitian Ilmiah*. Bandung: Tarsito
- UPI. (2012). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: UPI.
- Winkel, W.S. (2009). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta: Media Abadi
- Amik , Hamami. (1986). *Pengetahuan Minuman dan Bar*. Yigyakarta: PT. Rineka Cipta

Lumanau, (2000) > *bartender dan Mixologi*. Yogyakarta: V.V Nur Cahaya

Sarwadi, Dicky (1987). *Mimunan Internasional dan Permasalahannya*. Yogyakarta: PT. Liberty

Sumber lain:

\_\_\_\_\_. (2011). *Hot coffee*. [Online] tersedia di <http://southernliving.com> [Diakses 5 mei 2014]

\_\_\_\_\_. (2009). *squash*. [Online] tersedia di <http://simplyrecipes.com> [Diakses 5 mei 2014]

\_\_\_\_\_. (2009). *juice*. [Online] tersedia di <http://simplyrecipes.com> [Diakses 5 mei 2014]

\_\_\_\_\_. (2013). *cream*. [Online] tersedia di <http://theculturaldish.com> [Diakses 5 mei 2014]

\_\_\_\_\_. (2012). *garnish*. [Online] tersedia di <http://eatyourbooks.com> [Diakses 20 mei 2014]

\_\_\_\_\_. (2010). *chocolate*. [Online] tersedia di <http://simplyrecipes.com> [Diakses 5 mei 2014]

Machiarella, L. (2011). *Fruits and vegetables*. [Online] tersedia di <http://bakethiscake.com> [Diakses 6 juni 2014]

Michalski, D. (2010). *Sundae Glass*. [Online] tersedia di <http://cookincanuck.com> [Diakses 6 juni 2014]

Rachel. (2013). *Coffee cup*. [Online] tersedia di <http://thestayathomechef.com/apple-pie> [Diakses 6 juni 2014]

Rachel. (2013). *Milk Pitcher*. [Online] tersedia di <http://thestayathomechef.com/> [Diakses 6 juni 2014]

Rachel. (2013). *Chocolate*. [Online] tersedia di <http://thestayathomechef.com/chocolate-mouse> [Diakses 16 mei 2014]

Sherry Mitchell (2014). *About bartender*. [Online] tersedia di <http://thestayathomechef.com/> [Diakses 5 mei 2014]

Rachel. (2013). *Ice Cream*. [Online] tersedia di <http://thestayathomechef.com/ice-cream> [Diakses 16 mei 2014]

Bundaara. (2010). *susu*. Kuliner. [Online]. Tersedia di <http://www.bundaara.blogspot.com> [Diakses 20 Februari 2014]

Cita Rasa. (2013). *teh. Kuliner*. [Online]. Tersedia di <http://www.vemale.com/kuliner/icip.html> [Diakses 12 Mei 2014]

CitaRasa Indonesia. (2012). *Mineral water*. [Online]. Tersedia di <http://al-rinarinso.blogspot.com> [Diakses 12 Mei 2014]

Cita Rasa Indonesia. (2012). *Coklat cair*. Kuliner. [Online]. Tersedia di [S106.photobucket.com/](http://S106.photobucket.com/) [Diakses 12 Mei 2014]

Info Jajan. (2012). *Susu*. Kuliner. [Online]. Tersedia di <http://www.infojajan.com> [Diakses 20 Mei 2014]

Sajian Sedap. (2010). *sugar*. Kuliner. [Online]. Tersedia di [www.citraindonesia.com/terigu](http://www.citraindonesia.com/terigu) [Diakses 8 Mei 2014]

Sajian sedap. (2011). *Air putih*. [Online]. Tersedia di [www.sehatplus.com/wortel](http://www.sehatplus.com/wortel) [Diakses 8 juni 2014]