

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **A. Latar Belakang Masalah**

Tujuan bangsa Indonesia membentuk Negara Kesatuan Republik Indonesia di dalam Pembukaan UUD 1945 alinea keempat adalah untuk mencerdaskan kehidupan bangsa. Bangsa yang cerdas hanya dapat dihasilkan melalui pendidikan yang berkualitas. Pendidikan yang berkualitas merupakan salah satu aspek penunjang dalam suksesnya program pembangunan nasional. Pendidikan nasional diarahkan pada peningkatan taraf hidup dan sumber daya manusia yang berkualitas dalam upaya mencerdaskan kehidupan bangsa, sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang RI No. 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab II Pasal 3, yaitu:

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 terhadap Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Pembangunan nasional meliputi pembangunan dalam berbagai sektor, salah satunya adalah sektor pariwisata. Sektor pariwisata merupakan salah satu kegiatan industri pelayanan dan jasa yang menjadi andalan Indonesia dalam rangka meningkatkan pemasukan devisa negara di sektor nonmigas. Pengembangan industri pariwisata di Indonesia mempunyai masa depan yang cerah, mengingat banyak potensi objek wisata alam dan budaya yang menarik untuk dijual pada wisatawan dalam dan luar negeri.

Kondisi ini menyebabkan sektor pariwisata menjadi sektor yang menjanjikan dan memiliki peluang usaha yang cukup besar, sehingga pembangunan sarana dan prasarana pariwisata semakin gencar dilakukan oleh pemerintah maupun swasta. Salah satu usaha pemerintah maupun swasta yang sedang dilakukan sebagai sarana dan prasarana penunjang yang sangat mendukung sektor pariwisata adalah usaha perhotelan. Pengertian hotel menurut SK Menparpostel Nomor : KM 34/HK103/MPPT-87 tercantum dalam Sugiarto, E dan Sulartiningrum (2001:9) sebagai berikut:

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa pelayanan penginapan, makan dan minum serta jasa lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial serta memenuhi ketentuan persyaratan yang ditetapkan di dalam keputusan pemerintah.

Hotel sebagai industri jasa pelayanan dapat tumbuh dan berkembang, apabila dikelola oleh sumber daya manusia yang profesional. Sumber daya manusia yang profesional dan kompeten dapat dihasilkan melalui jalur pendidikan, karena semakin tinggi pendidikan seseorang maka akan semakin tinggi pula kompetensi yang dimilikinya. Jalur pendidikan dilaksanakan melalui tiga jalur pendidikan yaitu formal, nonformal dan informal. Jalur pendidikan formal dilaksanakan secara berjenjang mulai dari pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi. Jenjang pendidikan tinggi disebut pula dengan perguruan tinggi yang dapat berbentuk universitas, akademi, politeknik, institut atau sekolah tinggi.

Lembaga pendidikan yang dapat menghasilkan sumber daya manusia yang mampu bersaing dalam pembangunan adalah perguruan tinggi, salah satu di

antaranya adalah Akademi Pariwisata Nasional Indonesia (AKPARINDO) yang didirikan pada tahun 1999 berada di bawah naungan Yayasan Bina Citra Wisata Bandung (YBCW). Program pendidikan yang dilaksanakan di AKPARINDO adalah Program Studi Perhotelan Diploma I (D-I) dan Diploma III (D-III), yang tercantum dalam Bab III Pasal 3 Pedoman Akademik AKPARINDO (2008:14) bahwa “Program studi yang dilaksanakan di AKPARINDO Bandung adalah Program Studi Perhotelan Diploma I dan Diploma III”. Program studi Perhotelan bertujuan untuk menghasilkan Ahli Pratama (D-I) dan Ahli Madya Pariwisata (D-III) yang dapat memenuhi kebutuhan tenaga kerja di bidang perhotelan dan mampu berkiprah di dunia internasional.

AKPARINDO menyediakan sejumlah mata kuliah yang wajib ditempuh oleh setiap mahasiswa, salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh mahasiswa program D-III di antaranya adalah mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I yang termasuk ke dalam kelompok Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB) yang bersifat teori, ditujukan untuk menghasilkan tenaga ahli yang profesional dalam mengolah makanan dan *pastry* di dunia perhotelan dan restoran. Mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* merupakan mata kuliah paket yang terdiri dari Pengolahan Makanan & *Pastry* I serta Pengolahan Makanan & *Pastry* II.

Mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I wajib ditempuh oleh mahasiswa D-III pada semester satu dengan bobot dua (2) SKS, dan diprogramkan dalam waktu empat bulan pertemuan di awal semester, kemudian dilanjutkan dengan Praktik Laboratorium I yang isinya mempraktikkan materi pada mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I yang meliputi: *kitchen*

*departement, kitchen equipment and utensils, safety hygiene and sanitation, menu, food commodities, cutting method, cooking method, soup, sauce, salad, main course, dessert, basic pastry knowledge and basic bakery knowledge.*

Tujuan mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I serta Praktik Laboratorium I adalah menjadikan mahasiswa sebagai tenaga kerja yang terdidik dan terampil dalam bidang perhotelan yang tercantum dalam Silabus Pengolahan Makanan & *Pastry* I (2008:1) dan Silabus Praktik Laboratorium I (2008:1), yaitu:

“Memberikan bimbingan kepada mahasiswa agar menjadi tenaga kerja yang mengerti dan memahami tentang prinsip dasar pengolahan makanan dan *pastry* secara teori atau praktek mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor”.

Praktik Laboratorium adalah mata kuliah paket yang terdiri dari Praktik Laboratorium I dan Praktik Laboratorium II. Praktik Laboratorium I merupakan salah satu Mata Kuliah Keahlian Berkarya (MKB) dengan bobot 6 SKS yang dilaksanakan selama 2 bulan pertemuan pada semester satu. Praktik Laboratorium I dimaksudkan sebagai sarana praktikum di kampus AKPARINDO bagi mahasiswa program D-III, diharapkan mahasiswa dapat menerapkan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang telah diperoleh diperkuliahan, khususnya pada mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I untuk diterapkan dalam praktik di kampus dan dunia kerja.

Hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I dapat terlaksana dengan baik apabila proses belajar mengajar dilakukan dengan optimal. Proses belajar yang optimal akan memberikan hasil belajar yang maksimal dan memberikan perubahan pada diri mahasiswa seperti perubahan dalam kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor. Hasil belajar mahasiswa D-III angkatan 2007 dan 2008

dalam mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor telah mencapai ketuntasan belajar dengan nilai rata-rata baik (B), sehingga menurut pandangan penulis dapat memberikan gambaran dari pelaksanaan, proses, dan hasil belajar tentang kompetensi yang telah dimiliki oleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan Pengolahan Makanan dan *Pastry* I. Ketuntasan hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I tersebut dapat dijadikan sebagai tolok ukur kesiapan mahasiswa untuk mengikuti Praktik Laboratorium I, sebagaimana yang diungkapkan oleh Sudjana, N (1989:28) bahwa:

Kesiapan adalah adanya suatu perubahan tingkah laku siswa setelah melalui proses belajar mengajar. Perubahan sebagai hasil belajar ditunjukkan dalam bentuk seperti pengetahuannya, pemahamannya, sikapnya, tingkah lakunya, keterampilannya, kecakapannya dan kemampuannya, daya kreasinya, daya penerimaannya dan aspek lain yang ada pada individu.

Seorang mahasiswa dikatakan siap melakukan pekerjaan, khususnya praktik laboratorium bila mereka mempunyai kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor di bidang perhotelan khususnya pengolahan makanan dan *pastry*. Anggapan ini diperkuat oleh Slameto (2003:115) bahwa “Kesiapan adalah kondisi seseorang didasari oleh kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor yang diperlukan untuk melakukan suatu pekerjaan”. Pelaksanaan Praktik Laboratorium I diperlukan kesiapan diri yang optimal, karena persiapan merupakan faktor yang sangat penting untuk melaksanakan praktik laboratorium, tanpa kesiapan diri mahasiswa tidak akan dapat melaksanakan praktikum dengan baik.

Penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI dan juga sebagai calon tenaga kerja di hotel merasa tertarik melakukan penelitian mengenai

pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry I* sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I di Program D-III Perhotelan AKPARINDO. Penulis tertarik melakukan penelitian ini karena berkaitan dengan kemampuan yang dikembangkan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI yang terdapat pada beberapa mata kuliah terkait di antaranya Pengetahuan Bahan Makanan, Dasar Boga, dan Dasar Patiseri. Karakteristik mata kuliah tersebut hampir sama dengan Pengolahan Makanan dan *Pastry I* yang dipelajari di AKPARINDO. Kemampuan mahasiswa yang dikembangkan dalam mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry I* sebagai upaya menghasilkan lulusan yang kompeten yaitu menguasai teknik dasar pengolahan makanan dan *pastry* yang terdidik, terampil, dan terlatih selaras dengan kebutuhan bidang boga di perhotelan.

## **B. Rumusan Masalah**

Penulis memandang perlu merumuskan masalah agar tujuan yang hendak dicapai dalam penulisan skripsi ini lebih terarah, sesuai dengan pendapat Arikunto, S (2002:51) bahwa “Perumusan masalah merupakan langkah dalam menentukan suatu problematik penelitian dan merupakan bagian pokok dari suatu kegiatan penelitian”.

Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan kutipan di atas adalah: “Bagaimana Pendapat Mahasiswa tentang Hasil Belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry I* sebagai Kesiapan Praktik Laboratorium I di Akademi Pariwisata Nasional Indonesia meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor ?”.

Permasalahan dalam penelitian ini mempunyai ruang lingkup yang sangat luas, maka masalah dalam penelitian ini penulis batasi pada pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I di Akademi Pariwisata Nasional Indonesia meliputi :

- a. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup kemampuan kognitif tentang tugas seorang juru masak, *kitchen utensil*, fungsi dapur hotel, menu, sanitasi higiene, cara memilih ikan, *garnish*, pengetahuan bahan makanan, *dessert* dan pengetahuan dasar *bakery*.
- b. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup kemampuan afektif dalam menerima kritik dan saran dari dosen, keselamatan kerja, sanitasi higiene, potongan daging, penyajian makanan, *garnish*, *dessert* dan *cake*.
- c. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup kemampuan psikomotor dalam membedakan menu, penggunaan *kitchen utensil*, potongan sayuran, pembuatan *demiglace*, pembuatan *thick soup*, memilih bahan makanan, metode pengolahan bahan makanan, membuat *pastry* dan *bakery*.

Definisi operasional diperlukan untuk menghindari kesalahpahaman antara pembaca dan penulis mengenai apa yang dibahas dan dimaksudkan dalam menafsirkan istilah-istilah yang digunakan dalam penelitian. Istilah-istilah yang perlu dijelaskan dalam judul skripsi yaitu : “Pendapat Mahasiswa tentang Hasil

Belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai Kesiapan Praktik Laboratorium I di Akademi Pariwisata Nasional Indonesia” adalah :

## **1. Pendapat Mahasiswa**

### **a. Pendapat**

Pendapat menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2007:236) adalah “Pikiran, anggapan, buah pemikiran atau perkiraan tentang suatu hal”.

### **b. Mahasiswa**

Mahasiswa menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2007:696) adalah “Orang yang belajar di perguruan tinggi”.

Pengertian pendapat mahasiswa dalam penelitian ini mengacu pada pengertian di atas adalah pikiran atau anggapan dari mahasiswa Program D-III Perhotelan AKPARINDO Bandung angkatan 2007 dan 2008.

## **2. Hasil Belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I**

### **a. Hasil Belajar**

Hasil belajar menurut Sudjana, N (2006:3) adalah “Perubahan tingkah laku yang mencakup kognitif, afektif dan psikomotor”.

### **b. Pengolahan Makanan dan *Pastry* I**

Pengolahan Makanan dan *Pastry* I menurut Pedoman Akademik AKPARINDO (2008:30) adalah “Mata kuliah paket berupa teori di kelas yang mempelajari tentang prinsip-prinsip dasar pengolahan makanan dan *pastry* yang dilaksanakan pada semester satu dengan bobot 2 SKS”.

Pengertian hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I pada penelitian ini mengacu pada pengertian di atas didefinisikan sebagai suatu perubahan tingkah laku mahasiswa yang mencakup kemampuan kognitif, afektif dan

psikomotor setelah mengikuti kegiatan perkuliahan Pengolahan Makanan dan *Pastry* I berupa teori di kelas.

### **3. Kesiapan Praktik Laboratorium I**

#### **a. Kesiapan**

Kesiapan menurut Slameto (2003:115) adalah “Kondisi seseorang yang didasari kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor yang dibutuhkan untuk melakukan suatu pekerjaan”.

#### **b. Praktik Laboratorium I**

Praktik Laboratorium I menurut Pedoman Akademik AKPARINDO (2008:30) adalah proses pembelajaran dalam kegiatan praktik Pengolahan Makanan dan *Pastry* I di laboratorium kampus yang dilaksanakan selama dua bulan pada semester satu dengan bobot 6 SKS.

Pengertian kesiapan Praktik Laboratorium I pada penelitian ini adalah kondisi mahasiswa yang didasari kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor yang dibutuhkan dalam melakukan kegiatan praktik Pengolahan Makanan dan *Pastry* I di laboratorium.

### **4. Akademi Pariwisata Nasional Indonesia (AKPARINDO)**

Akademi Pariwisata Nasional Indonesia (AKPARINDO), sebagai salah satu institusi bidang pariwisata dengan program studi Perhotelan, mempunyai visi dan misi yang sejalan dengan visi dan misi pendidikan dan pariwisata Indonesia di era global, yaitu *Excellent Career Path to The Global Hospitality*, yang berarti menghasilkan insan pariwisata yang senantiasa memegang amanah, memiliki sikap profesional, inovatif, konsisten serta berwawasan global dalam meniti karir pada bidang hospitaliti. (Pedoman Akademik AKPARINDO : 2008:3)

### C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan salah satu faktor penting karena dapat menjadi acuan dalam kegiatan penelitian.

#### 1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh data dan menganalisis data mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I di Akademi Pariwisata Nasional Indonesia.

#### 2. Tujuan Khusus

Tujuan umum yang telah dikemukakan, kemudian dijabarkan menjadi tujuan khusus di dalam penelitian ini. Tujuan khusus dari penelitian ini adalah untuk mengumpulkan data tentang :

- a. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup kemampuan kognitif tentang tugas seorang juru masak, *kitchen utensil*, fungsi dapur hotel, menu, sanitasi hygiene, cara memilih ikan, *garnish*, pengetahuan bahan makanan, *dessert* dan pengetahuan dasar *bakery*.
- b. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup kemampuan afektif dalam menerima kritik dan saran dari dosen, keselamatan kerja, sanitasi hygiene, potongan daging, penyajian makanan, *garnish*, *dessert* dan *cake*.
- c. Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup kemampuan

psikomotor dalam membedakan menu, penggunaan *kitchen utensil*, potongan sayuran, pembuatan *demiglace*, pembuatan *thick soup*, memilih bahan makanan, metode pengolahan bahan makanan, membuat *pastry* dan *bakery*.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian mengenai pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I di Akademi Pariwisata Nasional Indonesia, diharapkan dapat memberikan manfaat kepada :

1. Mahasiswa Program D-III Perhotelan AKPARINDO tahun akademik 2007 dan 2008, dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya meningkatkan penguasaan materi mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I di kampus.
2. Tenaga pengajar atau dosen di AKPARINDO Bandung, dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dalam upaya mengembangkan program perkuliahan dan meningkatkan hasil belajar mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I, sehingga dapat memotivasi mahasiswa dalam meningkatkan kesiapan Praktik Laboratorium I.
3. Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memperoleh informasi berupa perkuliahan Pengolahan Makanan dan *Pastry* I di lembaga lain yang dapat dijadikan masukan, khususnya bagi pengembangan program perkuliahan yang terkait di antaranya Dasar Boga, Pengetahuan Bahan Makanan, dan Dasar *Patiseri*.

4. Penulis, dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman dan kemampuan meneliti dalam bidang pengolahan makanan dan *pastry*.

#### **E. Asumsi Penelitian**

Asumsi atau anggapan dasar adalah sesuatu hal yang diyakini kebenarannya oleh peneliti yang harus dirumuskan secara jelas. Asumsi dalam suatu penelitian memegang peranan penting, karena merupakan titik tolak dan dijadikan suatu pedoman untuk melakukan penelitian.

Asumsi dalam penelitian ini mengacu pada pendapat Winarno Surakhmad yang dikutip oleh Arikunto, S (2006:65) bahwa “Anggapan dasar atau asumsi adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik”.

Asumsi yang dibuat sebagai landasan untuk keyakinan penelitian ini mengacu pada pendapat di atas adalah :

1. Hasil belajar dapat dicapai setelah mahasiswa mengalami proses belajar. Proses belajar akan menyebabkan terjadinya perubahan-perubahan perilaku dan kemampuan berkaitan dengan kognitif, afektif, dan psikomotor dalam diri individu sebagai hasil pengalaman belajar. Anggapan dasar ini selaras dengan pendapat yang dikemukakan oleh Sudjana (2006:22) bahwa “Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya”.
2. Pengolahan Makanan dan *Pastry* I adalah salah satu mata kuliah dasar persiapan yang bertujuan menjadikan mahasiswa sebagai tenaga kerja yang memahami prinsip pengolahan makanan dan *pastry* sesuai dengan tujuan perkuliahan yang tercantum dalam silabus perkuliahan Pengolahan Makanan

dan *Pastry I* (2008:1), yaitu “Memberikan bimbingan kepada mahasiswa agar menjadi tenaga kerja yang mengerti dan memahami tentang prinsip-prinsip dasar pengolahan makanan dan *pastry*”.

3. Kesiapan praktik laboratorium, dapat dicapai setelah mahasiswa memiliki kemampuan dasar dalam pengolahan makanan dan *pastry*. Penguasaan tersebut meliputi tingkat penguasaan dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor pada saat mengikuti pembelajaran teori dan praktik. Anggapan dasar ini diperkuat oleh pendapat Slameto (2003:115) bahwa: “Kesiapan adalah kondisi seseorang yang didasari kemampuan berupa kognitif, afektif dan psikomotor yang dibutuhkan untuk melakukan suatu pekerjaan”.
4. Keberhasilan belajar mahasiswa dalam mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry I* berupa peningkatan kognitif, afektif dan psikomotor, dapat dilihat dari manfaat yang dirasakan yaitu dapat menerapkan dan mengembangkan dari hasil belajar yang telah diperolehnya pada Praktik Laboratorium I. Anggapan dasar ini diperkuat oleh pendapat Sudjana, N (1991:31) bahwa “Siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya ke dalam praktek kehidupannya”.

#### **F. Pertanyaan Penelitian**

Pertanyaan penelitian merupakan acuan bagi penulis dalam membuat rumusan-rumusan pertanyaan sebagai langkah mengumpulkan data. Perumusan pertanyaan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry I* sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup

kemampuan kognitif tentang tugas seorang juru masak, *kitchen utensil*, fungsi dapur hotel, menu, sanitasi higiene, cara memilih ikan, *garnish*, pengetahuan bahan makanan, *dessert* dan pengetahuan dasar *bakery*?

2. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup kemampuan afektif dalam sikap menerima kritik dan saran dari dosen, keselamatan kerja, sanitasi higiene, potongan daging, penyajian makanan, *garnish*, *dessert* dan *cake*?
3. Bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang mencakup kemampuan psikomotor dalam membedakan menu, penggunaan *kitchen utensil*, potongan sayuran, pembuatan *demiglaze*, pembuatan *thick soup*, memilih bahan makanan, metode pengolahan bahan makanan, membuat *pastry* dan *bakery*?

#### **G. Metode Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, karena penelitian ini menggambarkan mengenai bagaimana pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Pengolahan Makanan dan *Pastry* I sebagai kesiapan Praktik Laboratorium I yang sedang berlangsung di Akademi Pariwisata Nasional Indonesia. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan angket.

## H. Lokasi dan Sampel Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Akademi Pariwisata Nasional Indonesia (AKPARINDO) Jln. Setiabudhi-Karang Sari No. 3 Bandung. Sampel penelitian adalah mahasiswa program D-III perhotelan tahun akademik 2007 dan 2008 yang telah mengikuti mata kuliah Pengolahan Makanan dan *Pastry* I serta Praktik Laboratorium I berjumlah 32 orang.

