

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas rahmat, karunia, dan hidayah-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul : ” **Manfaat Hasil Belajar *Basic Bakery* Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Di *Bakery***”. (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Kelas XII Program Keahlian Tata Boga di SMK Sandhy Putra Bandung)

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat mengikuti sidang Skripsi Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. Penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd sebagai Dosen Pembimbing I dan Dra. Sudewi Yogha, M.Si sebagai Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu memberikan pengarahan, motivasi dengan penuh kesabaran dan ketelitian, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Kepada Dra.Hj. Sri Subekti, M.Pd, Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si, Dra. Yulia Rahmawati, M.Si sebagai dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan saran kepada penulis untuk perbaikan Skripsi ini.

Prof. Dr. H. Mukhidin, M.Pd selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Herni Kusantati, M.Pd selaku Ketua Jurusan PKK, Prof. Dr. Arifah A. Riyanto, M.Pd selaku Ketua Badan Bimbingan Tim Penyelesaian Studi (BBTPS) Jurusan PKK FPTK UPI, Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd selaku Ketua Tim Penyelesaian Studi (TPS), Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Dra. Hj. Sunarsih, M.Pd dan Hj. Rita Patriasih, S.Pd, M.Si sebagai Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan dorongan yang sangat berarti dalam penyelesaian Skripsi ini. Staf Tata Usaha di Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya Ibu Totih dan Bapak Atang yang telah membantu penulis dalam proses administrasi. Kepada Kepala Sekolah SMK Sandhy Putra Bandung, Khadafiah Hilmi, S.Pd sebagai Waka Kurikulum SMK Sandhy Putra Bandung, beserta Staf Tata Usaha di SMK Sandhy Putra Bandung.

Teristimewa Ayahanda Hasan Saldi (alm) dan Ibu Hj. Siti Khodijah Tercinta, Suamiku Mashanudin, Buah hatiku yang baru lahir Rakha Hafidz Rafi Rabbani Tersayang, Kakak-kakakku serta keponakanku tersayang dan Mertuaku yang tak henti-hentinya memberikan do'a, kasih sayang, dorongan baik moril maupun materil dari awal hingga akhir kepada penulis selama menyusun Skripsi ini. Sahabat-sahabatku, Mimi, Puy, Nta, Lala, Eva yang selalu memberikan semangat dan motivasi, serta teman-teman mahasiswa PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2005 yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu memberikan semangat, dorongan serta do'a kepada penulis.

Akhir kata, penulis mengucapkan semoga segala yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT, Amin..

Bandung, Juni 2010

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Asumsi.....	8
F. Pertanyaan Penelitian.....	9
G. Metode Penelitian.....	10
H. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i>	11
1. Pengertian Belajar.....	11
2. Pengertian Hasil Belajar.....	12
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	14
4. Penilaian Hasil Belajar.....	19
B. Menyiapkan Produk Roti dan Kue Untuk Patiseri Sebagai Salah Satu Kompetensi Standar Mata Diklat <i>Basic Bakery</i>	20
C. Praktek Kerja Lapangan (PKL).....	22
1. Pengertian Praktek Kerja Lapangan.....	22
2. Pedoman Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.....	24
3. Waktu Pelaksanaan Kegiatan Praktek Kerja Lapangan.....	26
4. Penilaian Praktek Kerja Lapangan.....	27
D. <i>Bakery</i> Sebagai Tempat Praktek Kerja Lapangan (PKL).....	28
1. Pusat Kerja Bagian produksi dan Produk yang dihasilkan di <i>Bakery</i>	28

2.	Pelaksanaan Produksi <i>Bakery</i>	29
3.	Sanitasi, <i>Hygiene</i> dalam Usaha <i>Bakery</i>	30
E.	Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Pada Peserta Didik dan Manfaatnya Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di <i>Bakery</i> Bandung.....	32
1.	Manfaat Kemampuan Kognitif Pada Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di <i>Bakery</i> Bandung.....	32
2.	Manfaat Kemampuan Afektif Pada Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di <i>Bakery</i> Bandung.....	33
3.	Manfaat Kemampuan Psikomotor Pada Hasil Belajar <i>Basic</i> <i>Bakery</i> Pada Peserta Didik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di <i>Bakery</i> Bandung.....	34
 BAB III METODELOGI PENELITIAN		
A.	Metode Penelitian.....	37
B.	Lokasi, Populasi dan Sampel.....	37
C.	Definisi Operasional.....	38
D.	Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data.....	40
E.	Prosedur dan Tahap Penelitian.....	41
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		
A.	Hasil Penelitian	44
B.	Pembahasan Penelitian.....	79
 BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN PEMBAHASAN		
A.	Kesimpulan.....	84
B.	Implikasi.....	86
C.	Rekomendasi.....	87
 DAFTAR PUSTAKA		88

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Daftar Institusi Pasangan Program Keahlian Tata Boga SMK Sandhy Putra Bandung.....	4
4.1 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Penggunaan Bahan Utama yang Digunakan Dalam Pembuatan Roti Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	44
4.2 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Peralatan Persiapan yang Digunakan Untuk Pembuatan Roti Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	45
4.3 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Pemahaman Fungsi Lemak Untuk Pembuatan <i>Cake</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	47
4.4 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Pemahaman Fungsi Lemak Untuk Pembuatan <i>Cake</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	48
4.5 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Penerapan Resep Dasar <i>Puff Pastry</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	49
4.6 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Penerapan Metode Pembuatan <i>Cookies</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	50
4.7 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Penerapan Tentang Metode Pembuatan <i>Sponge Dough</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	51
4.8 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Menganalisis <i>Cake</i> Agar Tidak Terjadi Pengerutan Pada Permukaan <i>Cake</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	52
4.9 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Menganalisis Penyebab Kegagalan yang Sering Terjadi Dalam Pembuatan <i>Cookies</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	54
4.10 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Langkah-langkah Teknik Melipat Adonan <i>Puff Pastry</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	56
4.11 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Karakteristik Roti yang Baik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	57
4.12 Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Karakteristik Roti yang Baik selain Memiliki Rasa Gurih dan Renyah Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	58

4.13	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> , Berkaitan Dengan Karakteristik <i>Sponge Cake</i> yang Baik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	59
4.14	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> , Berkaitan Dengan Karakteristik <i>Puff Pastry</i> yang Baik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	60
4.15	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> , Berkaitan Dengan Sikap Sigap Dalam Menerima Pesanan Produk Kue dan Roti Dalam Jumlah Banyak Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	62
4.16	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> , Berkaitan Dengan Sikap Cermat Dalam Menjaga <i>Hygiene</i> Pribadi Ketika Mengolah Produk Patiseri Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	63
4.17	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Sikap Teliti Dalam Menjaga Sanitasi Lingkungan Kerja Agar Tetap Bersih Dalam Pembuatan Produk Patiseri Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Di <i>Bakery</i>	63
4.18	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Sikap Teliti Dalam Memilih Korsvet yang Baik Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Di <i>Bakery</i>	65
4.19	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Sikap Teliti Dalam Menata Produk <i>Cake</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Di <i>Bakery</i>	65
4.20	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Sikap Teliti Dalam Menyiapkan Bahan Untuk Pembuatan Puding Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Di <i>Bakery</i>	67
4.21	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Sikap Teliti Dalam Menimbang Bahan Untuk Pembuatan Kue dan Roti Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan Di <i>Bakery</i>	68
4.22	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Pemilihan Tepung Terigu Untuk Membuat Kue Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	69
4.23	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Memilih Bahan Dasar yang Baik Untuk Pembuatan <i>Puff Pastry</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	70
4.24	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Memilih Jenis Bahan Kemasan Untuk Produk Roti Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	71
4.25	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Pembuatan Brownies Dengan Variasi Rasa dan <i>Topping</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	73
4.26	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Menghias Donat Dengan Variasi <i>Topping</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	74

4.27	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Mendekorasi <i>Cake</i> Ulang Tahun Anak Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	75
4.28	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Membuat <i>Topping Small Cake</i> Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	77
4.29	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Menciptakan Produk Baru Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	78
4.30	Manfaat Hasil Belajar <i>Basic Bakery</i> Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Mengkreasikan Isi dan <i>Topping</i> Untuk Roti Dalam Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di <i>Bakery</i>	79



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	90
Lampiran 2 Instrumen Penelitian.....	95
Lampiran 3 Surat-surat.....	108
Lampiran 4 Riwayat Hidup.....	113

