

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian.....	9
D. Manfaat Penelitian.....	10
E. Asumsi Penelitian	11
F. Pertanyaan Penelitian.....	12
G. Metode Penelitian.....	12
H. Lokasi dan Sampel Penelitian	13

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Faktor Belajar.....	14
B. Gambaran Umum Tentang Mata Kuliah Dasar Patiseri	21
C. Gambaran Umum Praktek Industri Patiseri	42
D. Hasil Belajar Dasar Patiseri Pada Praktek Industri Patiseri Di <i>Bakery</i> Ditinjau dari kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	53

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	57
B. Definisi Operasional.....	57
C. Populasi dan Sampel Penelitian	59
D. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	60
E. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian.....	60
F. Prosedur Penelitian.....	62

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	64
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	98

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan101
B. Implikasi103
C. Rekomendasi104

DAFTAR PUSTAKA106

LAMPIRAN-LAMPIRAN.....109

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR TABEL

Tabel

Halaman

2.1	Alat Persiapan dan Fungsi Alat dalam Pembuatan Produk Patiseri.....	28
2.2	Alat Pengolahan dalam Pembuatan Produk Patiseri	30
2.3	Alat Penyajian dalam Pembuatan Produk Patiseri	31
4.1	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Pengetahuan Bahan Dasar Dalam Pembuatan Produk Patiseri.....	65
4.2	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Pengetahuan Peralatan Dalam Pembuatan Produk Patiseri	66
4.3	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Pengetahuan Tugas <i>Pastry Helper</i>	67
4.4	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Pengetahuan Fungsi Dapur Tempat Kerja	69
4.5	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Pemahaman Prinsip-Prinsip Sanitasi <i>Hygiene</i>	70
4.6	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Penerapan Cara Memilih Bahan Dasar Yang Baik Dalam Pembuatan Produk Patiseri	71
4.7	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Penerapan Cara Memilih Bahan Isi (<i>filling</i>) Untuk Pembuatan Roti.....	72
4.8	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Analisis Kesalahan Dalam Pembuatan <i>Cake</i>	73
4.9	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Mensintesa Peralatan yang Tepat Untuk Membuat Roti.....	74
4.10	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Mengevaluasi Roti Yang Mengembang Sempurna.....	75
4.11	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Penyajian Produk Patiseri	76
4.12	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Menjaga Keselamatan Kerja Di Dapur	77
4.13	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Pengaplikasian Sanitasi <i>Hygiene</i> Tempat Kerja	78
4.14	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Penanganan Produk <i>Cookies</i>	79

4.15	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Ketelitian Dan Kecermatan Menilai Produk Patiseri	81
4.16	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Penilaian Kebersihan Pada Pembuatan Produk Patiseri	82
4.17	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Penilaian Karakteristik Roti Yang Baik	83
4.18	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Membuat Perencanaan Kerja Pada Praktek Pembuatan Produk Patiseri	84
4.19	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Membuat <i>Cake</i> Sesuai Dengan Resep Standar	85
4.20	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Mengidentifikasi Tepung Terigu Untuk Pembuatan Produk Patiseri	86
4.21	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Menggunakan Alat Pengolahan Pada Pembuatan Produk Roti	88
4.22	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Pembuatan <i>Butter Cake</i>	89
4.23	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Menyiapkan Bahan Dasar Untuk Membuat Roti	90
4.24	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan menyiapkan bahan dasar untuk membuat <i>cake</i>	91
4.25	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Menggunakan Metode Pembuatan <i>Cookies</i>	92
4.26	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Penggunaan Ukuran Standar Rumah Tangga Yang Baik Pada Pembuatan Produk Patiseri	93
4.27	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Menghias Produk <i>Small Cake</i>	94
4.28	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Berkreasi Dalam Pembuatan Produk Roti.....	95
4.29	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Membuat <i>Sponge Cake</i>	96
4.30	Pendapat Responden Tentang Hasil Belajar Dasar Patiseri Berkaitan Dengan Mengembangkan Kreativitas Membuat Roti Manis	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

2.1 Dapur patiseri yang memenuhi standar sanitasi dan <i>hygiene</i>	32
2.2 Perlengkapan <i>hygiene</i> pribadi	34
2.3 Bagian persiapan bahan pada pembuatan produk patiseri	46
2.4 Bagian pengadukan adonan patiseri.....	47
2.5 Bagian pemotongan dan pembagian adonan roti	47
2.6 Bagian pembakaran adonan roti.....	48
2.7 Bagian penyelesaian produk patiseri.....	48
2.8 Bagian pengemasan produk patiseri	49
2.9 Macam-macam roti	49
2.10 Macam-macam <i>cake</i>	50
2.11 Aneka <i>cookies</i>	50
2.12 <i>Doughnut</i>	50
2.13 <i>Meringue</i>	51

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I	109
LAMPIRAN II	113
LAMPIRAN III.....	125
LAMPIRAN IV.....	127

