

**MANFAAT PROGRAM LATIHAN PROFESI (PLP) SEBAGAI
KESIAPAN KOMPETENSI PROFESIONAL CALON GURU
PENGOLAHAN MAKANAN DI SMK PARIWISATA
BANDUNG**

**(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga
PKK FPTK UPI Angkatan 2004)**

**Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI
Program Studi Pendidikan Tata Boga**



Oleh :
Dewi Irma Pradita
044518

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2009**

LEMBAR PENGESAHAN

**MANFAAT PROGRAM LATIHAN PROFESI (PLP) SEBAGAI
KESIAPAN KOMPETENSI PROFESIONAL CALON GURU
PENGOLAHAN MAKANAN DI SMK PARIWISATA BANDUNG**
(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK
FPTK UPI Angkatan 2004)

DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH PEMBIMBING

Pembimbing I

Dra. Sudewi Yogha, M.Si
NIP. 19590421 198603 2 001

Pembimbing II

Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
NIP. 19600225 198803 2 001

Mengetahui,
Ketua Jurusan PKK FPTK UPI

Dra. Herni Kusantati, M.Pd
NIP. 19501230 197702 2 001

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabil' alamin, puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kasih sayang-Nya, shalawat serta salam semoga tercurah kepada junjungan besar kita Rosullullah SAW, keluarga, sahabat serta pengikutnya hingga akhir zaman, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Manfaat Program Latihan Profesi (PLP) Sebagai Kesiapan Kompetensi Profesional Calon Guru Pengolahan Makanan Di SMK Pariwisata Bandung”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengikuti ujian sidang sarjana di Jurusan PKK FPTK UPI. Penyusunan Skripsi ini telah melibatkan berbagai pihak, perkenankanlah penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat:

Dra. Sudewi Yogha , M.Si sebagai Dosen Pembimbing I, dan Dra. Atat Siti Nurani, M.Si sebagai Dosen Pembimbing II, yang sekaligus pembimbing akademik. Dra. Tati Setiawati, M.Pd, M.M, selaku dosen partisipan, yang sekaligus pembimbing akademik yang telah membimbing dan memotivasi penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Dra. Agnes Warsitaningsih, M.Pd sebagai Ketua Tim Penyelesaian Akhir Studi (TPS) Jurusan PKK FPTK UPI. Prof. Dr. H. Mukhidin, M.Pd selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Herni Kusantati, M.Pd sebagai ketua Jurusan PKK FPTK UPI, Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Dosen Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan bekal pengetahuan, sikap dan keterampilan yang berharga kepada penulis.

Dra. Ade Juwaedah, M.Pd dan Drs. Karpin, sebagai dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan saran serta memberikan wawasan kepada penulis untuk perbaikan skripsi ini.

Mama, Papa, dan Adik tercinta yang telah memberikan kasih sayang yang tiada terkira, bantuan moril dan materil serta mendoakan penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini. Intan dan A Dwi, serta rekan-rekan seperjuangan Mahasiswa Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi pendidikan Tata Boga Angkatan 2004, atas dukungan dan motivasinya dalam menyelesaikan Skripsi ini, Spesial untuk Amar yang telah memberi dukungan dan motivasi pada penulis.

Akhirul kalam penulis sekali lagi mengucapkan syukur atas nikmat yang telah diberikan-Nya. Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan dan senantiasa melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada kita semua. Amien.

Bandung, Agustus 2009

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	8
D. Asumsi	9
E. Pertanyaan Penelitian	11
F. Metode Penelitian	12
G. Lokasi dan Sampel Penelitian	12
BAB II MANFAAT PROGRAM LATIHAN PROFESI (PLP) SEBAGAI KESIAPAN KOMPETENSI PROFESIONAL CALON GURU PENGOLAHAN MAKANAN	
A. Program Latihan Profesi (PLP)	
1. Pengertian Program Latihan Profesi (PLP).....	13
2. Tujuan Program Latihan Profesi (PLP).....	13
3. Pelaksanaan Program Latihan Profesi (PLP)	14
B. Gambaran Umum Guru Profesional	
1. Pengertian Guru Profesional	16
2. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	22
3. Penampilan Mengajar.....	23
C. Gambaran Umum Pengolahan Makanan.....	26
D. Manfaat Program Latihan Profesi (PLP) Sebagai Kesiapan Kompetensi Profesional Calon Guru Pengolahan Makanan	
1. Penampilan Kompetensi Professional Calon Guru Pengolahan Makanan	31
2. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) Kompetensi Calon Guru Pengolahan Makanan	35

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian	37
B. Populasi dan Sampel Penelitian	38
C. Teknik Pengumpulan Data	39
D. Teknik Pengolahan Data	39
E. Uji Statistik	40
F. Prosedur Penelitian	41

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL BELAJAR

A. Hasil dan Analisis Hasil Belajar	
1. Manfaat Program Latihan Profesi (PLP) Sebagai Kesiapan Kompetensi Profesional Calon Guru Pengolahan Makanan berkaitan dengan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).....	43
2. Manfaat Program Latihan Profesi (PLP) Sebagai Kesiapan Kompetensi Profesional Calon Guru Pengolahan Makanan berkaitan dengan Penampilan Mengajar.....	62
B. Rata-Rata Persentase Manfaat Program Latihan Profesi (PLP) Sebagai Kesiapan Kompetensi Profesional Calon Guru Pengolahan Makanan Berkaitan Dengan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), Dan Penampilan Mengajar	83
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	86

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

A. Kesimpulan dan Hasil Penelitian	89
B. Implikasi Hasil Penelitian	90

DAFTAR PUSTAKA	viii
-----------------------------	------

LAMPIRAN ANGKET PENELITIAN	x
---	---

LAMPIRAN SURAT-SURAT	xi
-----------------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Variabel Kompetensi Profesional Guru	20
Tabel 1.2	Standar Kompetensi Pengolahan Makanan	27
Tabel 1.3	Format Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	36
Tabel 4.1	Persentase PLP sebagai kesiapan kompetensi Profesional calon guru pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi calon guru di SMK Pariwisata	43
Tabel 4.2	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang rumusan tujuan pembelajaran pengolahan makanan dalam menggambarkan pencapaian kompetensi dasar sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	45
Tabel 4.3	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang penjabaran indikator pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata ...	46
Tabel 4.4	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang penjabaran indikator pengolahan makanan berdasarkan aspek kompetensi sebagai kesiapan profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	47
Tabel 4.5	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang materi pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata ...	48
Tabel 4.6	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang materi pembelajaran pengolahan makanan berkaitan dengan penyusunan materi ajar secara sistematis sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	49
Tabel 4.7	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang materi pembelajaran pengolahan makanan berkaitan dengan penyusunan materi ajar yang mengacu kepada indikator sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	51
Tabel 4.8	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang langkah-langkah pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	52
Tabel 4.9	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang langkah-langkah pembelajaran pengolahan makanan yang disusun berdasarkan alokasi waktu yang proposional sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata..	53
Tabel 4.10	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang langkah-langkah pembelajaran pengolahan makanan yang disusun berdasarkan indikator sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	55
Tabel 4.11	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang media pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata ...	56

Tabel 4.12	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang media yang disesuaikan dengan kondisi kelas dalam pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	58
Tabel 4.13	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang evaluasi pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata...	59
Tabel 4.14	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang pembuatan butir soal yang relevan dengan indikator dalam pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	60
Tabel 4.15	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan pembuatan RPP tentang evaluasi pembelajaran pengolahan makanan dalam mencantumkan bentuk dan jenis evaluasi sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	61
Tabel 4.16	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang kemampuan membuka pelajaran dalam pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	62
Tabel 4.17	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang kemampuan membuka pelajaran dalam membuat kaitan materi ajar sebelumnya dengan materi yang akan diajarkan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	64
Tabel 4.18	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang sikap praktikan dalam proses pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	66
Tabel 4.19	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang sikap praktikan dalam proses pembentukan guru pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	67
Tabel 4.20	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang penguasaan materi pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi Profesional calon guru di SMK Pariwisata	68
Tabel 4.21	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang penguasaan materi pembelajaran pengolahan makanan berdasarkan tuntutan aspek kompetensi sebagai kesiapan profesional calon guru di SMK Pariwisata	70
Tabel 4.22	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang penguasaan materi pembelajaran pengolahan makanan berdasarkan kemampuan pengembangan materi ajar secara proporsional sebagai kesiapan profesional calon guru di SMK Pariwisata	71

Tabel 4.23	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang implementasi langkah-langkah pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	72
Tabel 4.24	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang implementasi langkah-langkah pembelajaran pengolahan makanan berkaitan dengan kecermatan dalam memanfaatkan waktu yang sesuai dengan alokasi yang direncanakan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	74
Tabel 4.25	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang penggunaan media pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	76
Tabel 4.26	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang kriteria umum pemilihan media pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	77
Tabel 4.27	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang evaluasi pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	78
Tabel 4.28	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang evaluasi pembelajaran pengolahan makanan berdasarkan tuntutan aspek kompetensi sebagai kesiapan profesional calon guru di SMK Pariwisata.....	79
Tabel 4.29	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang kemampuan menutup pembelajaran pengolahan makanan sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	80
Tabel 4.30	Persentase Responden Tentang Manfaat PLP berkaitan dengan penampilan mengajar tentang kemampuan menutup pembelajaran pengolahan makanan dalam memberikan kesempatan bertanya kepada siswa sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru di SMK Pariwisata	82
Tabel 4.31	Rata-rata persentase manfaat Program Latihan Profesi (PLP) sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru pengolahan makanan berkaitan dengan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)	83
Tabel 4.32	Rata-rata persentase manfaat Program Latihan Profesi (PLP) sebagai kesiapan kompetensi profesional calon guru pengolahan makanan berkaitan dengan Penampilan Mengajar	85