

DAFTAR ISI

Hal

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

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Dan Pembatasan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Asumsi	6
F. Pertanyaan Penelitian	8
G. Metode Penelitian.....	9
H. Lokasi, Populasi, dan Sampel Penelitian	9

BAB II. KAJIAN PUSTAKA

A. Kompetensi Mengolah Kue Indonesia.....	11
1. Pengertian Kompetensi	11
2. Tujuan Kompetensi Mengolah Kue Indonesia	12
3. Materi Pembelajaran Mengolah Kue Indonesia.....	13
a. Pengertian Kue Indonesia	13
b. Bahan Pokok Padi-Padian dan Tepung Pada Pengolahan Kue Indonesia	15
c. Bahan Pokok Umbi-Umbian dan Kacang-Kacangan Pada Pengolahan Kue Indonesia.....	19
d. Bahan Cair Dalam Pembuatan Kue Indonesia.....	24
e. Bahan Pemberi Rasa dan Aroma	25
f. Bahan Pemberi Warna	29
g. Bahan-Bahan Lain	30
h. Teknik Pengolahan Kue Indonesia	32
i. Penyajian Kue Indonesia.....	33
j. Peralatan Dapur Dalam Pengolahan Kue Indonesia	35
B. Kesiapan Praktek Kerja Industri.....	37
1. Kesiapan.....	37
2. Program Praktek Kerja Industri SMK Kelompok Pariwisata.....	38
C. <i>Bakery</i> Sebagai Sarana Praktek Kerja Industri Bagi Peserta Didik SMK Kelompok Pariwisata	41
1. Pengertian <i>Bakery</i>	42
2. Pusat Kerja Bagian Produksi dan Produk yang dihasilkan di <i>Bakery</i>	42
3. Pelaksanaan Produksi di <i>Bakery</i>	43
D. Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di <i>Bakery</i>	44
1. Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di <i>Bakery</i> Berupa Kemampuan Kognitif	45

2.	Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di Bakery Berupa Kemampuan Afektif	46
3.	Manfaat Kompetensi “Mengolah Kue Indonesia” Pada Kesiapan Praktek Kerja Industri di Bakery Berupa Kemampuan Psikomotor.....	47
BAB III METODE PENELITIAN		
A.	Metode Penelitian.....	49
B.	Definisi Operasional.....	49
C.	Populasi dan Sampel Penelitian	52
D.	Teknik Pengumpulan Data.....	53
E.	Teknik Pengolahan Data.....	54
F.	Prosedur Penelitian.....	55
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		
A.	Hasil Penelitian.....	58
B.	Pembahasan Penelitian	99
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI		
A.	Kesimpulan.....	105
B.	Implikasi	107
C.	Rekomendasi.....	108
	DAFTAR PUSTAKA	109
	LAMPIRAN.....	109

DAFTAR TABEL

Tabel

Hal

3.1	Analisis Materi Pembelajaran.....	40
-----	-----------------------------------	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar

Hal

2.1	Beras	15
2.2	Tepung Beras.....	15
2.3	Kue Nagasari	16
2.4	Kue lapis	16
2.5	Kue Talam.....	16
2.6	Kue mangkuk	16
2.7	Kembang goyang.....	16
2.8	Beras Ketan	17
2.9	Nasi Ketan.....	17
2.10	Ketan sarilkaya.....	17
2.11	Lemper	17
2.12	Tepung Ketan	18
2.13	Kue Klepon	18
2.14	Onde-Onde	18
2.15	Kue Bugis.....	18
2.16	Jagung	19
2.17	Singkong	20
2.18	Getuk Lindri	20
2.19	Combro	20
2.20	Ubi jalar	20
2.21	Keripik Ubi.....	21
2.22	Talam Ubi	21
2.23	Kentang	21
2.24	Kacang Tanah.....	22
2.25	Kacang Telur	22
2.26	Kacang Bawang.....	22
2.27	Kue Kering	22
2.28	Kacang Hijau.....	23
2.29	Pia Kacang Hijau	23
2.30	Kue Satu.....	23
2.31	Gula Pasir	25
2.32	Gula Merah.....	26
2.33	Telur.....	27
2.34	Vanili Batang dan Vanili Sintetis	27
2.35	Daun Pandan	28
2.36	Kayu Manis	28
2.37	Daun Suji.....	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Hal

Lampiran I Kisi- Kisi Instrumen	109
Lampiran 2 Instrumen Penelitian	115
Lampiran 3 Surat-surat	124