

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR BAGAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Asumsi	8
F. Hipotesis/Pertanyaan Penelitian.....	9
G. Metode Penelitian.....	10
H. Lokasi dan Sampel penelitian	11
BAB II KAJIAN TEORI	12
A. Gambaran Umum Mata Kuliah Dasar Patiseri.....	12
B. Praktikum Pembuatan Produk Patiseri	38
C. Dasar Patiseri dan Penerapannya Pada Pembuatan Patiseri	50
BAB III METODE PENELITIAN	56
A. Metode Penelitian.....	56
B. Lokasi, Populasi dan Sampel.....	57
C. Definisi Operasional	57
D. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data	59
E. Prosedur dan Tahap Penelitian	63
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	65
A. Hasil Penelitian	65
B. Pembahasan Penelitian	91
BAB V KESIMPULAN,IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	97
A. Kesimpulan Hasil Penelitian	97
B. Implikasi Hasil Penelitian	98
C. Rekomendasi	99
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN- LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP PENULIS	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Tabel ukuran standar dan ukuran rumah tangga (URT) bahan padat dan cair	27
2.2 Tabel konversi <i>temperature celcius</i> dan <i>fahrenheit</i>	28
2.3 Tabel konversi <i>temperature celcius</i> dan <i>fahrenheit</i> dan tingkat <i>temperature oven</i>	28
4.1 Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang pemilihan tepung terigu pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	66
4.2 Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang fungsi lemak pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	67
4.3 Tabel Persentase penerapan pengetahuan tentang fungsi susu pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	68
4.4 Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang fungsi gula pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	69
4.5 Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang fungsi telur pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	70
4.6 Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang fungsi air pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	71
4.7 Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang sifat tepung pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	72
4.8 Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang sifat telur pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	73
4.9 Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang sanitasi bahan berkaitan dengan syarat-syarat dalam penyimpanan bahan makanan pada pembuatan adonan <i>pour better, drop better, stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	74

4.10	Tabel persentase penerapan pengetahuan tentang peralatan mengenai pemeliharaan peralatan pada pembuatan adonan <i>pour better</i> , <i>drop better</i> , <i>stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	75
4.11	Tabel persentase tentang hygiene pribadi mengenai faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam menjaga hygiene pribadi pada pembuatan adonan <i>pour better</i> , <i>drop better</i> , <i>stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	76
4.12	Tabel persentase penerapan tentang pembuatan adonan <i>pour better</i> , <i>drop better</i> , <i>stiff dough</i> dan <i>soft dough</i> pada pembuatan <i>crepes</i> , <i>muffin</i> , <i>pie</i> dan donat	77
4.13	Tabel persentase penerapan tentang penggunaan daftar konversi ukuran standar dan ukuran rumah tangga (URT) bahan padat	79
4.14	Tabel persentase penerapan tentang penggunaan daftar konversi ukuran standar dan ukuran rumah tangga (URT) bahan cair	80
4.15	Tabel persentase penerapan tentang bahan tambahan buah-buahan dan kacang-kacangan pada pembuatan adonan <i>pour better</i> , <i>drop better</i> , <i>stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	81
4.16	Tabel persentase penerapan tentang bahan tambahan kimia (<i>food additif</i>) pada pembuatan adonan <i>pour better</i> , <i>drop better</i> , <i>stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	82
4.17	Tabel persentase penerapan mengevaluasi produk patiseri berdasarkan klasifikasi pembuatan adonan <i>pour better</i> , <i>drop better</i> , <i>stiff dough</i> dan <i>soft dough</i>	85
4.18	Data tabel rata-rata persentase Penerapan Pengetahuan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Oleh Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI ditinjau dari kemampuan kognitif.....	85
4.19	Data tabel Persentase Analisis Data Kriteria Unjuk Kerja Penerapan Teori Dasar Patiseri Pada Praktikum Pembuatan Patiseri Berkaitan Dengan Kemampuan Afektif Dan Psikomotor Ditinjau Dari Kriteria Unjuk Kerja.....	88

DAFTAR GAMBAR

2.1	Peralatan Patiseri yang Digunakan Dalam Pembuatan Produk Patiseri..	20
2.2	Formula dan Resep Standar <i>Crepes</i>	40
2.3	Langkah-Langkah Membuat Kulit <i>Crepes</i>	41
2.4	Formula <i>Muffin</i>	42
2.5	Langkah-Langkah Pembuatan <i>Muffin</i>	43
2.6	Formula Pembuatan <i>Pie</i>	45
2.7	Langkah-Langkah Pembuatan <i>Pie</i>	46
2.8	Langkah-Langkah Pembuatan Isi <i>Pie</i>	47
2.9	Formula Pembuatan Donat.....	48
2.10	Langkah-Langkah Membuat Donat	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	103
Lampiran II Instrumen Penelitian	107
Lampiran Pengolahan Data Kriteria Unjuk Kerja.....	130

