

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang Masalah**

Kualitas sumber daya manusia ditentukan oleh tingkat pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh melalui pendidikan. Pendidikan diharapkan mampu memberikan sumbangan besar dalam upaya pengembangan sumber daya manusia sebagai tenaga pembangun, beriman, bertakwa, berakhlak mulia, berbudi pekerti luhur, memiliki pengetahuan dan keterampilan, sehat jasmani dan rohani serta memiliki kepribadian yang mantap dan mandiri. Sebagaimana tercantum dalam Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional No. 20 tahun 2003, tentang fungsi dan tujuan Pendidikan Nasional, yaitu:

Pendidikan nasional berfungsi mengembangkan kemampuan dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa, bertujuan untuk berkembangnya potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berakhlak mulia, sehat, berilmu, cakap, kreatif, mandiri dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab.

Rumusan fungsi dan tujuan pendidikan nasional di atas, dimaksudkan untuk menciptakan manusia-manusia pembangun yang dapat membangun dirinya serta bersama-sama bertanggung jawab atas pembangunan bangsanya. Pelaksanaan program pembangunan bangsa melalui penyelenggaraan sistem pendidikan dilaksanakan melalui tiga jalur, yaitu jalur pendidikan formal, non formal dan informal, sebagaimana telah ditetapkan Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Bab I Pasal 1 ayat 11-13, yaitu :

1. Pendidikan Formal adalah jalur pendidikan yang berstruktur dan berjenjang yang terdiri atas pendidikan dasar, pendidikan menengah dan pendidikan tinggi.
2. Pendidikan Nonformal adalah jalur pendidikan diluar pendidikan formal yang dapat dilaksanakan secara berstruktur dan berjenjang.
3. Pendidikan Informal adalah jalur pendidikan keluarga dan lingkungan yang berbentuk kegiatan belajar mandiri.

Salah satu jalur Pendidikan Formal adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK sebagai bentuk satuan pendidikan kejuruan sebagaimana ditegaskan dalam penjelasan pasal 15 UU SISDIKNAS, merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik untuk bekerja dalam bidang tertentu. Tujuan Pendidikan Menengah Kejuruan menurut Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP, 2006 : 16) adalah :

1. Menyiapkan peserta didik agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.
2. Menyiapkan peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetensi, beradaptasi dalam lingkungan kerja dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang keahlian yang diminatinya.
3. Membekali peserta didik dengan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni agar mampu mengembangkan diri di kemudian hari baik secara mandiri maupun melalui jenjang pendidikan yang lebih tinggi.
4. Membekali peserta didik dengan kompetensi-kompetensi yang sesuai dengan program keahlian yang dipilihnya.

Kutipan di atas dapat diartikan bahwa SMK memiliki tujuan mempersiapkan peserta didik untuk menjadi manusia yang memiliki keterampilan, bersikap ulet, gigih, kreatif dan inovatif.

Kurikulum SMK memuat sejumlah program pendidikan diantaranya program Normatif, Adaptif dan Produktif. Program produktif adalah kelompok mata diklat yang berfungsi membekali peserta didik agar memiliki kompetensi

kerja yang sesuai dengan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). (KTSP, 2006 : 7-8)

SMK Negeri 9 Bandung merupakan salah satu SMK Pariwisata yang memiliki tujuan mempersiapkan peserta didik untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional, mampu memiliki karir, mampu berkompentensi, mampu mengembangkan diri, mampu bekerja dan tidak kenal lelah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha atau industri serta menyiapkan lulusan agar dapat menjadi warga negara yang produktif dan kreatif. (KTSP, 2006: 16) Program keahlian yang terdapat di SMKN 9 Bandung yaitu Restoran, Tata Busana, Kecantikan, Patiseri dan Perhotelan. Mata diklat yang termasuk ke dalam program produktif dalam program keahlian Patiseri adalah Kompetensi Dasar Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan.

Mata diklat Kompetensi Kejuruan memuat beberapa kompetensi, salah satunya yaitu kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri. Sub-sub kompetensi yang terdapat dalam Kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri yaitu menyiapkan produk roti yang terdiri dari penyiapan dan pembuatan produk roti serta menyimpan produk *bakery* yang meliputi teknik penyimpanan dan pengemasan roti.

Studi dokumentasi yang telah penulis lakukan dengan menganalisis data hasil belajar peserta didik pada kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri yang diperoleh peserta didik tingkat II tahun ajaran 2008-2009 yang berjumlah 33 orang yaitu sebanyak 57,57% berada pada kriteria kompeten, 39,39% berada pada kriteria kurang kompeten dan 3,03 % berada pada kriteria tidak kompeten. Hasil belajar Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri diduga

dapat menimbulkan minat dalam diri peserta didik untuk menjadi seorang *Assistant Baker* di *Bakery*.

Peserta didik SMK Program Keahlian Patiseri dipersiapkan untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja profesional tingkat menengah di Hotel, Restoran dan *Bakery*. Khususnya di *Bakery*, peserta didik dipersiapkan untuk menjadi *Assistant Baker* di *Bakery*. Seorang *Assistant Baker* memiliki tugas untuk membantu pekerjaan *Baker Maker*, yaitu menyiapkan meja kerja, menyiapkan alat, menyiapkan bahan, menimbang bahan, membantu proses pengolahan produk roti, membantu proses penyajian atau pengemasan produk dan membersihkan area kerja (meja kerja).

*Bakery* merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang kue dan roti dengan menggunakan *factory system* atau spesifikasi kerja. Lulusan SMK Negeri 9 Bandung tahun 2004 -2006 yang telah bekerja di industri *Bakery* di Bandung yaitu sebanyak yaitu 42 orang dari 265 lulusan atau 15,85%.

Uraian latar belakang yang telah dipaparkan penulis sebagai mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Keahlian Patiseri yang telah mempelajari mengenai roti, sekaligus dipersiapkan sebagai calon Guru SMK merasa tertarik untuk meneliti seberapa besar kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” terhadap minat peserta didik sebagai seorang *Assistant Baker* di *Bakery*.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah merupakan bagian dalam melakukan penelitian pendidikan, sehingga dengan adanya rumusan masalah diharapkan agar tujuan

yang hendak dicapai dalam penelitian menjadi lebih jelas dan terarah secara spesifik. Rumusan masalah dalam penelitian ini berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan adalah bagaimana kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* ?.

Ruang lingkup masalah penelitian dibatasi pada peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung yang akan dijadikan subjek penelitian dengan pembatasan masalah meliputi :

a. Hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” sebagai variabel X, ditinjau dari :

- 1) Kemampuan Kognitif, mencakup pengertian roti, pengetahuan jenis roti, karakteristik roti, bahan dan peralatan yang digunakan untuk pengolahan roti, metode dan teknik pengolahan roti, penyajian roti, penyimpanan dan pengemasan roti.
- 2) Kemampuan Afektif, mencakup persiapan sebelum membuat roti, ketelitian dalam bekerja, mampu menerima saran dan kritik, bekerja keras, bekerja sama, menjaga sanitasi dan hygiene selama pembuatan roti.
- 3) Kemampuan psikomotor, mencakup keterampilan memilih bahan yang digunakan untuk pembuatan roti, tepat dan terampil dalam menggunakan peralatan untuk pembuatan roti, menggunakan metode dan teknik pembuatan roti, menyajikan roti dan mengemas roti.

b. Minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* sebagai variabel Y oleh Peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung meliputi:

- 1) Minat *volunter*, meliputi dorongan untuk menjadi seorang *Assistant Baker*, keinginan untuk menambah wawasan tentang roti, memiliki ketertarikan terhadap segala sesuatu yang berhubungan dengan roti, mempelajari buku-buku tentang roti, menyukai, menyetujui dan merasa puas apabila terlibat dalam permasalahan yang berhubungan dengan orang yang ahli dibidang roti, tertarik untuk meningkatkan keterampilan dan kecakapannya di bidang roti dalam memilih bahan, menggunakan alat dan kreatif dalam membuat dan mengemas roti.
  - 2). Minat *involunter*, meliputi dorongan keluarga untuk menjadi *Assistant Baker*, pengaruh lingkungan tempat tinggal yang berdekatan dengan *industry Bakery*, keikutsertaan dalam perlombaan membuat roti.
  - 3). Minat *Non volunter*, meliputi pengaruh guru untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan kemampuan di bidang roti dan mengikuti kegiatan magang di *Bakery*.
- c. Kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” sebagai variabel X terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* sebagai variabel Y oleh peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung.
  - d. Besarnya kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” sebagai variabel X terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* sebagai variabel Y oleh peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung.

Definisi operasional dalam penelitian ini, dimaksudkan untuk menghindari kesalahpahaman antara penulis dan pembaca dalam mengartikan istilah yang

terdapat dalam judul penelitian ini, yaitu “Kontribusi Hasil Belajar Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri terhadap Minat Peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery*”.

## 1. Kontribusi

Kontribusi adalah sumbangan suatu variabel terhadap variabel yang lain. (Suprian, 2004 : 46)

Pengertian kontribusi yang dimaksud dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas yaitu berupa sumbangan hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery*.

## 2. Hasil Belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri”

### a. Hasil Belajar

Hasil Belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor. (Sudjana, 2006 :3)

### b. Kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri

Kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri merupakan salah satu kompetensi yang wajib dimiliki oleh peserta didik Program Keahlian Patiseri tingkat II di SMKN 9 Bandung, meliputi pengetahuan, keterampilan dan kemampuan dalam menyiapkan dan mengolah produk roti untuk patiseri yang terdiri dari 30% Teori dan 70% Praktikum. (Kurikulum SMK, 2006 : 21)

Pengertian hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas yaitu kemampuan menyiapkan dan menyajikan roti oleh peserta didik dalam bentuk tingkah laku yang terukur

dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor yang diperoleh setelah mengikuti proses pembelajaran “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri”.

### 3. Minat Peserta didik

#### a. Minat

Minat merupakan kecenderungan individu yang timbul dari dalam diri sendiri maupun pengaruh dari luar untuk memusatkan perhatian pada suatu objek atau kegiatan yang berkaitan dengan dirinya yang dinyatakan dalam bentuk tingkah laku. Minat terdiri dari minat volunter, involunter dan non volunter. (Surya, 2003 :176)

#### b. Peserta didik

Peserta didik adalah anggota masyarakat yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang dan jenis pendidikan tertentu. (UU RI No. 20, 2003 : 3)

Pengertian minat peserta didik dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas yaitu kecenderungan yang timbul dari dalam atau luar diri peserta didik untuk mempelajari kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri secara lebih mendalam sebagai upaya untuk mengasah kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor peserta didik melalui proses pembelajaran “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri”.

### 4. *Assistant Baker* di *Bakery*

#### a. *Assistant Baker*

*Assistant Baker* adalah tenaga yang membantu pelaksanaan tugas *Baker* dalam penyediaan bahan dan alat, pengolahan, pengemasan dan kebersihan meja kerja. (Subroto, 2003 : 11)

b. *Bakery*

*Bakery is a place that make or sells bread, pastry and cake. (The New Lexion Dictionary, 2004 : 4).* Pengertian tersebut penulis terjemahkan yaitu sebuah tempat atau perusahaan yang bergerak dibidang pembuatan dan penjualan produk makanan berupa roti, *pastry* dan *cake*.

Pengertian *Assistant Baker* di *Bakery* dalam penelitian ini mengacu pada pendapat di atas yaitu karyawan atau tenaga yang bertugas membantu pekerjaan *Baker Maker* di *Bakery* dalam mempersiapkan alat dan bahan pembuatan roti, membantu proses pengolahan roti, pengemasan serta menjaga kebersihan meja kerja di dapur *Bakery* atau tempat pembuatan dan penjualan roti.

### C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian merupakan pedoman bagi penulis untuk menentukan arah dan usaha yang tepat guna mencapai tujuan yang diharapkan. Pada penelitian ini ada dua tujuan yang hendak dicapai yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

Tujuan umum penelitian ini yaitu untuk mengetahui apakah terdapat kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* pada peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung tahun pelajaran 2008-2009.

Tujuan khusus yang diharapkan dalam penelitian ini adalah memperoleh data saji untuk persiapan, pengumpulan data, penyajian data, pengolahan, analisa data dan penarikan kesimpulan tentang :

1. Hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” sebagai variabel X, ditinjau dari :
  - a. Kemampuan Kognitif, mencakup pengertian roti, pengetahuan jenis roti, karakteristik roti, bahan dan peralatan yang digunakan untuk pengolahan roti, metode dan teknik pengolahan roti, penyajian roti, penyimpanan dan pengemasan roti.
  - b. Kemampuan Afektif, mencakup persiapan sebelum membuat roti, ketelitian dalam bekerja, mampu menerima saran dan kritik, bekerja keras, bekerja sama, menjaga sanitasi dan hygiene selama pembuatan roti.
  - c. Kemampuan psikomotor, mencakup keterampilan memilih bahan yang digunakan untuk pembuatan roti, tepat dan terampil dalam menggunakan peralatan untuk pembuatan roti, menggunakan metode dan teknik pembuatan roti, menyajikan roti dan mengemas roti.
2. Minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* sebagai variabel Y oleh Peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung meliputi:
  - a. Minat volunter, meliputi dorongan untuk menjadi seorang *Assistant Baker*, keinginan untuk menambah wawasan tentang roti, memiliki ketertarikan terhadap segala sesuatu yang berhubungan dengan roti, mempelajari buku-buku tentang roti, menyukai, menyetujui dan merasa puas apabila terlibat dalam permasalahan yang berhubungan dengan orang yang ahli dibidang roti, tertarik untuk meningkatkan keterampilan dan kecakapannya di bidang roti dalam memilih bahan, menggunakan alat dan kreatif dalam membuat dan mengemas roti.

- b. Minat involunter, meliputi dorongan keluarga untuk menjadi *Assistant Baker*, pengaruh lingkungan tempat tinggal yang berdekatan dengan industry *Bakery*, keikutsertaan dalam perlombaan membuat roti.
  - c. Minat Non volunter, meliputi pengaruh guru untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan kemampuan di bidang roti dan mengikuti kegiatan magang di *Bakery*.
3. Kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” sebagai variabel X terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* sebagai variabel Y oleh peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung.
  4. Besarnya kontribusi hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” sebagai variabel X terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* sebagai variabel Y oleh peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri SMKN 9 Bandung.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak langsung maupun tidak langsung yang bersentuhan dengan masalah penelitian ini, secara lebih khusus penelitian ini diharapkan memberikan sumbangan bagi :

1. SMK Negeri 9 Bandung

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dalam upaya meningkatkan dan mengembangkan kompetensi “Menyiapkan Produk Roti

Untuk Patiseri”. Upaya ini sangat diperlukan agar pengetahuan, sikap dan keterampilan serta pengalaman peserta didik dapat terus ditingkatkan.

## 2. Guru Mata Diklat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan informasi tentang seberapa besar sumbangan kompetensi “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery*, sehingga Guru Mata Diklat dapat lebih mengembangkan kompetensi “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” untuk lebih mendorong minat peserta didik menjadi *Assistant Baker* di *Bakery*.

## 3. Peserta didik

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang *Assistant Baker* di *Bakery* serta untuk memotivasi dan memantapkan minat peserta didik sebagai seorang *Assistant Baker* di *Bakery* meliputi minat *volunter*, *involunter* dan *non volunter*.

## 4. Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengalaman penulis sebagai mahasiswa PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga tentang seberapa besar kontribusi hasil belajar Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri yang terdiri dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery* meliputi minat *volunter*, *involunter* dan *non volunter*.

## E. Asumsi

Surakhmad dalam Arikunto (2002 : 58) mengatakan bahwa “ Anggapan Dasar atau Postulat adalah sebuah titik tolak pemikiran yang kebenarannya diterima oleh penyelidik.” Asumsi merupakan kebenaran yang tidak diragukan lagi atau tidak perlu diuji lagi kebenarannya. Asumsi digunakan sebagai dasar berpijak pada masalah yang sedang diteliti serta akan memberikan arah, bentuk dan hakekat dalam penelitian dan penganalisaan data.

Asumsi merupakan landasan atau pedoman bagi proses pemecahan masalah yang dihadapi. Beberapa asumsi yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Hasil belajar merupakan penguasaan kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor peserta didik yang ditunjukkan dalam bentuk perubahan sikap dan tingkah laku peserta didik setelah melalui kegiatan pembelajaran. Asumsi tersebut didukung oleh pendapat Sudjana (2006: 3) bahwa “Hasil Belajar adalah perubahan tingkah laku yang mencakup aspek kognitif, afektif dan psikomotor.
2. Hasil belajar “Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri” dikatakan berhasil apabila peserta didik dapat menerapkan ilmu pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dimilikinya untuk dapat diinterpretasikan dalam pembuatan roti. Asumsi tersebut ditunjang oleh pendapat Sudjana (1996 : 31) bahwa “Siswa dianggap berhasil apabila sanggup menerapkan pengetahuannya dalam kehidupan sehari-hari”.
3. Peserta didik Program Keahlian Patiseri setelah mempelajari kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri mengalami banyak perubahan pola

pikir dan bertindak secara konsisten dan terus menerus yang memungkinkan peserta didik menjadi kompeten dalam arti memperoleh pengetahuan, keterampilan dan pengalaman serta nilai dasar untuk melakukan sesuatu. Asumsi tersebut sesuai dengan pendapat Muslich (2007 : 16) bahwa "Kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan dan nilai dasar yang direfleksikan dalam kebiasaan berpikir dan bertindak."

4. Minat menjadi seorang *Assistant Baker* di *Bakery* dapat tumbuh dalam diri maupun karena adanya pengaruh dari luar peserta didik berupa kecenderungan, perhatian atau dorongan dalam mempelajari Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri sehingga dapat terlihat melalui perubahan tingkah laku yang meliputi kemampuan kognitif, afektif dan psikomotornya mengenai roti. Asumsi tersebut sesuai dengan pendapat Surya (2003 :176) yang mengemukakan bahwa "Minat merupakan kecenderungan individu yang timbul dari dalam diri sendiri maupun pengaruh dari luar untuk memusatkan perhatian pada suatu objek atau kegiatan yang berkaitan dengan dirinya yang dinyatakan dalam bentuk tingkah laku".
5. Peserta didik Program Keahlian Patiseri dipersiapkan untuk menjadi tenaga kerja tingkat menengah yang memiliki keahlian dibidang tertentu. Peserta didik yang memiliki minat dan kemampuan di bidang Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri dipersiapkan untuk menjadi seorang *Assistant Baker* di *Bakery* sesuai dengan level kualifikasi dalam kurikulum SMK. *Assistant Baker* merupakan suatu pekerjaan yang jabatannya berada dibawah kedudukan *Baker Maker*. Asumsi tersebut ditunjang oleh Tujuan Pendidikan Menengah

Kejuruan menurut Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP, 2006 : 6), yaitu :

“ Peserta didik disiapkan agar menjadi manusia produktif, mampu bekerja mandiri, mengisi lowongan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan di dunia industri sebagai tenaga kerja tingkat menengah, sesuai dengan kompetensi dalam program keahlian yang dipilihnya.”

## **F. Hipotesis**

Hipotesis merupakan suatu jawaban yang bersifat sementara. Arikunto (2002 : 64) mengartikan hipotesis sebagai “ Suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul”. Perumusan hipotesis dalam penelitian ini berpedoman pada penjelasan hipotesis di atas, maka hipotesis penelitian ini adalah “Hasil belajar Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri memberikan kontribusi positif dan signifikan terhadap minat peserta didik sebagai *Assistant Baker* di *Bakery*”.

## **G. Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian ditentukan secara *purposive* atau sengaja, yaitu di SMKN 9 Bandung tepatnya kepada peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri tahun pelajaran 2008-2009. Alasan memilih lokasi karena masalah yang diteliti berkaitan dengan kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri yang diajarkan di SMKN 9 Bandung Program Keahlian Patiseri.

Sampel dalam penelitian ini adalah peserta didik tingkat II Program Keahlian Patiseri tahun pelajaran 2008-2009 sebanyak 33 orang yang telah mendapatkan kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri.