

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
 <b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	6
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Asumsi.....	11
E. Pertanyaan Penelitian.....	12
F. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	13
 <b>BAB II HASIL BELAJAR PAKET MANAJEMEN PATISERI DAN MANFAATNYA SEBAGAI KESIAPAN GURU BOGA BIDANG PATISERI</b>	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Faktor-faktor Belajar .....	14
dan Manfaat hasil belajar	
B. Gambaran Umum Paket Manajemen Patiseri.....	22
C. Kesiapan Guru Boga Bidang Patiseri.....	42
 <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metodologi Penelitian .....	57
B. Populasi dan Sampel Penelitian .....	57
C. Teknik Pengumpulan data Penelitian.....	59
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian .....	59
E. Prosedur Penelitian .....	61
 <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	63
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	103
 <b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan .....	107
B. Implikasi.....	109
C. Rekomendasi .....	110
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 <b>111</b>
 <b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	 <b>113</b>

## DAFTAR TABEL

2.1	Struktur Kurikulum Program Studi Tata Boga Paket Manajemen Patiseri.....	23
3.1	Jumlah Populasi .....	58
4.1	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri yang berkaitan dengan pengetahuan tentang pengertian patiseri.....	64
4.2	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pengetahuan jenis-jenis produk patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	65
4.3	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pengetahuan bahan dasar untuk produk patiseri ( <i>cookies</i> ) sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	66
4.4	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pengetahuan penggunaan alat pengukur untuk <i>candy</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	67
4.5	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pemahaman metode pembuatan roti sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	69
4.6	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pemahaman metode <i>pressed cookies</i> dalam pembuatan <i>cookies</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	70
4.7	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pemahaman tujuan manajemen bisnis patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri.....	72
4.8	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan penerapan teknik pembuatan <i>cake</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri.....	73
4.9	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan penerapan teknik pembuatan <i>cookies</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri.....	74

4.10	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan analisis penyebab terjadinya pengerutan <i>cake</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri.....	75
4.11	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan analisis penyebab kurangnya volume roti sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	76
4.12	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan analisis karakteristik <i>crystalline candy</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	78
4.13	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pengelompokan kue nusantara berdasarkan bahan dasar sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri.....	79
4.14	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pengelompokan kue nusantara berdasarkan teknik pengolahannya sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	80
4.15	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan pengetahuan mengevaluasi kualitas roti sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	81
4.16	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan sikap mengikuti mata kuliah Paket Manajemen Patiseri untuk mencapai kompetensi sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	83
4.17	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan sikap menangani produk patiseri.....	84
4.18	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan sikap menambah wawasan tentang patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	86
4.19	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan sikap dalam persiapan sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	87
4.20	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan sikap merencanakan sistem mengajar patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	89

4.21	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan sikap menunjukkan penguasaan guru pada keterampilan dasar mengajar patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	90
4.22	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan dalam memilih bahan dasar dalam pembuatan roti sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	92
4.23	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan membuat variasi hiasan <i>cookies</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	93
4.24	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan membuat produk dalam kue nusantara dengan berbagai teknik sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	94
4.25	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan dalam proses pembuatan <i>cake</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	96
4.26	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan dalam membuat produk <i>candy</i> Sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	97
4.27	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan dalam dekorasi patiseri sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	98
4.28	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan dalam memvariasikan bentuk <i>small cake</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri .....	99
4.29	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan bentuk, isi dan <i>topping</i> roti manis sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri.....	100
4.30	Persentase nilai pendapat responden tentang manfaat hasil belajar Paket Manajemen Patiseri yang berkaitan dengan keterampilan dalam memodifikasi produk <i>cookies</i> sebagai kesiapan guru boga bidang patiseri.....	102