

## DAFTAR ISI

|   | <b>Halaman</b> |
|---|----------------|
| <b>ABSTRAK</b> .....  | i              |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....   | ii             |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....   | iii            |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....   | v              |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....  | ix             |
| <br>  |                |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>  |                |
| A. Latar Belakang Masalah.....  | 1              |
| B. Rumusan Masalah Masalah.....   | 3              |
| C. Tujuan Penelitian.....   | 6              |
| D. Asumsi.....  | 7              |
| E. Pertanyaan Penelitian.....   | 9              |
| F. Metode Penelitian.....   | 9              |
| G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....  | 10             |
| <br>  |                |
| <b>BAB II HASIL BELAJAR KOMPETENSI PENYIAPAN DAN<br/>PEMBUATAN <i>DESSERT</i> INDONESIA DAN MANFAATNYA<br/>PADA PELAKSANAAN UJI LEVEL</b> |                |
| A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan<br>Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia.....            | 11             |
| 1. Pengertian Belajar.....  | 11             |
| 2. Pengertian Hasil Belajar.....  | 12             |
| B. Kompetensi Program Keahlian Restoran .....   | 13             |
| 1. Substansi Kurikulum SMK Program Keahlian Restoran... ..  | 13             |
| 2. Struktur Kurikulum SMK Program Keahlian Restoran.....  | 14             |
| 3. Tujuan Program Keahlian Restoran.....  | 15             |
| C. Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i><br>(Hidangan Penutup) Indonesia.....   | 16             |
| 1. Tujuan Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i><br>(Hidangan Penutup) Indonesia.....  | 16             |
| 2. Materi Pembelajaran Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan<br><i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia.....                             | 17             |
| a. Sanitasi <i>Hygiene</i> .....  | 17             |
| b. Pengertian <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia.....  | 20             |
| c. Bahan yang di gunakan pada pembuatan Kue Indonesia. .  | 20             |
| d. Peralatan persiapan, pengolahan, penyajian yang digunakan<br>dalam pembuatan kue Indonesia.....  | 28             |
| e. Teknik Pembuatan Kue Indonesia.....  | 30             |
| f. Cara Penyajian Kue Indonesia.....  | 32             |
| g. Kriteria Hasil Yang Baik Pada Hidangan Kue Indonesia   | 34             |

|   |            |
|---|------------|
| 3. Evaluasi Pembelajaran Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia.....  | 35         |
| D. Uji Level Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia.....  | 37         |
| 1. Tujuan Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia.....   | 38         |
| 2. Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia.....  | 39         |
| 3. Penilaian Uji Level Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia.....  | 40         |
| E. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level.....                             | 43         |
| 1. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia berupa kemampuan kognitif pada pelaksanaan Uji Level.....   | 45         |
| 2. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia berupa kemampuan afektif pada pelaksanaan Uji Level.....    | 46         |
| 3. Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> (Hidangan Penutup) Indonesia berupa kemampuan psikomotor pada pelaksanaan Uji Level..... | 48         |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>  |            |
| A. Metode Penelitian.....   | 51         |
| B. Populasi dan Sampel Penelitian.....  | 51         |
| 1. Populasi.....  | 51         |
| 2. Sampel.....  | 52         |
| C. Teknik Pengumpulan Data.....   | 52         |
| D. Teknik Pengolahan Data.....  | 53         |
| E. Prosedur Penelitian.....   | 56         |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>   |            |
| A. Analisis Data Penelitian.....  | 57         |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian.....   | 100        |
| <b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b>  |            |
| A. Kesimpulan Hasil Penelitian.....   | 105        |
| B. Implikasi Hasil Penelitian.....  | 106        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>  | <b>110</b> |
| <b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>  |            |
| <b>RIWAYAT HIDUP</b>  |            |

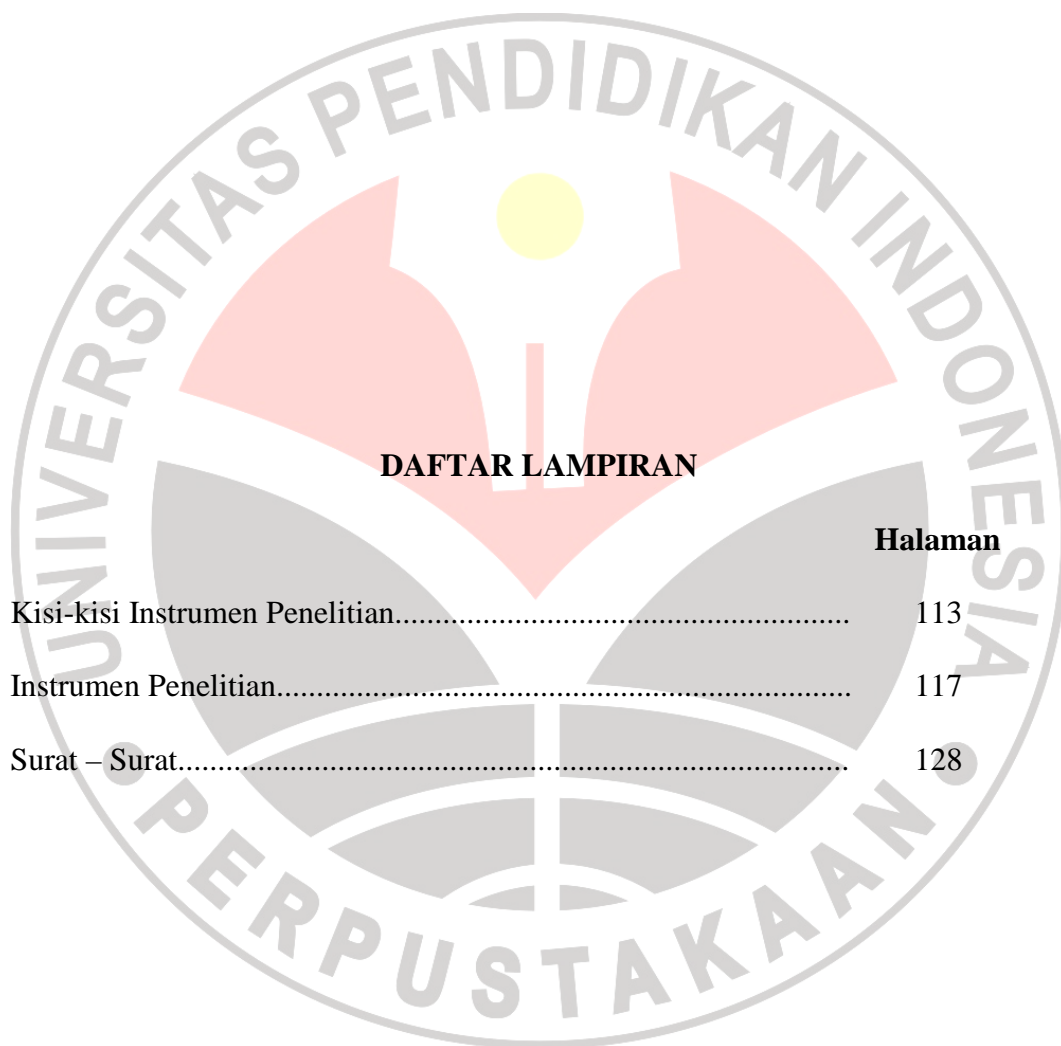
## DAFTAR TABEL

| <b>Tabel</b>   | <b>Halaman</b> |
|--|----------------|
| 2.1 Penyajian Kue Indonesia Pada Pelaksanaan Pada Pelaksanaan Uji Level.....   | 32             |
| 2.2 Kriteria Hasil yang Baik Pada Kue Indonesia.....   | 35             |
| 4.1 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji level Berkaitan Dalam Menjaga Sanitasi Hygiene.....  | 57             |
| 4.2 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Pengetahuan Tentang Jenis Kue Indonesia yang Menggunakan Bahan Dasar Tepung Terigu..... | 59             |
| 4.3 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Pengetahuan Bahan Utama yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Indonesia.....               | 60             |
| 4.4 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Pemahaman Kriteria Hasil yang Baik Pada Pembuatan Kue Pelangi.....                      | 61             |
| 4.5 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Teknik Penghidangan Kue Indonesia.....  | 62             |
| 4.6 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Penerapan Teknik Pembuatan Kue Indonesia.....   | 63             |
| 4.7 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Penerapan Teknik Pembuatan Kue Indonesia.....   | 64             |
| 4.8 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Cara Menganalisis Tepung yang Baik.....   | 66             |
| 4.9 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Urutan atau Langkah Kerja Proses Pembuatan Kue Indonesia.....                           | 67             |

|      |   |    |
|------|---|----|
| 4.10 | Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Penilaian Produk Kue Talam Ebi Sesuai Kriteria Hasil yang Baik.....                      | 69 |
| 4.11 | Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Sikap Apabila Hidangan Kue Indonesia Dikritik Oleh Guru.....                             | 70 |
| 4.12 | Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Pemilihan Bahan yang Akan Digunakan Untuk Pembuatan Kue Indonesia.....                   | 72 |
| 4.13 | Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Ketelitian dalam Penggunaan Alat yang Dapat Digunakan dalam Pembuatan Kue Indonesia..... | 73 |
| 4.14 | Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Pelaksanaan Praktikum.....   | 74 |
| 4.15 | Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Pengolahan Kue Indonesia.....   | 75 |
| 4.16 | Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Penilaian Kue Indonesia.....  | 77 |
| 4.17 | Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Teknik Pembuatan Dadar Gulung.....  | 78 |
| 4.18 | Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Kebersihan Pribadi Pada Pelaksanaan Praktikum.....  | 79 |
| 4.19 | Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan   |    |

|  |    |
|--|----|
| Kedisiplinan Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan kue Indonesia.....   | 80 |
| 4.20 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Kedisiplinan Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan kue Indonesia.....      | 81 |
| 4.21 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Keterampilan Dalam Membedakan Karakteristik Kue Indonesia...              | 83 |
| 4.22 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Kue Lumpur Surga Keju atau Kismis.....               | 84 |
| 4.23 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Teknik Pembuatan Kue Indonesia.....                                       | 86 |
| 4.24 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Hidangan Tiwul Ayu.....                              | 87 |
| 4.25 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Keterampilan Dalam Teknik Pembuatan Kue Cucur.....                        | 88 |
| 4.26 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan keterampilan dalam Menyiapkan Bahan Tambahan Pembuatan Kue Indonesia..... | 89 |
| 4.27 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Kue Indonesia.....                                   | 91 |
| 4.28 Manfaat Hasil Belajar Penyipan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Kue  | 92 |

|   |    |
|---|----|
| Indonesia.....  |    |
| 4.29 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Keterampilan dalam Membuat Hiasan Pada Kue Indonesia.....             | 94 |
| 4.30 Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Pada Pelaksanaan Uji Level Berkaitan dengan Keterampilan dalam Membuat Hiasan Pada Kue Indonesia.....             | 95 |
| 4.31 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif Pada Pelaksanaan Uji Level.....                          | 96 |
| 4.32 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Berkaitan dengan Kemampuan Apektif Pada Pelaksanaan Uji Level.....                           | 97 |
| 4.33 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor Pada Pelaksanaan Uji Level.....                        | 98 |
| 4.34 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Penyiapan dan Pembuatan <i>Dessert</i> Indonesia Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Apektif, dan Psikomotor Pada Pelaksanaan Uji Level..... | 99 |



**DAFTAR LAMPIRAN**

|                                     | <b>Halaman</b> |
|-------------------------------------|----------------|
| Kisi-kisi Instrumen Penelitian..... | 113            |
| Instrumen Penelitian.....           | 117            |
| Surat – Surat.....                  | 128            |