

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah dan Pembatasan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	9
D. Asumsi	10
E. Pertanyaan Penelitian	11
F. Metode Penelitian	12
G. Lokasi Penelitian	12
BAB II HASIL BELAJAR PEMBUATAN KUE DAN MANFAATNYA PADA KESIAPAN PERINTISAN USAHA <i>HOME INDUSTRY</i> DI SANGGAR KEGIATAN BELAJAR (SKB) CIKEMBAR SUKABUMI	14
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Belajar dan Manfaat Hasil Belajar	14
1. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	14
2. Faktor- Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar ...	19
3. Manfaat Hasil Belajar	21
B. Gambaran Umum Pembuatan Kue Pada Mata pelajaran Pendidikan Keterampilan Fungsional Tata Boga di Sanggar Kegiatan Belajar (SKB)	22
1. Latar Belakang Sejarah Berdirinya Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) Kabupaten Sukabumi	22
a. Kelembagaan Masa Sebelum Otonomi Daerah ..	22
b. Kelembagaan Masa Otonomi Daerah	23
2. Visi, Misi, dan Tujuan Sanggar Kegiatan Belajar (SKB)	24
3. Pendidikan Kesetaraan Paket C	25
4. Tujuan Mata Pelajaran Pendidikan Keterampilan Fungsional Tata Boga	29
C. Materi Belajar Pembuatan Kue Kering (<i>Cookiess</i>), <i>Cake</i> dan Kudapan	29
a. Kue kering (<i>Cookiess</i>)	29
b. <i>Cake</i>	38
c. Kudapan	42

D. Kesiapan Usaha <i>Home Industry</i>	52
1. Pengertian Kesiapan	52
2. Prinsip-prinsip Kesiapan	54
3. Aspek-Aspek yang Mempengaruhi Kesiapan	54
E. Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	56
1. Pengertian Perintisan	56
2. Pengelolaan Usaha <i>Home Industry</i>	57
3. Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	58
F. Hasil Belajar Pembuatan Kue dan Manfaatnya Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i> yang Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	59
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	62
A. Metode Penelitian	62
B. Populasi Dan sampel Penelitian	62
C. Teknik Pengumpulan Data	63
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian	64
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	67
A. Analisis Data Penelitian	67
B. Pembahasan Hasil Penelitian	112
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI ...	118
A. Kesimpulan	118
B. Implikasi	119
C. Rekomendasi	120
DAFTAR PUSTAKA	122
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Aneka Kue Kering	37
2.2 Aneka Produk Makanan Kudapan	51
4.1 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pengetahuan Pengertian Kue Kering (<i>Cookies</i>) Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	68
4.2 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pengetahuan Pengertian <i>Cake</i> Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	69
4.3 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pengetahuan Pengertian Makanan Kudapan Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	71
4.4 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Fungsi Terigu yang Digunakan Untuk Menghasilkan Kue Kering Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	72
4.5 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan dengan Fungsi Telur yang Digunakan Untuk Menghasilkan <i>Cake</i> Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	74
4.6 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Fungsi Gula yang Digunakan Untuk Menghasilkan Kudapan Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	75
4.7 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Fungsi Pembungkus Makanan Kudapan Yang Rapih dan Benar Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	77
4.8 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Cara Pengolahan Makanan Kudapan Untuk Menghasilkan Makanan Kudapan Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	78
4.9 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Karakteristik Kue Kering Yang Baik Untuk Menghasilkan Kue Kering Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	79
4.10 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pengetahuan pembuatan Nagasari Untuk Menghasilkan Nagasari Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	81
4.11 Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pengetahuan Pembuatan <i>Cake</i> Untuk Menghasilkan <i>Cake</i> Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	82

4.12	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pemilihan Bahan Yang Digunakan Untuk Sagu Keju Agar Menghasilkan Sagu Keju Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	83
4.13	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pemilihan Bahan Yang Digunakan Untuk Pastel Agar Menghasilkan Produk Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	85
4.14	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Kebersihan Pengolahan Pembuatan <i>Cake</i> Untuk Menghasilkan <i>Cake</i> Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	86
4.15	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Menyiapkan Alat Untuk Pembuatan Kue Kering Agar Menghasilkan Kue Kering Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	87
4.16	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Kemasan Makanan Kudapan dari Daun Pisang Agar Menghasilkan Kemasan Yang Rapih dan Bagus Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	88
4.17	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pembuatan Hiasan <i>Cake</i> Untuk Menghasilkan Hiasan <i>Cake</i> Yang Rapih dan Bagus Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	90
4.18	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Ketelitian Dalam Membuat Kue Kering Untuk Menghasilkan Kue Kering Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	91
4.19	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Ketelitian Dalam Membuat <i>Cake</i> Untuk Menghasilkan <i>Cake</i> Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	92
4.20	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Ketelitian Dalam Membuat Onde-Onde Untuk Menghasilkan Onde-Onde Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	94
4.21	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pemilihan Bahan Kue Untuk Menghasilkan Produk Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	95
4.22	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Keterampilan Membentuk Kue Kering Untuk Menghasilkan Kue Kering Yang Rapih, Bagus dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	96
4.23	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Keterampilan Membentuk Makanan Kudapan Untuk	

	Menghasilkan Makanan Kudapan Yang Rapih, Bagus dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	98
4.24	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Keterampilan Menghias <i>Cake</i> Untuk Menghasilkan Hiasan <i>Cake</i> Yang Rapih, Bagus dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	99
4.25	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Keterampilan Membuat Hiasan Kue Kering Untuk Menghasilkan Kue Kering Yang Rapih, Bagus dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	100
4.26	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pembuatan Kue Kering Untuk Menghasilkan Kue Kering Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	101
4.27	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pembuatan <i>Cake</i> Untuk Menghasilkan <i>Cake</i> Pandan Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	102
4.28	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Pembuatan Kue Bugis Untuk Menghasilkan Kue Bugis Yang Berkualitas Baik dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	103
4.29	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Keterampilan Menata Kue Kering Dalam Kemasan Bervariatif Untuk Menghasilkan Kemasan Kue Kering Yang Rapih, Bagus dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	105
4.30	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berkaitan Dengan Keterampilan Menata <i>Cake</i> Dalam Kemasan Yang Bervariatif Untuk Menghasilkan Kemasan <i>Cake</i> Yang Rapih, Bagus dan Layak Jual Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home</i> <i>Industry</i>	106
4.31	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berupa Kemampuan Kognitif Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	108
4.32	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berupa Kemampuan Afektif Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	109
4.33	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berupa Kemampuan Psikomotor Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	110
4.34	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Pembuatan Kue Berupa Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor Pada Kesiapan Perintisan Usaha <i>Home Industry</i>	111

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1.1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian	
2.1 Instrumen Penelitian	
4.1 Surat-surat	

