

**MANFAAT PELATIHAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES*
SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK HASIL
OLAHAH PANGAN KELOMPOK TANI MITRA BINANGKIT
DI KABUPATEN MAJALENGKA**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi Pendidikan Tata Boga



Oleh :
Irma Agustini Pratiwi
054355

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2010**

LEMBAR PENGESAHAN

IRMA AGUSTINI PRATIWI

054355

**PELATIHAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* SEBAGAI
UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PRODUK HASIL OLAHAN
PANGAN KELOMPOK TANI MITRA BINANGKIT
DI KABUPATEN MAJALENGKA**

Disetujui dan Disahkan Oleh :

Pembimbing 1

**Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd
NIP. 195909281985032001**

Pembimbing 2

**Dra. Sudewi Yogha, M.Si
NIP. 195904211986032001**

Mengetahui

**Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia**

**Dra. Herni Kusantati, M.Pd
NIP. 195012301977022001**

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	6
E. Asumsi Penelitian.....	6
F. Pertanyaan Penelitian.....	8
G. Metode Penelitian.....	8
H. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Gambaran Umum Pelatihan.....	10
1. Pengertian Pelatihan.....	10
2. Tujuan Pelatihan.....	10
3. Prinsip-Prinsip Perencanaan Pelatihan.....	11
4. Media Pelatihan.....	12
5. Sumber Belajar Pelatihan.....	13
6. Peserta Pelatihan.....	13
7. Evaluasi Pelatihan.....	13
B. Pelatihan <i>Good Manufacturing Practices</i>	15
1. Pengertian <i>Good manufacturing practices</i>	15
2. Tujuan Pelatihan <i>Good Manufacturing Practices</i>	16
3. Aspek Pelatihan <i>Good Manufacturing practices</i>	17
4. Waktu dan Tempat Pelatihan <i>Good Manufacturing Practices</i> ..	20
5. Peserta Pelatihan <i>Good Manufacturing Practices</i>	21
6. Materi Pelatihan <i>Good Manufacturing Practices</i>	21
C. Proses Pengolahan.....	23
1. Pengertian Pangan.....	23
2. Klasifikasi Pangan.....	25
3. Faktor Penyebab Kerusakan Bahan Pangan.....	26
4. Pemilihan Bahan Baku.....	27
5. Bahan Tambahan Makanan.....	28
6. Pengawetan.....	31
D. Kesehatan dan Kebersihan Pekerja.....	33
E. Kemasan.....	36

F. Gambaran Umum Kelompok Tani Mitra Binangkit.....	40
1. Sejarah Kelompok Tani Mitra Binangkit.....	40
2. Tujuan Kelompok Tani Mitra Binangkit.....	41
3. Visi Misi Kelompok Tani Mitra Binangkit.....	42
4. Struktur Organisasi Kelompok Tani Mitra Binangkit.....	42
5. Produk Olahan Kelompok Tani Mitra Binangkit.....	45
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Metode dan Desain Penelitian.....	51
B. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian.....	52
C. Definisi Operasional.....	54
D. Teknik Pengumpulan Data Penelitian dan Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	56
E. Prosedur Penelitian.....	59
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A. Hasil Penelitian.....	62
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	96
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan.....	102
B. Implikasi dan Rekomendasi.....	103
DAFTAR PUSTAKA.....	106
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
Lampiran 1 Kisi-Kisi Instrument Penelitian.....	109
Lampiran 2 Instrumen Penelitian.....	112
Lampiran 3 Surat-Surat Penelitian.....	121