

DAFTAR ISI

Hal

LEMBAR PENGESAHAN

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan dan Pembatasan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Asumsi	8
F. Pertanyaan Penelitian	9
G. Metode Penelitian.....	10
H. Lokasi, Populasi, dan Sampel Penelitian	10

BAB II KAJIAN TEORITIS

A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	12
1. Pengertian Belajar.....	12
2. Pengertian Hasil Belajar	14
B. Gambaran Umum Kompetensi Keamanan Pangan	16
1. Menangani Keamanan pangan.....	16
2. Mengidentifikasi, Mengendalikan dan Melaporkan Adanya Bahaya terhadap Keamanan Pangan.....	29
3. Mematuhi Standar Kesehatan Pribadi	49
C. Pelaksanaan Praktek Pembuatan Susu Kedelai.....	53
1. Materi Pembelajaran.....	52
2. Bahan – bahan yang digunakan pada praktek pembuatan susu kedelai	54
3. Alat – alat yang digunakan pada praktek pembuatan susu kedelai	56
4. Resep Susu Kedelai	58
5. Tahapan – Tahapan Proses Pembuatan Susu Kedelai	59
D. Hasil Belajar Kompetensi Keamanan Pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai	63
1. Indikator Kemampuan Kognitif.....	63
2. Indikator Kemampuan Afektif.....	63
3. Indikator Kemampuan Psikomotor.....	65

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	68
B. Lokasi, Populasi, dan Sampel penelitian.....	69
C. Definisi Operasional.....	70
D. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data Penelitian.	73
E. Prosedur dan Tahap Penelitian.....	77

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Hasil Penelitian	79
1. Data Hasil Pengolahan Angket Tentang Penerapan Hasil Belajar Kompetensi Keamanan Pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai oleh Peserta Didik Kelas XI Program Keahlian Agrobisnis Hasil Pertanian SMK Negeri 4 Garut Dilihat dari Kemampuan Kognitif.....	80
2. Data Hasil Pengolahan Observasi Tentang Penerapan Hasil Belajar Kompetensi Keamanan Pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai oleh Peserta Didik Kelas XI Program Keahlian Agrobisnis Hasil Pertanian SMK Negeri 4 Garut Dilihat dari Kemampuan Afektif.....	104
3. Data Hasil Pengolahan Observasi Tentang Penerapan Hasil Belajar Kompetensi Keamanan Pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai oleh Peserta Didik Kelas XI Program Keahlian Agrobisnis Hasil Pertanian SMK Negeri 4 Garut Dilihat dari Kemampuan Psikomotor.....	106
B. Pembahasan Hasil Penelitian	106
1. Penerapan Hasil Belajar Sanitasi Makanan dan Keselamatan Kerja pada Praktek Dietetika II Dilihat dari Kemampuan Kognitif.....	108
2. Penerapan Hasil Belajar Sanitasi Makanan dan Keselamatan Kerja pada Praktek Dietetika II Dilihat dari Kemampuan Afektif.....	109
3. Penerapan Hasil Belajar Sanitasi Makanan dan Keselamatan Kerja pada Praktek Dietetika II Dilihat dari Kemampuan Psikomotor	110

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan	111
B. Implikasi.....	112
C. Rekomendasi.....	113

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1	Bahan Pembuatan Susu Kedelai..... 54
2.2	Alat yang digunakan pada praktek pembuatan susu kedelai.....56
4.1	Persiapan Peserta didik dalam penggunaan pakaian kerja yang lengkap pada praktek pembuatan susu79
4.2	Persiapan peserta didik dalam menjaga Higiene Pribadi pada praktek pembuatan susu kedelai.....80
4.3	Persiapan peserta didik dalam menjaga kebersihan tangan pada praktek pembuatan susu kedelai81
4.4	Persiapan peserta didik dalam memilih peralatan pada praktek pembuatan susu kedelai.....82
4.5	Persiapan peserta didik dalam menyiapkan alat persiapan pada praktek pembuatan susu kedelai83
4.6	Persiapan peserta didik dalam memilih kacang kedelai yang baik pada praktek pembuatan susu kedelai84
4.7	Pemahaman peserta didik tentang Tujuan Mencuci Kacang Kedelai pada Praktek pembuatan susu kedelai85
4.8	Persiapan peserta didik tentang tahapan mencuci kacang kedelai yang baik pada Praktek pembuatan susu kedelai.86
4.9	Rata – rata Persentase Penerapan hasil Belahjar Kompetensi keamanan Pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai dilihat dari kegiatan Persiapan.....87
4.10	Persiapan peserta didik dalam menyiapkan alat pengolahan pada praktek pembuatan susu kedelai89
4.11	Pengetahuan peserta didik tentang tujuan memasak bubur kedelai hingga mendidih pada praktek pembuatan susu kedelai90
4.12	Penerapan Sanitasi Hygiene dalam pemerasan bubur kedelai pada praktek pembuatan susu kedelai91

4.13	Rata – rata persentase Penerapan Hasil Belajar Kompetensi Keamanan Pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai dilihat dari Kegiatan Pengolahan	92
4.14	Pengetahuan Peserta Didik Dalam Menjaga Sikap Ketika Pengolahan Pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai	93
4.14	Pengetahuan Peserta Didik Dalam Memilih Bahan Pengemas Pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai	94
4.15	Pengetahuan Peserta Didik Tentang Fungsi Pengemas Pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai	95
4.16	Penerapan Sanitasi Peralatan dalam menyiapkan alat pengemas pada praktek pembuatan susu kedelai	96
4.17	Penerapan sanitasi hygiene dalam mengemas susu kedelai pada praktek pembuatan susu kedelai	97
4.18	Pengetahuan peserta didik dalam menyimpan susu kedelai pada praktek pembuatan susu kedelai	98
4.18	Penerapan sanitasi ruangan dalam menjaga kebersihan dan kerapihan meja kerja pada praktek pembuatan susu kedelai.....	99
4.19	Pengetahuan peserta didik dalam membersihkan peralatan pada praktek pembuatan susu kedelai	100
4.20	Pengetahuan peserta didik dalam merawat ruang pengolahan pada praktek pembuatan susu kedelai	101
4.21	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Kompetensi Keamanan pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai Dilihat dari Kemampuan Kognitif	103
4.25	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Kompetensi Keamanan pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai Dilihat dari Kemampuan Afektif.....	104
4.26	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Kompetensi Keamanan pangan pada Praktek Pembuatan Susu Kedelai Dilihat dari Kemampuan Psikomotor.....	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1	Dokumen Untuk Memformalkan Penentuan Tim HACCP.....33
2.2	Formulir Untuk Bahan Mentah dan Bahan Baku.....35
2.3	Formulir Untuk Produk Antara Dan Produk Akhir.....36
2.4	Petunjuk Penggunaan Produk38

