

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas limpahan rahmat serta hidayah-Nya penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul **“Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai Kesiapan Usaha *Bakery*”**.

Skripsi ini penulis susun guna memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan di Jurusan PKK FPTK UPI. Skripsi ini berisi tentang sejauh mana mahasiswa yang telah melalui proses pembelajaran mendapatkan manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri yang akan menimbulkan kesiapan untuk membuka usaha *bakery*.

Banyak pihak yang telah memberi saran dan masukan untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini. Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Desember 2012

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Banyak pihak yang telah memberikan saran dan masukan untuk kesempurnaan penulisan skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dra Sudewi Yogha M.Si, selaku Dosen Pembimbing I, Dra. Tati Setiawati, M.Pd.MM, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan pengarahan dengan penuh kesabaran, keikhlasan dan ketelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Dra. Yulia Rahmawati. M.Si dan Cica Yulia, S.Pd, M.Si sebagai Dosen Partisipan, yang telah memberikan saran dan masukannya yang sangat berharga kepada penulis untuk perbaikan skripsi ini..
3. Dra.Elly Lasmanawati, M.Si, selaku pembimbing akademik yang selalu membantu dan memotivasi penulis agar dapat lulus tepat waktu.
4. Prof. Dr. Mukhidin, M.Pd sebagai Dekan FPTK UPI, Dra. Hj. Tati Abas, M.Si sebagai Ketua Jurusan PKK FPTK UPI dan Prof. Dr. Ny. Arifah A. Riyanto, M.Pd sebagai Ketua Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi (BBPAS) yang telah memfasilitasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd dan Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si sebagai Tim Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi Prodi Tata Boga.
6. Dr. Ai Nurhayati, M.Si sebagai Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga sekaligus Tim Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi Prodi Tata Boga, Staf Tata Usaha Jurusan PKK FPTK UPI dan Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Paket Manajemen Patiseri Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2008 dan Angkatan 2009.
7. Sabahat-sahabatku Ayu, Ipid, Suci, Siti, Anak kosan CB42 dan teman-teman seperjuangan Jurusan PKK FPTK UPI Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2008 yang telah memberi semangat dan motivasi.
8. Teristimewa, untuk kedua orang tua Bapak Zulkifli Siregar (alm), Mama Yulita Anggraini S.Pd, kakakku Rayusi, Ranti dan nenekku yang tidak berhenti memberikan doa, semangat, motivasi baik moril maupun materil, serta tidak lupa untuk mas Budi Agusprianto yang senantiasa membantu baik tenaga, perhatian, kesabarannya, semangat dan dukungannya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semua pihak yang telah bersedia membantu dan mengulurkan kebaikan serta kemudahan dalam penyusunan skripsi ini.

ABSTRAK

**MANFAAT HASIL BELAJAR BISNIS PATISERI SEBAGAI
KESIAPAN USAHA *BAKERY***

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh semakin sempitnya lapangan pekerjaan sehingga Mahasiswa Pendidikan Tata Boga diharapkan dapat mengantisipasi dengan menciptakan lapangan pekerjaan baru yaitu dengan cara membuka usaha *bakery*. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pembuatan perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi usaha bisnis patiseri. Metode yang digunakan metode deskriptif dan sampel *purposive* sebanyak 15 orang yang telah mengontrak Mata Kuliah Bisnis Patiseri. Instrumen dan teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner (angket) dan observasi ke toko *bakery* yang relevan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan pembuatan perencanaan sebesar 65% berada pada kriteria bermanfaat, pelaksanaan sebesar 69% berada pada kriteria bermanfaat dan evaluasi sebesar 72% berada pada kriteria bermanfaat, mengandung implikasi bahwa mahasiswa mampu memahami mata kuliah Bisnis Patiseri yang bermanfaat untuk kesiapan membuka usaha *bakery*. Rekomendasi ditunjukkan kepada mahasiswa agar lebih meningkatkan kemampuan pengetahuan dengan membaca buku yang berhubungan dengan Bisnis Patiseri dan terus-menerus berlatih untuk membuat produk patiseri sehingga siap membuka usaha *bakery* serta banyak belajar dengan magang di usaha-usaha bisnis *bakery* yang sudah maju dan mempunyai prospek yang bagus.

Kata kunci: *Manfaat, Hasil Belajar, Bisnis Patiseri, Kesiapan, Usaha Bakery*

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Metode Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Stuktur Organisasi Skripsi.....	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	8
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	8
1. Pengertian Belajar.....	8
2. Pengertian Hasil Belajar	10
3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	13
4. Manfaat Hasil Belajar	16
B. Gambaran Umum Tentang Mata Kuliah Bisnis Patiseri.....	16
1. Deskripsi dan Tujuan Mata Kuliah Bisnis Patiseri	16
2. Materi Mata Kuliah Bisnis Patiseri	17
a. Pengertian dan Istilah Bisnis Patiseri	17
b. Fungsi dan Tujuan Bisnis Patiseri	17
c. Sejarah dan Hakekat Bisnis Patiseri	18
d. Konsep Pengolaan Bisnis Patiseri	18
e. Perencanaan Usaha Bisnis Patiseri (<i>Business Plan</i>).....	18
f. Pelaksanaan Usaha Bisnis Patiseri	22
g. Evaluasi Usaha Bisnis Patiseri	37
C. Kesiapan Membuka <i>Bakery</i>	41
1. Pengertian Kesiapan	41
2. Prinsip- prinsip Kesiapan.....	42
3. Aspek-Aspek yang Mempengaruhi Kesiapan	42
4. Pengertian <i>Bakery</i>	43
5. Pengembangan, hambatan dan Pembaruan Usaha <i>Bakery</i>	44

BAB III. METODE PENELITIAN	47
A. Lokasi , Populasi dan Sampel Penelitian	47
1. Lokasi	47
2. Populasi	47
3. Sampel Penelitian.....	47
B. Desain Penelitian	48
C. Metode Penelitian.....	48
D. Defenisi Operasional	49
E. Instrumen Penelitian.....	51
F. Teknik Pengumpulan Data.....	51
G. Analisis Data	52
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	54
A. Pengolahan Data	54
1. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Pembuatan Perencanaan Usaha Bisnis Patiseri.....	54
2. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Pelaksanaan Usaha Bisnis Patiseri.....	64
3. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Evaluasi Usaha Bisnis Patiseri.....	78
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	92
1. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Pembuatan Perencanaan Usaha Bisnis Patiseri.....	92
2. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseris ebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Pelaksanaan Usaha Bisnis Patiseri.....	93
3. Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Evaluasi Usaha Bisnis Patiseri.....	94
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	96
A. Kesimpulan	96
B. Saran.....	97
DAFTAR PUSTAKA	99
DAFTAR LAMPIRAN	102

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel	2.1	Laporan Penerimaan Uang Harian 35
Tabel	2.2	Laporan Penerimaan Uang Bulanan 35
Tabel	2.3	Laporan Pengeluaran Uang Harian 35
Tabel	2.4	Laporan Pengeluaran Uang Bulanan 36
Tabel	2.5	Format Evaluasi Perencanaan Usaha..... 38
Tabel	2.6	Format Evaluasi Pelaksanaan Usaha 39
Tabel	2.7	Format Evaluasi Produk 40
Tabel	4.1	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Menentukan Jenis Usaha..... 55
Tabel	4.2	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Memberi Nama Perusahaan 56
Tabel	4.3	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Menentukan Lokasi Perusahaan 57
Tabel	4.4	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Menentukan Konsumen yang dituju untuk Usaha <i>Bakery</i> 58
Tabel	4.5	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Perizinan yang diperlukan untuk Membuka Usaha..... 59
Tabel	4.6	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Menentukan Patner yang diajak Kerjasama Membuka Usaha <i>Bakery</i> 60
Tabel	4.7	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Menentukan Personil untuk menjalankan sebuah Perusahaan 61
Tabel	4.8	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Mencari Modal Awal Membuka Usaha <i>Bakery</i> 62
Tabel	4.9	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Bentuk Promosi yang diperlukan untuk Membuka Usaha <i>Bakery</i> 63
Tabel	4.10	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Macam-Macam Produk Patiseri 65
Tabel	4.11	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Hiasan yang digunakan dalam Menghias Aneka Produk Patiseri 66
Tabel	4.12	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan dengan Jenis-Jenis Produk <i>Pastry</i> yang sering dijual di <i>Bakery</i> 67
Tabel	4.13	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Menentukan Peralatan Dasar yang diperlukan untuk Membuat Produk <i>Bakery</i> 68
Tabel	4.14	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Kemasan Produk yang sering digunakan untuk Mengemas Produk Patiseri..... 69

Tabel	4.15	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Langkah- Langkah yang harus dilakukan dalam Memperkenalkan atau Mempromosikan Produk Patiseri yang akan dijual	70
Tabel	4.16	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Strategi Pemasaran dalam Memasarkan Produk Patiseri Supaya Menarik Konsumen untuk Membeli Produk	71
Tabel	4.17	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Pemahaman tentang Struktur Organisasi <i>Bakery</i>	72
Tabel	4.18	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Tugas <i>Executive Chef Pastry</i>	73
Tabel	4.19	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Jenis-jenis Usaha Roti dan Kue	75
Tabel	4.20	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Buku Pencatatan yang diperlukan untuk Administrasi Usaha <i>Bakery</i>	76
Tabel	4.21	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Sikap yang perlu diperhatikan ketika Menangani Keluhan Pelanggan	77
Tabel	4.22	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Evaluasi Perencanaan Usaha Bisnis Patiseri.	78
Tabel	4.23	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Evaluasi Pelaksanaan Usaha Bisnis Patiseri.....	79
Tabel	4.24	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Evaluasi Usaha Bisnis Patiseri	80
Tabel	4.25	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Evaluasi Produk.....	81
Tabel	4.26	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Pengembangan Usaha <i>Bakery</i>	82
Tabel	4.27	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Penyebab Kerugian pada Usaha <i>Bakery</i>	83
Tabel	4.28	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Sebab-Sebab Kegagalan Menjalankan Usaha <i>Bakery</i>	84
Tabel	4.29	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Cara Penanganan dalam Memecahkan Masalah di Usaha <i>Bakery</i>	85
Tabel	4.30	Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri berkaitan dengan Cara Pembaruan Usaha <i>Bakery</i>	86
Tabel	4.31	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Pembuatan Perencanaan Usaha Bisnis Patiseri	87
Tabel	4.32	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Pembuatan Pelaksanaan Usaha Bisnis Patiseri.....	88

Tabel	4.33	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Evaluasi Usaha Bisnis Patiseri.....	90
Table	4.34	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Bisnis Patiseri sebagai kesiapan Usaha <i>Bakery</i> berkaitan dengan Pembuatan Perencanaan, Pelaksanaan dan Evaluasi Usaha Bisnis Patiseri	91



DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Struktur Organisasi <i>kitchen pasty</i> di hotel.....	29
Bagan 2.2 Struktur Organisasi <i>kitchen pasty</i> di <i>Bakery</i>	30



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran I	Kisi-kisi Instrumen Penelitian 102
Lampiran II	Instrumen Penelitian 105
Lampiran III	Daftar Bimbingan 118
Lampiran IV	Surat-surat..... 120

