

DAFTAR ISI

i	ABSTRAK.....	
ii	KATA PENGANTAR.....	
iii	DAFTAR ISI.....	
v	DAFTAR TABEL.....	
vii	DAFTAR GAMBAR.....	
viii	DAFTAR BAGAN.....	
ix	DAFTAR LAMPIRAN.....	
	BAB I PENDAHULUAN.....	1
	Latar Belakang.....	
	A. Rumusan Masalah.....	5
	B. Tujuan Penelitian.....	8
	C. Asumsi.....	9
	D. Metode Penelitian.....	10
	BAB II KESIAPAN UNTUK MENJADI TENAGA KERJA PRODUKSI DI BAKERY	11
	A. Kesiapan Menyiapkan dan Mengolah Produk <i>Pastry</i>	12
	1. Pengertian Produk <i>Pastry</i> , Cake dan Roti.....	12
	2. Tujuan Menyiapkan dan Mengolah Produk <i>Pastry</i> , Cake dan Roti.....	13
	3. Materi Pemelajaran Menyiapkan dan Mengolah Produk <i>Pastry</i> , cake dan roti.....	13
	4. Pengetahuan Bahan Produk <i>Pastry</i> , cake dan roti.....	14
	5. Pengetahuan Peralatan Mengolah <i>Pastry</i> , Cake dan Roti.....	24
	6. Metode Pembuatan <i>Pastry</i> , Cake dan Roti.....	26
	B. Peran dan Tugas Tenaga Kerja Produksi Di <i>Bakery</i>	41

	1. Pengertian <i>Bakery</i>	41
	2. Aspek-aspek yang mempengaruhi kesiapan.....	42
	3. Gambaran Industri <i>Bakery</i>	46
	a. Pengertian <i>Bakery</i>	46
	b. Pelaksanaan Produksi di <i>Bakery</i>	47
	c. Produk <i>Bakery</i>	48
	d. Susunan dan Tugas Tenaga Kerja Produksi di <i>Bakery</i>	49
55	BAB III METODE PENELITIAN	
	A. Metode Penelitian.....	55
	B. Populasi dan Sampel Penelitian	
	1. Populasi.....	55
	2. Sampel.....	56
	C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	56
	D. Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	57
	E. Prosedur Penelitian.....	58
61	BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
	A. Hasil Penelitian.....	61
	B. Pembahasan hasil penelitian.....	93
99	BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI	
	A. Kesimpulan.....	99
	B. Implikasi.....	100

103	DAFTAR PUSTAKA.....	
	LAMPIRAN.....	
	A. Kisi-kisi Instrumen penelitian.....	1
	05	
	B. Pedoman Penilaian Instrumen Penelitian.....	
	110	
	C. Surat-surat.....	1
	19	
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

