

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | iv |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Perumusan Masalah..... | 5 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 7 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 8 |
| E. Asumsi..... | 10 |
| F. Pertanyaan Penelitian..... | 11 |
| G. Metode Penelitian..... | 12 |
| H. Lokasi dan Sampel Penelitian..... | 12 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 14 |
| A. Keluarga Miskin di Pemkot Cimahi | 14 |
| B. Peranan Guru Tata Boga di SMKN 3 Cimahi dalam Pelatihan Berusaha Bagi Keluarga Miskin | 23 |
| C. Pelatihan Berusaha Bagi Keluarga Miskin | 25 |
| D. Pelaksanaan Pelatihan Berusaha Bagi Keluarga Miskin | 50 |
| E. Manfaat Pelatihan Berusaha | 51 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 54 |
| A. Metode Penelitian..... | 54 |
| B. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian..... | 56 |
| C. Definisi Operasional..... | 60 |
| D. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data..... | 63 |
| E. Prosedur Penelitian dan Tahap Penelitian..... | 106 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 112 |
| A. Hasil Penelitian..... | 112 |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian..... | 114 |
| BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI | 115 |
| A. Kesimpulan..... | 117 |
| B. Implikasi..... | 119 |
| C. Rekomendasi..... | 153 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN- LAMPIRAN | |
| RIWAYAT HIDUP | |

DAFTAR TABEL

Tabel

| | | |
|------|---|----|
| 2.1 | Resep Tiwul Ayu | 32 |
| 2.2 | Resep Roti Manis | 35 |
| 2.3 | Resep Ayam Masak Cabe Hijau | 38 |
| 2.4 | Peralatan Pembuatan Kue Tradisional, Kontinental dan Aneka Masakan .. | 38 |
| 2.5 | Persiapan Pelatihan Berusaha | 44 |
| 2.6 | Hari ke-1, Selasa, 14-10-2008 | 45 |
| 2.7 | Hari ke-2, Rabu, 15-10-2008 | 45 |
| 2.8 | Hari ke-3, Kamis, 16-10-2008 | 45 |
| 2.9 | Hari ke-4, Jumat, 17-10-2008 | 46 |
| 2.10 | Hari ke-5, Senin, 20-10-2008 | 46 |
| 2.11 | Hari ke-5, Senin, 20-10-2008 | 46 |
| 2.12 | Hari ke-6, Selasa, 21-10-2008 | 46 |
| 2.13 | Hari ke-7, Rabu, 22-10-2008 | 47 |
| 2.14 | Hari ke-8, Kamis, 23-10-2008 | 47 |
| 2.15 | Hari ke-8, Kamis, 23-10-2008 | 47 |
| 4.1 | Data Hasil Wawancara Instruktur | 63 |
| 4.2 | Data Responden | 66 |
| 4.3 | Pengetahuan Tentang Tujuan Pelatihan Berusaha Bagi Keluarga Miskin Oleh Guru Tata Boga SMKN 3 Cimahi | 68 |
| 4.4 | Pengetahuan Tentang Bahan Utama Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cente Manis Jagung | 69 |
| 4.5 | Pengetahuan Pemilihan Tepung Beras Yang Baik Untuk Pembuatan Nagasari | 70 |
| 4.6 | Penerapan Peralatan Persiapan Pengolahan Kue Klepon | 71 |
| 4.7 | Penilaian Hasil Tiwul Ayu Yang Baik | 72 |
| 4.8 | Pengetahuan Responden Tentang Fungsi Dari Bahan Dalam Pembuatan Roti | 73 |
| 4.9 | Pengetahuan Responden Tentang Penggunaan Bahan Untuk Pembuatan Kue Sus | 74 |
| 4.10 | Pengetahuan Responden Tentang Memasarkan Produk Roti | 75 |
| 4.11 | Penerapan Fungsi Peralatan Pengolahan Soto Bandung | 76 |
| 4.12 | Pengetahuan Responden Tentang Pemilihan Daging Ayam Yang Baik Untuk Masakan Ayam Panggang Bumbu Kecap | 77 |
| 4.13 | Sikap Dalam Membuka Usaha Dengan Cara Memasarkan Layung Katineung | 79 |
| 4.14 | Sikap Responden Saat Instruktur Sedang Mendemonstrasikan Pembuatan Onde-Onde | 80 |
| 4.15 | Sikap Dalam Menimbang Bahan Untuk Pembuatan Kue Ku Sebagai Kesiapan Perintisan Usaha | 81 |
| 4.16 | Sikap Responden Dalam Menentukan Jenis Bahan Dasar Yang Akan Digunakan Untuk Pembuatan Ayam Masak Cabe Hijau | 82 |
| 4.17 | Sikap Responden Saat Menanggapi Keluhan Dari Konsumen | 83 |
| 4.18 | Sikap Responden Dalam Mengembangkan Pengetahuan Untuk Menambah Wawasan Dalam Pembuatan Masakan Daerah | 84 |
| 4.19 | Sikap Responden Dalam Membuka Usaha Soto Ayam | 86 |
| 4.20 | Keterampilan Responden Dalam Memilih Bahan Kue Nagasari Yang Baik dan Segar | 87 |
| 4.21 | Keterampilan Responden Dalam Membuat Adonan Layung Katineung | 88 |

| | |
|---|---------|
| 4.22 Keterampilan Responden Dalam Menggunakan Alat Pengukus Untuk Pembuatan Kue Tiwul Ayu | 89 |
| 4.23 Keterampilan Responden Dalam Mengolah Kue Tradisional | 91 |
| 4.24 Keterampilan Responden Menyusun Langkah-Langkah Dalam Pembuatan Kue Tradisional | 92 4.25 |
| Keterampilan Responden Mengidentifikasi Karakteristik Roti Yang Baik.. | 93 |
| 4.26 Keterampilan Responden Dalam Menggunakan Loyang Sebagai Alat Untuk Menempatkan Roti | 94 |
| 4.27 Keterampilan Responden Dalam Memilih Bahan Untuk Kue Sus | 95 |
| 4.28 Keterampilan Responden Mengidentifikasi Penyebab Kegagalan Dalam Membuat Kue Sus | 96 |
| 4.29 Keterampilan Responden Pada Proses Pembuatan Kue Sus | 97 |
| 4.30 Keterampilan Responden Dalam Melakukan Persiapan Sebelum Pembuatan Kue Cente Manis Jagung | 98 |
| 4.31 Keterampilan Responden Dalam Melakukan Persiapan Sebelum Pembuatan Masakan Ayam Bumbu Rujak | 99 |
| 4.32 Keterampilan Responden Mengidentifikasi Karakteristik Masakan Ayam Bumbu Rujak | 101 |
| 4.33 Rekapitulasi Rata-Rata Olahan Data Tentang Manfaat Pelatihan Berusaha Bagi Keluarga Miskin Oleh Guru Tata Boga SMKN 3 Cimahi Ditinjau Dari Aspek Kognitif | 102 |
| 4.34 Rekapitulasi Rata-Rata Olahan Data Tentang Manfaat Pelatihan Berusaha Bagi Keluarga Miskin Oleh Guru Tata Boga SMKN 3 Cimahi Ditinjau Dari Aspek Afektif | 103 |
| 4.35 Rekapitulasi Rata-Rata Olahan Data Tentang Manfaat Pelatihan Berusaha Bagi Keluarga Miskin Oleh Guru Tata Boga SMKN 3 Cimahi Ditinjau Dari Aspek Psikomotor | 104 |
| 4.36 Rekapitulasi Rata-Rata Olahan Data Tentang Manfaat Pelatihan Berusaha Bagi Keluarga Miskin Oleh Guru Tata Boga SMKN 3 Cimahi Ditinjau Dari Aspek Kognitif, Afektif, Dan Psikomotor | 105 |