

MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT CAKE, GATEAUX DAN TORTEN” PADA PRAKTIK CAKE SHOP SISWA SMKN 3 BOGOR

Nisa Rahmaniyah Utami¹, Sudewi Yogha², Cica Yulia²

Abstrak: Latar belakang penelitian adalah hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang diharapkan dapat memberikan manfaat pada kesiapan siswa dalam praktik di *cake shop*. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh gambaran tentang manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* yang meliputi tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif. Populasi adalah siswa kelas XII Program Keahlian Patiseri SMK Negeri 3 Bogor. Teknik pengambilan sampel menggunakan sampel jenuh, jumlah sampel sebanyak 35 orang. Instrumen penelitian menggunakan angket tertutup. Hasil penelitian menunjukkan bahwa manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* berkaitan dengan tahap persiapan memiliki rata-rata nilai persentase sebesar 62% yang berada pada kriteria bermanfaat, tahap pelaksanaan memiliki rata-rata nilai persentase sebesar 63% yang berada pada kriteria bermanfaat, dan tahap evaluasi memiliki rata-rata nilai persentase sebesar 63% yang berada pada kriteria bermanfaat. Saran ditujukan bagi siswa untuk terus meningkatkan hasil belajar dengan menambah wawasan dan mengembangkan materi yang telah diberikan dengan mencari berbagai referensi dari sumber lain.

Kata Kunci: *Manfaat, Hasil Belajar, Membuat cake, gateaux dan torten, Praktik di cake shop*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Penelitian ini dilatarbelakangi salah satu kompetensi dasar tentang “membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*”, yang didalamnya dibahas tentang pengertian dan macam-macam *cake*, bahan, peralatan serta praktik pembuatan *cake*. Hasil pembelajaran tersebut diharapkan siswa mampu mempraktikkannya kembali di *cake shop*. Proses belajar ini dilakukan untuk adanya perubahan dari perilaku siswa, kemudian hasil pembelajaran ini melatih siswa lebih terampil membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* serta mendapatkan hasil yang lebih baik dari sebelumnya

Hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* dikatakan baik apabila tujuan kompetensi dasar dapat tercapai oleh siswa. Hasil belajar akan berguna bagi siswa bila dapat memberikan manfaat dan

mempraktikkan di *cake shop*. Dilihat dari nilai siswa tentang membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*, siswa mendapatkan nilai di atas (KKM) Kriteria Ketuntasan Minimal. (Dokumen nilai Mata Diklat Kue Patiseri Kontinental, Kompetensi Dasar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*, 2013).

Hasil praktikum siswa dapat distribusikan di *cake shop*. *Cake shop* yang penulis maksud dalam penelitian ini adalah tempat di mana para siswa menjual hasil praktik membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*. *Cake shop* sendiri berada dalam lingkungan sekolah, dan harga produk yang ditawarkan relative lebih murah, karena yang membeli produk di *cake shop* mayoritas adalah siswa-siswi SMK Negeri 3 Bogor.

Penulis menemukan permasalahan, siswa mampu membuat berbagai macam produk *cake*, *gateaux* dan

¹⁾ Nisa Rahmaniyah Utami Alumni Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen. PKK FPTK UPI

²⁾ Sudewi Yogha dan Cica Yulia Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

torten namun belum menggambarkan adanya kesiapan, kurang teliti dalam pemilihan bahan *cake* yang berkualitas, proses pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten* belum dapat dilakukan secara optimal dan kurang adanya koordinasi yang baik dalam pembagian tugas antar anggota kelompok. Praktik membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* akan berjalan dengan baik, maka siswa memerlukan pengetahuan yang telah didapatkan. Oleh karenanya, praktik membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* diharapkan dapat memberikan manfaat yang dimulai dari persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

Tujuan umum dalam penelitian ini adalah memperoleh informasi dan gambaran mengenai Manfaat Hasil Belajar "Membuat *Cake*, *Gateaux* dan *Torten*" Pada Praktik *Cake Shop* Siswa Kelas XII Program Keahlian Patiseri Jurusan Tata Boga SMKN 3 Bogor.

RUMUSAN MASALAH DAN TUJUAN

Berdasarkan latar belakang penelitian, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut : "Bagaimana manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik *cake shop* siswa SMKN 3 Bogor?". Tujuan dalam penelitian ini adalah :

- 1) Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* terkait tahap persiapan praktik meliputi perencanaan hidangan, resep standar, pengetahuan bahan, pengetahuan alat, penentuan harga jual.
- 2) Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* terkait tahap pelaksanaan praktik meliputi proses pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten*.

- 3) Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* terkait tahap evaluasi praktik meliputi penampilan produk *cake*, *gateaux* dan *torten*.

KAJIAN PUSTAKA

Hasil belajar merupakan sesuatu hal yang diperoleh dari proses pembelajaran seperti yang diungkapkan oleh Sudjana (2013:22) mendefinisikan "Hasil belajar adalah kemampuan-kemampuan yang dimiliki siswa setelah ia menerima pengalaman belajarnya". Kompetensi dasar yang dikemukakan menurut Mulyasa (2011:139) yaitu: "Kompetensi dasar adalah sejumlah kemampuan yang harus dikuasai peserta didik dalam mata pelajaran tertentu".

Kurikulum SMK Kelompok Pariwisata (2006:90) Kompetensi adalah "Kemampuan yang merupakan perpaduan pengetahuan (*knowledge*), keterampilan (*skill*) dan sikap (*attitude*) untuk melakukan sesuatu yang bermakna dalam kehidupan". Kompetensi Dasar Membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* merupakan pembahasan yang penulis teliti. Menurut kurikulum SMKN 3 Bogor edisi (2009:65) yaitu "Kue *pastry* kontinental merupakan Standar Kompetensi, didalam standar kompetensi terdiri dari beberapa kompetensi dasar yang berupa:

- a. Pengertian *cake*.
- b. Pengertian *gateaux* dan *torten*.
- c. Bahan pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten* dipilih dan ditimbang sesuai dengan resep dan standar perusahaan.
- d. Peralatan pembuatan *cake*, *gateaux* disiapkan.
- e. Produk *cake* disiapkan sesuai spesifikasi resep dan dipanggang

hingga mendapatkan warna yang tepat, tekstur yang baik dan tingkat kelembaban yang tepat.

Kompetensi dasar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* diajarkan pada siswa Program Keahlian Patiseri kelas XII semester satu. Pembelajaran Kompetensi dasar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yaitu teori dan praktik. Pembelajaran materi teori yang dipelajari oleh siswa dapat menjadi sumber belajar ketika siswa melaksanakan praktik. Tujuan Kompetensi dasar “membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* sebagaimana yang dikemukakan dalam silabus Patiseri SMK Negeri 3 Bogor (2012-2013:3) yaitu:

- a. Mendeskripsikan pengertian *cake*, *gateaux* dan *torten*.
- b. Mendeskripsikan macam-macam *cake*.
- c. Membedakan *gateaux* dan *torten*.
- d. Mengidentifikasi bahan pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten*.
- e. Mengidentifikasi alat pembuatan *cake* *gateaux* dan *torten*.
- f. Menjelaskan metode dalam pembuatan *cake*.
- g. Mempraktikkan pembuatan *cake*, *gateaux* dan *torten*.

1. Materi pembelajaran Kompetensi “Membuat *Cake*, *Gateaux* dan *Torten*”

Materi pembelajaran kompetensi dasar “membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*” merupakan bahan ajar yang diberikan kepada siswa dan disampaikan oleh guru untuk berlangsungnya proses belajar mengajar. Kompetensi “*cake*, *gateaux* dan *torten*” diberikan secara teori dan praktik diantaranya yaitu :

- 1) Pengertian *Cake*, *Gateaux* dan *Torten*

Cake menurut Faridah dkk (2008:299) adalah adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak serta *cake* dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang. Sedangkan *gateaux* menurut Megawati dkk (2013:22) adalah “Kue yang terbuat dari bahan dasar ‘*butter sponge*’ atau disebut dengan *layer cake*”. Pengertian *Torten* disarikan oleh penulis pada Megawati dkk (2013:22), “*Torten* merupakan kue yang penampilannya sangat diutamakan”. Sedangkan materi yang disarikan oleh penulis yaitu “*torten* merupakan *cake* yang berasal dari Jerman”. Berdasarkan uraian di atas *gateaux* dan *torten* merupakan istilah *cake* yang digunakan dari negara lain, *gateaux* merupakan *cake* yang berasal dari Perancis, sedangkan *torten* adalah istilah *cake* dari Jerman. Jadi *gateaux* dan *torten* merupakan bagian dari *cake* hanya penyebutan nama yang berbeda.

2) Klasifikasi Produk *Cake*

- (a) Adonan Cair
- (b) Adonan padat

3) Jenis-jenis *Cake*

Cake dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis, menurut Sudewi (2012:37), jenis *cake* diklasifikasikan menjadi 4 jenis yaitu *Butter type cake*, *foam type cake*, *sponge cake* dan *rich cake*.

- a) *Butter Type Cake*
- b) *Foam Type Cake*
- c) *Angel Food Cake*
- d) *Chiffon Type Cake*
- e) *Sponge cake*
- f) *Genoise cake*
- g) *Rich Cake*

4) Metode Pembuatan *Cake, Gateaux* dan *Torten*

Metode pembuatan *cake* ada terdiri dari beberapa metode pencampuran sesuai dengan yang penulis sarikan pada Faridah dkk (2008:309-318) dalam pembuatan *cake* berbeda yaitu :

- (a) *Butter Cake/Pound Cake*
 1. *Flour Batter Method* (metode adonan tepung)
 2. *Blending Method* (metode pengadukan)
 3. *All-in Method* (Metode proses menyeluruh)
- (b) *Foam Cake/Sponge Cake*
- (c) *Chiffon cake*
- (d) *Rich cake*

5) Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat *cake, gateaux* dan *torten*

- (a) Bahan utama yaitu tepung terigu, telur, gula, dan lemak.
- (b) Bahan tambahan yaitu susu, garam, aroma atau *essens* dan bahan pengisi.
- (c) Bahan pengembang yaitu soda kue, *baking powder, ovalet, sp* dan *tbm*.

6. Alat Yang Digunakan Pada Pembuatan *Cake, Gateaux* dan *Torten*

- (a) Alat Persiapan
- (b) Alat Pengolahan
- (c) Alat Penyajian

7. Pengertian *Cake Shop*

Cake Shop adalah toko yang khusus menjual aneka *cake* dari jenis *cake*, rasa *cake* dan aneka bentuk dekorasi kue dan *cake* Megawati (2013:37). Di *cake shop* SMK Negeri 3 Bogor menjual berbagai jenis *cake* diantaranya *english fruit cake, sponge cake, roll tart, brownis kukus, muffin cake, orange chiffon cake, madaira coklat, royal gaute torte, gateaux*

africane, sacher torte, choux paste dan sebagainya. Setiap hari kue yang dijual di *cake shop* beraneka ragam, mulai dari kue Indonesia hingga kue kontinental. Penjualan *cake shop* buka pukul 09.00–15.00 setiap harinya.

Penjualan di *cake shop* melibatkan siswa kelas satu hingga kelas tiga program keahlian patiseri, tetapi produk yang dijual sesuai dengan kompetensi dasar yang ditempuh oleh siswa. Harga yang ditawarkan di *cake shop* ini relative murah karena diperuntukkan untuk siswa-siswa lingkungan SMK Negeri 3 Bogor. Pengelolaan *cake shop*, semua siswa dilibatkan dari proses pembuatan hingga proses penjualan di *cake shop*. *Cake shop* sendiri mempunyai struktur organisasi yang dibimbing oleh guru.

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, yaitu metode penelitian yang bertujuan untuk mendeskripsikan suatu gejala, peristiwa, kejadian yang terjadi pada masa sekarang. Metode penelitian deskriptif yang digunakan oleh penulis bertujuan untuk memperoleh deskripsi atau gambaran umum mengenai “Manfaat Hasil Belajar Membuat *Cake, Gateaux* dan *Torten* pada Praktik *Cake Shop* Siswa SMK Negeri 3 Bogor”.

Populasi yang akan dijadikan penelitian adalah seluruh siswa kelas XII Program Keahlian Patiseri SMK Negeri 3 Bogor sebanyak 1 kelas dan sejumlah 35 orang. Sampel yang digunakan adalah sampel jenuh. Yang berjumlah 35 responden. Tempat penelitian dilakukan di lingkungan SMK Negeri 3 Bogor yang beralamat di Jln. Pajajaran No. 84 Bogor. Alat

pengumpulan data menggunakan angket dan tehnik pengolahan data menggunakan rumus persentase.

Analisis Data

Pengolahan data penelitian dilakukan dengan tabulasi, kemudian dipersentasekan dengan rumus persentase. Data kemudian ditafsirkan dan dikategorikan.

HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian yang akan diuraikan terdiri dari:

1. Tahap Persiapan Pada Praktik Cake Shop sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat Cake, Gateaux dan Torten

Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan perencanaan hidangan pada praktik di *cake shop* sebesar (65%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan resep pada praktik di *cake shop* sebesar (56%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan jenis-jenis produk *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (68%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan pemilihan tepung terigu yang baik pada praktik di *cake shop* sebesar (54%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan pemilihan margarine yang baik pada praktik di *cake shop* sebesar (61%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan

pemilihan gula halus yang baik pada praktik di *cake shop* sebesar (62%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan fungsi gula dalam pembuatan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (60%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan fungsi susu dalam pembuatan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (67%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan fungsi lemak dalam pembuatan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (60%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan bahan tambahan dalam pembuatan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (62%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan bahan pengisi dalam pembuatan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (61%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan bahan pengembang dalam pembuatan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (58%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan alat persiapan dalam pembuatan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (66%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan perhitungan biaya dan menentukan harga jual pada praktik di *cake shop* sebesar (66%) berada pada kriteria

bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan bahan hiasan yang digunakan untuk menghias *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (62%) berada pada kriteria bermanfaat.

2. Tahap Pelaksanaan Pada Praktik di *Cake Shop* sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat *Cake*, *Gateaux* dan *Torten*

Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan penggunaan alat pengolahan pada praktik di *cake shop* sebesar (64%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan cara penimbangan tepung terigu pada praktik di *cake shop* sebesar (50%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan cara mengukur minyak goreng dalam pembuatan *cinnamon chiffon cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (66%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan metode *sugar batter method* dalam pembuatan *fruits cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (62%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan suhu dan waktu yang digunakan untuk pembakaran *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (60%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan proses pemanggangan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (63%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil

belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan syarat kemasan yang baik pada praktik di *cake shop* sebesar (66%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan penyimpanan produk *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (72%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan ketelitian dalam pembuatan *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (66%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan pengawasan untuk mempertahankan kualitas *cake* pada praktik di *cake shop* sebesar (62%) berada pada kriteria bermanfaat.

3. Tahap Evaluasi Pada Praktik di *Cake Shop* sebagai Manfaat Hasil Belajar Membuat *Cake*, *Gateaux* dan *Torten*

Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan kriteria *chiffon cake* yang baik pada praktik di *cake shop* sebesar (43%) berada pada kriteria cukup bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan *rich cake/fruits cake* kurang empuk pada praktik di *cake shop* sebesar (69%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan penilaian *sponge cake* kurang mengembang pada praktik di *cake shop* sebesar (81%) berada pada kriteria sangat bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan penilaian *ferade torte* yang baik pada

praktik di *cake shop* sebesar (77%) berada pada kriteria bermanfaat, manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* yang berkaitan dengan evaluasi produk pada praktik di *cake shop* sebesar (46%) berada pada kriteria cukup bermanfaat.

KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan

Berdasarkan tujuan penelitian, analisis data dan pembahasan hasil penelitian. Kesimpulan dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* ditinjau dari tahap persiapan, siswa dapat merasakan manfaat yang meliputi perencanaan hidangan, resep, jenis-jenis produk *cake*, pemilihan tepung terigu yang baik, pemilihan margarine yang baik, pemilihan gula halus yang baik untuk pembuatan *marmer cake*, fungsi gula, fungsi susu, fungsi lemak, bahan tambahan, bahan pengisi, bahan pengembang, alat persiapan dalam pembuatan *cake*, perhitungan biaya dan menentukan harga jual, serta bahan hiasan yang digunakan untuk menghias *cake* berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat yang paling tinggi persentasenya yang dirasakan oleh siswa yaitu jenis-jenis produk *cake* dengan kategori bermanfaat, sedangkan manfaat yang paling rendah persentasenya yaitu pemilihan tepung terigu yang baik dengan kategori cukup bermanfaat.
2. Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* ditinjau dari tahap pelaksanaan, siswa dapat merasakan manfaat yang meliputi penggunaan alat pengolahan, cara

penimbangan tepung terigu, cara mengukur minyak goreng dalam pembuatan *cinnamon chiffon cake*, metode *sugar batter method* dalam pembuatan *fruits cake*, suhu dan waktu yang digunakan untuk pembakaran *cake*, proses pemanggangan *cake*, syarat kemasan yang baik, penyimpanan, ketelitian dalam pembuatan *cake*, pengawasan untuk mempertahankan kualitas *cake* berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat yang paling tinggi persentasenya yang dirasakan oleh siswa yaitu penyimpanan produk *cake* dengan kategori bermanfaat, sedangkan manfaat yang paling rendah persentasenya yaitu cara penimbangan tepung terigu dengan kategori cukup bermanfaat.

3. Manfaat hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* ditinjau dari tahap evaluasi, siswa dapat merasakan manfaat yang meliputi kriteria *chiffon cake* yang baik, penilaian *rich cake/fruits cake* kurang empuk, penilaian *sponge cake* kurang mengembang, penilaian *ferade torte* yang baik, serta evaluasi produk *cake*, *gateaux* dan *torten* berada pada kriteria bermanfaat. Manfaat yang paling tinggi persentasenya yang dirasakan oleh siswa yaitu penilaian *sponge cake* kurang mengembang dengan kategori sangat bermanfaat, sedangkan manfaat yang paling rendah persentasenya yaitu kriteria *chiffon cake* yang baik dengan kategori cukup bermanfaat.

b. Saran

Saran hasil dari penelitian ini disusun berdasarkan pada kesimpulan

yang telah penulis uraikan sebelumnya. Penulis mencoba memberikan beberapa saran yang ditujukan kepada beberapa pihak, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Siswa kelas XII Program Keahlian Patiseri SMK Negeri 3 Bogor

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada praktik di *cake shop* sudah memiliki kemampuan dalam tahap persiapan membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*, tahap pelaksanaan membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* dan tahap evaluasi membuat *cake*, *gateaux* dan *torten*, berada pada kriteria bermanfaat. Berdasarkan keadaan tersebut dapat dijadikan sebagai motivasi bagi siswa untuk dapat meningkatkan dan mempertahankan kemampuannya, dari mulai tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap evaluasi dengan cara menambahkan wawasan dan mengembangkan materi yang diberikan oleh guru dan lebih teliti dalam melakukan praktik baik di rumah atau di sekolah.

2. Guru mata pelajaran *cake*, *gateaux* dan *torten*

Peneliti menyarankan pada tenaga pendidik untuk dapat meningkatkan hasil belajar siswa dengan cara mengembangkan materi atau metode pembelajaran baik secara teori ataupun praktik yang akan diberikan kepada siswa, serta dapat memberikan motivasi kepada siswa untuk lebih mengembangkan dan meningkatkan kemampuan siswa baik dari pengetahuan ataupun keterampilan.

3. Tenaga pengajar atau Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga UPI

Berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data bahwa hubungan

membuat *cake*, *gateaux* dan *torten* pada tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi praktik di *cake shop* berada pada kriteria bermanfaat. Sehingga penulis memberi masukan kepada dosen mata kuliah bisnis patiseri diharapkan dosen dapat membantu untuk mencari peluang usaha serta memotivasi dan sharing. Dosen memberikan wawasan tentang bisnis patiseri kepada mahasiswa supaya lebih siap dalam pelaksanaan perkuliahan bisnis patiseri.

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah,A. dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Kurikulum SMK Pariwisata.2006. Tentang Kompetensi SMK.
- Megawati, dkk. (2013). *Bahan Ajar Continental Pastry*. Bogor: Tidak Diterbitkan
- Mulyasa, E. (2011). *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan*. Bandung: Remaja Roda Karya
- Sudjana, N. (2013). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Yogha,Sudewi.,Yulia. R. (2012). *modul cake & recipe*. Bandung :Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI. Tidak Diterbitkan

