

MANFAAT HASIL BELAJAR “*BREAD*” SEBAGAI KESIAPAN USAHA *BAKERY* MAHASISWA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA

Filsya Rosdiana Sugianto¹, Sudewi Yogha², Yulia Rahmawati³

Abstrak: Penelitian ini dilatar belakangi adanya permasalahan tentang hasil belajar “*bread*” mahasiswa meliputi kompetensi pengetahuan, sikap dan keterampilan. Berdasarkan data nilai hasil belajar “*bread*” yang diperoleh dari 38 Mahasiswa paket peminatan patiseri angkatan 2013 dan 2014 terdapat 32 orang mendapatkan nilai A (85%), 4 orang mendapatkan nilai B (10%) dan 1 orang mendapatkan nilai C (5%), pada umumnya mendapatkan nilai yang cukup baik sehingga dapat diasumsikan sebagai bekal kesiapan untuk membuka usaha *bakery*. Keberhasilan belajar yang diperoleh mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan teori dan praktek mata kuliah “*Bread*” diharapkan menunjukkan perubahan tingkah laku yang baik meliputi penguasaan pengetahuan, sikap dan keterampilan yang selanjutnya dapat memberikan manfaat sebagai kesiapan usaha *bakery*. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh data mengenai manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga tentang konsep dasar roti, teknik pembuatan produk roti dan teknik pengemasan produk roti. Metode penelitian menggunakan pendekatan metode deskriptif analitis, dengan populasi mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2013 dan 2014 yang telah lulus mata kuliah “*Bread*”, sampel yang digunakan yaitu *purposive sampel* sebanyak 38 orang, dan teknik pengumpulan data menggunakan angket. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga berkaitan dengan kompetensi kognitif tentang konsep dasar roti berada pada kriteria sangat bermanfaat, masing-masing kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti dan kompetensi psikomotor tentang teknik pengemasan produk roti berada pada kriteria bermanfaat. Simpulan pada penelitian ini bahwa manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa program studi Pendidikan Tata Boga berada pada kriteria bermanfaat. Rekomendasi ditujukan kepada Mahasiswa agar lebih teliti dan cermat dalam memilih bahan pembuatan produk roti serta lebih meningkatkan keterampilan dengan terus berlatih dalam membuat produk roti sebagai kesiapan usaha *bakery*.

Kata kunci : Manfaat, Hasil belajar, Bread, Kesiapan Usaha Bakery

PENDAHULUAN

Pendidikan Tata boga merupakan salah satu program studi yang terdapat di Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan (FPTK) di UPI yang bertujuan menghasilkan tenaga pendidik profesional di bidang Tata Boga, dimana di dalamnya terdapat beberapa kelompok mata kuliah yaitu mata kuliah umum (MKU), Mata Kuliah Dasar

Kependidikan (MKDK), Mata Kuliah Keahlian Profesi (MKKP), Mata Kuliah Program Pengalaman Lapangan (MKPPL), Mata Kuliah Keahlian Fakultas (MKKF), Mata Kuliah Keahlian (MKK), dan Mata Kuliah Keilmuan dan Keahlian Pilihan Program Studi (MKKPPS).

Salah satu mata kuliah pengembangan yang telah dilakukan dalam kurikulum pada Program Pendidikan Tata Boga

¹ Filsya Rosdiana Sugianto Alumni Prodi Pendidikan

Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

² Sudewi Yogha dan ³ Yulia Rahmawati Dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI

salah satunya adalah mata kuliah keilmuan dan keahlian pilihan program studi (MKKPPS). “*Bread*” adalah bagian dari mata kuliah keilmuan dan keahlian pilihan program studi (MKKPPS) dimana bertujuan untuk mempersiapkan sumber daya manusia berkualitas dalam bidang Pendidikan, yaitu untuk menjadi tenaga kependidikan profesional yang mampu mendidik dan mengajar dalam bidang Boga, selain itu dapat menghasilkan tenaga ahli sesuai dengan bidang Boga. Tenaga ahli ini dapat menciptakan suatu lapangan pekerjaan yaitu dengan cara membuat suatu usaha atau wirausaha. (Struktur Kurikulum UPI, 2016). Oleh karena itu, diperlukan suatu proses yang memungkinkan seorang tenaga ahli agar dapat memenuhi tujuan tersebut.

Mata kuliah “*bread*” merupakan salah satu Mata Kuliah Keilmuan Dan Keahlian Pilihan Program Studi sebagai paket peminatan Patiseri, mata kuliah ini bersifat secara teori 40% dan praktek 60% yang diberikan pada semester 5 dengan bobot 2 sks. Materi-materi yang disampaikan antara lain tentang konsep dasar roti (Definisi, Istilah Tujuan, Fungsi), macam-macam bahan, fungsi bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan roti. Metode pembuatan roti terdiri dari klasifikasi adonan roti, *Convenience Foods* dan *Method of Preparation Convenience Foods* serta teknik membentuk roti, *Finishing Touch* dan teknik pengemasan roti. Tujuan dari pembelajaran “*Bread*” yaitu mahasiswa mampu menyiapkan bahan dan peralatan serta dapat membuat

produk yang mengandung pengembang atau ragi yaitu aneka produk roti.

Berdasarkan data nilai hasil belajar “*bread*” yang diperoleh dari 38 Mahasiswa paket peminatan patiseri angkatan 2013 dan 2014 terdapat 32 orang mendapatkan nilai A (85%), 4 orang mendapatkan nilai B (10%) dan 1 orang mendapatkan nilai C (5%), pada umumnya mendapatkan nilai yang cukup baik sehingga dapat diasumsikan sebagai bekal kesiapan untuk membuka usaha *bakery*. Sebagaimana yang diungkapkan oleh Anggri bahwa “Semakin tinggi nilai hasil belajar dari aspek pengetahuan, sikap maupun keterampilan akan berpengaruh pada kesiapan usaha (2012, hlm.2)”

Keberhasilan belajar yang diperoleh Mahasiswa setelah mengikuti perkuliahan teori dan praktek mata kuliah “*bread*” yang diperoleh di Perguruan Tinggi (proses belajar mengajar) diharapkan memberikan manfaat dengan menunjukkan perubahan tingkah laku yang ditandai dengan kesiapan pengetahuan, sikap dan keterampilan pada pembuatan berbagai jenis produk roti sebagai kesiapan usaha *bakery*. Kesiapan usaha *bakery* merupakan bentuk penerapan dan pengaplikasian teori serta praktek yang diadaptasi oleh mahasiswa di Perguruan Tinggi dan di industri.

Berdasarkan uraian di atas, mata kuliah “*bread*” diharapkan dapat memberikan manfaat pada mahasiswa dalam kesiapan usaha *bakery*. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai manfaat hasil

belajar mata kuliah “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. Menurut latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery* berkaitan dengan kompetensi kognitif tentang konsep dasar roti, kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti dan kompetensi psikomotor tentang teknik pengemasan produk roti?

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan data tentang “Manfaat Hasil Belajar “*Bread*” Sebagai Kesiapan Usaha *Bakery* Mahasiswa Program Pendidikan Tata Boga, meliputi: kompetensi kognitif tentang konsep dasar roti, kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti dan kompetensi psikomotor tentang teknik pengemasan produk roti

KAJIAN PUSTAKA

Belajar merupakan sebuah proses perubahan sebagai hasil pengalaman dalam interaksi dengan lingkungan. Menurut pandangan Bloom (dalam Sagala, 2013, hlm. 34) belajar adalah perubahan kualitas kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotorik untuk meningkatkan taraf hidupnya sebagai pribadi, sebagai masyarakat, maupun sebagai makhluk Tuhan Yang Maha Esa.

Keseluruhan tujuan pendidikan dibagi atas tiga kawasan (ranah) yaitu (1) ranah kognitif mencakup kemampuan intelektual, (2) ranah afektif mencakup kemampuan-kemampuan emosional dalam mengalami dan menghayati sesuatu hal, dan (3) ranah psikomotor yaitu kemampuan-kemampuan motorik menggiatkan dan mengkoordinasikan

gerakan yang terdapat di dalam Taksonomi Bloom revisi (2015). Menurut Anderson (2016, hlm. 6) “Taksonomi Blom hanya mempunyai satu dimensi, sedangkan taksonomi revisi memiliki dua dimensi. Dua dimensi itu adalah proses kognitif dan pengetahuan”.

Penelitian ini dibatasi pada dimensi proses perkembangan kognitif yang dirumuskan dalam tiga kelompok ranah taksonomi meliputi ranah pengetahuan, sikap dan keterampilan, seperti yang dijelaskan dalam (Direktorat Pembinaan SMK, 2016, hal 2), yaitu: Ranah pengetahuan pada Kurikulum 2013 menggunakan taksonomi Bloom olahan Anderson, dimana perkembangan kemampuan mental intelektual peserta didik dimulai dari mengingat (C1), memahami (C2), mengaplikasikan (C3), menganalisis (C4), mengevaluasi (C5), dan mencipta (C6).

Ranah sikap dalam Kurikulum 2013 menggunakan olahan Krathwohl, dimana pembentukan sikap peserta didik ditata secara hirarkhis mulai dari menerima (*accepting*), merespon/menanggapi (*responding*), menghargai (*valuing*), mengorganisasikan (*organizing/internalizing*), dan mengamalkan (*characterizing/actualizing*).

Ranah keterampilan pada Kurikulum 2013 yang mengarah pada pembentukan keterampilan abstrak menggunakan gradasi dari Dyers yang ditata sebagai berikut: (1) meniru; (2) manipulasi; (3) presisi; (4) artikulasi; (5) naturalisasi.

Gambaran Umum Mata Kuliah “*Bread*” yaitu materi teori dan praktek tentang konsep dasar roti (Definisi, Istilah Tujuan, Fungsi), bahan, fungsi bahan dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan roti, metode

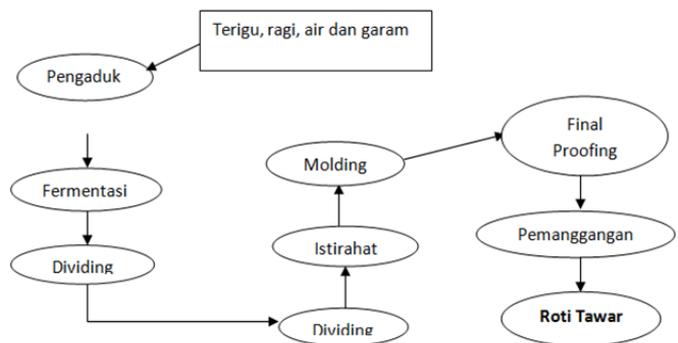
pembuatan roti, klasifikasi adonan roti, serta teknik membentuk rotidan teknik pengemasan roti. Menurut Marleen (2010, hlm. 1) menjelaskan bahwa “Roti merupakan produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung terigu, air, ragi, dan garam. Sedangkan bahan penambah rasa dan untuk menaikkan nilai gizi serta warna yaitu gula pasir, susu, dan telur, serta bahan pelembut yaitu lemak.

Prinsip-prinsip pembuatan produk roti berdasarkan kecepatan pengembangan adonan tepung, terdapat dua jenis roti yaitu roti beragi (*yeast bread*) dan roti tanpa ragi (*quicky bread*). Prinsip pembuatan roti adalah menggunakan prinsip pemanggangan (*baking*). Pada saat pemanggangan terjadi penangkap CO₂ yang dihasilkan oleh ragi dan protein (gluten) yang terkoagulasi akibat pemanasan. Pada saat memasuki oven yang panas, adonan kontak dengan udara panas, sehingga membentuk lapisan film pada permukaan adonan. Pada fase ini terjadi pengembangan volume adonan sampai dengan 30%. Pengembangan adonan terjadi akibat pengaruh suhu dan tekanan tinggi yang terjebak dalam lapisan gluten yang elastis sehingga sel-sel yang berisi gas akan mengembang.

Untuk menghasilkan produk roti dengan kriteria yang baik ada faktor-faktor pendukungnya, seperti yang diungkapkan oleh (Marleen, 2008 hlm. 6-7) kualitas produk roti dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya: Suhu bahan baku, Waktu pencampuran, ukuran Loyang, proses fermentasi, suhu oven 200⁰C. Dalam membuat berbagai macam produk roti diperlukan bahan-bahan yang terdiri atas bahan utama, bahan penambah

rasa dan bahan tambahan. Bahan utama terdiri dari tepung terigu, air dan ragi. Bahan penambah rasa yaitu gula, garam, lemak, dan telur, sedangkan bahan tambahan yang digunakan ialah *bread improver*. Teknik pembuatan produk roti terdapat empat macam metode agar menghasilkan kriteria produk yang baik, seperti yang diungkapkan oleh Marleen (2005, hlm. 85) Dapat disajikan pada gambar 2.1 sampai 2.4 sebagai berikut:

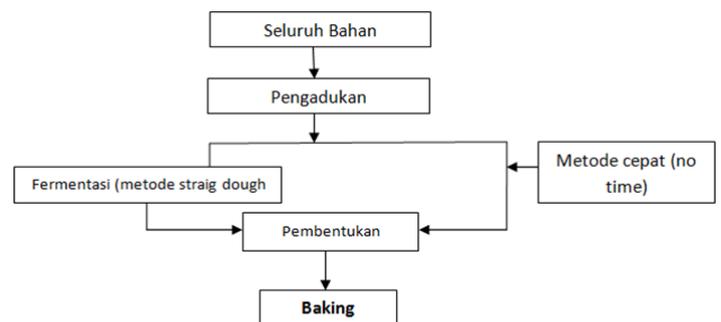
Tahapan pembuatan roti *metode Straigh Dough* dapat disajikan pada gambar 2.1



Gambar 2.1 Tahapan Pembuatan Roti Dengan Metode *Straigh Dough*

Sumber: Marleen (2010, hlm.29)

Gambar 2.1 menunjukkan tahapan pembuatan produk roti metode *Straigh*

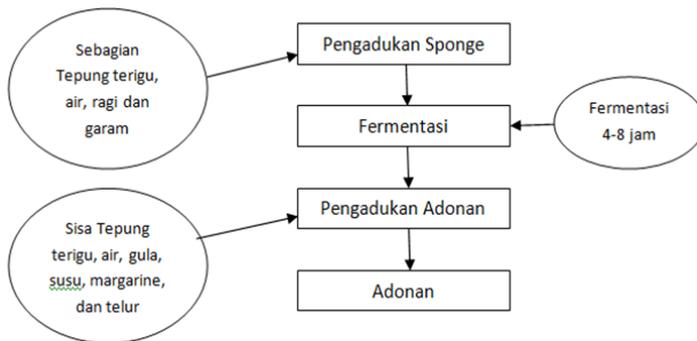


Gambar 2.3 Tahapan Pembuatan Roti Dengan Metode *No Time Dough*

Sumber: Marleen (2010, hlm.30)

Dough atau adonan langsung adalah suatu proses pembuatan roti dengan satu kali pengadukan dimana semua bahan diaduk menjadi satu.

Pencampuran ini dilakukan hingga adonan kelihatan lembut dan kalis. Temperatur adonan yang keluar dari mixer berkisar antara 26-28° c, dan difermentasikan antara 1-3 jam. Tahapan pembuatan produk roti yang kedua yaitu dengan menggunakan metode *Sponge and Dough*. Dapat disajikan pada gambar 2.2



Gambar 2.2 Tahapan Pembuatan Roti Dengan Metode *Sponge and Dough*

Sumber: Marleen (2010, hlm.29)

Gambar 2.2 menunjukkan tahapan pembuatan produk roti metode *Sponge and Dough* dilakukan dengan cara sebagian besar tepung, air, ragi dicampur menjadi babon dan difermentasi 4-8 jam, setelah itu dicampur dengan bahan-bahan lainnya dan dibuat adonan baru.

Metode *Sponge and Dough* memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan *system Straigh Dough*, antara lain lebih sedikit penggunaan yeast (ragi) dalam adonan, roti yang dihasilkan memiliki volume lebih besar dan remah serta tekstur yang lebih baik, serta memiliki tingkat fleksibilitas yang tinggi. Tahapan pembuatan produk roti yang ketiga yaitu dengan menggunakan metode *No Time Dough*. Dapat disajikan pada gambar 2.3

Gambar 2.3 menunjukkan tahapan pembuatan produk roti metode *No Time Dough* yaitu sistem adonan cepat di mana dalam waktu 3 menit, roti dapat dibuat. Ciri-ciri dari sistem ini

adalah pengadukan satu kali fermentasi 0-45 menit, penambahan yeast dan bread improver untuk mempercepat pengembangan dan volume tetap baik, dan daya tahan sekitar 3 hari. Langkah dari *No Time Dough* ini hampir sama dengan cara membuat roti secara konvensional. Tidak seperti *Straigh Dough* dan *Sponge Dough* yang umumnya mengandalkan proses fermentasi untuk menghasilkan volume roti. Sistem ini mengandalkan pengembangannya dari bahan kimia selama proses pengadukan. Pada prinsipnya sistem ini adalah penambahan bahan pengembang yang akan menyebabkan adonan cepat mengembang tanpa proses yang tidak terlalu lama.

Dalam pembuatan produk roti dengan menggunakan berbagai macam metode, perlu mengenali kesalahan-kesalahan dalam pembuatan roti menurut Wheat Associates (1987, hlm. 74) seperti: Kurangnya volume roti, volume terlalu besar, warna kulit roti pucat, warna kulit roti terlalu tua, roti sulit dipotong, warna remah gelap, butiran roti kasar, aroma dan rasa kurang baik, mutu simpan rendah. Merujuk pada kesalahan-kesalahan pembuatan roti di atas, bahwa secara umum kesalahan membuat roti disebabkan karena suhu tidak sesuai, mutu bahan rendah, kesalahan dalam penggunaan bahan membuat roti, takaran bahan tidak sesuai dengan kebutuhan, overmixing dan kurangnya pengadukan. Tetapi setiap produk memiliki karakteristik yang menentukan produk tersebut kualitasnya baik atau tidak. Untuk mengetahui bahwa roti memiliki kualitas yang baik, maka roti harus di evaluasi. Menurut Sudewi (2016, hlm. 130) untuk mengevaluasi roti cara penilaiannya dibedakan menjadi dua karakteristik, yaitu: Ditinjau dari kriteria hasil roti yang

baik dapat dilihat dari bagian luarnya yaitu volume roti yang besar, warna kerak roti kekuning-kuningan, bentuk roti simetris, kerak tidak terpisah-pisah dan kerak roti tipis dan ditinjau dari kriteria hasil roti yang baik di atas, bahwa hasil roti yang baik dapat dilihat dari bagian dalamnya yaitu roti beraroma gandum, rasa roti baik, warna roti terang, tekstur dan susunan sel seragam.

Setelah mengetahui perbedaan kriteria roti yang baik atau tidak, proses terakhir yaitu pengemasan produk roti. Dalam suatu usaha, pengemasan produk perlu diperhatikan, karena kemasan yang indah dan menarik akan menambah minat pembeli untuk mengingat dan membeli produk. Pengemasan merupakan usaha yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan menjaga produk dari kerusakan. Pendapat tersebut sesuai dengan pendapat Chan (2008, hlm. 24) bahwa "Pengemasan berfungsi untuk mempertahankan kualitas, menambah daya tahan penyimpanan roti, menghindari dari kotoran, dan melindungi dari benturan". Kemasan dapat bertujuan untuk mempermudah pembeli dalam mengingat bentuk, menghindari kontaminasi dan pengeringan selama penyimpanan serta melindungi dari kerusakan fisik sehingga dapat sampai kepada konsumen pada keadaan baik. Selain itu pengemasan berfungsi sebagai media informasi dari produsen kepada konsumen mengenai nama produk, komposisi dan tanggal kadaluarsa. Pengemasan umumnya dilakukan setelah produk roti yang dihasilkan tidak panas lagi, karena pengemasan dalam keadaan panas akan menyebabkan kerusakan pada roti menjadi lebih cepat. Bahan yang digunakan untuk kemasan harus memiliki sifat kuat, dalam arti tidak mudah rusak, tidak saling bereaksi

dengan produk lain dan tidak banyak mengandung logam, seperti plastik, karton maupun kertas. Kemasan harus dibuat semenarik mungkin agar terlihat oleh konsumen. Kemasan sebaiknya harus kedap udara air sehingga daya simpan roti menjadi lebih lama.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan deskriptif analisis. Penelitian ini dimaksudkan untuk mendapatkan fenomena atau kejadian yang ada di lapangan sesuai dengan rumusan masalah yang akan diteliti. Pada penelitian ini penulis menjadikan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga angkatan 2013 dan 2014 sebagai populasi penelitian, dengan menggunakan teknik *Purposive Sampling* yaitu sampel dengan penentuan tertentu yang didasarkan atas ciri-ciri tertentu, dipandang mempunyai sangkut paut yang kuat dengan ciri-ciri populasi yang sudah diketahui sebelumnya, dengan kata lain unit sampel yang dihubungi disesuaikan dengan kriteria-kriteria tertentu yang ditetapkan sesuai tujuan penelitian, maka jumlah sampel dalam penelitian ini adalah 38 orang mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Paket Peminatan Patiseri angkatan 2013 dan 2014 yang telah lulus mata kuliah "*bread*", menggunakan alat pengumpulan data berupa angket. Penelitian dilakukan pada tanggal 12 April 2017, bertempat di Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. Presentase data dilakukan untuk memperoleh gambaran yang jelas terhadap hasil observasi pada alat observasi yang dilakukan. Kriteria

penafsiran presentase yang berpedoman pada Ali (1985, hal. 184). Berikut adalah presentase batasan penafsiran tersebut:

100%	= seluruhnya
76% - 99%	= sebagian besar
51% - 75%	= lebih dari setengahnya
50%	= setengahnya
26% - 49%	= kurang dari setengahnya
1% - 25%	= sebagian kecil
0%	= tidak seorangpun

Batasan yang dikemukakan oleh Ali tersebut kemudian ditafsirkan dengan menggunakan kriteria penafsiran data yang merujuk pada pendapat Ridwan dalam Rahmi (2014, hal. 58) sebagai berikut:

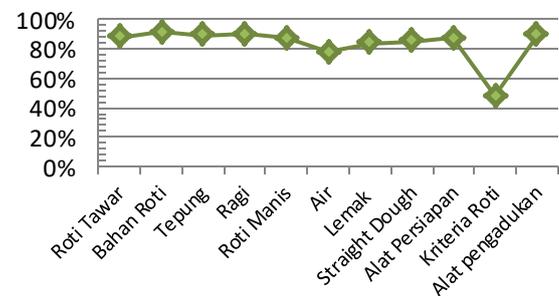
81% - 100%	= Sangat bermanfaat
61% - 80%	= Bermanfaat
41% - 60%	= Cukup Bermanfaat
21% - 40%	= Kurang Bermanfaat
0% - 20%	= Sangat Kurang Bermanfaat

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Pengolahan data berdasarkan penelitian yang dilakukan pada mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI angkatan 2013 dan 2014 paket peminatan patiseri sebanyak 38 orang. Pengolahan data dilakukan untuk menjabarkan hasil perhitungan persentase dari penyebaran instrumen berupa angket penelitian mengenai Manfaat Hasil Belajar "Bread" Sebagai Kesiapan Usaha Bakery Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen PKK FPTK UPI. Data yang diperoleh berupa angka yang menunjukkan manfaat yang dirasakan dari Hasil Belajar "Bread" Sebagai Kesiapan Usaha Bakery Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga berkaitan

dengan kompetensi kognitif, kompetensi afektif dan kompetensi psikomotor. Hasil penelitian diperoleh dengan cara penyebaran instrumen berupa angket. Hasil pengolahan data rata-rata presentase manfaat hasil belajar "bread" berkaitan dengan pengetahuan konsep dasar roti, sikap dalam pembuatan produk roti dan keterampilan dalam mengemas produk roti dapat disajikan pada gambar 4.41 sampai 4.43

Rata-rata Presentase Manfaat Hasil Belajar "Bread" Tentang Pengetahuan Konsep Dasar Roti



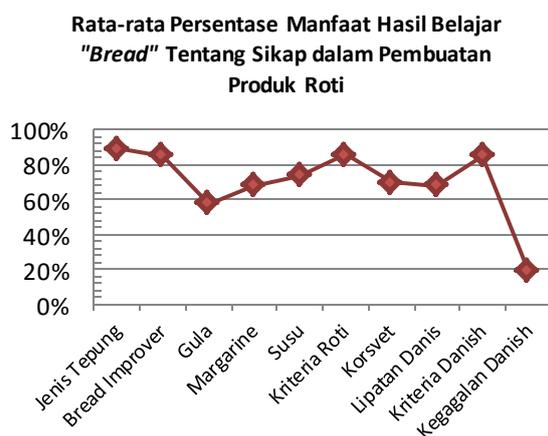
Gambar 4.1

Diagram Rekapitulasi Rata-Rata Presentase Manfaat Hasil Belajar Tentang Pengetahuan Konsep Dasar Roti

Gambar 4.1 merupakan rata-rata persentase hasil pengolahan angket pertanyaan nomor 1 sampai nomor 11 berkaitan dengan pengertian roti tawar dan roti manis, rincian bahan yang digunakan, pemilihan jenis lemak, penggunaan tepung terigu, ragi, dan air, serta persiapan peralatan dalam pembuatan produk roti, lalu tahapan pembuatan roti dengan menggunakan metode *straigh dough* dan menganalisis kriteria kegagalan produk roti.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata presentase manfaat hasil belajar kompetensi kognitif berkaitan dengan konsep dasar roti dari kesebelas pertanyaan tersebut memperoleh persentase 83% yang berada pada kriteria sangat bermanfaat. Setelah dianalisis dari hasil penelitian

menunjukkan adanya 13 responden yang mengalami kegagalan dalam pembuatan produk roti, masing-masing menjawab cukup bermanfaat pada kriteria kegagalan dalam pembuatan produk roti alasannya masing-masing, lebih dari setengahnya (58%) menghasilkan warna kulit roti terlalu tua, (53%) menghasilkan aroma dan rasa roti kurang baik, setengahnya (50%) merasakan mutu simpan roti rendah, kurang dari setengahnya (42%) mengalami kurangnya volume roti, Sedangkan hasil penelitian yang menunjukkan adanya hal yang dirasakan kurang bermanfaat oleh responden diperoleh dari indikator kompetensi kognitif memperoleh (39%) pada pernyataan responden mengalami butiran roti kasar. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa belum seluruh mahasiswa pendidikan tata boga merasakan manfaat hasil belajar "bread" tentang pengetahuan konsep dasar roti. Rata-rata persentase manfaat hasil belajar "bread" tentang sikap dalam pembuatan produk roti dapat disajikan pada gambar 4.2

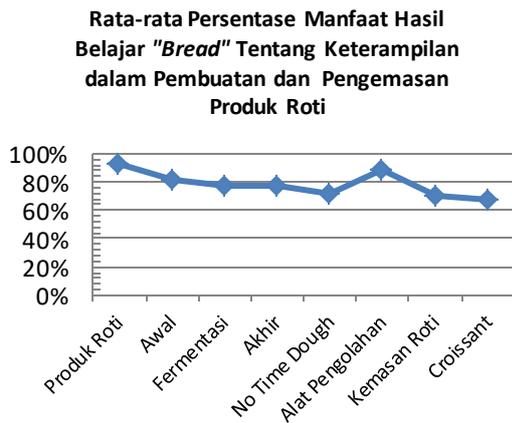


Gambar4.2 Diagram Rekapitulasi Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar "Bread" Tentang Sikap dalam Pembuatan Produk Roti

Gambar 4.2 merupakan rata-rata persentase hasil pengolahan angket pertanyaan nomor 12 sampai nomor 22

meliputi, ketelitian dalam penggunaan *bread improver*, gula, susu dan margarine pada pembuatan produk roti, teliti dalam memilih jenis tepung terigu yang berkualitas baik, melapisi *korsvet* ke dalam adonan *danish*, pembentuk lipatan *danish pastry*, danmembentuk berbagai jenis roti, cermat dalam mengenali kriteria kegagalan dan kriteria hasil produk roti maupun produk *danish dan croissant*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata presentase manfaat hasil belajar kompetensi afektif berkaitan dengan teknik pembuatan produk roti dari kesebelas pertanyaan tersebut memperoleh persentase 72% yang berada pada kriteria bermanfaat.

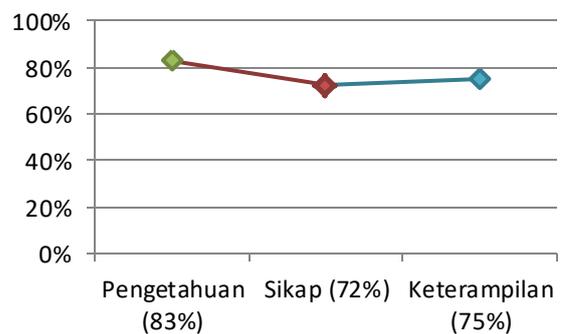
Setelah dianalisis dari hasil penelitian menunjukkan adanya 10 responden yang mengalami kegagalan dalam pembuatan produk roti dengan menjawab kurang bermanfaat tentang kriteria kegagalan produk *danish dan croissant* alasannya masing-masing sebagian kecil (24%) mengalami *pastry fat* (datar) dan berat, (21%) mengalami kulit *danish dan croissant* berpori, (18%) mengalami kulit terpisah dari *pastry dan pastry* tidak ada lapisan, dan (16%) mengalami warna coklat pada permukaan atas roti tidak seragam. Hal ini menunjukkan bahwa ketelitian dan kecermatan dalam membuat produk roti sangat diperlukan, agar produk roti yang dihasilkan sesuai kriteria yang baik untuk disiapkan sebagai kesiapan usaha *bakery*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa belum seluruh mahasiswa pendidikan tata boga merasakan manfaat hasil belajar "bread" berkaitan dengan sikap dalam pembuatan produk roti. Rata-rata persentase manfaat hasil belajar "bread" tentang keterampilan dalam pembuatan dan pengemasan produk roti dapat disajikan pada gambar 4.3



Gambar 4.3
Diagram Rekapitulasi Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Bread” Tentang Keterampilan dalam Pembuatan dan Pengemasan Produk Roti

Gambar 4.3 merupakan rata-rata persentase hasil pengolahan angket pertanyaan nomor 23 sampai nomor 30 memperoleh persentase 75% yang berada pada kriteria bermanfaat. Seperti yang dikemukakan oleh Sudjana (2001, hlm.31) mengemukakan bahwa “Tipe hasil belajar psikomotor berkenaan dengan keterampilan atau kemampuan bertindak setelah ia menerima pengalaman belajar tertentu”. Berdasarkan pendapat tersebut, pembelajaran yang telah dilakukan dan diterima akan menjadi kemampuan yang dimiliki oleh mahasiswa dan hasil belajar dalam implementasi dari kemampuan keterampilan dalam membuat dan mengemas produk roti akan membuat mahasiswa lebih siap dalam membuat berbagai macam produk roti. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa pendidikan tata angkatan 2013 dan 2014 paket peminatan patiseri merasakan manfaat hasil belajar

“bread” pada kemampuan keterampilan dalam membuat dan mengemas produk roti. Rata – rata persentase manfaat yang diperoleh dari hasil belajar “Bread” meliputi pengetahuan tentang konsep dasar roti, sikap dalam pembuatan produk roti dan keterampilan dalam pengemasan produk roti dapat dilihat pada gambar 4.4 berikut ini:



Gambar 4.4
Diagram Rekapitulasi Rata-Rata Presentase Kompetensi Pengetahuan, Sikap dan Keterampilan Pembuatan Produk Roti

Data pada gambar 4.4 menunjukkan rata – rata persentase manfaat yang diperoleh mahasiswa tata boga dari hasil belajar “Bread” angkatan 2013 dan 2014 paket peminatan patiseri mahasiswa program studi pendidikan tata boga yang berkaitan dengan pengetahuan tentang konsep dasar roti memperoleh persentase 83% yang berada pada kriteria sangat bermanfaat. Berdasarkan hasil penelitian manfaat hasil belajar “bread” angkatan 2013 dan 2014 paket peminatan patiseri mahasiswa program studi pendidikan tata boga yang berkaitan dengan sikap membuat produk roti memperoleh persentase 72% yang berada pada kriteria bermanfaat. Berdasarkan hasil penelitian manfaat hasil belajar “bread” angkatan 2013 dan 2014 paket peminatan patiseri mahasiswa program

studi pendidikan tata boga yang berkaitan dengan keterampilan dalam mengemas produk roti memperoleh persentase 75% yang berada pada kriteria bermanfaat.

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMDASI

Simpulan dalam penelitian ini dikemukakan berdasarkan pada tujuan penelitian, pengolahan data dan pembahasan hasil penelitian. Simpulan dalam penelitian ini yaitu mengenai manfaat hasil belajar “*Bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, pada kompetensi kognitif tentang konsep dasar roti hasil penelitian termasuk kedalam kategori sangat bermanfaat. Pada kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti hasil penelitian termasuk ke dalam kategori bermanfaat, tetapi dalam menganalisis kriteria kegagalan produk roti masih cukup bermanfaat dan pada kompetensi psikomotor tentang teknik pengemasan produk roti, hasil penelitian termasuk kedalam kategori bermanfaat.

Implikasi hasil penelitian tentang manfaat hasil belajar “*bread*” sebagai kesiapan usaha *bakery* berkaitan dengan kompetensi afektif tentang teknik pembuatan produk roti dan kompetensi psikomotor tentang teknik pengemasan produk roti mengandung implikasi bahwa responden masih harus lebih teliti dalam mengenali kriteria kegagalan produk roti, serta meningkatkan kreativitas serta inovasi dalam membuat produk roti, sehingga peserta didik memiliki kesiapan membuka usaha *bakery*.

Rekomendasi hasil penelitian ini disusun berdasarkan kesimpulan dan implikasi hasil penelitian yang telah

dikemukakan. Peneliti mencoba memberikan rekomendasi yang ditujukan kepada pihak-pihak terkait, yaitu :

Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga paket peminatan patiseri, agar lebih meningkatkan hasil belajar “*bread*” dan lebih menambah keterampilan yang sudah dimiliki dengan cara mengembangkan kreativitas serta inovasi dalam membuat produk roti, sehingga peserta didik memiliki kesiapan membuka usaha *bakery*.

Dosen Pengampu Kompetensi Mata Kuliah “*Bread*”, dari hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil belajar “*Bread*” telah memberikan manfaat, sehingga diharapkan dosen dapat lebih meningkatkan proses pembelajaran dengan cara memotivasi peserta didik agar lebih memiliki kesiapan dalam membuka usaha *bakery*.

Peneliti selanjutnya, dapat dijadikan referensi untuk penelitian selanjutnya agar dapat menyempurnakan penelitian penulis yang masih terdapat banyak kekurangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, L & Krathwohl, D. (2015). *Pembelajaran, pengajaran dan asesmen*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Chan, Levi Aditya. (2008). *Panduan Wirausaha Roti Modern*. Jakarta: Agro Media Pustaka
- Marleen S. (2008). *Kajian Lengkap*

Teori dan Praktek Pengolahan Roti dan Kue. Bandung: Widya. Indonesia.

Pelatihan Implementasi Kurikulum 2013 SMK, (2016) *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Menengah Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan.*

Riduwan. (2010). *Dasar-dasar Statistika.* Bandung : Alfabeta.

Sagala, S. (2013). *Konsep dan Makna pembelajaran.* Bandung: Alfabeta

Struktur Kurikulum UPI. (2016). Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: (tidak diterbitkan)

Sudewi.(2016). *Modul "Bread"*. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: (tidak diterbitkan)

Sudjana, Nana. (2009). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar.* Bandung: PT Remaja Rosdakarya.

