

**PERSEPSI SISWA TERHADAP PELAKSANAAN PRAKTIK INDUSTRI
DALAM MENINGKATKAN KOMPETENSI PATISERI KONTINENTAL
SISWA KELAS XI SMK 4 YOGYAKARTA**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
untuk memenuhi persyaratan guna memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan Teknik**



Disusun oleh :

MURTINI

08511242009

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

2011

HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri Dalam Meningkatkan Kompetensi Patiseri Kontinental Siswa Kelas XI SMK Ne 4 Yogyakarta ” ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juli 2011

Dosen Pembimbing

Rizqie Auliana, M.Kes
NIP. 19670805 199303 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi berjudul **“PERSEPSI SISWA TERHADAP PELAKSANAAN PRAKTIK INDUSTRI DALAM MENINGKATKAN KOMPETENSI PATISERI KONTINENTAL SISWA KELAS XI SMK 4 YOGYAKARTA”**.

Telah dipertahankan di depan tim penguji skripsi jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, prodi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Pada tanggal 30 Juni 2011 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Jabatan	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
Ketua Penguji	: Rizqie Auliana, M.Kes		30/7/2011
Sekretaris	: Minta Harsana, M.Sc		30/7/2011
Penguji	: Sutriyati Purwanti, M.Si		30/7/2011

Yogyakarta, Agustus 2011
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta



Wardan Suyanto, Ed.D
NIP. 19540810 197803 1 001

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS

PERSEPSI SISWA TERHADAP PELAKSANAAN PRAKTIK INDUSTRI DALAM MENINGKATKAN KOMPETENSI PATISERI KONTINENTAL SISWA KELAS XI SMK 4 YOGYAKARTA

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Murtini

NIM : 08511242009

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Fakultas : Teknik

Judul Skripsi : Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri Dalam Meningkatkan Kompetensi Patiseri Kontinental Siswa Kelas XI SMK 4 Yogyakarta

Menyatakan bahwa skripsi ini hasil pekerjaan saya yang tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan penyelesaian studi diperguruan tinggi lain kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan.

Apabila ternyata terbukti persyaratan ini tidak benar, sepenuhnya akan menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, Juni 2011
Yang membuat pernyataan,

Murtini

08511242009

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman diantaramu dan orang yang memberikan pengetahuan beberapa derajat (QS: Al- Mujadalah: 11)

*Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan, Maka apabila engkau telah selesai dari suatu urusan tetaplah bekerja keras untuk urusan yang lain
(QS: Al- Insyirah: 6-7)*

Karya ini dipersembahkan untuk:

1. *Almamater Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta*
2. *Bapak dan Ibu yang memandangkanku dari jauh, semoga Allah selalu didekat beliau terkasih.*
3. *Keluarga lampung, Yogyakarta, Blitar terimakasih atas semangat dan dukungannya*
4. *"Delonge-AWP" terimakasih sudah mau menungguku, memberikan semangat dan dukungan*
5. *Teman-teman seperjuanganku rina, ebta, dewi kiki, ruli, endah, reni dan yang tidak dapat kusebutkan satu terimakasih atas semangat, kebaikan dan pertolongannya*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis penatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan nikmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul "Persepsi Siswa Kelas XI Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri".

Penulis mengucapkan terima kasih atas kerjasama, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, ketulusan dan keikhlasannya memberikan waktu, saran serta pemikiran yang tak ternilai harganya. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Wardan Suyanto, Ed.D, Dekan Fakultas Teknik UNY.
2. Ibu Dr. Sri Wening, Ketua Jurusan Pendidikan Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Ibu Sutriyati Purwanti, M.Si, Kaprodi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Ibu Rizqie Auliana, M.Kes, Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan arahan yang bermanfaat bagi penulis.
5. Seluruh dosen, staf karyawan dan keluarga besar Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Pihak SMK Negeri 4 Yogyakarta, yang telah memberi izin untuk melakukan penelitian dan memberikan informasi dalam pelaksanaan penelitian.
7. Teman-teman PKS 2008 yang telah memberikan dukungan dan semangat.

Penulis menyadari sepenuhnya sbahwa penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan.

Yogyakarta, Juni 2011

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	7
C. Batasan Masalah	8
D. Rumusan Masalah.....	8
E. Tujuan Penelitian.....	9
F. Manfaat Penelitian.....	9
BAB II. KAJIAN TEORI	
A. Deskripsi Teoritis1	11
1. Persepsi	11
a. Pengertian Persepsi.....	11
b. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi.....	13
c. Syarat Persepsi	14
d. Proses Persepsi.....	15
2. Praktik Industri	16
a. Pengertian Praktik Industri.....	16
b. Tujuan Praktik Industri	17

c. Manfaat Praktik Industri.....	19
d. Pelaksanaan Praktik Industri.....	20
3. Patiseri	25
a. ruang Lingkup Patiseri	25
b. Program Kompetensi Keahlian Patiseri.....	26
c. Kurikulum Program Kompetensi Keahlian Patiseri.....	27
d. Pengetahuan Mengolah Kue dan Pastry Kontinental.....	30
B. Penelitian yang Relevan	32
C. Kerangka Berpikir	35
D. Pertanyaan Penelitian	37
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Peneliti.....	38
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	39
C. Variabel Penelitian.....	39
D. Populasi dan Sampel.....	40
E. Teknik Pengumpulan Data	41
F. Instrumen Penelitian	42
G. Uji Validasi dan Rehabilitas	45
H. Teknik Analisi Data.....	50
F. Menentukan Asumsi-asumsi Penelitian.....	52
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Lokasi penelitian.....	54
B. Persepsi dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian pastry kontinental.....	56
C. Persepsi dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan pastry kontinental.....	58
D. Persepsi dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair pastry kontinental.....	61
E. Persepsi dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi pastry kontinental	65
F. Persepsi dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat	

tidak berbagi	68
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	75
B. Saran	76
DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Dasar Kompetensi Kejuruan Sekolah Menengah Kejuruan.....	29
Tabel 2. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	45
Tabel 3. Distribusi Frekuensi Persepsi Siswa dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Pengertian Pastry Kontinental	56
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Kategori dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Pengertian	57
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Persepsi Siswa dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Peralatan Pastry Kontinental	59
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Kategori dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Peralatan Pastry Kontinental	59
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Persepsi Siswa dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Adonan Cair	62
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Kategori dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Adonan Cair Pastry Kontinental.....	62
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Persepsi Siswa dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Adonan Padat Beragi	65
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Kategori dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Adonan Padat Beragi Pastry Kontinental	68
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Persepsi Siswa dalam Meningkatkan Pengetahuan Tentang Adonan Padat Tidak Beragi	68

Tabel 12. Distribusi Frekuensi Kategori dalam Meningkatkan

Pengetahuan Tentang Adonan Padat Tidak Beragi 69

Tabel 13. Hasil Kecendrungan Kategori Baik Pada Pengetahuan Pastry

Kontinental.....69

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Kerangka Berfikir.....	36
Gambar 2. Diagram Distribusi Frekuensi Kategori Kecenderungan Meningkatkan Pengetahuan Tentang Pengertian	57
Gambar 3. Diagram Distribusi Frekuensi Kategori Kecenderungan Meningkatkan Pengetahuan Tentang Peralatan	60
Gambar 4. Diagram Distribusi Frekuensi Kategori Kecenderungan Meningkatkan Pengetahuan Tentang Adonan Cair	63
Gambar 5. Diagram Distribusi Frekuensi Kategori Kecenderungan Meningkatkan Pengetahuan Tentang Adonan Padat Beragi	66
Gambar 6. Diagram Distribusi Frekuensi Kategori Kecenderungan Meningkatkan Pengetahuan Tentang Adonan Padat Tidak Beragi .	70
Gambar 7 Diagram Hasil Kecendrungan Kategori Baik Pada Pengetahuan Pastry Kontinental	73

**PERSEPSI SISWA TERHADAP PELAKSANAAN PRAKTIK INDUSTRI
DALAM MENINGKATKAN KOMPETENSI PATISERI KONTINENTAL
SISWA KELAS XI SMK 4 YOGYAKARTA**

**Oleh :
Murtini
08511242009**

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui :1) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian pastry kontinental, 2) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan pastry kontinental, 3) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair pastry kontinental, 4) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi pastry kontinental, 5) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi pastry kontinental.

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Variabel penelitian adalah variabel mandiri, yaitu persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri. Uji validitas instrumen dengan menggunakan *Korelasi Produk Momen* dan uji reliabilitas dengan koefisien Alpha Cronbach dibantu komputer program *SPSS 16 For Windows*. Teknik pengumpulan data dengan dokumentasi dan angket. Teknik analisis data yang digunakan adalah penyajian data secara kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian pastry kontinental termasuk dalam kategori tinggi yaitu dengan prosentase 87,5%, 2) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan pastry kontinental termasuk dalam kategori tinggi yaitu dengan prosentase 90,62%, 3) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair termasuk dalam kategori tinggi yaitu dengan prosentase 100%, 4) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi termasuk dalam kategori tinggi yaitu dengan prosentase 81,25%, 5) persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan adonan padat tidak beragi termasuk dalam kategori tinggi yaitu dengan prosentase 71,87%. Agar pelaksanaan praktik industri SMK Negeri 4 Yogyakarta lebih baik lagi, maka dapat dilakukan: 1) sekolah menjalin kerjasama dan komunikasi yang baik dengan pihak industri agar dapat menguntungkan semua pihak, 2) sekolah menyiapkan peserta didik lebih baik agar dapat diterima dan dipercaya oleh pihak industri dengan baik, 3) pihak sekolah dan industri setelah mengadakan praktik industri sebaiknya langsung mengadakan evaluasi.

Kata kunci : persepsi, praktik industri, kompetensi patiseri kontinental

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang semakin pesat, persaingan antar bangsa yang semakin ketat serta dampak arus globalisasi yang makin luas, menuntut adanya sumber daya manusia yang berkualitas. Serta menuntut pemanfaatan, pengembangan, dan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi. Kemampuan sumber daya manusia yang memenuhi kebutuhan pembangunan adalah manusia yang berbudi luhur, tangguh, cerdas, terampil, mandiri, setia kawan, bekerja keras, produktif, kreatif, disiplin serta berorientasi kemasa depan untuk meningkatkan kehidupan yang lebih baik.

Pendidikan adalah salah satu upaya manusia untuk meningkatkan mutu suatu sumber daya manusia. Seperti halnya pada Bab 1, pasal 1, UU No.20 tahun 2003 (sumber kutipan) tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar siswa secara aktif mengembangkan potensi diri. Pengembangan diri tersebut meliputi potensi untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang diperlukan dirinya, masyarakat, bangsa dan negara (depdikbud,1997)

Menurut UU No.20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, pendidikan dibagi menjadi beberapa jenjang dan jenis. Salah satu jenjang tersebut adalah Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). SMK adalah lembaga pendidikan yang mempersiapkan siswa untuk siap kerja dalam bidang tertentu (UUSPN pasal 3 ayat 3). Dengan demikian, didirikannya SMK ini dapat menghasilkan lulusan yang mempunyai keterampilan dan siap bekerja di dunia industri atau menciptakan lapangan kerja sendiri.

Sesuai dengan tujuan pendidikan SMK yang mengacu pada PP Nomor 29 Tahun 1999 pasal (3) ayat (2) sebagai berikut :

1. Menyiapkan siswa untuk memasuki lapangan kerja serta mengembangkan sikap profesional.
2. Menyiapkan siswa agar mampu memilih karir maupun berkompetisi dan mampu mengembangkan diri.
3. Menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah untuk mengisi kebutuhan dunia usaha dan industri saat ini maupun saat mendatang.
4. Menyiapkan tamatan agar menjadi warga yang produktif, adaptif dan aktif.

Berdasarkan keterangan diatas, pemerintah mengeluarkan kebijakan dalam hal pendidikan di SMK yaitu meningkatkan kualitas pendidikan dan tenaga pendidik, sarana dan prasarana pendidikan serta proses pembelajaran. Dalam meningkatkan kualitas pendidikan di SMK yang bertujuan menyiapkan siswa yang siap kerja dan menciptakan lapangan pekerjaan sendiri, maka pihak sekolah mengadakan pelatihan /*training* pada siswa. Pelatihan/*training* ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana siswa dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah didapat dari

sekolah ke tempat pelatihan. Pelatihan/*training* tersebut adalah kerjasama sekolah dengan industri atau dunia usaha yang dikenal dengan istilah *on the job training* atau praktik industri.

Praktik industri dilaksanakan untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja yang profesional di bidangnya dan diharapkan juga dapat menciptakan tenaga kerja yang profesional. Praktik industri dimaksudkan agar para siswa dapat menerapkan ilmu yang didapat di sekolah dan sekaligus mempelajari dunia industri serta meningkatkan keterampilan dan pengetahuan setelah melaksanakan praktik industri. Tanpa diadakannya praktik industri siswa tidak dapat terjun langsung ke dunia industri karena belum mengetahui situasi dan kondisi lingkungan kerja, selain itu perusahaan tidak dapat mengetahui tenaga kerja yang profesional dan tenaga kerja yang tidak profesional.

SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan sekolah yang sudah menerapkan pelaksanaan praktik industri. Pelaksanaan praktik industri di SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan bagian dari Pendidikan Sistem Ganda (PSG). PSG adalah suatu bentuk penyelenggaraan pendidikan keahlian profesional yang memadukan secara sistematis dan sinkron program pendidikan di sekolah dan program penguasaan keahlian untuk mencapai suatu tingkat keahlian profesional tertentu (Depdikbud.1994:7).

Dalam pelaksanaannya, pihak sekolah mengirim siswa untuk terjun ke dunia industri. Disini siswa belajar mengasah pengetahuan, keterampilan dan sikap di dunia industri serta menerapkan apa yang telah diajarkan di sekolah. Dalam pelaksanaan praktik industri, sekolah bekerja sama dengan beberapa industri

seperti hotel, restoran, toko roti, katering, rumah sakit, dan beberapa industri lainnya. Pelaksanaan praktik industri di SMK Negeri 4 Yogyakarta dilaksanakan pada bulan Januari sampai bulan Maret, yaitu ditujukan pada semua siswa kelas XI karena dirasa sudah mempunyai bekal yang cukup untuk terjun di dunia industri.

Program kompetensi keahlian patiseri adalah salah satu jurusan keahlian di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang berkompetensi pada *pastry* dan *bakery kontinental* dan *oriental*. Program kompetensi keahlian patiseri termasuk dalam program studi tata boga, namun mempunyai spesifik kompetensi pada pengolahan *pastry* dan *bakery*. SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan sekolah pelopor yang membuka program kompetensi keahlian patiseri di Yogyakarta.

Praktik industri pada program kompetensi keahlian patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta sudah berjalan setiap tahun dan bekerjasama dengan hotel, toko roti serta perusahaan *pastry* dan *bakery* di Yogyakarta. Seperti Jayakarta Hotel, Murni Bakery, Pitaloka Bakery, Via vianti, Aleya Bakery, dan tempat industri lainnya. Pada pelaksanaan praktik industri siswa ditempatkan untuk menerapkan keterampilan yang didapatkan di sekolah dan belajar menambah keterampilan dan wawasan tentang kompetensi patiseri yang belum didapatkan di sekolah. Siswa juga diharapkan dapat memiliki kemajuan dan perkembangan dalam sikap, pengetahuan, keterampilan khususnya di bidang patiseri. Namun demikian, masih banyak hal yang kurang dalam pelaksanaan praktik industri. Adanya ketidakpuasan dari pihak sekolah dan industri bahkan dari siswa sendiri.

Sesuai hasil wawancara yang diperoleh dari guru program kompetensi keahlian patiseri yaitu Ibu Dewantari pada saat survey menyebutkan bahwa :

“ dalam pelaksanaan praktik industri di dunia usaha, siswa dapat belajar dengan baik dengan cara mengamati, sedangkan untuk langsung terjun atau mempraktikkan keahlian mereka masih dibatasi oleh pihak industri, dengan itu maka pihak sekolah merasa kurang puas namun pada kenyataannya semua industri berlaku sama dan kerjasama kita hanya pada pembelajaran jadi harus dibatasi seperti itu”.

Sementara survey pada siswa menyatakan bahwa pada saat pelaksanaan praktik industri, mereka hanya membantu pada *prepare* dan *packing* saja. Sedangkan pada proses pengolahan tidak terlalu diberi tanggung jawab khusus. Oleh karena itu para siswa menyatakan merasa kurang puas dan tidak bisa mengaplikasikan keterampilan mereka yang didapat di sekolah ke dunia industri secara menyeluruh.

Sedangkan dari pihak industri sendiri kurang percaya dengan kinerja para siswa karena itu pihak industri hanya memberikan siswa kesempatan belajar dalam hal kecil. Misalnya hanya membantu *prepare* dan *finishing*. Siswa tidak diberikan tanggung jawab khusus dan kepercayaan penuh karena pihak industri khawatir produk yang dibuat siswa tidak sesuai standar industri.

Sehubungan dengan keterangan diatas, maka pihak sekolah mengadakan persiapan sebelum pelaksanaan praktik industri pada peserta didik program kompetensi keahlian patiseri, yaitu dengan membekali siswa dengan pengetahuan patiseri yang dapat menjadi bekal keterampilan bagi siswa dalam melaksanakan praktik industri. Bekal pengetahuan tersebut dimaksudkan agar siswa dapat diterima dengan baik oleh pihak industri dan dipercaya oleh pihak industri untuk

mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan siswa, khususnya pada pengetahuan pada kompetensi patiseri.

Sesuai pada standar kurikulum 2004, program kompetensi keahlian patiseri mempunyai tujuh kompetensi kejuruan yang dijadikan bekal praktek industri, yaitu: 1) Mengolah Kue Indonesia, 2) Mengolah Kue Pastry Kontinental, 3) Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat, 4) Membuat Produk Roti dan Kue untuk Diet Khusus, 5) Melakukan Pelayanan dan Minuman, 6) Membuat Hidangan Penutup, 7). Melakukan Pengelolaan Usaha Produk Patiseri.

Berdasarkan tujuh kompetensi diatas, salah satu kompetensi yang dipersiapkan dalam pelaksanaan praktik industri program kompetensi keahlian patiseri adalah mengolah kue dan *pastry kontinental*. Kompetensi mengolah kue dan pastry kontinental mempunyai beberapa dasar kompetensi. Dasar kompetensi ini meliputi pengertian kue dan *pastry kontinental*, peralatan untuk pengolahan kue dan *pastry kontinental*, membuat produk patiseri dari adonan cair, membuat produk patiseri dari adonan padat beragi, dan membuat produk patiseri dari adonan padat tidak beragi.

Pesatnya perkembangan dan persaingan industri *pastry* dan *bakery* dalam menciptakan, menginovasi, menjual produk *pastry kontinental* yang beraneka ragam dibandingkan dengan produk *pastry oriental*. Juga lebih tertariknya konsumen pada produk *pastry kontinental* dibandingkan produk *oriental*. Hal tersebut dapat dilihat dari banyaknya toko roti yang berkembang saat ini dengan unggulan produk *kontinental* dibandingkan produk *oriental*. Sedangkan produk *oriental* lebih dikenal hanya di pasaran saja.

Dari kesimpulan diatas, Maka peneliti akan meneliti tentang pengetahuan mengolah kue dan *pastry kontinental* dalam penelitian ini, yaitu persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri, khususnya pada pengetahuan mengolah kue dan *pastry kontinental*. Tujuan peneliti melakukan penelitian ini yaitu untuk mengetahui sejauh mana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri, khususnya pada pengetahuan mengolah kue dan *pastry kontinental*.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas maka muncul berbagai hal yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang pesat dan persaingan antar bangsa yang semakin ketat, menuntut sumber daya manusia yang berkualitas
2. Berdasarkan tujuan SMK menurut PP 29 tahun 1999 ayat 2 dan 3, lulusan sekolah menengah kejuruan diharapkan mampu berkompetisi di dunia kerja dan mengembangkan sikap profesional
3. Belum adanya kepuasan dari pihak industri terhadap kinerja siswa, karena industri kurang percaya dengan keterampilan siswa pada saat pelaksanaan praktik industri
4. Sesuai hasil survey pada siswa, siswa merasa belum dapat mengaplikasikan keterampilan yang mereka dapat di sekolah pada saat pelaksanaan industri secara menyeluruh karena pihak industri belum percaya dengan kinerja siswa.
5. Lebih banyaknya perkembangan produk aneka *pastry kontinental* pada industri boga dibandingkan dengan produk kue *pastry oriental* atau indonesia.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka dalam penelitian ini dibatasi pada persepsi siswa kelas XI program kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta tahun ajaran 2010-2011 yaitu terhadap pelaksanaan praktik industri pada aspek pengetahuan mengolah kue dan pastry kontinental.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, identifikasi dan batasan masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian pastry kontinental?
2. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan pengolahan kue pastry kontinental?
3. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair?
4. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi?
5. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan merupakan hal yang penting dalam suatu penelitian sehingga dengan tujuan penelitian akan dapat bekerja keras secara terarah dan baik dalam mencari data dan pemecahan masalah, adapun tujuan masalah tersebut berdasarkan rumusan masalah di atas adalah:

1. Untuk mengetahui persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian pastry kontinental.
2. Untuk mengetahui persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan pengolahan kue pastry kontinental.
3. Untuk mengetahui persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair.
4. Untuk mengetahui persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi.
5. Untuk mengetahui persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi.

1. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memiliki manfaat antara lain:

1. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai ajang berpikir ilmiah dan dapat membuka wawasan keilmuan dalam bidang pendidikan, sehingga apabila menjadi guru, sudah mempunyai gambaran tentang persepsi siswa dalam

pelaksanaan praktik industri khususnya pada pengetahuan mengolah kue dan pastry kontinental.

2. Bagi Sekolah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan oleh sekolah sebagai bahan pertimbangan untuk lebih meningkatkan pelaksanaan praktik pndustri dalam rangka memberikan bekal pengalaman kepada siswa pada saat pelaksanaan praktik industri.

3. Bagi jurusan pendidikan teknik boga

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian bagi jurusan PTBB program studi pendidikan teknik boga dalam membekali mahasiswa sebagai calon guru tentang praktik industri.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Deskripsi Teoritis

1. Persepsi

a. Pengertian Persepsi

Persepsi adalah gambaran atau cara pandang seseorang terhadap sesuatu melalui panca indera. Dalam kamus Bahasa Indonesia (1990:759) “persepsi adalah tanggapan langsung dari suatu serapan atau proses seseorang mengetahui beberapa hal melalui panca indera”. Para ahli memberikan definisi persepsi yang berbeda-beda. Menurut Bimo Walgito (2001:54) persepsi adalah proses pengorganisasian dan menginterpretasian yang terintegrasi dalam diri individu terhadap stimulus yang diterima, sehingga stimulus tersebut menjadi sesuatu yang berarti.

Sedangkan menurut Woodworth yang dikutip oleh Dzakir (1975), bahwa persepsi yaitu :

“proses pengetahuan obyek-obyek di sekitar menggunakan alat-alat indera”. Untuk mempersepsikan sesuatu kita tidak hanya melihat saja tetapi harus mendengarkan, hal itulah yang disebut persepsi aktif bukan persepsi pasif. Aktifitas ini akan memperbesar daya beda (seleksi), dalam pengertian persepsi terkadang mempunyai arti memberikan penafsiran terhadap obyek yang diamati itu.

Selain itu Dali Gulo (1982:207) menyatakan bahwa “persepsi adalah proses seseorang menjadi sadar akan segala sesuatu dalam lingkungan melalui indera-indera yang dimilikinya, pengetahuan lingkungan yang diperoleh melalui interpretasi data indera.” Sementara itu James Drever dalam Nancy Simanjuntak yang dikutip oleh Solehah (2004) persepsi adalah

proses mengingat atau mengidentifikasi sesuatu, biasanya digunakan persepsi rasa, bila benda yang kita ingat atau identitaskan adalah obyek yang mempengaruhi organ perasaan.

Dari beberapa penjelasan tentang pengertian persepsi yang telah disampaikan diatas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa persepsi adalah proses pengamatan seseorang terhadap suatu obyek atau stimulus yang diterima dari lingkungannya dengan menggunakan inderanya masing-masing. Setiap orang akan menginterpretasikan stimulus yang diterima secara berbeda-beda. Artinya persepsi seseorang bersifat subyektif, karena seseorang dalam menginterpretasikan sesuatu berdasarkan kemampuannya masing-masing. Persepsi yang dimaksud dalam hal ini adalah persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental sesuai kelas XI SMK 4 Yogyakarta.

Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan mengolah kue dan *pastry kontinental* merupakan proses siswa menginterpretasikan pelaksanaan praktik industri di dunia usaha. Dengan demikian siswa akan menafsirkan terhadap segala sesuatu yang ada di industri, kaitannya dengan kompetensi mengolah kue dan *pastry kontinental*. Hal tersebut akan menggambarkan besarnya kemampuan siswa dalam mengemukakan persepsi terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental sesuai kelas XI SMK 4 Yogyakarta.

b. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi

Manusia dalam mengamati obyek secara psikologis memakai sudut pandangnya sendiri-sendiri dengan diwarnai oleh nilai-nilai dan kepribadiannya, karena kondisi manusia tidak selalu statis. Dalam kondisi sadar, manusia selalu dipengaruhi oleh berbagai stimulus yang ada dilingkungannya. Stimulus itu akan mengusik manusia melalui indera dengar, penglihatan maupun indera lainnya. Stimulus yang mendapat tanggapan terbesar adalah stimulus yang mempunyai intensitas rangsangan yang terbesar pula. Stimulus yang mampu memberikan rangsangan cukup besar yaitu yang melibatkan banyak organ dan indera manusia.

Kondisi psikologis manusia sangat dipengaruhi persepsi suatu obyek dan kondisi psikologis manusia tidak selalu statis, seseorang dalam mengamati obyek secara psikologis menurut sudut pandangnya sendiri-sendiri dengan diwarnai oleh nilai-nilai dan kepribadiannya. Persepsi seseorang tentang suatu obyek, kejadian, informasi, sangat dipengaruhi oleh faktor-faktor *internal* dan *eksternal*.

Menurut Bimo Walgito, (1988:120) Faktor-faktor *internal* meliputi ;

kemampuan dan ketajaman alat indera dan perhatian yang terkonsentrasi. Sedangkan faktor *eksternal* yaitu rangsangan yang jelas. Sekalipun alat indera seseorang cukup baik dan sehat, namun saat itu sangat kurang konsentrasi maka persepsi seseorang terhadap suatu obyek sangat mungkin menjadi berlainan. Begitu juga jika faktor internalnya telah terpenuhi tetapi faktor eksternalnya tadi memberikan rangsangan yang cukup, apalagi informasinya kabur maka persepsi seseorang terhadap suatu obyek tersebut menjadi berbeda.

Secara rinci faktor-faktor yang mempengaruhi proses dapat dikemukakan menjadi: 1) perhatian yang selektif, 2) *intensitas* rangsangan,

3) nilai kebutuhan, 4) pengalaman terdahulu. Indera penerima informasi dan beberapa obyek atau rangsangan kemudian diinterpretasikan oleh otak, maka kemampuan mempretasikan bagaimana individu menkonsentrasikan secara selektif bagian-bagian yang perlu mendapatkan perhatian secara serius. Dengan demikian dapat diartikan bahwa konsep persepsi yaitu proses seleksi, organisasi dan interpretasi suatu stimulus dari lingkungannya.

c. Syarat Persepsi

Telah dikemukakan bahwa “persepsi merupakan keadaan yang tidak bisa dipisahkan dari individu melalui stimulus yang diterimanya, maka pengalaman-pengalaman individu akan ikut dalam individu (Bimo Walgito, 1988:134). Adanya obyek yang dipersepsikan merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam mengadakan persepsi. Obyek menimbulkan stimulus yang mengenai alat-alat indera atau reseptor stimulus dapat datang dari luar yang langsung mengenai alat indera, dapat juga datang dari dalam yaitu mengenai saraf penerima (*sensoris*) yang bekerja sebagai *reseptor*. Alat indera atau *reseptor* merupakan alat untuk menerima stimulus. Disamping itu harus ada pula saraf *sensoris* sebagai alat untuk meneruskan stimulus yang diterima reseptor ke pusat susunan saraf yaitu otak sebagai pusat kesadaran dan sebagai alat untuk mengadakan respon yang diperlukan saraf *motoris*.

Untuk menyadari atau mengadakan persepsi sesuatu diperlukan pula adanya perhatian yang merupakan langkah pertama untuk persiapan atau mengadakan persepsi. Tanpa perhatian tidak akan ada persepsi. Dapat

disimpulkan bahwa untuk mengadakan persepsi ada syarat yang bersifat fisik (*fisiologi*) dan *psikologi*.

d. Proses Persepsi

Sejak individu dilahirkan secara langsung berhubungan dengan dunia luarnya dan langsung menerima stimulus atau rangsang dari luar maupun dari dalam dirinya sendiri. Melalui stimulus yang diterimanya, individu akan mengalami persepsi. Persepsi ini merupakan proses yang didahului oleh penginderaan yaitu proses diterimanya stimulus oleh individu melalui reseptor. Manusia mengamati dengan menggunakan indera terhadap obyek yang akhirnya menimbulkan persepsi, proses ini dinamakan proses kealaman (fisik). Stimulus yang diterima alat indera dilanjutkan oleh saraf sensoris ke otak, proses ini yang dinamakan fisiologi. Individu dapat menyadari apa yang ia terima dengan alat indera tersebut sebagai akibat dari stimulus yang ia terima, proses ini dinamakan dengan proses psikologis (Bimo Walgito 1998:53-54).

Dengan demikian taraf terakhir dari proses persepsi ini adalah individu menyadari apa yang ia terima melalui indera atau reseptor. Respon dari proses persepsi dapat diambil oleh individu dalam berbagai macam bentuk. Keadaan menunjukkan bahwa individu dikenal berbagai macam stimulus yang ditimbulkan oleh keadaan sekitar, tetapi tidak semua stimulus mendapatkan respon individu.

2. Praktik Industri

a. Pengertian Praktek Industri

Menurut Oemar Hamalik (2007:21) Praktik Industri atau disebut di beberapa sekolah dengan *On The Job Training* (OJT). OJT merupakan modal pelatihan yang bertujuan untuk memberikan kecakapan yang diperlukan dalam pekerjaan tertentu sesuai dengan tuntutan kemampuan bagi pekerjaan. Hal ini sangat berguna sekali bagi para siswa untuk dapat beradaptasi dan siap terjun ke dunia kerja. Di dalam bekerja nantinya dapar sesuai dengan tuntutan dunia kerja.

Praktik industri adalah “suatu program yang bersifat wajib tempuh bagi siswa SMK yang merupakan bagian dari Program Pendidikan Sistem Ganda (PSG). Dalam pedoman teknis pelaksanaan PSG pada SMK disebutkan bahwa praktik industri adalah praktik keahlian *produktif* yang dilaksanakan di industri atau perusahaan yang berbentuk kegiatan mengerjakan pekerjaan produksi atau jasa (Kepmendiknas, 1997).

Kemudian dalam jurnal program praktik industri (1999:1) dijelaskan bahwa Praktik industri adalah suatu komponen praktik keahlian profesi. Berupa kegiatan secara terprogram dalam situasi sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional yang dilakukan di industri.

Pembelajaran di dunia kerja (industri) tersebut merupakan bagian *integral* dari program diklat secara menyeluruh, karena itu materi yang dipelajari dan kompetensi yang dilatihkan harus jelas kaitannya dengan

profil kompetensi tamatan yang telah ditetapkan. Program diklat disusun dan dilaksanakan bersama secara bertanggungjawab antara sekolah dan industri, serta didukung oleh Kamar Dagang dan Industri (KADIN) mewakili industri dan tokoh masyarakat yang mewakili masyarakat umum.

Lebih lanjut dalam Undang-Undang Prakerin Dikmendikti, (2003) diungkapkan bahwa :

praktik industri (Prakerin) adalah program wajib yang harus diselenggarakan oleh sekolah khususnya sekolah menengah kejuruan dan pendidikan luar sekolah serta wajib diikuti oleh siswa/warga belajar. Penyelenggaraan praktek industri akan membantu peserta didik untuk memantapkan hasil belajar yang diperoleh di sekolah serta membekali siswa dengan pengalaman nyata sesuai dengan program studi yang dipilihnya.

Dari beberapa pernyataan tersebut, maka dalam penelitian ini prakerin didefinisikan sebagai penyelenggaraan pendidikan yang mengintegrasikan kegiatan pendidikan (teori) di sekolah dengan kegiatan pendidikan (praktek) di dunia industri. Dengan kata lain bahwa Praktek Industri adalah suatu strategi dimana setiap siswa mengalami proses belajar melalui bekerja langsung (*learning by doing*) pada pekerjaan yang sesungguhnya. Dengan praktek industri ini peserta didik memperoleh pengalaman dengan bahan kerja serta membiasakan diri dengan perkembangan-perkembangan baru.

b. Tujuan Praktek Industri

Program praktik industri SMK bertujuan agar siswa memperoleh pengalaman langsung bekerja pada industri yang sebenarnya. Oemar Hamalik (2007:16) secara pribadi mengemukakan “secara umum pelatihan bertujuan mempersiapkan dan membina tenaga kerja, baik struktural

maupun fungsional, yang memiliki kemampuan melaksanakan *loyalitas*, kemampuan melaksanakan *dedikasi* dan kemampuan disiplin yang baik”. Dengan demikian kegiatan ini diharapkan agar dapat meningkatkan kemampuan dan keterampilan siswa di dalam bekerja.

Dengan adanya kegiatan praktik industri ini maka telah terjalin suatu kerja sama yang baik antara pihak industri dan pihak sekolah, sehingga masing-masing memiliki keuntungan. Hal ini dipertegas juga oleh Depdikbud yang menyatakan bahwa praktik industri ini penting dan memiliki beberapa tujuan. Tujuan praktik industri menurut Depdikbud adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan mutu dan relevansi pendidikan kejuruan melalui peran serta institusi pasangan (DU/DI).
2. Menghasilkan tamatan yang memiliki pengetahuan keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja
3. Menghasilkan tamatan yang memiliki pengetahuan keterampilan dan sikap yang menjadi bekal dasar pengetahuan dirinya secara berkelanjutan
4. Memberi pengakuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai sebagian dari proses pendidikan
5. Meningkatkan efisiensi penyelenggaraan sumber daya pendidikan yang ada di dunia kerja (Depdikbud,1997:7).

Menurut Wena (1996) mengungkapkan bahwa penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan dengan pendekatan sistem ganda bertujuan untuk

meningkatkan efisiensi proses pendidikan dan pelatihan tenaga kerja berkualitas dan profesional. Maka dapat disimpulkan bahwa praktik industri bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja, meningkatkan disiplin kerja, memberi penghargaan terhadap pengalaman kerja. Melalui praktik industri ini pengalaman siswa dan wawasannya tentang dunia kerja akan bertambah sehingga nantinya akan memiliki rasa kesiapan kerja.

c. Manfaat Praktik Industri

Praktik industri juga memiliki beberapa manfaat penting. Menurut Oemar Hamalik (2007:92) “praktik industri sebagai bagian integral dalam program pelatihan, perlu bahkan harus dilaksanakan karena mengandung beberapa manfaat atau kedayagunaan tertentu. Bagi para siswa hal ini sangat penting sekali karena siswa tersebut mendapatkan ilmu dan pengalaman dari praktik industri tersebut.

Manfaat praktik industri tidak hanya dirasakan oleh pihak industri dan pihak sekolah saja, melainkan sangat bermanfaat bagi para pesertanya juga yaitu sebagai berikut :

1. Menyediakan kesempatan kepada peserta untuk melatih ketrampilan-ketrampilan manajemen dalam situasi lapangan yang actual. Hal ini penting di dalam rangka belajar menerapkan teori atau konsep atau prinsip yang telah dipelajari sebelumnya.
2. Memberikan pengalaman-pengalaman praktis kepada peserta sehingga hasil penelitian bertambah luas

3. Peserta berkesempatan memecahkan berbagai masalah manajemen di lapangan dengan mendayagunakan kemampuannya.
4. Mendekatkan dan menjebatani penyiapan peserta untuk terjun ke bidang tugasnya setelah menempuh program pelatihan tersebut (Oemar Hamalik, 2007:93).

Dari uraian pendapat teori diatas dapat disimpulkan praktik industri dapat memberikan wawasan dan pengalaman baru, dapat melatih para siswa untuk lebih terampil, dapat membantu pola pikir siswa agar dapat bersikap dewasa di dalam memecahkan suatu masalah, membantu siswa untuk siap kerja setelah melaksanakan program praktik tersebut.

d. Pelaksanaan Praktik Industri

Pengaturan pelaksanaan praktik industri dilakukan dengan mempertimbangkan dunia kerja atau industri untuk dapat menerima siswa serta jadwal praktik sesuai dengan kondisi setempat. Praktik industri memerlukan perencanaan secara tepat oleh pihak sekolah dan pihak industri, agar dapat terselenggara dengan *efektif* dan *efisien*.

Menurut Wena (1996: 228) mengungkapkan bahwa pada dasarnya tahapan pelaksanaan praktik industri meliputi:

1) Perencanaan praktik industri

Perencanaan praktik industri ini melibatkan beberapa pihak yaitu pihak sekolah, siswa, orang tua siswa, dan institusi pasangan (dunia usaha/dunia industri). Perencanaan praktik ini meliputi: (a) tujuan praktik industri, (b) metode praktik industri, (c) pendataan siswa

peserta praktik industri, (d) sosialisasi praktik industri kepada orang tua dan guru, (e) materi praktik industri.

2). Pengorganisasian Praktik Industri

Pengorganisasian praktik industri adalah salah satu upaya untuk mengoptimalkan sumber daya yang ada di sekolah dan di institusi pasangan (dunia usaha/dunia industri). Pengorganisasian praktik industri ini meliputi: (a) tenaga pengajar/pembimbing dari pihak sekolah, (b) tenaga instruktur dari pihak dunia usaha/dunia industri, (c) penempatan siswa

3). Penyelenggaraan praktik industri.

Penyelenggaraan praktik industri meliputi: (a) model penyelenggaraan praktik industri, (b) metode pembelajaran, (c) standar profesi.

4). Pengawasan praktik industri.

Pelaksanaan praktik industri tidak bisa terlepas dari pengawasan pelaksanaan praktik industri itu sendiri, karena untuk menjamin mutu praktik industri diperlukannya pelaksanaan pengawasan. Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pengawasan ini meliputi: (a) kontrol keselamatan kerja, (b) bimbingan dan monitoring dari pihak sekolah, (c) penilaian hasil belajar dan keahlian, (d) sertifikasi, (e) evaluasi

SMK memiliki peran untuk menyiapkan siswa agar siap bekerja, baik bekerja secara mandiri maupun mengisi lowongan pekerjaan yang ada. SMK Negeri 4 Yogyakarta selalu berupaya untuk mempersiapkan

siswa agar mempunyai kualitas dan sikap professional untuk memasuki dunia kerja. Salah satu cara SMK Negeri 4 Yogyakarta mempersiapkan siswa untuk siap kerja adalah dengan cara melibatkan siswa di lingkup sekolah terlebih dahulu, seperti di Unit Produksi atau di beberapa dunia industri pada saat pelaksanaan praktik industri.

Pada kurikulum SMK edisi 2004 dan diperkuat dengan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP) dirancang menggunakan berbagai pendekatan kurikulum yang menjadi landasan SMK Negeri 4 Yogyakarta melaksanakan praktik industri di dalam sekolah yaitu Pendekatan Kurikulum Berbasis Produksi (*Production-based curriculum*).

Menurut Gatot Hari Priowirjanto dalam kurikulum SMK edisi 2004 pembelajaran berbasis produksi adalah kegiatan pendidikan dan pelatihan yang menyatu pada proses produksi atau menggunakan proses produksi sebagai media pembelajaran. Pendekatan ini dilakukan dengan tujuan untuk memperkenalkan siswa dengan iklim kerja yang nyata. Pelaksanaan pembelajaran bisa dilakukan dengan cara antara lain sebagai berikut :

- 1) Di dunia industri, peserta didik mendapatkan pelatihan dan pengalaman nyata melalui keterlibatan langsung dalam proses produksi sebagai media pendidikan.
- 2) Di sekolah, peserta didik dilibatkan dalam proses produksi di unit produksi sekolah.

- 3) Di sekolah, peserta didik berpraktik di ruangpraktikum yang menerapkan mekanisme produksi, sehingga menciptakan suasana kerja seperti di industri

Sementara itu dalam kajian akademik, praktik industri sekolah di SMK Negeri 4 Yogyakarta mempunyai tujuan sebagai berikut :

- 1) Menyiapkan peserta didik baik secara fisik maupun mental untuk menghadapi Praktik Industri yang sesungguhnya di luar sekolah.
- 2) Meningkatkan kedisilinan dan profesionalisme kerja para peserta didik.
- 3) Menumbuh kembangkan jiwa kewirausahaan yang mandiri dan professional.
- 4) Melatih siswa mengatasi kesulitan belajarnya dengan memanfaatkan pengalaman yang didapat sewaktu melaksanakan Praktik Industri di sekolah.
- 5) Membiasakan diri bergaul, memupuk rasa tanggung jawab terhadap terhadap kemajuan dirinya serta menanamkan sikap social yang baik sebagai bekal hidup dalam masyarakat.

Dari tujuan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa praktik industri yang dilaksanakan SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah untuk melatih siswa secara fisik maupun mental agar siap memasuki dunia kerja yang nyata secara profesional dan bertanggung jawab.

Pada praktiknya, pelaksanaan praktik industri di SMK Negeri 4 Yogyakarta dilaksanakan pada siswa kelas XI pada semester 2 (dua),

yaitu pada bulan Januari sampai bulan Maret. Pelaksanaan praktik industri di SMK Negeri 4 Yogyakarta bekerjasama dengan beberapa industri di Yogyakarta. Dalam pelaksanaannya, siswa ditempatkan di industri yang sesuai dengan kemampuan masing-masing siswa. Hal tersebut dimaksudkan agar tidak terjadi ketidakpuasan dari pihak industri karena ketidaksesuaian kemampuan siswa yang ditempatkan di industri tersebut.

Maka, dalam menyiapkan siswa yang terampil dan mampu diterima dan menyesuaikan diri di industri pihak sekolah memberikan bekal kepada siswa. Bekal tersebut berupa materi dari mata pelajaran yang diberikan oleh guru dan praktik. Praktik dilaksanakan siswa pada pelajaran praktik, sedangkan sebagai bekal yang sangat berpengaruh adalah langsung terjun pada industri. Terjun pada industri sebelum praktik industri di SMK Negeri 4 Yogyakarta menggunakan Unit Produksi sebagai langkah awal dalam pengenalan dunia usaha kepada siswa. Disini siswa diajarkan cara produksi, pengemasan, pelayanan dan juga penjualan produk maupun jasa.

Setelah ditempa dengan teori, praktik dan terjun di Unit produksi, siswa langsung biasa terjun di dunia industri luar sekolah. Contohnya adalah hotel, rumah makan, *restaurant*, toko roti, *catering* dan produksi dan jasa boga lainnya di Yogyakarta. Di dunia industri siswa diwajibkan menaati tata tertib dan peraturan di industri siswa berada dalam pengawasan pihak industri dan guru pembimbing praktik industri. Guru

pembimbing praktik industri bertanggung jawab untuk mengontrol atau melakukan monitoring siswa di industri. Dari sini guru pembimbing dapat mengetahui perkembangan siswa, dapat atau tidak bekerjanya siswa di industri dengan baik atau melakukan pelanggaran dikontrol oleh guru pembimbing.

Untuk membantu monitoring guru, siswa diberi tugas dari pihak sekolah untuk membuat laporan kegiatan siswa secara berkala. Laporan ini memberikan informasi tentang kegiatan siswa sehari-hari di industri. Selain itu, ada laporan kemajuan praktik keahlian di industri, laporan penilaian pembimbing dari dunia usaha/dunia industri, catatan siswa dan pembimbing.

Hal diatas dimaksudkan untuk memudahkan juga dalam penilaian, dari catatan siswa, laporan kegiatan, dan penilaian pembimbing di industri kemudian diakumulasi dan diolah ulang oleh guru pembimbing sebagai nilai Praktik Industri siswa selama pelaksanaan praktik industri di dunia usaha/industri.

3. Patiseri

a. Ruang Lingkup Patiseri

Kata patiseri berasal dari bahasa Perancis yaitu *patisserie* yang artinya adalah kue. Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri juga diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue, baik kue *kontinental*, *oriental* maupun kue

Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya (Anni Faridah dkk, 2008: 2)

Ruang lingkup patiseri menurut Anni Faridah, dkk (2008: 2-4) mencakup tentang beberapa hal penting dalam pengolahan dan penyajian kue antara lain: metode pengolahan, *hygiene* dan *sanitasi*, faktor kesehatan dan keselamatan kerja, teknik pengolahan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan baku, pembagian produk patiseri kontinental dan *oriental*.

b. Program Kompetensi Keahlian Patiseri

Program kompetensi keahlian patiseri adalah salah satu jurusan SMK yang mempelajari berbagai macam pengolahan dan penyajian kue. Dalam dunia industri saat ini, keahlian patiseri merupakan salah satu kompetensi yang relevan dalam bidang restoran dan hotel, industri bakery (industri pembuatan roti dan kue), serta industri bakery skala besar (pabrik roti).

Pada kurikulum yang baru sekarang ini, SMK menggunakan system spektrum, yaitu acuan dalam pembukaan dan penyelenggaraan bidang studi/program studi/kompetensi keahlian pada SMK. Jurusan patiseri disebut dengan nama kompetensi keahlian patiseri, dibawah bidang studi keahlian tata boga, yang termasuk dalam lingkup bidang studi keahlian seni, kerajinan dan pariwisata. Sebelumnya program keahlian patiseri tidak berdiri sendiri menjadi jurusan patiseri, namun masuk mata pelajaran pengolahan roti dan kue di dalam program keahlian tata boga. Latar belakang pembukaan program keahlian patiseri menjadi suatu jurusan yang

berdiri sendiri dikarenakan permintaan pasar kerja khususnya hotel dan catering yang menginginkan tenaga kerja yang terampil meramu makanan dan snack.

Berbagai macam produk patiseri yang telah berkembang hingga saat ini pada dasarnya berasal dari 5 jenis adonan dasar. Adonan adalah campuran yang homogen dari bahan-bahan pokok berupa tepung (terigu), lemak, cairan dan telur. Berdasarkan komposisi bahan dalam suatu adonan, dapat dikelompokkan menjadi 5 jenis adonan dasar. Dari tiap-tiap jenis adonan dasar tersebut, dapat dibagi lagi menjadi beberapa jenis adonan lain yang lebih spesifik. Selain dari kelima jenis adonan dasar tersebut, yang termasuk kedalam produk patiseri lainnya antara lain adalah *cakedecorating (butter icing, marzipan, coating)*, *chocolate and sugar confectionary*, makanan penutup panas dan dingin, serta berbagai macam sirup, krim dan saus manis. Selain itu, di SMK juga diajarkan pengolahan kue Indonesia sebagai bentuk nyata pengembangan kebudayaan bangsa.

c. Kurikulum Program Kompetensi Keahlian Patiseri

Dasar kompetensi kejuruan dan kompetensi kejuruan patiseri merupakan standar kompetensi lulusan mata pelajaran di SMK kompetensi keahlian patiseri yang telah ditetapkan. Dasar kompetensi kejuruan merupakan bidang-bidang kompetensi dasar suatu kompetensi keahlian. Dalam satu bidang studi keahlian, dasar kompetensi kejuruan yang sama, sedangkan kompetensi kejuruan patiseri merupakan suatu bidang-bidang kompetensi yang menjadi ciri khas suatu kompetensi keahlian. Jadi, yang membedakan

suatu kompetensi keahlian yang satu dengan keahlian yang lainnya jika berada dalam bidang studi keahlian yang sama, terletak pada kompetensi kejuruannya. Seperti pada program studi keahlian tata boga yang terdiri dari kompetensi keahlian patiseri dan jasa boga. Mata pelajaran dasar kompetensi kejuruannya sama, namun mata pelajaran kompetensi kejuruannya berbeda.

Untuk mencapai standar kompetensi yang telah ditetapkan oleh industri/dunia usaha /asosiasi profesi, materi diklat dikemas dalam berbagai mata diklat yang dikelompokkan dan diorganisasikan menjadi program normative, adaptif dan produktif. Kekhasan dari kurikulum SMK adalah pada kelompok mata pelajaran produktifnya. Mata pelajaran produktif ini dikembangkan dengan mengacu pada Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Walaupun berdasarkan pada SKKNI, namun kurikulum produktif pada SMK juga harus disesuaikan dengan tujuan pendidikan SMK.

Berdasarkan tujuan pendidikan SMK tersebut diharapkan lulusan jurusan patiseri mampu mengisi formasi tenaga kerja tingkat menengah. Kompetensi yang harus dikuasai siswa tertuang dalam spektrum yang mengacu pada kurikulum. Kompetensi yang harus dikuasai dapat dilihat pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Dasar Kompetensi Kejuruan Sekolah Menengah Kejuruan

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
1. Mengolah kue Indonesia	1.1 Mendiskripsikan pengertian kue Indonesia 1.2 Membuat kue Indonesia dari sereal dan macam-macam tepung 1.3 Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan 1.4 Membuat kue Indonesia dari agar-agar 1.5 Membuat kue Indonesia dari adonan beragi 1.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia 1.7 Menata dan menyajikan kue Indonesia
2. Mengolah kue <i>pastry kontinental</i>	2.1 Menguraikan pengertian kue <i>pastry kontinental</i> 2.2 Menggunakan peralatan untuk mengolah <i>kue kontinental</i> 2.3 Membuat produk kue patiseri dari adonan cair 2.4 Membuat produk kue patiseri dari adonan padat beragi dan tidak beragi 2.5 Menata dan menyajikan aneka kue <i>pastry kontinental</i>
3. Menyiapkan coklat dan permen coklat	3.1 Mendiskripsikan coklat dan permen coklat 3.2 Membuat produk dari coklat dan permen coklat 3.3 Melapisi kue <i>pastry</i> dari permen dengan coklat 3.4 Menggunakan peralatan untuk mengolah coklat dan permen coklat 3.5 Menata dan menyajikan produk kue <i>pastry</i> berlapis coklat
4. Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus	4.1 Menguraikan pengetahuan diet khusus 4.2 Membuat produk kue dan saus rendah lemak 4.3 Membuat produk kue dan saus rendah kalori 4.4 Membuat produk kue dan saus rendah gula 4.5 Membuat produk kue dan saus rendah protein 4.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah diet khusus 4.7 Menata dan menyajikan produk kue dan saus untuk diet khusus

Lanjutan tabel 1. Kompetensi Kejuruan Patiseri

STANDAR KOMPETENSI	KOMPETENSI DASAR
5. Melakukan pelayanan dan minuman	5.1 Mendiskripsikan pelayanan dan minuman 5.2 Membuat aneka lipatan serbet 5.3 Membuat aneka bentuk rangkaian bunga 5.4 Memberikan layanan makan dan minum 5.5 Melakukan pelayanan room service sesuai prosedur 5.6 Menyajikan minuman non alkohol 5.7 Menggunakan peralatan untuk pelayanan makanan dan minuman
6. Membuat hidangan penutup	6.1 Mendiskripsikan definisi hidangan penutup 6.2 Membuat hidangan penutup panas dan dingin 6.3 Menggunakan peralatan untuk membuat hidangan penutup 6.4 Menata dan menyajikan aneka hidangan penutup panas dan dingin
7. Melakukan pengolahan usaha produk patiseri	7.1 Mendiskripsikan pengolahan usaha produk patiseri 7.2 Merencanakan pengelolaan usaha patiseri 7.3 Melakukan penyimpanan barang persediaan 7.4 Menyediakan penghubung antara dapur dan area pelayanan di coffe shop 7.5 Mengelola usaha kue dan roti (coffe shop) 7.6 Menggunakan peralatan untuk pengelolaan usaha produk patiseri 7.7 Mengemas bahan makanan yang telah disiapkan

Sumber : Silabus SMK N 4 Yogyakarta

d. Pengetahuan Mengolah Kue dan Pastry Kontinental

Pengetahuan mengolah kue dan *pastry kontinental* adalah salah satu kompetensi pada program kompetensi keahlian patiseri. Kompetensi ini meliputi beberapa produk khusus kontinental, seperti *bread, cake, sus, pizza, sponge cake, pie, cookies, pancake, muffin, puff pastry*, dan produk *pastry kontinental* lainnya dan pengembangan dari produk itu sendiri dan adonan dasar produk.

Pada kompetensi mengolah kue dan pastry kontinental mempunyai kompetensi dasar sebagai berikut:

1) Menguraikan pengertian kue pastry kontinental

Kompetensi dasar menguraikan pengertian kue pastry kontinental adalah salah satu kompetensi dasar mengolah kue pastry kontinental yang kompetensinya meliputi pengertian kue pastry kontinental, klasifikasi produk-pastry kontinental berdasarkan jenis adonan *frying butter*, *basic choux paste*, *short paste*.

2) Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental

Kompetensi dasar menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental adalah kompetensi dasar mengolah kue pastry kontinental yang kompetensinya meliputi karakteristik peralatan yang digunakan dalam mengolah kue pastry kontinental, fungsi peralatan yang digunakan dalam mengolah kue pastry kontinental,

3) Membuat produk kue patiseri dari adonan cair

Kompetensi dasar membuat produk kue patiseri dari adonan cair meliputi karakteristik bahan yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri dari adonan cair, fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri dari adonan cair, klasifikasi produk produk kue patiseri kontinental dari adonan cair, teknik olah yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri kontinental dari adonan cair, mengolah berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan cair sesuai resep seperti *frying butter*, *basic choux paste* dengan isi manis dan gurih, *choux*

paste dengan pengembangan variasi isi dan bentuk, *basic cake* dan *sponge cake*, pengembangan cake dan sponge cake dengan variasi isi, menyajikan berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan cair,

- 4) Membuat produk kue patiseri dari adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi

Kompetensi dasar membuat produk kue patiseri dari adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi meliputi karakteristik bahan yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri dari adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi, fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri dari adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi klasifikasi produk produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi, teknik olah yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi, mengolah berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan sesuai padat beragi dan adonan padat tidak beragi resep seperti *basic sugar dough* dan pengembangannya, *danish pastry*, *cookie* dan pengembangannya, aneka *pie dough*, aneka *puff pastry*, menyajikan berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi

- 5) Menata dan menyajikan aneka kue pastry kontinental.

Kompetensi dasar menata dan menyajikan aneka kue pastry kontinental meliputi: fungsi dekorasi kue, aneka bahan dekorasi kue,

teknik pembuatan bahan dekorasi kue, teknik mendekorasi kue, teknik penyajian.

Pada penelitian ini, kompetensi dasar yang diteliti adalah kompetensi dasar yang diajarkan sebelum pelaksanaan praktik industri. Hal ini dimaksudkan sebagai bekal siswa dalam pelaksanaan praktik industri. Adapun kompetensi dasar yang diajarkan sebelum pelaksanaan praktik industri adalah menguraikan pengertian kue pastry kontinental, menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental, membuat produk kue patiseri dari adonan cair, membuat produk kue patiseri dari adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi pada kelas X (sepuluh) dan XI (sebelas). Sedangkan Kompetensi dasar menata dan menyajikan aneka kue pastry kontinental hanya yang diajarkan pada kelas X (sepuluh) saja.

B. Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan dalam penelitian ini digunakan sebagai tolok ukur, yaitu sebagai penelitian sebelumnya yang menjadi acuan. Berikut adalah penelitian-penelitian yang sebelumnya :

1. Hasil penelitian Rina (2009), menunjukan bahwa: 1) Pendapat siswa terhadap praktik industri sekolah dalam meningkatkan pengetahuan bidang produksi masakan sepinggan dalam kategori tinggi 57,3%, dan korelasi dengan nilai PI dan PMI kategori sangat rendah yaitu 0,0498 dan 0.1268 2) pendapat siswa terhadap praktik industri sekolah dalam mengembangkan sikap dalam kategori tinggi 55,70% dan korelasi dengan nilai PI dan PMI kategori sangat rendah yaitu 0,0675 dan 0,1584 3) pendapat siswa terhadap praktik industri sekolah

dalam meningkatkan keterampilan bidang produksi masakan spinggung dalam kategori sangat tinggi 45,9%, dan korelasi dengan dengan nilai PI dan PMI kategori sangat rendah yaitu 0,043 dan 0,12109 4) pendapat siswa tentang manfaat praktik industri sekolah dalam kategori tinggi 70,4%, dan korelasi dengan nilai PI dan PMI kategori sangat rendah yaitu 0,034 dan 0,16212. Simpulannya adalah pelaksanaan PI sekolah belum mampu memberi kontribusi terhadap nilai Praktik Industri dan pelaksanaan PI sekolah juga belum mampu memberikan kontribusi terhadap nilai Pengolahan Masakan Indonesia.

2. Hasil penelitian Sri Puji Astuti (2010) menunjukkan bahwa persepsi siswa kelas XII program keahlian tata busana terhadap 1) persepsi terhadap penguasaan kompetensi praktik industri bidang keahlian tata busana di unit produksi oleh siswa kelas XII SMK Ma'arif 2 Sleman paling banyak dalam kategori baik (61,1%), 2) persepsi terhadap penguasaan kompetensi praktik industri bidang keahlian tata busana di unit produksi oleh siswa kelas XII SMK Ma'arif 2 Sleman ditinjau dari aspek kompetensi pengetahuan tentang dunia kerja berada dalam kategori baik (80,6%), 3) persepsi terhadap penguasaan kompetensi praktik industri bidang keahlian tata busana di unit produksi oleh siswa kelas XII SMK Ma'arif 2 Sleman ditinjau dari aspek kompetensi keterampilan praktik produksi berada pada kategori baik (69,3%).

C. Kerangka Berfikir

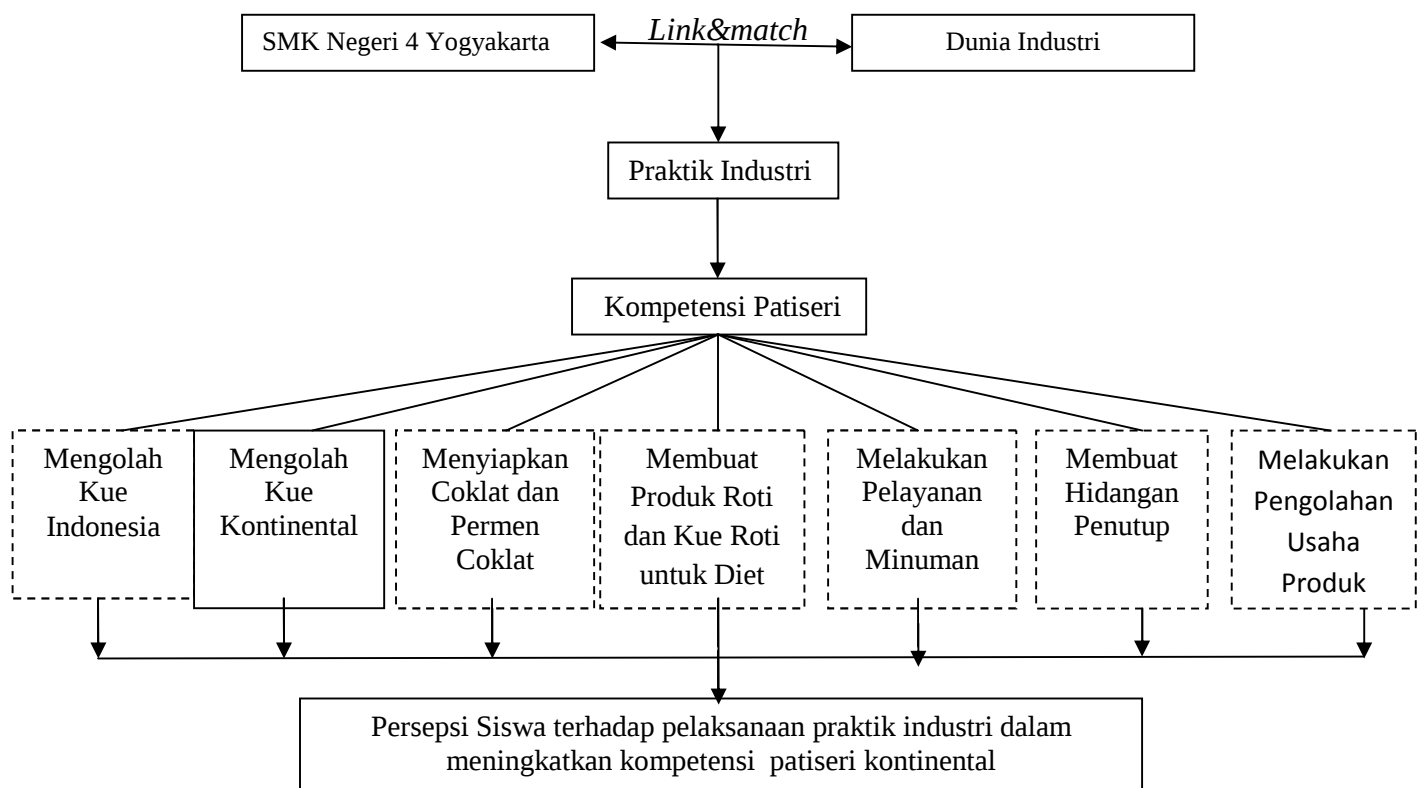
Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah lembaga pendidikan yang mempersiapkan siswa untuk siap kerja dalam bidang tertentu. Dengan demikian, didirikannya SMK ini dapat menghasilkan lulusan yang mempunyai keterampilan dan siap bekerja di dunia industri atau menciptakan lapangan kerja sendiri. Karena itu, pemerintah mengeluarkan kebijakan dalam hal pendidikan di SMK yaitu sekolah mengadakan praktik industri. Praktik industri ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana siswa dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah didapat dari sekolah ke dunia kerja dan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan siswa pada saat praktik industri.

Pada pelaksanaan praktik industri, siswa dibekali kompetensi yang sesuai bidangnya. Bekal tersebut bertujuan sebagai keterampilan siswa dari sekolah yang dapat diterapkan di dunia industri. Khusus pada proram kompetensi keahlian patiseri, kompetensi yang dibekali pada siswa sebelum pelaksanaan praktik industri yaitu : 1) Mengolah Kue Indonesia, 2) Mengolah Kue Pastry Kontinental, 3) Menyiapkan Coklat dan Permen Coklat, 4) Membuat Produk Roti dan Kue untuk Diet Khusus, 5) Melakukan Pelayanan dan Minuman, 6) Membuat Hidangan Penutup, 7). Melakukan Pengelolaan Usaha Produk Patiseri.

Meskipun sudah dibekali dengan kompetensi yang sesuai dengan bidangnya, namun masih terjadi ketidakpuasan antara pihak industri dan sekolah (siswa). Sesuai hasil survei, pihak industri merasa belum puas dengan kinerja siswa dan belum percaya dengan keterampilan siswa. Sedangkan menurut siswa, mereka

belum dapat mengaplikasikan semua keahlian yang diajarkan di sekolah pada saat pelaksanaan industri karena industri kurang percaya dengan kinerja mereka.

Berdasarkan uraian diatas, maka dalam penelitian ini akan diteliti tentang persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental. Adapun kerangka berpikir penelitian ini adalah :



Keterangan :

: : Variabel yang diteliti

: : Variabel yang tidak diteliti

Gambar 1. Diagram Kerangka Berpikir

D. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan deskripsi teori dan kerangka berpikir yang telah dikemukakan timbul pertanyaan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian pastry kontinental?
2. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan pengolahan kue pastry kontinental?
3. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair?
4. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi?
5. Bagaimana persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Penelitian tentang persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental sesuai kelas XI SMK Negeri 4 merupakan penelitian deskriptif. Menurut Sugiyono (2006:11) penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan antara variabel satu dengan variabel lainnya. Sedangkan menurut Faisal Sanapiah (1992:119) penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha mendiskripsikan atau menginterpretasikan apa yang ada, dapat mengenai kondisi, pendapat yang sedang tumbuh, proses yang sedang berlangsung, akibat atau kecendrungan yang sedang berlangsung.

Suatu penelitian dapat disebut deskriptif karena merupakan penelitian yang tidak dimaksudkan untuk menguji hipotesa tertentu, tetapi hanya menggambarkan apa adanya tentang suatu variabel, gejala atau suatu keadaan (Suharsimi Arikunto, 2005:10). Di dalamnya terdapat upaya mendiskripsikan, mencatat dan menginterpretasikan kondisi-kondisi yang sekarang ini terjadi atau ada. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif karena data yang diperoleh berupa angka dan diolah

menggunakan metode statistik, hasil tes tersebut kemudian dideskripsikan dan diinterpretasikan (Sudjana, 2001:54).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, yang beralamat di Jl. Sidikan Umbulharjo 60 Yogyakarta. Waktu pengambilan data penelitian dilaksanakan pada bulan Desember sampai dengan bulan Mei 2011

C. Variabel Penelitian

1. Identifikasi Variabel

Variabel dalam penelitian ini termasuk variabel mandiri yaitu persepsi siswa dan pelaksanaan praktik industri.

2. Definisi Operasional Variabel

Untuk mempermudah dalam penyusunan instrumen penelitian maka dirumuskan definisi operasional dari variabel penelitian yaitu :

- a. Persepsi siswa adalah suatu gambaran atau pemberian arti yang didasarkan oleh pengalaman yang dialami oleh siswa pada saat pelaksanaan praktik industri ditinjau dari standar kompetensi mengolah kue dan pastry kontinental.
- b. Pelaksanaan praktik industri adalah pelaksanaan praktik keahlian produktif yang dilaksanakan di industri atau perusahaan yang berbentuk kegiatan mengerjakan pekerjaan produksi atau jasa

D. Populasi dan Sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2003:55). Populasi dalam penelitian ini adalah siswa kelas XI program kompetensi keahlian patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta sebanyak 32 siswa.

Sampel menurut Sugiyono (2005:56) adalah sebagian dari jumlah data yang dimiliki oleh populasi tersebut. Sedangkan menurut Suharsimi Arikunto (1992:104) sampel adalah sebagian atau wakil dari populasi yang diselidiki. Menurut Suharsimi Arikunto (1992:107) besarnya sampel yang digunakan apabila subyeknya kurang dari seratus, lebih baik diambil semua sehingga penelitian ini merupakan penelitian populasi. Apabila subyeknya besar maka sampel yang digunakan antara 10-15% atau 20-25% atau lebih.

Maka sampel dalam penelitian ini adalah 32 siswa kelas XI patiseri yang sudah melaksanakan praktik industri di dunia usaha atau industri pada bulan Januari sampai bulan Maret 2011. Hal tersebut mengacu pada teori Suharsimi Arikunto bahwa besarnya sampel yang digunakan subyeknya kurang dari seratus, lebih baik diambil semua.

E. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini, yaitu :

1. Dokumentasi

Metode dokumentasi adalah mencari data mengenai hal-hal atau variabel yang berupa transkrip buku, surat kabar, majalah, prasasti, notulen rapat, agenda dan lain-lain (Suharsimi Arikunto, 2002:135). Metode ini digunakan untuk mencari data kompetensi mengolah kue dan pastry kontinental yang diajarkan kepada siswa sebelum melaksanakan praktik industri di dunia usaha atau industri.

2. Angket

Teknik pengumpulan data berkaitan dengan variabel yang akan diteliti, dalam penelitian ini variabel yang akan diteliti adalah persepsi siswa pada pelaksanaan praktik industri, khususnya pada pengetahuan tentang mengolah kue dan pastry kontinental. Untuk mendapatkan data variabel tersebut maka digunakan angket tertutup. Menurut Suharsimi Arikunto (1993:124) angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis kepada responden, dalam arti laporan tentang pribadinya. Sedangkan menurut Sugiyono (2006:119) angket atau quetionere merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab. Sedangkan angket tertutup adalah angket yang diberikan kepada responden dengan jawaban yang telah ditentukan oleh peneliti. Angket dikatakan tertutup, apabila peneliti menyediakan beberapa alternatif jawaban yang cocok

bagi responden. Contoh angket tertutup adalah pilihan ganda, check list dan rating scale.

Dalam penelitian ini, Angket yang digunakan adalah model check list dengan bentuk penilaian menggunakan skala likert dengan empat alternatif jawaban yaitu sangat setuju (SS) skornya 4, setuju (ST) skornya 3, tidak setuju (TS) skornya 2, sangat tidak setuju (TST) skornya adalah 1. Metode ini digunakan untuk mencari data kuantitatif persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan pastry kontinental.

F. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengumpulkan data dengan metode tertentu. Menurut sugiyono (2006:148) menyatakan bahwa instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Instrumen penelitian merupakan suatu alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan data agar kegiatan itu menjadi sistematis dan dipermudah olehnya (Suharsimi, 2006:134).

1. Kisi-kisi instrumen

Sesuai dengan metode pengumpulan data yang digunakan dan jenis variabel yang akan diteliti. Maka instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup model check list dengan

bentuk penilaian menggunakan skala likert. Yaitu dapat dilihat pada tabel 4, sebagai berikut:

Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Butir	Jumlah Butir
Persepsi	Pengetahuan pengertian Pastry Kontinental	a. Pengertian kue pastry kontinental	1, 33, 44	3
		b. Klasifikasi produk pastry kontinental adonan 1) <i>Frying Butter</i> 2) <i>Basic Choux Paste</i> 3) <i>Short Pastry</i>	2, 14, 22, 23, 25, 43, 46	7
	Pengetahuan peralatan Pastry Kontinental	a. Karakteristik alat pastry kontinental	11. 47	2
		b. Fungsi alat pastry kontinental	18, 17,12, 13, 15, 50	6
	Pengetahuan adonan cair Pastry Kontinental	a. Karakteristik bahan produk pastry kontinental dari adonan cair	30, 41	2
		b. Fungsi bahan pastry kontinental dari adonan cair	3	1
		c. Teknik olah pastry kontinental dari adonan cair	4	1
		d. Penyajian pastry kontinental dari adonan cair	20	1

Lanjutan Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No Butir	Jumlah Butir
Persepsi	Pengetahuan adonan padat beragi Pastry Kontinental	a. Karakteristik bahan pastry kontinental dari adonan padat beragi	2i	1
		b. Fungsi bahan pastry kontinental dari adonan padat beragi	39	2
		c. Teknik olah pastry kontinental dari adonan padat beragi	26, 27	3
		d. Adonan padat beragi sesuai resep dasar <i>sugar dough</i>	28	1
		e. Adonan padat beragi dengan pengembangan isi 1) <i>Sweet bread</i> 2) <i>Danish pastry</i>	29, 42, 48	3
		f. Penyajian produk adonan padat beragi	49	1
	Pengetahuan adonan padat tidak beragi pastry Kontinental	a. Karakteristik bahan pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi	7	1
		b. Fungsi bahan pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi	8	1
		c. Teknik olah pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi	9	1
		d. Adonan padat tidak beragi sesuai resep 1) <i>Cookies</i> 2) <i>Pie dough</i>	10, 40	2
		e. Adonan pengembangan puff pastry dengan variasi isi dan bentuk	34	1
		f. Penyajian produk pastry konyinental dari adonan padat tidak beragi	35	1
	Jumlah		50	50

2. Uji coba Instrumen

Pengujian instrumen dilakukan dengan cara uji validitas, mengujikan instrumen kepada siswa yang bukan sampel. Yaitu dengan cara memberikan angket kepada siswa kelas XI SMK 6 Yogyakarta sebanyak 30 siswa kemudian dianalisa dengan sistem gugur. Sistem gugur yaitu pengujian angket kepada siswa yang bukan merupakan sampel, dari pengujian tersebut maka akan dikurangi pernyataan yang gugur atau tidak valid. Pernyataan yang diujikan pada sampel penelitian adalah pernyataan yang sudah dinyatakan valid melalui perhitungan dengan rumus korelasi *Product Moment*.

G. Uji Validitas dan Reliabilitas

1. Uji Validitas

“Suatu instrumen dikatakan valid jika instrumen yang digunakan dapat mengukur apa yang hendak diukur”(Sukardi,2003:121). Uji validitas dimaksud untuk mencari validitas butir atau item dengan mencari kadar validitas instrumen penelitian yang diungkap dalam bentuk koefisien korelasi yang diperlukan dari skor tiap butir dikorelasikan dengan skor total.

Sehubungan dengan validitas alat ukur, Suharsimi Arikunto (1999) membedakan atas dua macam validitas yaitu validitas logis dan validitas empiris. Validitas logis merupakan validitas yang diperoleh melalui cara-cara yang benar sehingga menurut logika akan dapat mencapai suatu tingkat validitas yang dikehendaki. Validitas empiris

adalah validitas yang diperoleh dengan jalan mencobakan instrumen pada sasaran yang sesuai dengan sasaran pada penelitian. Dalam validitas empiris. Pengujian validitas empiris dilakukan dengan menggunakan teknik analisis butir dengan rumus korelasi *Product Moment* antara skor butir dengan skor total. Rumus korelasi *Produk Moment* dari person sebagai berikut:

$$r = \frac{\sum (X - \bar{X})(Y - \bar{Y})}{\sqrt{(\sum (X - \bar{X})^2)(\sum (Y - \bar{Y})^2)}}$$

Dimana

r_{xy} : Nilai korelasi product moment

N ; Cacah subyek uji coba

X : Skor pada butir

Y : *Skor total variabel*

Kriteria pengujian suatu butir dikatakan sah apabila koefisien korelasi (XY) berharga positif dan lebih besar dari harga total pada taraf signifikan 5% dan sebaliknya. Dalam pengujian validitas instrumen dilakukan dengan menggunakan komputer program statistik (SPSS).

Uji instrument dalam penelitian ini akan dilakukan dengan uji validitas. Validitas adalah suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahihan suatu instrumen (Arikunto, S.2006:168). Suatu instrument yang sah mempunyai validitas yang tinggi, sebaliknya instumen yang kurang valid berarti memiliki

validitas rendah. Tinggi rendahnya instrumen menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran tentang variable yang dimaksud. Menurut Cronbach dan Saifuddin Azwar (2010:103, bahwa koefisien validitas yang berkisar antara 0,30 sampai dengan 0,50 telah dapat memberikan kontribusi yang baik terhadap suatu penelitian

Uji validitas yang digunakan dalam penelitian ini adalah validitas empiris dilakukan menggunakan teknik analisis butir dengan rumus korelasi *Product Moment* dengan bantuan program *SPSS 16 for windows* dengan ketentuan koefisien validitas instrument adalah 0,30. Instrumen yang telah valid kemudian diujicobakan kepada sampel yang berbeda namun memiliki karakteristik yang sama. Uji coba dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta dengan alasan SMK Negeri 6 mempunyai jurusan dan kelas yang sama, yaitu kompetensi keahlian patiseri dan sudah melaksanakan praktik industri pada waktu yang sama.

Dari hasil uji coba instrument, maka dilakukan perhitungan dengan program *SPSS 16 for windows*. Uji coba butir angket persepsi siswa kelas XI patiseri SMK 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri berjumlah 50 butir soal. Dari 50 butir soal 45 butir yang valid dan 5 butir yang tidak valid atau dinyatakan gugur karena nilai koefisien validitasnya kurang dari 0,30. Nomor butir yang gugur adalah nomor 43, 45, 46, 47, 50. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat

pada lampiran, berikut adalah tabel 5.hasil uji butir soal valid dan gugur.

Tabel 3. Hasil Uji Butir Soal Valid dan Gugur

Butir Nomor Soal	Status Butir
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40,41,42,44,48,49	Valid
43,45,46,47,50	Gugur

2. Reliabilitas

Reliabilitas menunjukkan pada satu pengertian bahwa suatu instrument cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data yang karena instrument tersebut sudah baik (Arikunto,S.2006:178). Menurut Nana Sudjana (2005:120), reabilitas adalah ketepatan atau keajegan alat tersebut dalam mengukur apa yang diukurnya.

Pengujian reliabilitas instrumen dapat dilakukan secara eksternal maupun internal. Secara eksternal pengujian dilakukan dengan menggunakan konsistensi butir-butir yang ada pada instrumen dengan teknik tertentu (Sugiyono, 2007:354). Menurut Suharsimi Arikunto (2002:186) reabilitas dapat menunjukkan pada keandalan data, artinya bahwa data tabel betul-betul sesuai benar dengan kenyataannya.

Dalam penelitian ini, digunakan uji reliabilitas internal consistency. Reliabilitas internal *Consistency* dilakukan dengan cara mencobakan instrumen sekali yang dilakukan di SMK Negeri 6 Yogyakarta. Untuk menghitung reliabilitas instrument peneliti

menggunakan bantuan program *SPSS 16 for windows* dengan menggunakan rumus Alpha Cronbach. Rumus Alpha Cronbach adalah sebagai berikut :

$$\frac{n-1}{n-1-\sum \frac{1}{k_i}}$$

Keterangan :

$\frac{n-1}{n-1-\sum \frac{1}{k_i}}$: reabilitas instrumen

k_i : banyaknya butir pertanyaan/banyaknya soal

$\sum \frac{1}{k_i}$: jumlah varian butir

n : variabel total

Dari hasil pengujian reliabilitas dengan rumus Alpha Cronbach maka instrumen dinyatakan andal bila riil dibandingkan dengan r tabel produk moment, hasilnya lebih besar dari harga r tabel pada taraf signifikan 5% dan 1%.

Menurut Suharsimi Arikunto (2002:245),

Tinggi rendahnya reliabilitas instrumen dapat diinterpretasikan dengan pedoman yang telah dimodifikasi sebagai berikut :

0,800 sampai dengan 1,000 = sangat tinggi

0,600 sampai dengan 0,799 = tinggi

0,400 sampai dengan 0,599 = cukup

0,200 sampai dengan 0,399 = rendah

0,000 sampai dengan 0,199 = sangat rendah

Hasil uji coba pengujian instrument dalam penelitian ini, diketahui besarnya koefisien reliabilitas instrument persepsi siswa adalah 0,915. Jadi dapat disimpulkan instrument dalam penelitian ini memiliki reliabilitas

yang sangat tinggi. Untuk lebih jelasnya tentang perhitungan uji reliabilitas, dapat dilihat pada data terlampir.

H. Teknik Analisis Data

Data dalam penelitian ini adalah pada angket tertutup yang bersifat kualitatif yang di skor sehingga diperoleh data kuantitatif. Data yang berbentuk angka-angka tersebut dapat diukur prestasinya, selanjutnya diadakan interpretasi ke dalam hasilnya yang bersifat kualitatif. Dari uraian tersebut, bahwa teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik statistik deskripsi kuantitatif.

Menurut Sugiyono (2007:21) statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk mendeskripsikan atau member gambaran terhadap obyek yang diteliti melalui data sampel atau populasi sebagaimana adanya tanpa melakukan analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum.

Setelah data terkumpul maka selanjutnya data tersebut dianalisis. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Menurut Sugiyono (2006:207) statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya dan menjelaskan, memaparkan, dan menggambarkan secara obyektif data yang diperoleh. Analisis deskriptif dalam penelitian ini menghitung harga rata-rata mean (M), median (Me), modus (Mo) dan standar deviasi atau simpangan baku.

$$\text{Mean} = \frac{\sum fx}{N}$$

Keterangan:

f : frekuensi

x : titik tengah

N : jumlah sampel (Sutrisno Hadi, 1995:39)

$$\text{Median} = b + p \left[\frac{\frac{1}{2}N - F}{f} \right] i$$

Keterangan:

b : batas bawah

p : panjang kelas interval

N : banyak responden

F : jumlah semua frekuensi

f : frekuensi kelas interval

$$\text{Modus} = b + p \left[\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right]$$

Keterangan:

b : batas kelas interval dengan frekuensi terbanyak

p : panjang kelas interval

b_1 : frekuensi pada kelas modus dikurangi frekuensi kelas interval terdekad sebelumnya

b_2 : frekuensi modus dikurangi frekuensi interval berikutnya.

(Sugiyono, 1995:46)

$$\text{Standar Deviasi} = \sqrt{\frac{\sum f(x_i - \bar{x})^2}{N - 1}}$$

Tujuan analisis deskriptif adalah untuk mengidentifikasi kecenderungan sebaran masing-masing variabel penelitian atau menggambarkan suatu keadaan dengan apa adanya tanpa dipengaruhi dari dalam peneliti untuk mengidentifikasi kecenderungan rata-rata tiap variabel yang digunakan rerata ($\bar{M}$) ideal dan simpangan baku ideal tiap variabel dimana :

$$\bar{M} = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah})$$

$$SD = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah})$$

Kecenderungan tiap-tiap variabel digolongkan menjadi 4 kategori dengan norma seperti yang dikemukakan oleh Anas Sudijono (2002:74) yaitu:

- a. $\bar{M} + 1,5 (SD)$ ke atas = sangat tinggi
- b. $\bar{M}$ s.d. $\bar{M} + 1,5 MD$ = tinggi
- c. $\bar{M} - 1,5 SD$ s.d. $\bar{M}$ = cukup
- d. $\bar{M} - 1,5 SD$ ke bawah = rendah

I. Menentukan Asumsi-Asumsi Penelitian

Asumsi-asumsi penelitian adalah perkiraan atau prediksi penelitian yang didapatkan oleh penelitian yang didukung oleh keadaan di lapangan dan teori yang mendukung dalam penelitian ini dapat ditentukan asumsi-asumsi penelitian dengan cara sebagai berikut :

- a) Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental sesuai kelas XI SMK 4 Yogyakarta dikatakan sangat tinggi jika mempunyai nilai $> \bar{M}_i + 1,5 SD_i$

- b) Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental sesuai kelas XI SMK 4 Yogyakarta dikatakan tinggi jika mempunyai nilai $>M_i \text{ s/d } M_i + 1,5 \text{ SD}_i$
- c) Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental sesuai kelas XI SMK 4 Yogyakarta dikatakan cukup jika mempunyai nilai $M_i - 1,5 \text{ SD}_i \text{ s/d } M_i$
- d) Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental sesuai kelas XI SMK 4 Yogyakarta dikatakan rendah jika mempunyai nilai $< M_i - 1,5 \text{ SD}_i$.

BAB 1V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Lokasi penelitian

SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah sekolah kejuruan kelompok pariwisata berstatus Negeri yang telah mendapatkan sertifikat ISO 9001 : 2000 (sekolah dengan standar Internasional). Sebagai lembaga pendidikan yang mengacu pada sistem Manajemen Mutu Standar ISO 9001 : 2000, SMK Negeri 4 Yogyakarta bertekad akan mengadakan perbaikan terus menerus demi memberikan kuantitas dan kualitas pendidikan. SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki nomor statistik sekolah yaitu 731046014001, dengan Kepala Sekolah Drs. Sentot Hargiardi. SMK Negeri 4 Yogyakarta mulai didirikan pada tanggal 1 Januari 1976 dengan SK pendirian nomor 0311/O/1975.

SMK Negeri 4 Yogyakarta terletak di wilayah Kota Madya Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Bangunan SMK Negeri 4 Yogyakarta ini beralamat di Jalan Sidikan No 60 Yogyakarta. Adapun letak dan kondisi fisik SMK Negeri 4 Yogyakarta secara garis besar dapat digambarkan dengan luas tanah 18.729 m², luas bangunan 10.173 m², luas halaman upacara/olahraga 800 m²/1.832 m². Dengan jumlah ruang teori/kelas 14 ruang, pos jaga 2 unit, laboratorium bahasa 1 ruang, laboratorium IPA 1 ruang, laboratorium komputer 2 ruang, ruang praktek 23 ruang. Ruang serbaguna/Aula 1 ruang, ruang perpustakaan 1 ruang, hotel 1 unit, restoran 1 unit, ruang UKS 1 ruang, ruang

OSIS 1 ruang, ruang TU 1 ruang , ruang komite sekolah 1 ruang, ruang QMS, dan dilengkapi ruang pendukung lainnya.

Visi SMK Negeri 4 Yogyakarta yaitu, menjadi lembaga pendidikan dan latihan yang berkualitas, berwawasan global, dan responsive terhadap perkembangan IPTEK. Sedangkan Misi SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah menghasilkan tamatan/tenaga kerja profesional yang siap menghadapi tantangan global, serta mampu bersaing dalam perkembangan IPTEK dan berasaskan IMTAQ. SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki jumlah siswa 1739 dengan perincian sebagai berikut kelas X sebanyak 622 siswa, kelas XI sebanyak 575 siswa, kelas XII sebanyak 576 siswa dengan jurusan jasa boga, patiseri, usaha boga, busana, kecantikan kulit, kecantikan rambut, dan perhotelan.

SMK Negeri 4 Yogyakarta merupakan sekolah kejuruan yang menerapkan pendidikan sistem ganda. Bentuk dari pendidikan sistem ganda tersebut adalah praktik industri. Pelaksanaan praktik industri di SMK Negeri 4 Yogyakarta sudah berjalan secara bertahap setiap tahun dan dapat dikatakan baik. SMK Negeri 4 Yogyakarta bekerja sama dengan catering, hotel, toko roti dan beberapa industri lainnya di Yogyakarta. Praktik industri di SMK Negeri 4 Yogyakarta bertujuan untuk memberi kesempatan kepada siswa agar dapat menerapkan keterampilan yang sudah didapatkan di sekolah untuk dipraktikan di dunia industri. Selain itu, praktik industri diharapkan dapat memberikan peningkatan pengetahuan, keterampilan, sikap dan etos kerja siswa untuk dapat bersaing di dunia kerja. Maka itu, SMK Negeri 4 Yogyakarta selalu menyiapkan siswa untuk dapat melaksanakan praktik industri dengan baik dan dapat diterima di dunia industri.

B. Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian kue pastry kontinental

Data mengenai persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian kue pastry kontinental diperoleh melalui pengisian instrumen yang terdiri dari 8 butir pertanyaan dengan jawaban model skala likert dan skor yang diberikan jawaban 4 sampai 1. Hal ini berarti skor tertinggi ideal adalah $8 \times 4 = 32$ dan skor terendah ideal adalah $8 \times 1 = 8$. Dari hasil analisis (tabel dan perhitungan terlampir), data persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian kue pastry kontinental akan disajikan dalam tabel frekuensi sebagai berikut ini :

Tabel 4. Distribusi frekuensi persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian kue pastry kontinental

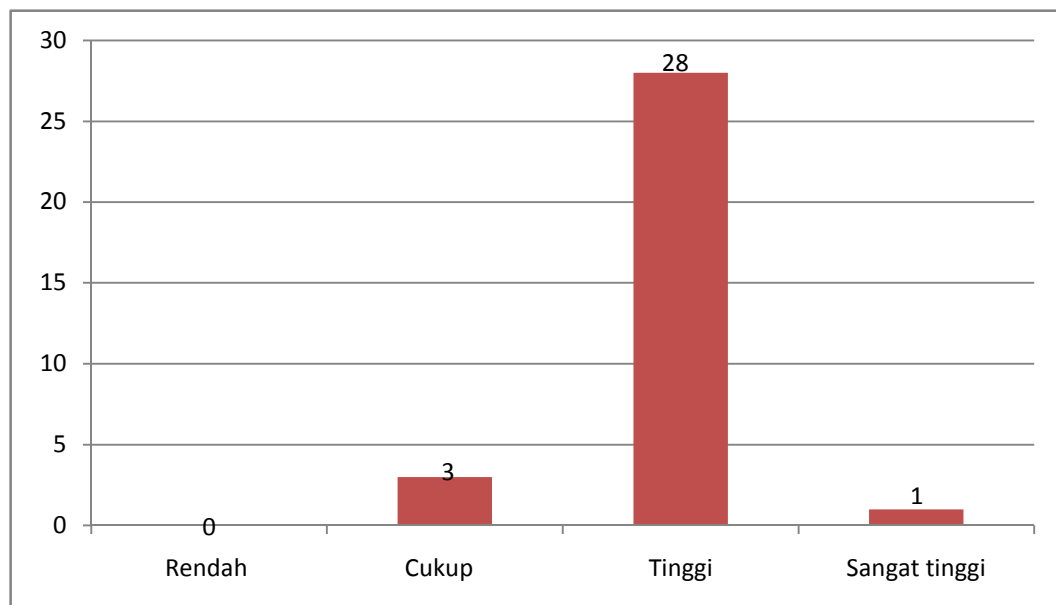
Interval	Frekuensi	Prosentase(%)
17-18	1	3,13
19-20	2	6,25
21-22	3	9,37
23-24	15	46,87
25-26	8	25
27-28	2	6,25
29-30	1	3,13
Jumlah	32	100

Berdasarkan perhitungan statistik deskriptif diperoleh harga rerata (Mean) sebesar 24, median (M) 23,83 modus (M0) 23,76 dan standar deviasi (SD) 2,56. Untuk mengetahui kategori persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian kue pastry kontinental dapat dilihat pada tabel berikut ;

Tabel 5. Distribusi frekuensi kategori persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian kue pastry kontinental

Skor nilai	Kategori	F	Prosentase(%)
<13	Rendah	0	0
14-20	Cukup	3	9,38
21-28	Tinggi	28	87,5
>29	Sangat tinggi	1	3,13
Jumlah		32	100

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam pengetahuan tentang pengertian kue pastry kontinental mempunyai kategori sangat tinggi sebanyak 1 responden dengan prosentase (3,13%), tinggi 28 responden dengan prosentase (87,5%), sedangkan untuk kategori cukup 3 responden dengan prosentase (9,38 %), dan rendah tidak ada respondennya maka prosentasenya adalah 0%. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 2. Diagram distribusi frekuensi kategoripersepsi siswa dalam meningkatkanpengetahuan pengertian kue pastry kontinental

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan

pengetahuan tentang pengertian kue pastry kontinental mempunyai tingkat kategori tinggi dengan 28 responden dan dengan persentase 87,5%. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan Industri ditinjau dari pengetahuan pengertian kue pastry kontinental berada pada kategori tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta pada saat pelaksanaan praktik industri di dunia industri mendapatkan peningkatan pengetahuan, khususnya pada pengertian kue pastry kontinental yang meliputi menjelaskan pengertian kue pastry kontinental, klasifikasi produk kue pastry kontinental berdasarkan jenis adonan, yaitu: siswa berpersepsi memiliki peningkatan pengetahuan yang baik terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan Mengolah Kue Pastry Kontinental yaitu ditinjau dari pengertian kue pastry kontinental.

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri khususnya pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental ditinjau dari pengertian kue pastry kontinental yang berada pada kategori tinggi, menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta berpersepsi mendapatkan peningkatan yang tinggi pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental dalam menguraikan pengertian kue pastry kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

C. Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental

Data mengenai persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental diperoleh melalui pengisian instrumen yang terdiri dari 6 butir

pertanyaan dengan jawaban model skala likert dan skor yang diberikan jawaban 4 sampai 1. Hal ini berarti skor tertinggi ideal adalah $6 \times 4 = 24$ dan skor minimal ideal adalah $6 \times 1 = 6$. Dari hasil analisis (tabel dan perhitungan terlampir), data persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental akan disajikan dalam tabel frekuensi sebagai berikut ini :

Tabel 6. Distribusi frekuensi persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental

Interval	Frekuensi	Prosentase(%)
16-17	10	31,25
18-19	16	50
20-21	5	15,63
22-23	0	0
24-25	1	3,13
Jumlah	32	100

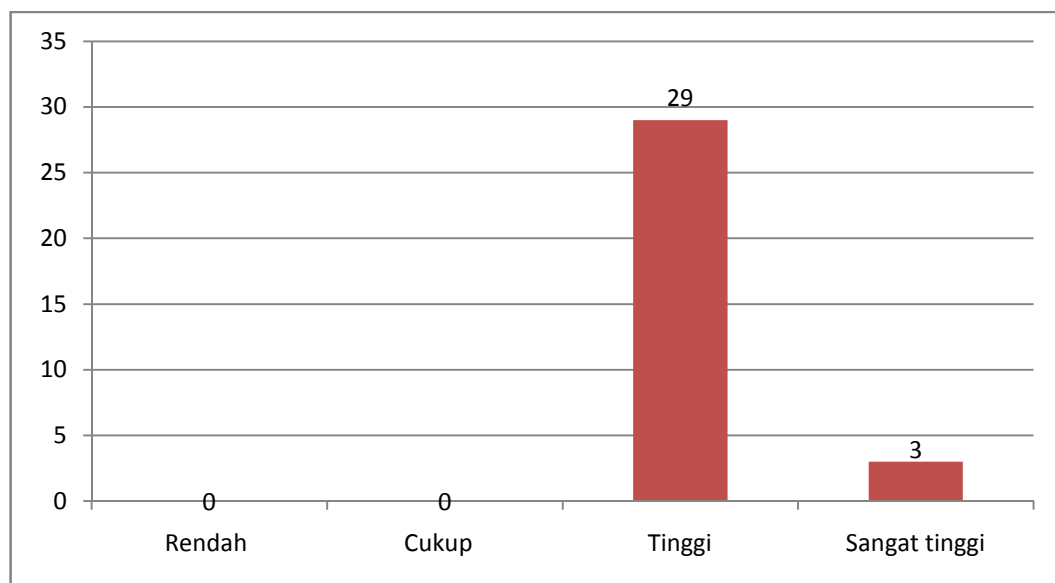
Berdasarkan perhitungan statistik deskriptif diperoleh harga rerata (Mean) sebesar 18, median (M) 18,25 modus (M₀) 18,20 dan standar deviasi (SD) 2,58. Untuk mengetahui kategori persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. Distribusi frekuensi kategori persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental

Skor nilai	Kategori	F	Prosentase
<11	Rendah	0	0
12-15	Cukup	0	0
16-20	Tinggi	29	90,63
>21	Sangat tinggi	3	9,38
Jumlah		32	100

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam pengetahuan tentang

peralatan untuk mengolah kue pastry kontinental mempunyai kategori sangat tinggi sebanyak 3 responden dengan prosentase (9,38%), tinggi 29 responden dengan prosentase (90,62%), sedangkan untuk kategori cukup dan kurang tidak ada respondennya maka prosentasenya adalah 0%. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada diagram berikut



Gambar 3. Diagram distribusi frekuensi kategori persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan peralatan untuk pengolahan kue pastry continental

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental mempunyai tingkat kategori tinggi dengan 29 responden dan dengan prosentase 90,62%. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan Industri ditinjau dari pengetahuan peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental berada pada kategori tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK

Negeri 4 Yogyakarta pada saat pelaksanaan praktik industri di dunia industri mendapatkan peningkatan pengetahuan, khususnya pada peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental yang meliputi pengetahuan karakteristik peralatan, fungsi peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue dan pastry kontinental yaitu: siswa berpersepsi memiliki peningkatan pengetahuan yang tinggi terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental yaitu ditinjau dari peralatan yang digunakan dalam mengolah kue dan pastry kontinental.

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri khususnya pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental ditinjau dari peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental yang berada pada kategori tinggi, menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta berpersepsi mendapatkan peningkatan pengetahuan mengolah kue pastry kontinental yang tinggi dalam peralatan untuk pengolahan kue pastry kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

D. Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair kue pastry kontinental

Data mengenai persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair kue pastry kontinental diperoleh melalui pengisian instrumen yang terdiri dari 13 butir pertanyaan dengan jawaban model skala likert dan skor yang diberikan jawaban 4 sampai 1. Hal ini berarti skor tertinggi ideal adalah $13 \times 4 = 52$ dan skor minimal ideal adalah $13 \times 1 = 13$. Dari hasil analisis (tabel dan perhitungan terlampir), data persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan

cair kue pastry kontinental akan disajikan dalam tabel frekuensi sebagai berikut ini :

Tabel 8. Distribusi frekuensi persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair kue pastry kontinental

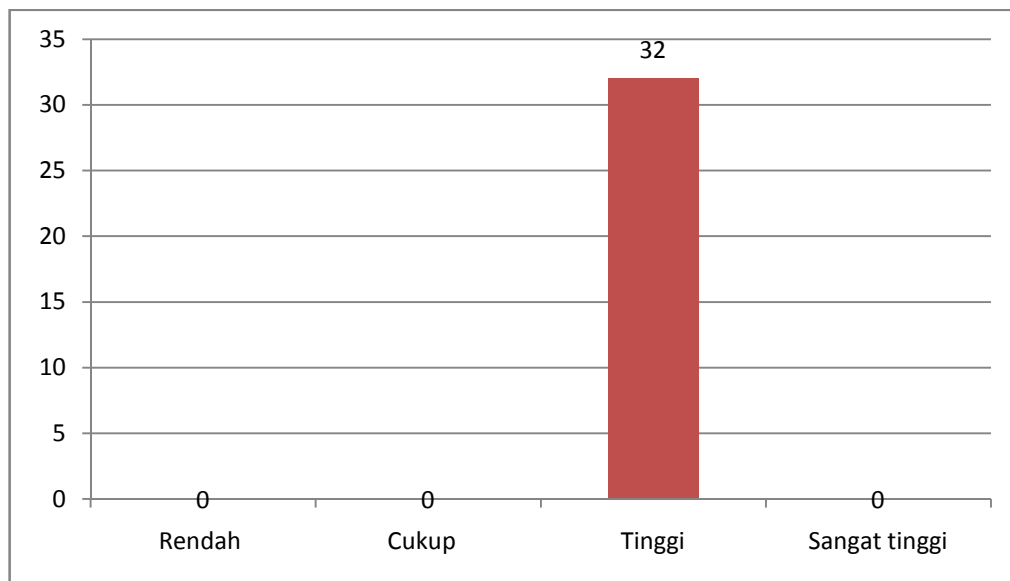
Interval	Frekuensi	Prosentase(%)
34-39	9	28,13
40-45	16	50
46-51	7	21,87
Jumlah	32	100

Berdasarkan perhitungan statistik deskriptif diperoleh harga rerata (Mean) sebesar 42 median (M) 42,13 modus (M₀) 42,13 dan standar deviasi (SD) 5,98. Untuk mengetahui kategori persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair kue pastry kontinental dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 9. Distribusi frekuensi kategori kecenderungan persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair kue pastry kontinental

Skor nilai	Kategori	F	Prosentase
<24	Rendah	0	0
30-33	Cukup	0	0
34-50	Tinggi	32	100
>51	Sangat tinggi	0	0
Jumlah		32	100

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam pengetahuan tentang adonan cair kue pastry kontinental mempunyai kategori sangat tinggi tidak ada respondenya dengan prosentase (0%), tinggi 32 responden dengan prosentase (100%), sedangkan untuk kategori cukup dan kurang tidak ada respondenya maka prosentasenya adalah 0%. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada diagram berikut



Gambar 4. Diagram distribusi frekuensi kategori persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan cair kue pastry kontinental mempunyai tingkat kategori tinggi dengan 32 responden dan dengan persentase 100%. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan Industri ditinjau dari pengetahuan adonan cair kue pastry kontinental berada pada kategori tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta pada saat pelaksanaan praktik industri di dunia industri mendapatkan peningkatan pengetahuan, khususnya pada adonan cair kue pastry kontinental.

Adapun peningkatan pengetahuan pada saat pelaksanaan praktik industri, khususnya pada adonan cair kue pastry kontinental tersebut meliputi:

karakteristik bahan yang digunakan dalam pembuatan kue pastry kontinental, fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri dari adonan cair, klasifikasi produk kue patiseri kontinental dari adonan cair, teknik olah yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri kontinental dari adonan cair, mengolah berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan cair sesuai resep. Seperti *frying butter*, *basic choux paste* dengan isi manis dan gurih, *choux paste* dengan pengembangan variasi isi dan bentuk, *basic cake* dan *sponge cake*, pengembangan cake dan sponge cake dengan variasi isi, menyajikan berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan cair. Yaitu: siswa berpersepsi memiliki peningkatan pengetahuan yang baik terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental yaitu ditinjau dari peralatan yang digunakan dalam mengolah kue dan pastry kontinental.

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri khususnya pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental ditinjau dari adonan cair kue pastry kontinental yang berada pada kategori tinggi, menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta berpersepsi mendapatkan peningkatan pengetahuan yang tinggi dalam mengolah kue pastry kontinental tentang adonan cair kue pastry kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

E. Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi kue pastry kontinental

Data mengenai persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi kue pastry kontinental diperoleh melalui pengisian instrumen yang terdiri dari 9 butir pertanyaan dengan jawaban model skala likert dan skor yang diberikan jawaban 4 sampai 1. Hal ini berarti skor tertinggi ideal adalah $9 \times 4 = 36$ dan skor minimal ideal adalah $9 \times 1 = 9$. Dari hasil analisis (tabel dan perhitungan terlampir), data persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi kue pastry kontinental akan disajikan dalam tabel frekuensi sebagai berikut ini :

Tabel 10. Distribusi frekuensi persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi

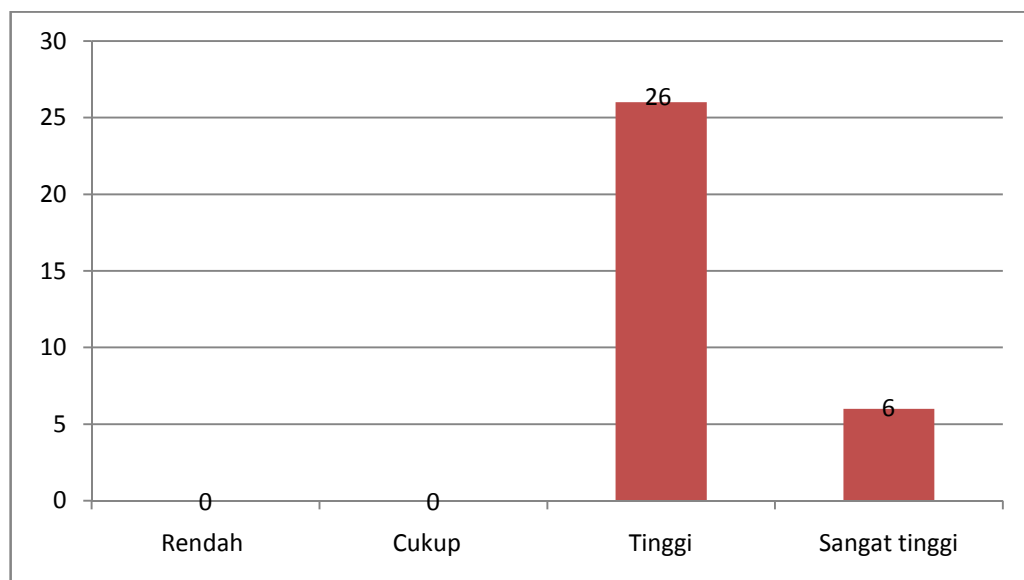
Interval	Frekuensi	Prosentase(%)
24-25	4	12,5
26-27	8	25
28-29	10	31,25
30-31	4	12,5
32-33	3	9,37
34-35	3	9,37
Jumlah	32	100

Berdasarkan perhitungan statistik deskriptif diperoleh harga rerata (Mean) sebesar 29, median (M) 28,3 modus (M₀) 28 dan standar deviasi (SD) 5,47. Untuk mengetahui kategori persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi kue pastry kontinental dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 11. Distribusi frekuensi kategori siswa dalam meningkatkan pengetahuan adonan padat beragi.

Skor nilai	Kategori	F	Prosentase
<16	Rendah	0	0
17-23	Cukup	0	0
24-31	Tinggi	26	81,25
>32	Sangat tinggi	6	18,75
Jumlah		32	100

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam pengetahuan tentang adonan padat beragi kue pastry kontinental mempunyai kategori sangat tinggi sebanyak 6 responden dengan prosentase (18,75%), tinggi 26 responden dengan prosentase (81,25%), sedangkan untuk kategori cukup dan kurang tidak ada respondennya maka prosentasenya adalah 0%. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada diagram berikut:



Gambar 5. Diagram distribusi frekuensi kategori persepsi siswa dalam meningkatkan adonan padat beragi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi kue pastry kontinental mempunyai tingkat kategori tinggi dengan 26 responden dan dengan prosentase 81,25%. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan Industri ditinjau dari pengetahuan adonan padat beragi kue pastry kontinental berada pada kategori tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta pada saat pelaksanaan praktik industri di dunia industri mendapatkan peningkatan pengetahuan, khususnya pada adonan cair kue pastry kontinental.

Peningkatan pengetahuan, khususnya pada adonan cair yaitu meliputi fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri dari adonan padat beragi, klasifikasi produk produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi, teknik olah yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi, mengolah berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi seperti *sugar dough* dan pengembangannya, aneka *Danish pastr*, menyajikan berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi yaitu: siswa berpersepsi memiliki peningkatan pengetahuan yang tinggi terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental yaitu ditinjau dari adonan padat beragi dalam mengolah kue dan pastry kontinental.

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri khususnya pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental ditinjau dari adonan padat beragi kue pastry kontinental yang berada pada kategori tinggi, menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta berpersepsi mendapatkan peningkatan pengetahuan yang tinggi dalam mengolah kue pastry kontinental tentang adonan padat beragi kue pastry kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

F. Persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental

Data mengenai persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental diperoleh melalui pengisian instrumen yang terdiri dari 9 butir pertanyaan dengan jawaban model skala likert dan skor yang diberikan jawaban 4 sampai 1. Hal ini berarti skor tertinggi ideal adalah $9 \times 4 = 36$ dan skor minimal ideal adalah $9 \times 1 = 9$. Dari hasil analisis (tabel dan perhitungan terlampir), data persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental akan disajikan dalam tabel frekuensi sebagai berikut ini :

Tabel 12. Distribusi frekuensi persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi pastry kontinental

Interval	Frekuensi	Prosentase(%)
23-24	2	6,25
25-26	3	9,37
27-28	9	28,12
29-30	6	18,75
31-32	7	21,87
33-34	5	15,63
Jumlah	32	100

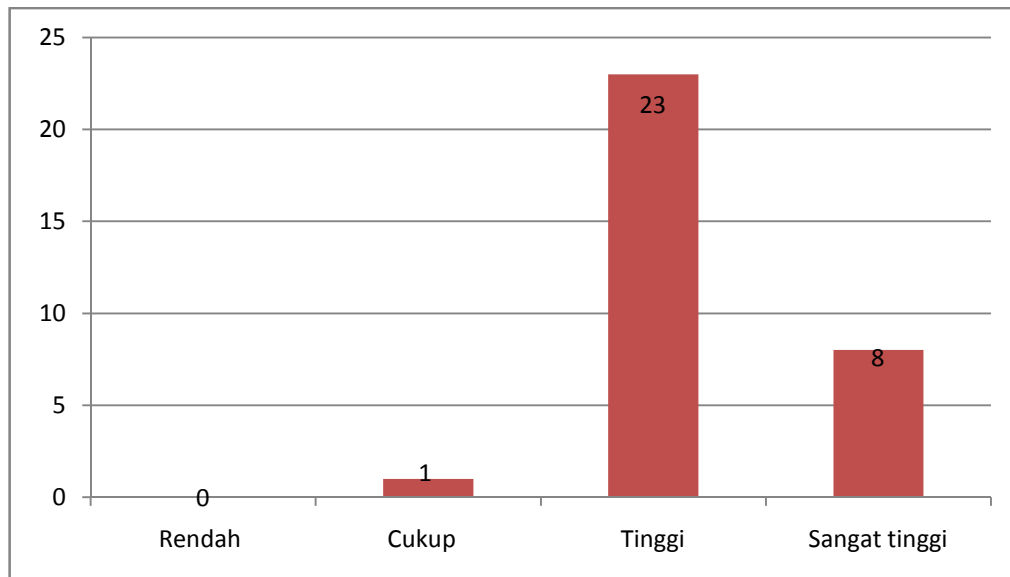
Berdasarkan perhitungan statistik deskriptif diperoleh harga rerata (Mean) sebesar 29,25 median (M) 28,94 modus (M₀) 27,83 dan standar deviasi (SD) 5,74. Untuk mengetahui kategori persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 13. Distribusi frekuensi kategori persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi.

Skor nilai	Kategori	F	Prosentase
<16	Rendah	0	0
17-23	Cukup	1	3,13
24-31	Tinggi	23	31,87
>32	Sangat tinggi	8	25
Jumlah		32	100

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental mempunyai kategori sangat tinggi sebanyak 8 responden dengan prosentase (25%), tinggi 23 responden dengan prosentase (31,87%), cukup 1 responden dengan prosentase (3,13%), sedangkan untuk kategori kurang tidak ada respondennya maka

prosentasenya adalah 0%. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada diagram berikut



Gambar 6. Diagram distribusi frekuensi kategori persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan adonan padat tidak beragi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental mempunyai tingkat kategori tinggi dengan 23 responden dan dengan persentase 71,87%. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa persepsi siswa kelas XI SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan Industri ditinjau dari pengetahuan adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental berada pada kategori tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta pada saat pelaksanaan praktik industri di dunia industri mendapatkan peningkatan pengetahuan, khususnya pada adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental.

Peningkatan pengetahuan, khususnya pada adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental. yaitu meliputi fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri dari adonan padat beragi, klasifikasi produk-produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi, teknik olah yang digunakan dalam pembuatan produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi, mengolah berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi seperti *basic cookie* dan pengembangannya, aneka *pie dough*, aneka *puff pastry*, menyajikan berbagai produk kue patiseri kontinental dari adonan padat beragi yaitu: siswa berpersepsi memiliki peningkatan pengetahuan yang tinggi terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental yaitu ditinjau dari adonan padat tidak beragi dalam mengolah kue pastry kontinental.

Berdasarkan data tersebut dapat diketahui bahwa persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri khususnya pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental ditinjau dari adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental yang berada pada kategori tinggi, menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta berpersepsi mendapatkan peningkatan pengetahuan yang tinggi dalam mengolah kue pastry kontinental tentang adonan padat tidak beragi kue pastry kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian diatas, diketahui bahwa persepsi siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan kue pastry kontinental secara

keseluruhan berada pada kategori tinggi. Hasil ini menunjukkan bahwa mayoritas siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta pada saat pelaksanaan praktik industri di dunia industri mendapatkan peningkatan pengetahuan, khususnya pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental, yaitu : siswa berpersepsi memiliki pengetahuan yang tinggi terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental.

Persepsi terhadap pelaksanaan praktik industri khususnya pada pengetahuan mengolah kue pastry kontinental yang berada pada kategori tinggi, menunjukkan bahwa siswa kelas XI patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta berpersepsi mendapatkan peningkatan pengetahuan mengolah kue pastry kontinental yang meliputi pengetahuan sebagai berikut : pengertian kue pastry kontinental, peralatan untuk pengolahan kue kontinental, adonan cair, adonan padat beragi dan adonan padat tidak beragi. Untuk lebih jelasnya, dapat dilihat pada tabel berikut :

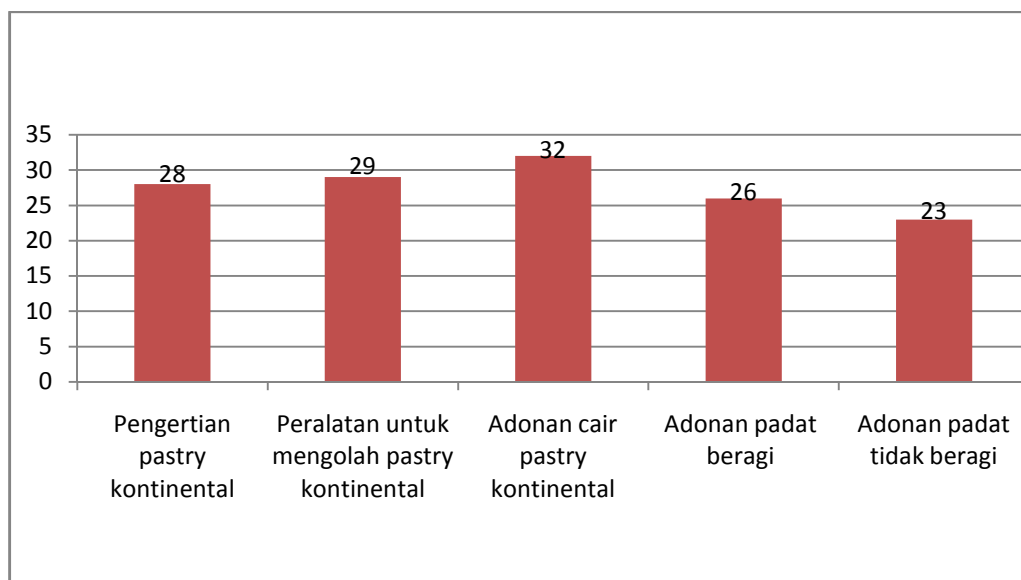
Tabel 14. Hasil kategori baik pada pengetahuan pastry kontinental

Pengetahuan Pastry Kontinental	Jumlah Responden	Prosentase(%)
Pengertian pastry kontinental	28	87,5
Peralatan untuk mengolah pastry kontinental	29	90,63
Adonan cair pastry kontinental	32	100
Adonan padat beragi	26	81,25
Adonan padat tidak beragi	23	71,87

Dari tabel diatas, maka dapat diperoleh data bahwa persepsi siswa pada saat pelaksanaan industri memiliki kategori tinggi dengan rincian yaitu pengetian kue pastry kontinental dengan 28 responden dan prosentase 87,5%, peralatan

untuk pengolahan kue kontinental dengan 29 responden dan prosentase 90,62%, adonan cair dengan 32 responden dan prosentase 100%, adonan padat beragi dengan 26 responden dan prosentase 18,25%, dan adonan padat tidak beragi dengan 23 responden dan prosentase 71,87 %.

Dari data tersebut maka dapat disimpulkan bahwa kecenderungan yang paling meningkat pada pengetahuan pastry kontinental dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 7. Diagram hasil kecenderungan kategori baik pada pengetahuan pastry kontinental

Dari hasil gambar diagram diatas, dapat disimpulkan bahwa pada saat pelaksanaan praktik industri siswa memiliki persepsi memperoleh peningkatan pengetahuan pastry kontinental dengan tinggi pada pengetahuan tentang pengertian pastry kontinental, peralatan untuk mengolah kue pastry kontinental, adonan cair pada pastry kontinental, adonan padat beragi pada pastry kontinental dan adonan padat tidak beragi pada pastry kontinental. Dari

5 aspek pengetahuan pastry kontinental tersebut, pengetahuan adonan cair pastry kontinental adalah kompetensi patiseri yang paling tinggi pada persepsi siswa dalam pelaksanaan praktik industri.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan mengenai persepsi siswa terhadap pelaksanaan praktik industri dalam meningkatkan kompetensi patiseri kontinental siswa kelas XI SMK 4 Yogyakarta, Maka dapat diimpulkan sebagai berikut :

1. Persepsi siswa kelas XI program kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan pastry kontinental, khususnya dalam meningkatkan pengetahuan tentang pengertian kue dan pastry kontinental termasuk dalam kategori tinggi, yaitu 28 responden atau 87,5%.
2. Persepsi siswa kelas XI program kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan pastry kontinental, khususnya dalam meningkatkan pengetahuan tentang peralatan untuk pengolahan kue dan pastry kontinental termasuk dalam kategori tinggi, yaitu 29 responden atau 90,62%.
3. Persepsi siswa kelas XI program kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan pastry kontinental, khususnya dalam meningkatkan

pengetahuan tentang adonan cair termasuk dalam kategori tinggi, yaitu 32 atau 100%.

4. Persepsi siswa kelas XI program kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan pastry kontinental, khususnya dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat beragi termasuk dalam kategori tinggi, yaitu 26 atau 81,25%.
5. Persepsi siswa kelas XI program kompetensi keahlian patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap pelaksanaan praktik industri pada pengetahuan pastry kontinental, khususnya dalam meningkatkan pengetahuan tentang adonan padat tidak beragi termasuk dalam kategori tinggi, yaitu 23 responden atau 71,87%.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan, dapat diajukan saran-saran sebagai berikut :

1. Sekolah menjalin kerjasama dan komunikasi yang baik saat dengan pihak industri agar dapat menguntungkan semua pihak
2. Sekolah menyiapkan peserta didik lebih baik agar dapat diterima dan dipercaya oleh pihak industri dengan baik
3. Siswa, pihak sekolah dan industri setelah mengadakan praktik industri sebaiknya langsung mengadakan evaluasi bersama agar dapat mengetahui langsung, baik kekurangan maupun kelebihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arovah, Feter. (2006). *Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Siswa SMKN 8 Bandung*
- Bimo walgito. (2001). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi Ofsef
- Dali gulo.(1982). *Kamus Psikologi*. Bandung: Tonis
- Debdikbud.(1990). *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- _____ (1994). *Pedoman Persiapan dan Pelaksanaan PSG Pada SMK di Indonesia*. Jakarta
- _____ (1997). *Pengembangan Hubungan SMK Dengan Dunia Kerja Dalam Rangka Pendidikan Sistem Ganda*. Jakarta: Dikmenjur Dekdibud
- _____ (2006) *Panduan Pentusunan Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan Jenjang Pendidikan Dasar dan Menengah Badan Pendidikan Standar Nasional (BSNP)*
- _____ ((2006) *Silabus Produktif Sekolah Menengah Kejuruan. Kompetensi Kejuruan Program Keahlian Patiseri*. Departemen Pendidikan Nasional. Departemen Pendidikan Nasional Ditjen Manajemen Dikdasmen Direktorat Pembina SMK
- _____ (2008). *Prakerin Prakerin sebagai Bagian dari Pendidikan Sistem Ganda*: Tersedia: http://www.geocities.com/dit_dikmenjur/prosedur_Prakerin.htm [29 Februari 2011
- _____ http://kal.dikmentidki.go.id/download/SK_PKAL.doc. *Praktik Industri SMK*. akses tgl 29 Februari 2011
- Dzakir.(1975). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Adi Press
- Farida. Ani, dkk. (2008). *Buku Sekolah Elektronik Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Gatot Hari Priowirjanto. (2004). *Kurikulum SMK Edisi 2004*. Jakarta; Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Hamidah. Siti.(1996). *Patiseri*. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta
- Makmun. Abin Syamsudin.(1998). *Psikologi Kependidikan*. Bandung: Rosdakarya.

- Margono. (2010). *Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Proses Belajar Mengajar Mata Pelajaran Pengolahan Masakan Kontinental SMK Negeri 3 Klaten Tahun Ajaran 2009/2010*. Skripsi Yogyakarta: UNY
- Nana sudjana. (2005). *Penilaian Hasil Belajar Mengajar*. Bandung: Remaja Rosdakarya
- Oemar hamalik. (2007). *Evaluasi Kurikulum*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Ravei Veithzal. (2004). *Kepemimpinan dan Prilaku Organisasi*. Jakarta: PT Raja Grasindo Persada
- Rina. (2009). *Pendapat Siswa Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri Sekolah Dalam Meningkatkan Pengetahuan, Sikap dan Keterampilan Bidang Produksi SMK N 4 Yogyakarta*. Skripsi Yogyakarta: UNY
- Saifuddin Anwas. (2003). *Sikap Manusia, Teori dan Pengukuran*. Edisi ke-2. Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offset
- Sugiyono. (2003). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta
- _____ (2005). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- _____ (2006). *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta
- Suharsimi Arikunto. (1992). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara
- _____ (1999). *Penilaian Program Pendidikan*. Jakarta: Depdikbud
- _____ (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendidikan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- _____ (2005). *Managemen Pendidikan (Edisi Revisi)*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sutrisno Hadi. (1995). *Statistik*. Yogyakarta: Andi
- Sri Puji Astuti. (2010). *Persepsi Terhadap Penguasaan Kompetensi Praktik Industri Bidang Keahlian Tata Busana Di Unit Produksi Oleh Siswa Kelas XII SMK Ma'arif 2 Sleman*. Skripsi Yogyakarta: UNY
- Solehah. (2004). *Disain Instruksional Sebuah pendekatan Praktik Untuk Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. Jakarta; Depdikbud Dirjen Dikti P2LPTK
- Yogyakarta, Universitas Negeri Yogyakarta, (2003). *Pedoman Tugas Akhir Universitas Negeri Yogyakarta Tahun Ajaran 2000/2001*. Skripsi Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN

Kepada

Siswa kelas IX Patiseri

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Siswa kelas IX Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta yang saya hormati, saya mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik UNY yang sedang menempuh Tugas Akhir Skripsi sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana S1.

Sehubungan dengan hal itu, maka saya mohon bantuan dan kesediaan saudara untuk berkenan mengisi angket guna memperoleh data yang saya perlukan dalam penelitian ini. Adapun judul penelitian saya adalah **"Persepsi Siswa Kelas Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri"**. Penelitian ini semata-mata sebagai tujuan ilmiah dan bahan penelitian skripsi, sehingga jawaban yang saudara berikan sama sekali tidak mempengaruhi nilai saudara. Oleh karena itu, kami mohon dengan sangat agar jawaban yang saudara berikan sesuai dengan kemampuan saudara pada Standar Kompetensi Pengolahan Kue dan Pastry Kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

Atas partisipasi dan kesediaan saudara, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Yogyakarta, April 2011

Peneliti

Murtini

NIM.08511242009

LEMBAR PERNYATAAN PENELITIAN
PADA SISWA KELAS 1X PATISERI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Angket Persepsi Siswa Kelas Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri pada Standar Kompetensi Pengolahan Kue dan Pastry Kontinental tahun ajaran 2010/2011.

Petunjuk pengisian

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Untuk setiap butir pernyataan disediakan 4 alternatif jawaban dengan skala penilaian berjenjang yaitu :
 - a. Sangat setuju (SS) apabila pernyataan sangat setuju, skornya 4
 - b. Setuju (S) apabila pernyataan setuju, skornya 3
 - c. Tidak setuju (TS) apabila pernyataan tidak setuju, skornya 2
 - d. Sangat tidak setuju (STS) apabila pernyataan sangat tidak setuju, skornya 1
3. Pilihlah skala penilaian yang anda anggap sesuai dengan cara memberikan tanda cek (√) pada kolom yang sesuai.

No	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1	Saya memiliki rasa ingin tahu yang tinggi terhadap kue pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
2	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya kurang mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarkan jenis adonan				
3	Saya mengetahui fungsi bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan baik pada saat pelaksanaan Praktik Industri				
4	Secara cermat saya dapat menyebutkan macam-macam teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair pada saat pelaksanaan Praktik Industri				
5	Pada saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara mengolah berbagai macam produk pastry kontinental dari adonan cair dengan kreatif				
6	Saya mengetahui cara membuat adonan fryng butter dengan benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
7	Saya mampu menyebutkan bahan yang digunakan pada produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				

8	Saat pelaksanaan Praktik Industri Saya mengetahui fungsi masing-masing bahan pada pembuatan aneka produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi				
9	Saya dapat mengetahui teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat tidakberagi dilakukan dengan baik pada saat pelaksanaan Praktik Industri ada				
10	Pada saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara mengolah kue pastry kontinental padat tidak beragi dari adonan Cookies				
11	Saya dapat menyebutkan secara cermat karakteristik alat yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
12	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui fungsi peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan baik				
13	Saya mengetahui cara menggunakan peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan bertanggung jawab saat pelaksanaan Praktik Industri				
14	Saya kurang mengetahui tentang kue pastry kontinental dengan komunikatif pada saat Praktik Industri				
15	Saya mengetahui cara mengemas peralatan dengan disiplin dalam membuat aneka produk pastry continental saat pelaksanaan Praktik Industri				
16	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya belum bekerja keras untuk mengetahui basic choux paste dengan benar				
17	Saya tidak mengetahui cara menggunakan peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan jawab saat pelaksanaan Praktik Industri				
18	Saya tidak mengetahui cara mengemas peralatan dengan bertanggung disiplin dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
19	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara membuat cake dan sponge cake dengan variasi isi dengan benar				
20	Saya mengetahui menyajikan aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan inovatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
21	Saya mengetahui karakteristik masing-masing bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				

22	Saya mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarakan jenis adonan dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
23	Saya mengetahui adonan fryng butterdengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
24	Saya bekerja keras untuk mengetahui basic choux paste secara benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
25	Saya kreatif untuk mencari pengetahuan tentang short pastry saat pelaksanaan Praktik Industri				
26	Pada pelaksanaan Praktik Industri saya Dapat mengetahui macam-macam teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan cermat				
27	Saya mengetahui cara membuat berbagai macam produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
28	Saya mengetahui cara membuat adonan dasar sugar dough dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
29	Saya dapat mengetahui cara mengolah berbagai adonan padat beragi dengan pengembangan isi saat pelaksanaan Praktik Industri				
30	Saya mengetahui kelompok bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
31	Saya mengetahui karakteristik masing-masing bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair saat pelaksanaan Praktik Industri				
32	Saya mengetahui cara membuat variasi pie dough dengan inovasi saat pelaksanaan Praktik Industri				
33	Pada saat Praktik Industri saya mengetahui tentang kue pastry kontinental dengan komunikatif				
34	Saya mengetahui cara mengolah berbagai pengembangan puff pastry dengan variasi isi dan bentuk saat pelaksanaan Praktik Industri				
35	Saya dapat mengetahui cara penyajian berbagai produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
36	Saya mengetahui cara membuat basic choux paste dengan isi manis dan gurih saat pelaksanaan Praktik Industri				
37	Saya mengetahui cara membuat basic cake dan sponge cake dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				

38	Saya mengetahui cara membuat choux paste dengan pengembangan variasi bentuk dan isi saat pelaksanaan Praktik Industri				
39	Mengetahui fungsi bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
40	Saya mengetahui cara membuat produk pastry kontinental dari adonan pie dough saat pelaksanaan Praktik Industri				
41	Saya mengetahui cara mengolah berbagai variasi cookies dengan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
42	Saya mengetahui cara mengolah berbagai sweet bread dengan benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
43	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui membuat danish pastry dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
44	Saya tidak memiliki rasa ingin tahu yang tinggi terhadap pengetahuan kue pastry kontinental pada saat Praktik Industri				
45	Saya mengetahui cara menyajikan aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan inovatif dan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				

TERIMA KASIH

Kepada

Siswa kelas IX Patiseri

SMK Negeri 4 Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Siswa kelas IX Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta yang saya hormati, saya mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik UNY yang sedang menempuh Tugas Akhir Skripsi sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana S1.

Sehubungan dengan hal itu, maka saya mohon bantuan dan kesediaan saudara untuk berkenan mengisi angket guna memperoleh data yang saya perlukan dalam penelitian ini. Adapun judul penelitian saya adalah **"Persepsi Siswa Kelas Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri"**. Penelitian ini semata-mata sebagai tujuan ilmiah dan bahan penelitian skripsi, sehingga jawaban yang saudara berikan sama sekali tidak mempengaruhi nilai saudara. Oleh karena itu, kami mohon dengan sangat agar jawaban yang saudara berikan sesuai dengan kemampuan saudara pada Standar Kompetensi Pengolahan Kue dan Pastry Kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

Atas partisipasi dan kesediaan saudara, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Yogyakarta, April 2011

Peneliti

Murtini

NIM.08511242009

LEMBAR PERNYATAAN PENELITIAN
PADA SISWA KELAS 1X PATISERI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Angket Persepsi Siswa Kelas Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri pada Standar Kompetensi Pengolahan Kue dan Pastry Kontinental tahun ajaran 2010/2011.

Petunjuk pengisian

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Untuk setiap butir pernyataan disediakan 4 alternatif jawaban dengan skala penilaian berjenjang yaitu :
 - a. Sangat setuju (SS) apabila pernyataan sangat setuju, skornya 4
 - b. Setuju (S) apabila pernyataan setuju, skornya 3
 - c. Tidak setuju (TS) apabila pernyataan tidak setuju, skornya 2
 - d. Sangat tidak setuju (STS) apabila pernyataan sangat tidak setuju, skornya 1
3. Pilihlah skala penilaian yang anda anggap sesuai dengan cara memberikan tanda cek (√) pada kolom yang sesuai.

No	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1	Saya memiliki rasa ingin tahu yang tinggi terhadap kue pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
2	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya kurang mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarkan jenis adonan				
3	Saya mengetahui fungsi bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan baik pada saat pelaksanaan Praktik Industri				
4	Secara cermat saya dapat menyebutkan macam-macam teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair pada saat pelaksanaan Praktik Industri				
5	Pada saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara mengolah berbagai macam produk pastry kontinental dari adonan cair dengan kreatif				
6	Saya mengetahui cara membuat adonan fryng butter dengan benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
7	Saya mampu menyebutkan bahan yang digunakan pada produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				

8	Saat pelaksanaan Praktik Industri Saya mengetahui fungsi masing-masing bahan pada pembuatan aneka produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi				
9	Saya dapat mengetahui teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat tidakberagi dilakukan dengan baik pada saat pelaksanaan Praktik Industri ada				
10	Pada saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara mengolah kue pastry kontinental padat tidak beragi dari adonan Cookies				
11	Saya dapat menyebutkan secara cermat karakteristik alat yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
12	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui fungsi peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan baik				
13	Saya mengetahui cara menggunakan peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan bertanggung jawab saat pelaksanaan Praktik Industri				
14	Saya kurang mengetahui tentang kue pastry kontinental dengan komunikatif pada saat Praktik Industri				
15	Saya mengetahui cara mengemas peralatan dengan disiplin dalam membuat aneka produk pastry continental saat pelaksanaan Praktik Industri				
16	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya belum bekerja keras untuk mengetahui basic choux paste dengan benar				
17	Saya tidak mengetahui cara menggunakan peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan jawab saat pelaksanaan Praktik Industri				
18	Saya tidak mengetahui cara mengemas peralatan dengan bertanggung disiplin dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
19	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara membuat cake dan sponge cake dengan variasi isi dengan benar				
20	Saya mengetahui menyajikan aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan inovatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
21	Saya mengetahui karakteristik masing-masing bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				

22	Saya mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarakan jenis adonan dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
23	Saya mengetahui adonan fryng butterdengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
24	Saya bekerja keras untuk mengetahui basic choux paste secara benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
25	Saya kreatif untuk mencari pengetahuan tentang short pastry saat pelaksanaan Praktik Industri				
26	Pada pelaksanaan Praktik Industri saya Dapat mengetahui macam-macam teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan cermat				
27	Saya mengetahui cara membuat berbagai macam produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
28	Saya mengetahui cara membuat adonan dasar sugar dough dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
29	Saya dapat mengetahui cara mengolah berbagai adonan padat beragi dengan pengembangan isi saat pelaksanaan Praktik Industri				
30	Saya mengetahui kelompok bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
31	Saya mengetahui karakteristik masing-masing bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair saat pelaksanaan Praktik Industri				
32	Saya mengetahui cara membuat variasi pie dough dengan inovasi saat pelaksanaan Praktik Industri				
33	Pada saat Praktik Industri saya mengetahui tentang kue pastry kontinental dengan komunikatif				
34	Saya mengetahui cara mengolah berbagai pengembangan puff pastry dengan variasi isi dan bentuk saat pelaksanaan Praktik Industri				
35	Saya dapat mengetahui cara penyajian berbagai produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
36	Saya mengetahui cara membuat basic choux paste dengan isi manis dan gurih saat pelaksanaan Praktik Industri				
37	Saya mengetahui cara membuat basic cake dan sponge cake dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				

38	Saya mengetahui cara membuat choux paste dengan pengembangan variasi bentuk dan isi saat pelaksanaan Praktik Industri				
39	Mengetahui fungsi bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
40	Saya mengetahui cara membuat produk pastry kontinental dari adonan pie dough saat pelaksanaan Praktik Industri				
41	Saya mengetahui cara mengolah berbagai variasi cookies dengan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
42	Saya mengetahui cara mengolah berbagai sweet bread dengan benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
43	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui membuat danish pastry dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
44	Saya tidak memiliki rasa ingin tahu yang tinggi terhadap pengetahuan kue pastry kontinental pada saat Praktik Industri				
45	Saya mengetahui cara menyajikan aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan inovatif dan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				

TERIMA KASIH

Kepada

Siswa kelas IX Patiseri

SMK Negeri 6 Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Siswa kelas IX Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta yang saya hormati, saya mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik UNY yang sedang menempuh Tugas Akhir Skripsi sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana S1.

Sehubungan dengan hal itu, maka saya mohon bantuan dan kesediaan saudara untuk berkenan mengisi angket guna memperoleh data yang saya perlukan dalam penelitian ini. Adapun judul penelitian saya adalah **"Persepsi Siswa Kelas Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri"**. Penelitian ini semata-mata sebagai tujuan ilmiah dan bahan penelitian skripsi, sehingga jawaban yang saudara berikan sama sekali tidak mempengaruhi nilai saudara. Oleh karena itu, kami mohon dengan sangat agar jawaban yang saudara berikan sesuai dengan kemampuan saudara pada Standar Kompetensi Pengolahan Kue dan Pastry Kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

Atas partisipasi dan kesediaan saudara, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Yogyakarta, 8 April 2011

Peneliti

Murtini

NIM.08511242009

LEMBAR PERNYATAAN PENELITIAN
PADA SISWA KELAS 1X PATISERI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Angket Persepsi Siswa Kelas Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri pada Standar Kompetensi Pengolahan Kue dan Pastry Kontinental tahun ajaran 2010/2011.

Petunjuk pengisian

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Untuk setiap butir pernyataan disediakan 4 alternatif jawaban dengan skala penilaian berjenjang yaitu :
 - a. Sangat setuju (SS) apabila pernyataan sangat setuju, skornya 4
 - b. Setuju (S) apabila pernyataan setuju, skornya 3
 - c. Tidak setuju (TS) apabila pernyataan tidak setuju, skornya 2
 - d. Sangat tidak setuju (STS) apabila pernyataan sangat tidak setuju, skornya 1
3. Pilihlah skala penilaian yang anda anggap sesuai dengan cara memberikan tanda cek (√) pada kolom yang sesuai.

No	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1	Saya memiliki rasa ingin tahu yang tinggi terhadap kue pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
2	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya kurang mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarkan jenis adonan				
3	Saya mengetahui fungsi bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan baik pada saat pelaksanaan Praktik Industri				
4	Secara cermat saya dapat menyebutkan macam-macam teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair pada saat pelaksanaan Praktik Industri				
5	Pada saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara mengolah berbagai macam produk pastry kontinental dari adonan cair dengan kreatif				
6	Saya mengetahui cara membuat adonan fryng butter dengan benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
7	Saya mampu menyebutkan bahan yang digunakan pada produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
8	Saat pelaksanaan Praktik Industri Saya mengetahui fungsi masing-masing bahan pada pembuatan aneka				

	produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi				
9	Saya dapat mengetahui teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi dilakukan dengan baik pada saat pelaksanaan Praktik Industri ada				
10	Pada saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara mengolah kue pastry kontinental padat tidak beragi dari adonan Cookies				
11	Saya dapat menyebutkan secara cermat karakteristik alat yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
12	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui fungsi peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan baik				
13	Saya mengetahui cara menggunakan peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan bertanggung jawab saat pelaksanaan Praktik Industri				
14	Saya kurang mengetahui tentang kue pastry kontinental dengan komunikatif pada saat Praktik Industri				
15	Saya mengetahui cara mengemas peralatan dengan disiplin dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
16	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya belum bekerja keras untuk mengetahui basic choux paste dengan benar				
17	Saya tidak mengetahui cara menggunakan peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan jawab saat pelaksanaan Praktik Industri				
18	Saya tidak mengetahui cara mengemas peralatan dengan bertanggung disiplin dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
19	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara membuat cake dan sponge cake dengan variasi isi dengan benar				
20	Saya mengetahui menyajikan aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan inovatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
21	Saya mengetahui karakteristik masing-masing bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
22	Saya mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarkan jenis adonan dengan baik saat				

	pelaksanaan Praktik Industri				
23	Saya mengetahui adonan fryng butterdengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
24	Saya bekerja keras untuk mengetahui basic choux paste secara benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
25	Saya kreatif untuk mencari pengetahuan tentang short pastry saat pelaksanaan Praktik Industri				
26	Pada pelaksanaan Praktik Industri saya Dapat mengetahui macam-macam teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan cermat				
27	Saya mengetahui cara membuat berbagai macam produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
28	Saya mengetahui cara membuat adonan dasar sugar dough dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
29	Saya dapat mengetahui cara mengolah berbagai adonan padat beragi dengan pengembangan isi saat pelaksanaan Praktik Industri				
30	Saya mengetahui kelompok bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
31	Saya mengetahui karakteristik masing-masing bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair saat pelaksanaan Praktik Industri				
32	Saya mengetahui cara membuat variasi pie dough dengan inovasi saat pelaksanaan Praktik Industri				
33	Pada saat Praktik Industri saya mengetahui tentang kue pastry kontinental dengan komunikatif				
34	Saya mengetahui cara mengolah berbagai pengembangan puff pastry dengan variasi isi dan bentuk saat pelaksanaan Praktik Industri				
35	Saya dapat mengetahui cara penyajian berbagai produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
36	Saya mengetahui cara membuat basic choux paste dengan isi manis dan gurih saat pelaksanaan Praktik Industri				
37	Saya mengetahui cara membuat basic cake dan sponge cake dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
38	Saya mengetahui cara membuat choux paste dengan pengembangan variasi bentuk dan isi saat pelaksanaan Praktik Industri				

39	Mengetahui fungsi bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
40	Saya mengetahui cara membuat produk pastry kontinental dari adonan pie dough saat pelaksanaan Praktik Industri				
41	Saya mengetahui cara mengolah berbagai variasi cookies dengan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
42	Saya mengetahui cara mengolah berbagai sweet bread dengan benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
43	Saya kurang mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarkan jenis adonan pada saat Praktik Industri				
44	Saya tidak memiliki rasa ingin tahu yang tinggi terhadap pengetahuan kue pastry kontinental pada saat Praktik Industri				
45	Pada saat Praktik Industri saya belum bekerja keras untuk mengetahui cara Membuat basic choux paste dengan benar				
46	Selama Praktik Industri, pengetahuan saya tentang short pastry sangat kurang				
47	Saya kurang cermat untuk mengetahui karakteristik peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue pastry kontinental pada pelaksanaan Praktik Industri				
48	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui membuat danish pastry dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
49	Saya mengetahui cara menyajikan aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan inovatif dan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
50	Saya kurang mengetahui cara mengemas peralatan dengan benar pada saat Praktik Industri				

TERIMAKASIH

Kepada

Siswa kelas IX Patiseri

SMK Negeri 6 Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Siswa kelas IX Patiseri SMK Negeri 6 Yogyakarta yang saya hormati, saya mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik UNY yang sedang menempuh Tugas Akhir Skripsi sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana S1.

Sehubungan dengan hal itu, maka saya mohon bantuan dan kesediaan saudara untuk berkenan mengisi angket guna memperoleh data yang saya perlukan dalam penelitian ini. Adapun judul penelitian saya adalah **"Persepsi Siswa Kelas Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri"**. Penelitian ini semata-mata sebagai tujuan ilmiah dan bahan penelitian skripsi, sehingga jawaban yang saudara berikan sama sekali tidak mempengaruhi nilai saudara. Oleh karena itu, kami mohon dengan sangat agar jawaban yang saudara berikan sesuai dengan kemampuan saudara pada Standar Kompetensi Pengolahan Kue dan Pastry Kontinental pada saat pelaksanaan praktik industri.

Atas partisipasi dan kesediaan saudara, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Yogyakarta, 8 April 2011

Peneliti

Murtini

NIM.08511242009

LEMBAR PERNYATAAN PENELITIAN
PADA SISWA KELAS 1X PATISERI SMK NEGERI 4 YOGYAKARTA

Angket Persepsi Siswa Kelas Patiseri SMK Negeri 4 Yogyakarta Terhadap Pelaksanaan Praktik Industri pada Standar Kompetensi Pengolahan Kue dan Pastry Kontinental tahun ajaran 2010/2011.

Petunjuk pengisian

1. Bacalah setiap butir pertanyaan dengan cermat
2. Untuk setiap butir pernyataan disediakan 4 alternatif jawaban dengan skala penilaian berjenjang yaitu :
 - a. Sangat setuju (SS) apabila pernyataan sangat setuju, skornya 4
 - b. Setuju (S) apabila pernyataan setuju, skornya 3
 - c. Tidak setuju (TS) apabila pernyataan tidak setuju, skornya 2
 - d. Sangat tidak setuju (STS) apabila pernyataan sangat tidak setuju, skornya 1
3. Pilihlah skala penilaian yang anda anggap sesuai dengan cara memberikan tanda cek (√) pada kolom yang sesuai.

No	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1	Saya memiliki rasa ingin tahu yang tinggi terhadap kue pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
2	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya kurang mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarkan jenis adonan				
3	Saya mengetahui fungsi bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan baik pada saat pelaksanaan Praktik Industri				
4	Secara cermat saya dapat menyebutkan macam-macam teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair pada saat pelaksanaan Praktik Industri				
5	Pada saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara mengolah berbagai macam produk pastry kontinental dari adonan cair dengan kreatif				
6	Saya mengetahui cara membuat adonan fryng butter dengan benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
7	Saya mampu menyebutkan bahan yang digunakan pada produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
8	Saat pelaksanaan Praktik Industri Saya mengetahui fungsi masing-masing bahan pada pembuatan aneka				

	produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi				
9	Saya dapat mengetahui teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi dilakukan dengan baik pada saat pelaksanaan Praktik Industri ada				
10	Pada saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara mengolah kue pastry kontinental padat tidak beragi dari adonan Cookies				
11	Saya dapat menyebutkan secara cermat karakteristik alat yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
12	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui fungsi peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan baik				
13	Saya mengetahui cara menggunakan peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan bertanggung jawab saat pelaksanaan Praktik Industri				
14	Saya kurang mengetahui tentang kue pastry kontinental dengan komunikatif pada saat Praktik Industri				
15	Saya mengetahui cara mengemas peralatan dengan disiplin dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
16	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya belum bekerja keras untuk mengetahui basic choux paste dengan benar				
17	Saya tidak mengetahui cara menggunakan peralatan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dengan jawab saat pelaksanaan Praktik Industri				
18	Saya tidak mengetahui cara mengemas peralatan dengan bertanggung disiplin dalam membuat aneka produk pastry kontinental saat pelaksanaan Praktik Industri				
19	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui cara membuat cake dan sponge cake dengan variasi isi dengan benar				
20	Saya mengetahui menyajikan aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan inovatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
21	Saya mengetahui karakteristik masing-masing bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
22	Saya mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarkan jenis adonan dengan baik saat				

	pelaksanaan Praktik Industri				
23	Saya mengetahui adonan fryng butterdengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
24	Saya bekerja keras untuk mengetahui basic choux paste secara benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
25	Saya kreatif untuk mencari pengetahuan tentang short pastry saat pelaksanaan Praktik Industri				
26	Pada pelaksanaan Praktik Industri saya Dapat mengetahui macam-macam teknik olah yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan cermat				
27	Saya mengetahui cara membuat berbagai macam produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
28	Saya mengetahui cara membuat adonan dasar sugar dough dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
29	Saya dapat mengetahui cara mengolah berbagai adonan padat beragi dengan pengembangan isi saat pelaksanaan Praktik Industri				
30	Saya mengetahui kelompok bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
31	Saya mengetahui karakteristik masing-masing bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan cair saat pelaksanaan Praktik Industri				
32	Saya mengetahui cara membuat variasi pie dough dengan inovasi saat pelaksanaan Praktik Industri				
33	Pada saat Praktik Industri saya mengetahui tentang kue pastry kontinental dengan komunikatif				
34	Saya mengetahui cara mengolah berbagai pengembangan puff pastry dengan variasi isi dan bentuk saat pelaksanaan Praktik Industri				
35	Saya dapat mengetahui cara penyajian berbagai produk pastry kontinental dari adonan padat tidak beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
36	Saya mengetahui cara membuat basic choux paste dengan isi manis dan gurih saat pelaksanaan Praktik Industri				
37	Saya mengetahui cara membuat basic cake dan sponge cake dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
38	Saya mengetahui cara membuat choux paste dengan pengembangan variasi bentuk dan isi saat pelaksanaan Praktik Industri				

39	Mengetahui fungsi bahan yang digunakan dalam membuat aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi saat pelaksanaan Praktik Industri				
40	Saya mengetahui cara membuat produk pastry kontinental dari adonan pie dough saat pelaksanaan Praktik Industri				
41	Saya mengetahui cara mengolah berbagai variasi cookies dengan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
42	Saya mengetahui cara mengolah berbagai sweet bread dengan benar saat pelaksanaan Praktik Industri				
43	Saya kurang mengetahui klasifikasi produk pastry kontinental berdasarkan jenis adonan pada saat Praktik Industri				
44	Saya tidak memiliki rasa ingin tahu yang tinggi terhadap pengetahuan kue pastry kontinental pada saat Praktik Industri				
45	Pada saat Praktik Industri saya belum bekerja keras untuk mengetahui cara Membuat basic choux paste dengan benar				
46	Selama Praktik Industri, pengetahuan saya tentang short pastry sangat kurang				
47	Saya kurang cermat untuk mengetahui karakteristik peralatan yang digunakan dalam pengolahan kue pastry kontinental pada pelaksanaan Praktik Industri				
48	Saat pelaksanaan Praktik Industri saya mengetahui membuat danish pastry dengan baik saat pelaksanaan Praktik Industri				
49	Saya mengetahui cara menyajikan aneka produk pastry kontinental dari adonan padat beragi dengan inovatif dan kreatif saat pelaksanaan Praktik Industri				
50	Saya kurang mengetahui cara mengemas peralatan dengan benar pada saat Praktik Industri				

TERIMA KASIH

Tabel hasil persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan pengertian pastry kontinental

Jumlah Responden	Butir soal								Jumlah skor
	1	2	14	22	23	25	33	44	
1	4	2	2	4	4	4	4	2	26
2	4	2	2	4	4	4	4	3	27
3	4	3	4	3	4	3	3	4	28
4	3	3	2	3	3	3	4	1	22
5	4	3	2	3	2	4	4	1	23
6	4	3	2	4	3	3	4	2	25
7	4	3	2	3	3	3	3	2	23
8	4	3	2	3	3	3	3	2	23
9	3	3	2	3	3	3	3	3	23
10	3	3	2	3	3	2	3	4	23
11	4	3	2	3	3	4	3	2	24
12	4	2	2	3	1	1	3	1	17
13	4	2	2	4	4	3	4	2	25
14	4	3	3	3	3	3	3	2	24
15	4	3	2	3	3	3	4	2	24
16	4	3	2	3	3	3	4	2	24
17	4	3	3	3	4	4	3	2	26
18	4	2	3	2	4	4	3	2	24
19	4	2	2	4	4	3	3	3	25
20	4	3	3	3	2	3	3	3	24
21	4	3	4	4	4	4	4	3	30
22	4	2	2	3	3	3	4	4	25
23	4	2	3	4	4	4	3	2	26
24	4	2	2	3	3	3	3	2	22
25	4	2	2	3	2	2	3	2	20
26	4	3	2	3	3	3	3	2	23
27	4	3	3	3	3	3	3	2	24
28	4	2	2	3	3	3	4	1	22
29	4	2	2	3	2	2	3	2	20
30	4	2	2	3	3	4	4	3	25
31	4	3	3	3	3	3	3	1	23
32	4	2	3	3	3	3	3	3	24
jumlah	125	82	76	102	99	100	108	72	764

Tabel hasil persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan peralatan

Jumlah Responden	Butir soal						Jumlah skor
	11	12	13	15	17	18	
1	3	4	4	4	2	2	19
2	3	4	4	4	2	2	19
3	4	4	4	4	4	4	24
4	3	4	4	3	2	2	18
5	3	3	3	3	3	1	16
6	4	4	4	4	2	2	20
7	3	3	3	3	2	2	16
8	3	3	3	3	2	2	16
9	3	3	3	3	3	3	18
10	4	4	3	3	2	2	18
11	3	3	4	4	2	2	18
12	4	4	3	4	3	1	19
13	3	3	4	3	2	2	17
14	3	3	3	4	3	4	20
15	4	3	4	4	2	2	19
16	4	3	4	4	2	2	19
17	3	3	3	3	3	3	18
18	3	3	3	3	3	3	18
19	3	3	3	3	4	4	20
20	3	3	3	4	4	4	21
21	3	4	4	4	3	3	21
22	3	4	4	4	2	2	19
23	3	4	4	4	2	2	19
24	3	3	3	3	3	3	18
25	3	3	3	3	2	2	16
26	2	3	4	3	3	4	19
27	3	3	3	3	3	3	18
28	3	3	3	3	2	2	16
29	3	3	3	3	2	2	16
30	3	3	4	3	2	2	17
31	3	3	3	3	2	2	16
32	3	3	3	3	3	2	17

Tabel hasil persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan adonan cair

Jumlah Responden	Butir Soal													Jumlah Skor
	3	4	5	6	16	19	20	24	30	36	37	38	41	
1	3	3	3	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	46
2	4	3	3	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	47
3	3	2	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	45
4	3	3	3	3	2	3	3	4	3	4	4	3	3	41
5	4	4	4	3	2	4	3	4	3	4	4	4	3	46
6	4	4	4	3	2	4	4	4	4	3	3	3	3	45
7	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	38
8	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	38
9	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	38
10	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	4	3	3	40
11	4	3	3	3	2	4	4	4	3	3	3	3	3	42
12	3	3	4	2	3	4	3	1	3	1	4	2	1	34
13	3	3	4	4	2	3	4	3	3	3	4	3	3	42
14	3	3	4	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	44
15	3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	47
16	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	2	3	44
17	3	3	3	4	3	4	3	3	2	3	3	3	4	41
18	3	3	3	4	3	4	3	2	2	3	3	3	4	40
19	3	3	4	2	2	3	4	4	2	4	4	3	3	41
20	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	41
21	4	4	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	4	46
22	3	4	3	3	2	4	4	3	4	4	4	4	4	46
23	3	3	3	4	2	4	4	4	4	3	3	4	3	44
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	39
25	3	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	37
26	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3	42
27	3	3	3	3	2	3	4	4	4	3	4	3	3	42
28	3	3	3	3	2	3	3	4	3	4	4	3	3	41
29	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	38
30	3	3	4	3	2	4	3	4	4	4	4	4	4	46
31	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	38
32	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	39
Jumlah	102	100	##	98	79	112	109	109	105	105	111	102	101	1338

Tabel hasil persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan adonan padat beragi

Jumlah Responden	Butir Soal									Jumlah Skor
	20	21	26	27	28	39	42	48	49	
1	4	4	4	4	4	4	4	4	2	34
2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	35
3	4	4	3	3	4	4	4	4	4	34
4	3	4	3	3	3	3	3	3	1	26
5	3	3	4	3	3	3	4	4	1	28
6	4	3	4	4	3	4	4	3	2	31
7	3	3	3	3	3	3	3	3	2	26
8	3	3	3	3	3	3	3	3	2	26
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
10	3	3	3	3	3	3	3	3	4	28
11	4	2	4	4	4	4	3	4	2	31
12	3	3	4	4	3	4	4	2	1	28
13	4	4	4	3	4	3	3	3	2	30
14	4	3	3	3	3	3	4	4	2	29
15	4	3	3	3	4	4	3	3	2	29
16	4	3	3	3	4	4	3	3	2	29
17	3	3	2	3	2	3	3	3	2	24
18	3	3	2	3	2	3	3	3	2	24
19	4	3	3	3	3	4	4	4	3	31
20	3	4	2	3	4	3	3	3	3	28
21	3	3	4	3	3	3	3	3	3	28
22	4	4	3	3	3	4	4	4	4	33
23	4	4	4	4	3	4	3	4	2	32
24	3	3	3	3	3	3	3	3	2	26
25	3	3	3	3	3	3	3	3	2	26
26	3	3	3	4	4	4	3	3	2	29
27	4	3	3	3	3	4	3	3	2	28
28	3	4	3	3	3	3	3	3	1	26
29	3	3	3	3	2	3	3	3	2	25
30	3	4	3	4	4	3	4	4	3	32
31	3	3	3	3	3	3	3	3	1	25
32	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
Jumlah	109	105	102	104	103	109	106	105	72	915

Analisi Deskriptif Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Industri
Dalam Pengetahuan Tentang Pengertian Pastry Kontinental

1. Menghitung jumlah kelas interval

$$K = 1 + 3,3 \log n$$

$$K = 1 + 3,3 \log 32$$

$$K = 5,96 \rightarrow 6$$

2. Menghitung rentang data

$$\text{Rentang data} = \text{data terbesar} - \text{data terkecil}$$

$$= 30 - 17 + 1$$

$$= 14$$

3. Menghitung panjang kelas

$$\text{panjang kelas} = \text{rentang data} / \text{jumlah kelas interval}$$

$$= \frac{14}{6}$$

$$= 2$$

4. Membuat data interval, menghitung frekuensi dan memasukkan data ke dalam table.

Interval nilai	f_i	χ^i	$f_i \cdot \chi^i$	$\chi^i - \bar{\chi}$	$(\chi^i - \bar{\chi})^2$	$f_i(\chi^i - \bar{\chi})^2$
17-18	1	17,5	17,5	-16,5	42,25	42,25
19-20	2	19,5	39	-17,5	20,25	40,45
21-22	3	21,5	64,5	-18,5	6,25	18,75
23-24	15	23,5	352,5	-329	0,25	3,75
25-26	8	25,5	204	-178,5	2,25	18
27-28	2	27,5	55	-27,5	12,25	24,5
29-30	1	29,5	29,5	0	30,25	30,25
Σ	32	164,5	762			177,95

5. Menghitung rerata (mean)

$$Me = \bar{\chi} = \frac{\sum f_i \cdot \chi^i}{\sum f_i} = \frac{762}{32} = 23,83 \rightarrow 24$$

6. Menghitung median

$$Md = b + p \left(\frac{\frac{1}{2}n - F}{f} \right) \quad Md = 22,5 + 2 \left(\frac{\frac{1}{2} \cdot 32 - 6}{15} \right) = 23,82$$

7. Menghitung modus

$$Mo = b + p \left(\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right) \quad Mo = 22,5 + 2 \left(\frac{12}{19} \right) = 23,76$$

8. Menghitung standar deviasi

$$S = \sqrt{\frac{\sum f_i.(x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

$$S = \sqrt{\frac{177,95}{14}}$$

$$S = \sqrt{12,71}$$

$$S = 3,56$$

Analisi Deskriptif Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Industri
Dalam Pengetahuan Tentang Peralatan Pastry Kontinental

9. Menghitung jumlah kelas interval

$$K = 1 + 3,3 \log n$$

$$K = 1 + 3,3 \log 32$$

$$K = 5,96 \rightarrow 6$$

10. Menghitung rentang data

$$\text{Rentang data} = \text{data terbesar} - \text{data terkecil}$$

$$= 24 - 16 + 1$$

$$= 9$$

11. Menghitung panjang kelas

$$\text{panjang kelas} = \text{rentang data} / \text{jumlah kelas interval}$$

$$= \frac{9}{6}$$

$$= 2$$

12. Membuat data interval, menghitung frekuensi dan memasukkan data ke dalam table.

Interval nilai	f_i	χ^i	$f_i \cdot \chi^i$	$\chi^i - \bar{\chi}$	$(\chi^i - \bar{\chi})^2$	$f_i(\chi^i - \bar{\chi})^2$
16-17	10	16,5	165	-1,5	2,25	22,5
18-19	16	18,5	296	0,5	0,25	4
20-21	5	20,5	102,5	2,5	6,25	31,25
22-23	0	22,5	0	4,5	20,25	0
24-25	1	24,5	24,5	6,5	42,25	42,25
Σ	32	102,5	588			100

13. Menghitung rerata (mean)

$$Me = \bar{\chi} = \frac{\sum f_i \cdot \chi^i}{\sum f_i} = \frac{588}{32} = 18,37 \rightarrow 18$$

14. Menghitung median

$$Md = b + p \left(\frac{\frac{1}{2}n - F}{f} \right) \quad Md = 17,5 + 2 \left(\frac{\frac{1}{2} \cdot 32 - 10}{6} \right) = 18,25$$

15. Menghitung modus

$$Mo = b + p \left(\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right) \quad Mo = 17,5 + 2 \left(\frac{6}{17} \right) = 18,20$$

16. Menghitung standar deviasi

$$S = \sqrt{\frac{\sum f_i.(x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

$$S = \sqrt{\frac{100}{15}}$$

$$S = \sqrt{6,7}$$

$$S = 2,58$$

Analisi Deskriptif Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Industri
Dalam Pengetahuan Tentang Adonan Cair Pastry Kontinental

17. Menghitung jumlah kelas interval

$$K = 1 + 3,3 \log n$$

$$K = 1 + 3,3 \log 32$$

$$K = 5,96 \rightarrow 6$$

18. Menghitung rentang data

$$\text{Rentang data} = \text{data terbesar} - \text{data terkecil}$$

$$= 47 - 34 + 1$$

$$= 14$$

19. Menghitung panjang kelas

$$\text{panjang kelas} = \text{rentang data} / \text{jumlah kelas interval}$$

$$= \frac{14}{6}$$

$$= 2,33$$

20. Membuat data interval, menghitung frekuensi dan memasukkan data ke dalam table.

Interval nilai	f_i	χ^i	$f_i \cdot \chi^i$	$\chi^i - \bar{\chi}$	$(\chi^i - \bar{\chi})^2$	$f_i(\chi^i - \bar{\chi})^2$
34 – 39	9	36,5	328,5	-5,5	30,25	272,25
40 – 45	16	43,5	680	0,5	0,25	4
46 – 51	7	48,5	339,5	6,5	42,25	295,75
Σ	32	128,5	1348			572

21. Menghitung rerata (mean)

$$Me = \bar{\chi} = \frac{\sum f_i \cdot \chi_i}{\sum f_i} = \frac{1348}{32} = 42,12 \rightarrow 42$$

22. Menghitung median

$$Md = b + p \left(\frac{\frac{1}{2}n - F}{f} \right) \quad Md = 39,5 + 6 \left(\frac{\frac{1}{2} \cdot 32 - 9}{16} \right) = 42,13$$

23. Menghitung modus

$$Mo = b + p \left(\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right) \quad Mo = 39,5 + 6 \left(\frac{7}{7 + 9} \right) = 42,13$$

24. Menghitung standar deviasi

$$S = \sqrt{\frac{\sum f_i (\chi_i - \bar{\chi})^2}{(n-1)}}$$

$$S = \sqrt{\frac{572}{31}}$$

$$S = \sqrt{18,45}$$

$$S = 4,29$$

Analisi Deskriptif Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Industri
Dalam Pengetahuan Tentang Adonan Padat Beragi Pastry Kontinental

25. Menghitung jumlah kelas interval

$$K = 1 + 3,3 \log n$$

$$K = 1 + 3,3 \log 32$$

$$K = 5,96 \rightarrow 6$$

26. Menghitung rentang data

$$\text{Rentang data} = \text{data terbesar} - \text{data terkecil}$$

$$= 35 - 24 + 1$$

$$= 12$$

27. Menghitung panjang kelas

$$\text{panjang kelas} = \text{rentang data} / \text{jumlah kelas interval}$$

$$= \frac{12}{6}$$

$$= 2$$

28. Membuat data interval, menghitung frekuensi dan memasukkan data ke dalam table.

Interval nilai	f_i	χ^i	$f_i \cdot \chi^i$	$\chi^i - \bar{\chi}$	$(\chi^i - \bar{\chi})^2$	$f_i(\chi^i - \bar{\chi})^2$
24-25	4	24,5	98	-4,5	20,25	81
26-27	8	26,5	212	-2,5	6,25	50
28-29	10	28,5	285	-0,5	0,25	2,5
30-31	4	30,5	122	1,5	2,25	9
32-33	3	32,5	97,5	3,5	12,25	36,75
34-35	3	34,5	103,5	5,5	30,25	90,75
Σ	32	177	918			270

29. Menghitung rerata (mean)

$$Me = \bar{\chi} = \frac{\sum f_i \cdot \chi_i}{\sum f_i} = \frac{918}{32} = 28,68 \rightarrow 29$$

30. Menghitung median

$$Md = b + p \left(\frac{\frac{1}{2}n - F}{f} \right) \quad Md = 27,5 + 2 \left(\frac{\frac{1}{2} \cdot 32 - 12}{10} \right) = 28,3$$

31. Menghitung modus

$$Mo = b + p \left(\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right) \quad Mo = 27,5 + 2 \left(\frac{2}{2 + 6} \right) = 28$$

32. Menghitung standar deviasi

$$S = \sqrt{\frac{\sum f_i.(x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

$$S = \sqrt{\frac{270}{9}}$$

$$S = \sqrt{30}$$

$$S = 5,47$$

Analisi Deskriptif Persepsi Siswa Terhadap Pelaksanaan Industri
Dalam Pengetahuan Tentang Adonan Padat Tidak Beragi Pastry Kontinental

33. Menghitung jumlah kelas interval

$$K = 1 + 3,3 \log n$$

$$K = 1 + 3,3 \log 32$$

$$K = 5,96 \rightarrow 6$$

34. Menghitung rentang data

$$\text{Rentang data} = \text{data terbesar} - \text{data terkecil}$$

$$= 34 - 23 + 1$$

$$= 12$$

35. Menghitung panjang kelas

$$\text{panjang kelas} = \text{rentang data} / \text{jumlah kelas interval}$$

$$= \frac{12}{6}$$

$$= 2$$

36. Membuat data interval, menghitung frekuensi dan memasukkan data ke dalam table.

Interval nilai	f_i	χ^i	$f_i \cdot \chi^i$	$\chi^i - \bar{\chi}$	$(\chi^i - \bar{\chi})^2$	$f_i(\chi^i - \bar{\chi})^2$
23-24	2	23,5	47	-5,5	30,25	60,5
25-26	3	25,5	76,5	-3,5	12,25	36,75
27-28	9	27,5	247,5	-1,5	2,25	20,25
29-30	6	29,5	177	0,5	0,25	1,5
31-32	7	31,5	220,5	2,5	6,25	43,75
33-34	5	33,5	167,5	4,5	20,25	101,25
Σ	32	171	936			264

37. Menghitung rerata (mean)

$$Me = \bar{\chi} = \frac{\sum f_i \cdot \chi^i}{\sum f_i} = \frac{936}{32} = 29,25 \rightarrow 29$$

38. Menghitung median

$$Md = b + p \left(\frac{\frac{1}{2}n - F}{f} \right) \quad Md = 27,5 + 2 \left(\frac{\frac{1}{2} \cdot 32 - 5}{9} \right) = 28,94$$

39. Menghitung modus

$$Mo = b + p \left(\frac{b_1}{b_1 + b_2} \right) \quad Mo = 26,5 + 2 \left(\frac{6}{9} \right) = 27,83$$

40. Menghitung standar deviasi

$$S = \sqrt{\frac{\sum f_i.(x_i - \bar{x})^2}{(n-1)}}$$

$$S = \sqrt{\frac{264}{8}}$$

$$S = \sqrt{33}$$

$$S = 5,74$$

Tabel hasil persepsi siswa dalam meningkatkan pengetahuan adonan padat tidak beragi

Jumlah Responden	Butir soal									Jumlah Skor
	7	8	9	10	32	34	35	40	41	
1	3	4	3	3	4	4	4	4	4	33
2	3	4	3	3	4	4	4	4	4	33
3	3	4	4	4	4	3	4	4	3	33
4	3	3	3	4	4	4	4	4	3	32
5	4	3	4	3	4	4	3	3	3	31
6	4	4	4	2	3	3	3	3	3	29
7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
8	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
9	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
10	3	3	4	4	3	3	3	3	3	29
11	4	3	4	4	3	3	4	4	3	32
12	4	3	4	2	2	2	3	2	1	23
13	3	3	3	3	3	4	3	3	3	28
14	3	4	3	3	4	4	3	4	3	31
15	3	4	3	3	3	3	4	3	3	29
16	3	4	3	3	3	3	3	3	3	28
17	3	3	3	3	2	3	3	2	4	26
18	3	3	3	3	2	3	3	2	4	26
19	4	3	3	2	3	3	4	4	3	29
20	4	4	3	4	4	3	3	3	3	31
21	3	4	3	3	3	4	3	3	4	30
22	4	4	3	3	4	4	4	4	4	34
23	3	3	3	4	4	3	4	4	3	31
24	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
25	3	3	3	3	3	2	3	3	3	26
26	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
27	4	3	3	4	3	3	3	3	3	29
28	3	3	3	4	4	4	4	4	3	32
29	3	3	3	2	2	2	3	3	3	24
30	4	3	3	4	4	4	3	4	4	33
31	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
32	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
Jumlah	105	106	102	101	103	103	106	104	101	931

RESPONDEN	BUTIR SOAL																																													JUMLAH			
1	4	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	157			
2	4	2	4	3	3	3	3	4	3	3	3	4	4	2	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	1	159				
3	4	3	3	2	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	164			
4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	2	3	2	2	2	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	1	4	142			
5	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	2	3	2	3	1	4	3	3	3	2	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	4	4	1	3	147			
6	4	3	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	2	4	2	2	2	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	2	4	153		
7	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	131				
8	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	131				
9	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	133				
10	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	2	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	137			
11	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	4	2	4	2	2	2	2	4	4	2	3	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	2	3	148	
12	4	2	3	3	4	2	4	3	4	2	4	4	3	2	4	3	3	1	4	3	3	3	1	1	1	4	4	4	3	3	3	1	2	3	2	3	1	4	2	4	2	1	4	2	1	4	124		
13	4	2	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	2	3	2	2	2	3	4	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	2	3	142		
14	4	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	2	3	149			
15	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	2	4	3	2	2	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	3	2	4	149			
16	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	2	4	3	2	2	4	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	3	3	2	4	3	3	3	3	2	4	145		
17	4	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	3	4	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	2	4	3	3	2	3	135		
18	4	2	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2	4	2	4	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	2	4	3	3	2	3	132			
19	4	2	3	3	4	2	4	3	3	2	3	3	3	2	3	2	4	4	3	4	3	4	4	4	3	3	3	3	3	2	2	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	145			
20	4	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	3	3	4	3	4	4	3	3	4	3	2	3	3	2	3	4	4	4	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	147		
21	4	3	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3	154			
22	4	2	3	4	3	3	4	4	3	3	3	4	4	2	4	2	2	2	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	156			
23	4	2	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3	4	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	2	4	154
24	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	133			
25	4	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	126			
26	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	4	2	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	3	2	3	142			
27	4	3	3	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	2	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	2	3	142			
28	4	2	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	2	3	2	2	2	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	1	4	140		
29	4	2	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3	2	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	124			
30	4	2	3	3	4	3	4	3	3	4	3	3	4	2	3	2	2	2	4	3	4	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	154		
31	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	131			
32	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	134			
JUMLAH	125	82	102	100	105	98	105	106	102	101	101	106	110	76	109	79	81	78	112	109	105	102	99	109	100	102	104	103	103	105	102	103	108	103	106	105	111	102	109	104	101	106	105	72	104	4560			