

**RELEVANSI TUNTUTAN KOMPETENSI KEAHLIAN PATISERI
TERHADAP KEBUTUHAN DUNIA INDUSTRI
DI KOTA YOGYAKARTA
(Studi Kasus di SMK Negeri 4 Yogyakarta)**

SKRIPSI

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik**



Disusun oleh :

RULI DINASTI

08511242004

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2011**

PENGESAHAN

Tugas akhir Skripsi dengan judul “Relevansi Tuntutan Kompetensi Keahlian Patiseri Terhadap Kebutuhan Dunia Industri Di Kota Yogyakarta (Studi Kasus di SMK Negeri 4 Yogyakarta)”, telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Skripsi Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 18 Juli 2011 dan dinyatakan lulus.

DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Siti Hamidah, M.Pd	Ketua Penguji		
Sri Palupi, M.Pd	Sekretaris Penguji		
Rizqie Auliana, M.Kes	Penguji		

Yogyakarta, Juli 2011

Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan

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

PERSETUJUAN

Tugas akhir skripsi yang berjudul “Relevansi Tuntutan Kompetensi Keahlian Patiseri Terhadap Kebutuhan Dunia Industri Di Kota Yogyakarta (Studi Kasus di SMK Negeri 4 Yogyakarta)” ini telah disetujui dosen pembimbing untuk diujikan.

Yogyakarta, Juni 2011

Dosen Pembimbing

Siti Hamidah, M.Pd
NIP. 19530820 197903 2 001

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Ruli Dinasti
NIM : 08511242004
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga
Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Relevansi Tuntutan Kompetensi Keahlian Patiseri Terhadap Kebutuhan Dunia Industri Di Kota Yogyakarta (Studi Kasus di SMK Negeri 4 Yogyakarta)” benar-benar merupakan karya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat kata atau pendapat yang sejenis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti kaidah penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, Juni 2011

Yang Menyatakan

Ruli Dinasti
NIM. 08511242004

PERSEMBAHAN

Tulisan pena ini ananda persembahkan kepada:

1. Ayah & Bunda tersayang.
2. Kakak permpuanku, smoga smua ini tidak sia-sia.
3. Adikku, ambillah sisi baiknya.
4. Sahabat yang mengerti dan memahami keluh kesahku.
5. Teman seperjuanganku PKS'08.
6. Almamaterku tercinta, Universitas Negeri Yogyakarta.
7. Diriku, waktu sangatlah berarti, smua yang terjadi pasti ada hikmahnya, dan setelah ini bekerjalah untuk ibadah.

MOTTO

Kita berdoa kalau kesusahan dan membutuhkan sesuatu, mestinya kita juga berdoa dalam kegembiraan besar dan saat rezeki melimpah. (*Kahlil Gibran*)

Kita menilai diri dari apa yang kita pikir bisa kita lakukan, padahal orang lain menilai kita dari apa yang sudah kita lakukan. Untuk itu apabila anda berpikir bisa, segeralah lakukan. (Mario Teguh)

Tugas kita bukanlah untuk berhasil. Tugas kita adalah untuk mencoba, karena didalam mencoba itulah kita menemukan dan belajar membangun kesempatan untuk berhasil. (Mario Teguh)

Tinggalkanlah kesenangan yang menghalangi pencapaian kecemerlangan hidup yang di idamkan. Dan berhati-hatilah, karena beberapa kesenangan adalah cara gembira menuju kegagalan. (Mario Teguh)

ABSTRAK

RELEVANSI TUNTUTAN KOMPETENSI KEAHLIAN PATISERI TERHADAP KEBUTUHAN DUNIA INDUSTRI DI KOTA YOGYAKARTA

Oleh:

Ruli Dinasti

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. 2) Tingkat relevansi kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri patiseri.

Jenis penelitian adalah deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, yang beralamat Jl. Sidikan 60 Umbulharjo dan industri patiseri di kota Yogyakarta. Waktu penelitian adalah bulan Maret sampai dengan Mei 2011. Populasi penelitian ini adalah seluruh industri yang terdaftar sebagai produk bersertifikat halal serta terdaftar pada Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Perindagkoptan) kota Yogyakarta. Sampel penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling* yaitu memiliki toko dan memproduksi kue Indonesia dan kue Kontinental. Metode pengambilan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket dan dokumentasi. Pengujian validasi instrument menggunakan *expert judgment* (tiga ahli), yaitu dosen, guru, dan pemilik industri *bakery*. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) Kompetensi keahlian patiseri Indonesia yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terbagi dalam tujuh kelompok besar yaitu: kue dari beras dan tepung beras, beras ketan dan tepung beras ketan, tepung sagu/kanji, tepung terigu, umbi dan kacang-kacangan, agar-agar, dan adonan beragi. Sedangkan kompetensi keahlian patiseri Kontinental terbagi dalam sebelas kelompok yaitu: kue dari *choux paste*; *sugar dough* dan *cookies*; *pie dough*; *puff pastry*; *pan cake*, *frying batter*, and *crepes*; *pound cake*; *sponge cake*; bahan pengisi dan penutup; *cake*, *gateau*, and *torten*; adonan mengandung ragi; dan adonan padat mengandung *yeast*. 2) Tingkat relevansi produk berkisar antara 81%-100% dengan katagori sangat tinggi dari produk patiseri Indonesia diraih enam kelompok besar yaitu: enam kue dari beras dan tepung beras, sembilan kue dari beras ketan dan tepung beras ketan, delapan kue dari tepung terigu, dua kue dari umbi dan kacang-kacangan, dua kue dari agar-agar, dan empat kue dari adonan beragi. Sedangkan produk patiseri Kontinental diraih sembilan kelompok besar yaitu: empat kue dari *choux paste*, dua puluh dua kue dari *sugar dough* dan *cookies*, satu kue dari *pie dough*, tiga kue dari *puff pastry*, sebelas kue dari *pound cake*, delapan kue dari *sponge cake*, tiga produk dari bahan pengisi dan penutup, dua kue dari adonan mengandung ragi, dan sembilan kue dari adonan padat mengandung *yeast*. Tingkat relevansi produk berkisar antara 21%-40% dengan katagori rendah dari produk patiseri Indonesia diraih lima kelompok besar yaitu: dua kue dari beras dan tepung beras, enam kue dari beras ketan dan tepung beras ketan, dua kue dari tepung sagu/kanji, satu kue dari tepung terigu, tiga kue dari umbi dan kacang-kacangan. Sedangkan produk patiseri Kontinental diraih dua kelompok besar yaitu: satu kue dari adonan cair mengandung ragi dan satu kue dari adonan padat mengandung *yeast*.

KATA PENGANTAR



Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan Rahmat serta Hidayah-Nya sehingga dapat menyelesaikan karya tulis yang berbentuk skripsi dengan judul "Relevansi Tuntutan Kompetensi Keahlian Patiseri Terhadap Kebutuhan Dunia Industri di Kota Yogyakarta" dengan baik dan tepat waktu.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Diharapkan karya tulis ini dapat menjadi salah satu referensi bagi guru SMK untuk menyesuaikan kompetensi yang diajarkan dengan kenyataan yang terjadi di dunia industri serta diharapkan para guru dan pihak sekolah mampu meningkatkan kualitas pembelajaran, khususnya pada kompetensi patiseri.

Penulis mengucapkan terima kasih atas segala kerjasama, bantuan, serta bimbingan kepada:

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M. Pd., MA, selaku Rektor UNY.
2. Wardan Suyanto, Ed. D, selaku Dekan Fakultas Teknik UNY.
3. Dr. Sri Wening, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana UNY.
4. Sutriyati Purwanti, M. Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan Dosen Pembimbing Akademik.
5. Siti Hamidah, M. Pd, selaku dosen pembimbing skripsi yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis.

6. Marwanti, M. Pd, selaku dosen pengampu mata kuliah skripsi yang telah membimbing tercapainya sebuah judul skripsi yang dapat dibuat sebagai penelitian.
7. Semua pihak yang telah memberikan bantuan sehingga penyusun dapat menyelesaikan skripsi dengan baik.

Penulis sudah berusaha maksimal dalam menyusun skripsi. Namun mengingat keterbatasan penulis, tidak menutup kemungkinan skripsi ini masih kurang sempurna. Oleh karena itu, penulis mohon kritik beserta saran yang bersifat membangun.

Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis dan semua pihak yang membutuhkan serta menjadi amal ibadah yang diterima di sisi-Nya. Amin.

Yogyakarta, Juli 2011

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
MOTTO.....	vi
ABSTRAK.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	7
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	7

BAB II. KAJIAN PUSTAKA

A. Relevansi.....	9
B. Kompetensi Keahlian Patiseri.....	10
C. Dunia Industri Bidang Keahlian Patiseri.....	41
D. Penelitian Yang Relevan.....	52
E. Kerangka Berfikir.....	55
F. Pertanyaan Penelitian.....	58

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian.....	59
B. Devinisi Operasional Variabel Penelitian.....	59
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	63
D. Populasi dan Sampel.....	63
E. Instrumen Penelitian.....	65
F. Pengujian Instrumen.....	68
G. Teknik Pengumpulan Data.....	70
H. Teknik Analisis Data.....	71

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tingkat Keberadaan Kompetensi Patiseri.....	76
B. Tingkat Relevansi Produk Patiseri Indonesia.....	80
C. Tingkat Relevansi Produk Patiseri Kontinental.....	115

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan.....	158
B. Keterbatasan Penelitian.....	162
C. Saran.....	163
DAFTAR PUSTAKA.....	164
LAMPIRAN.....	168

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Sampel penelitian.....	65
Tabel 2. Kisi-kisi instrumen penelitian.....	67
Tabel 3. Deskripsi tingkat keberadaan kompetensi patiseri.....	77
Tabel 4. Deskripsi tingkat relevansi Kue Indonesia (KI) dari beras dan tepung beras.....	82
Tabel 5. Deskripsi tingkat relevansi KI dari beras ketan dan tepung beras ketan..	86
Tabel 6. Deskripsi tingkat relevansi KI dari tepung sagu/kanji.....	89
Tabel 7. Deskripsi tingkat relevansi KI dari tepung terigu.....	93
Tabel 8. Deskripsi tingkat relevansi KI dari umbi dan kacang-kacangan.....	97
Tabel 9. Deskripsi tingkat relevansi KI dari agar-agar.....	100
Tabel 10. Deskripsi tingkat relevansi KI dari adonan beragi.....	103
Tabel 11. Deskripsi tingkat relevansi secara keseluruhan KI.....	106
Tabel 12. Data tingkat relevansi KI masing-masing industri.....	108
Tabel 13. Produk patiseri Indonesia katagori sangat tinggi.....	111
Tabel 14. Produk patiseri Indonesia katagori tinggi.....	112
Tabel 15. Produk patiseri Indonesia katagori rendah.....	114
Tabel 16. Deskripsi tingkat relevansi Kue Kontinental (KK) dari <i>choux paste</i>	116
Tabel 17. Deskripsi tingkat relevansi KK dari <i>sugar dough and cookies</i>	120
Tabel 18. Deskripsi tingkat relevansi KK dari <i>pie dough</i>	123
Tabel 19. Deskripsi tingkat relevansi KK dari <i>puff pastry</i>	126

Tabel 20. Deskripsi tingkat relevansi KK dari <i>pan cake, frying batter, and crepes</i>	128
Tabel 21. Deskripsi tingkat relevansi KK dari <i>pound cake</i>	131
Tabel 22. Deskripsi tingkat relevansi KK dari <i>sponge cake</i>	135
Tabel 23. Deskripsi tingkat relevansi KK dari bahan pengisi dan penutup.....	138
Tabel 24. Deskripsi tingkat relevansi KK dari <i>cake, gateau, and torten</i>	141
Tabel 25. Deskripsi tingkat relevansi KK dari adonan cair mengandung ragi.....	144
Tabel 26. Deskripsi tingkat relevansi KK dari adonan padat mengandung <i>yeast</i>	146
Tabel 27. Deskripsi tingkat relevansi secara keseluruhan KK.....	149
Tabel 28. Data tingkat relevansi KK masing-masing industri.....	151
Tabel 29. Produk patiseri Kontinental katagori sangat tinggi.....	154
Tabel 30. Produk patiseri Kontinental katagori tinggi.....	156
Tabel 31. Produk patiseri Kontinental katagori rendah.....	157

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram klasifikasi level penguasaan kompetensi.....	12
Gambar 2. Revisi taksonomi Bloom.....	16
Gambar 3. Kerangka berfikir.....	57
Gambar 4. Histogram tingkat keberadaan kompetensi patiseri di industri.....	80
Gambar 5. Histogram tingkat relevansi Kue Indonesia (KI) dari beras dan tepung beras	84
Gambar 6. Histogram tingkat relevansi KI dari beras ketan dan tepung beras ketan.....	88
Gambar 7. Histogram tingkat relevansi KI dari tepung sagu/kanji	91
Gambar 8. Histogram tingkat relevansi KI dari tepung terigu	95
Gambar 9. Histogram tingkat relevansi KI dari umbi dan kacang-kacangan.....	99
Gambar 10. Histogram tingkat relevansi KI dari agar-agar	102
Gambar 11. Histogram tingkat relevansi KI dari adonan beragi	105
Gambar 12. Histogram tingkat relevansi seluruh KI.....	107
Gambar 13. Histogram tingkat relevansi KI masing-masing industri.....	110
Gambar 14. Histogram tingkat relevansi Kue Kontinental (KK) dari <i>choux</i> <i>paste</i>	118
Gambar 15. Histogram tingkat relevansi KK dari <i>sugar dough and cookies</i>	122
Gambar 16. Histogram tingkat relevansi KK dari <i>pie dough</i>	125
Gambar 17. Histogram tingkat relevansi KK dari <i>puff pastry</i>	127

Gambar 18. Histogram tingkat relevansi KK dari <i>pan cake, frying batter, and crepes</i>	129
Gambar 19. Histogram tingkat relevansi KK dari <i>pound cake</i>	134
Gambar 20. Histogram tingkat relevansi KK dari <i>sponge cake</i>	137
Gambar 21. Histogram tingkat relevansi KK dari bahan pengisi dan penutup.....	140
Gambar 22. Histogram tingkat relevansi KK dari <i>cake, gateau, and torten</i>	142
Gambar 23. Histogram tingkat relevansi KK dari adonan cair mengandung ragi...	145
Gambar 24. Histogram tingkat relevansi KK dari adonan padat mengandung <i>yeast</i>	148
Gambar 25. Histogram tingkat relevansi seluruh KK.....	150
Gambar 26. Histogram tingkat relevansi KK masing-masing industri.....	153

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pengelompokan jenis produk patiseri.....	168
Lampiran 2. Tahap kegiatan pengolahan produk patiseri.....	170
Lampiran 3. Dasar kompetensi kejuruan dan kompetensi kejuruan SMK.....	172
Lampiran 4. Kisi-kisi instrumen mengolah kue Indonesia.....	174
Lampiran 5. Kisi-Kisi instrumen mengolah kue Kontinental.....	176
Lampiran 6. Daftar nama responden dan industri sampel penelitian.....	178
Lampiran 7. Pedoman dokumentasi penelitian.....	179
Lampiran 8. Tabulasi data tingkat keberadaan kompetensi patiseri	180
Lampiran 9. Tabulasi data tingkat relevansi Kue Indonesia (KI) dari beras dan tepung beras.....	181
Lampiran 10. Tabulasi data tingkat relevansi KI dari beras ketan, tepung beras ketan, dan tepung sagu/kanji.....	182
Lampiran 11. Tabulasi data tingkat relevansi KI dari tepung terigu.....	184
Lampiran 12. Tabulasi data tingkat relevansi KI dari umbi dan kacang.....	185
Lampiran 13. Tabulasi data tingkat relevansi KI dari agar-agar dan adonan beragi.....	186
Lampiran 14. Tabulasi data tingkat relevansi Kue Kontinental (KK) dari <i>choux paste, sugar dough, cookies, dan pie dough</i>	187
Lampiran 15. Tabulasi data tingkat relevansi KK dari <i>puff pastry, pan cake, frying batter, dan crepes</i>	189
Lampiran 16. Tabulasi data tingkat relevansi KK dari <i>pound cake</i>	190

Lampiran 17. Tabulasi data tingkat relevansi KK dari <i>sponge cake</i> dan bahan pengisi dan bahan penutup.....	191
Lampiran 18. Tabulasi data tingkat relevansi KK dari <i>cake, gateau, torten</i> , dan adonan cair mengandung ragi.....	192
Lampiran 19. Tabulasi data tingkat relevansi KK dari adonan padat mengandung <i>yeast</i>	193
Lampiran 20. Analisis tingkat keberadaan kompetensi patiseri tingkat relevansi produk patiseri.....	194
Lampiran 21. Angket penelitian.....	204
Lampiran 22. Indikator dan tujuan masing-masing standar kompetensi.....	223
Lampiran 23. Daftar produk bersertifikat halal 2011 LPPOM DIY.....	243
Lampiran 24. Lampiran SK Dirjen Spektrum 2008.....	261
Lampiran 25. Surat keterangan validasi.....	267
Lampiran 26. Surat izin penelitian.....	274
Lampiran 27. Surat keterangan pengambilan data.....	284

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Ketatnya persaingan dalam bidang ketenagakerjaan dan pendidikan pada saat ini, menuntut manusia untuk mengembangkan potensi individunya masing-masing. Hal ini sangat berkaitan dengan kualitas sumber daya manusia pada suatu negara. Negara yang memiliki sumber daya manusia berkualitas akan menjadi negara maju. Sebaliknya apabila suatu negara memiliki sumber daya manusia yang kurang atau tidak berkualitas maka negara tersebut tidak dapat berkembang sehingga menjadi kurang maju atau tertinggal. Pendidikan merupakan langkah awal untuk membentuk manusia yang mempunyai prestasi dalam segala bidang sehingga menjadi sumber daya manusia yang berkualitas.

Pendidikan merupakan salah satu bentuk perwujudan dari seni dan budaya manusia yang dinamis dan selalu berkembang. Perubahan dan perkembangan pendidikan merupakan hal yang harus selalu dilakukan seiring dengan perubahan budaya kehidupan. Perubahan dalam hal ini berarti perbaikan pendidikan pada semua tingkat perlu terus menerus dilakukan untuk kepentingan masa depan. Penyempurnaan atau perbaikan pendidikan khususnya Sekolah Menengah Kejuruan sebagai bentuk penyesuaian perkembangan dunia industri, ilmu pengetahuan, teknologi, seni dan budaya.

Sekolah Menengah Kejuruan adalah pendidikan pada jenjang menengah yang mengutamakan pengembangan kemampuan siswa untuk melaksanakan jenis pekerjaan tertentu. Oleh karena itu, kurikulum SMK disusun dengan

memperhatikan tahap perkembangan siswa dan kesesuaian jenis pekerjaan yang dibutuhkan dunia industri, lingkungan sosial, kebutuhan pembangunan nasional, perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi dan kesenian.

Untuk mencapai tujuan tersebut, terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan antara lain kualitas pendidikan dan tenaga kependidikan, kelengkapan sarana dan prasarana pendidikan serta proses pembelajaran. Ketiga hal tersebut menjadi masalah pendidikan yang harus selalu dievaluasi. Menurut Redja Mudyahardjo (2010), masalah pendidikan di Indonesia dapat dikelompokkan menjadi empat, yaitu masalah partisipasi/kesempatan memperoleh pendidikan, masalah efisiensi, masalah efektifitas dan masalah relevansi pendidikan.

Relevansi pendidikan merupakan salah satu masalah pendidikan yang perlu ditinjau secara periodik atau berkala. Masalah ini berhubungan dengan kualitas lulusan yang dihasilkan lembaga pendidikan dengan industri atau institusi yang membutuhkan tenaga kerja dari lulusan lembaga pendidikan tersebut. Salah satu masalah relevansi pendidikan yang sampai saat ini belum dapat diselesaikan adalah relevansi kompetensi yang diajarkan di sekolah dengan kompetensi yang digunakan di dunia industri. Hal ini dikarenakan dunia industri sifatnya berkembang mengikuti permintaan pasar.

Menurut Ratna (2009), permasalahan relevansi pendidikan dapat dipecahkan dengan perluasan dan pemerataan kesempatan memperoleh pendidikan yang bermutu; peningkatan kemampuan akademik, profesionalisme dan jaminan kesejahteraan tenaga kependidikan; melakukan pembaharuan

sistem pendidikan termasuk kurikulum; memberdayakan lembaga pendidikan baik formal, nonformal maupun informal; mengembangkan kualitas SDM sedini mungkin secara terarah, terpadu dan menyeluruh; pemberdayaan lembaga pendidikan formal dan nonformal di dalam pembentukan serta pengembangan kualitas SDM sedini mungkin; serta memberdayakan dewan pendidikan dan komite sekolah.

Salah satu cara memecahkan masalah relevansi dengan melakukan pembaharuan sistem pendidikan, termasuk kurikulum. Guru yang memiliki kemampuan profesional dan kompetensi yang memadai akan dapat menuangkan secara maksimal kurikulum menjadi bahan ajar yang berkualitas. Seorang guru akan memberikan suatu keterampilan (*skill*) di dalam proses pembelajaran. Proses pencapaian hal tersebut diberlakukan standar yang harus dipenuhi, agar tidak terlalu meluas dan terlalu sempit. Hal ini berarti dengan adanya standar tersebut seorang guru akan memberikan pelajaran yang tidak lebih dan tidak kurang dari standar yang telah ditentukan serta dapat memudahkan guru untuk merealisasikan dalam bentuk administrasi dalam proses pembelajaran.

Lulusan yang berkompeten adalah individu yang mempunyai kemampuan tindakan cerdas atas dasar penguasaan pengetahuan (*knowledge*) yang telah dipelajari, diaktualisasikan melalui sikap (*attitude*) dan keterampilan selaras dengan tuntutan bidang pekerjaan yang bersangkutan. Dengan kata lain mampu mengerjakan tugas sesuai standar perusahaan. Menurut Ega Taqwali B, (2006) standar bergantung pada tuntutan pekerjaan atau tuntutan masyarakat.

Biasanya standar itu perlu dianalisa, dimodifikasi dan disesuaikan dengan kondisi kerja, sehingga dinamakan standar minimum. Dengan demikian, kompetensi lulusan harus memperhatikan kebutuhan dunia kerja. Semua hal yang diajarkan oleh guru berdasarkan kurikulum yang ada harus memenuhi standar minimum sehingga relevan dengan kebutuhan dunia industri. Standar minimum adalah kesepakatan-kesepakatan terkecil yang didokumentasikan, dalam hal ini adalah kurikulum dan spektrum.

Menurut Keputusan Direktur Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Nomor 251/C/KEP/MN/2008 tentang Spektrum Keahlian Pendidikan Menengah Kejuruan bahwa Program Studi Tata Boga dibagi menjadi dua Kompetensi Keahlian yaitu Jasa Boga dan Patiseri. Spektrum disesuaikan dengan kebutuhan/tuntutan dunia industri, sehingga dapat diprediksikan adanya kesesuaian antara materi yang diajarkan di sekolah dengan kebutuhan dunia kerja. Sehingga pendidikan yang diperoleh selama peserta didik melakukan studi di sekolah dapat bermanfaat dalam pekerjaannya.

Sekolah Menengah Kejuruan diharapkan lebih berkompeten dalam menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah bidang keahlian patiseri. Lulusan keahlian patiseri diharapkan mampu mengisi lapangan pekerjaan yang berkompeten pada bidang tersebut. Tenaga kerja pada tingkat ini berada di antara ahli teknik dan juru teknik. Lulusan SMK keahlian patiseri dapat bekerja sebagai *cook helper*, *assisten baker* atau *waiter*. Industri *bakery* adalah salah satu usaha pengguna tenaga kerja yang berkompeten di bidang patiseri.

Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 4 Yogyakarta merupakan SMK Pariwisata yang memelopori lahirnya jurusan patiseri dan salah satu SMK yang sudah bertaraf internasional. Sekolah kejuruan ini juga sudah memiliki beberapa lulusan dari kompetensi keahlian patiseri, sehingga sudah memiliki administrasi mengajar berupa RPP (Rencana Proses Pembelajaran) dan silabus yang lengkap. Meskipun demikian, tidak menutup kemungkinan kompetensi keahlian patiseri belum relevan dengan industri.

Dari uraian di atas, agar mendapatkan data yang akurat tentang kesesuaian antara kebutuhan pasar dengan standar kompetensi patiseri perlu dilakukan penelitian penelusuran agar dapat mengetahui apakah lulusan program keahlian patiseri memiliki kompetensi yang relevan dengan pekerjaan mereka. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai relevansi kompetensi patiseri terhadap kebutuhan dunia industri. Apakah pembelajaran di sekolah sudah sesuai dengan pekerjaan yang akan ditekuni peserta didik setelah lulus. Proses pembelajaran di sekolah dituangkan dalam materi pembelajaran yang bertujuan siswa memiliki keterampilan teknis. Materi pembelajaran disesuaikan dengan kebutuhan keterampilan yang digunakan maupun dibutuhkan oleh industri.

Dalam penelitian ini, keterampilan teknis yang diteliti adalah keterampilan dalam membuat produk kue patiseri. Relevansi terhadap produk dilakukan karena hal yang paling menonjol dalam industri kue dan roti adalah produk yang dihasilkan. Variasi jenis produk cepat berubah mengikuti permintaan konsumen sebagai pengguna produk. Apabila permintaan

konsumen akan suatu produk menurun, maka produsen dalam hal ini industri akan melakukan inovasi produk yang disesuaikan permintaan dan kebutuhan konsumen.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, dapat diperoleh identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah siswa lulusan Sekolah Menengah Kejuruan sudah berkualitas?
2. Bagaimana standar minimum industri yang bergerak di bidang keahlian patiseri?
3. Apakah perubahan mata pelajaran pengolahan kue dan roti menjadi kompetensi keahlian patiseri membuahkan hasil yang positif?
4. Apa sajakah kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di sekolah?
5. Bagaimana tingkat relevansi kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di sekolah sudah relevan terhadap kebutuhan dunia industri?

C. Batasan Masalah

Masalah yang berkaitan dengan uraian diatas sangatlah luas dan cukup kompleks sehingga tidak mungkin untuk diteliti sekaligus. Untuk itu guna menghindari suatu kesalah pahaman sehingga timbul penafsiran yang berbeda-beda dan akan mengakibatkan penyimpangan terhadap judul diatas, maka perlu ada pembatasan masalah agar permasalahan jelas dan kesalahan dapat dihindari. Dalam hal ini penulis membatasi ruang lingkup dan fokus masalah yang diteliti adalah kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, dan tingkat relevansi kompetensi keahlian patiseri yang

diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri *bakery*, dilihat dari klasifikasi produk yang dihasilkan.

D. Rumusan Masalah

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

1. Apa saja Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
2. Bagaimana tingkat relevansi kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri patiseri?

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. Mengetahui kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta.
2. Mengetahui tingkat relevansi kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri *bakery*.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Universitas Negeri Yogyakarta

Dalam rangka pengembangan ilmu pengetahuan untuk penelitian selanjutnya hasil penelitian ini diharapkan memberikan sumbangan

pengetahuan tentang relevansi Kompetensi Keahlian Patiseri yang harus diajarkan di Sekolah Menengah Kejuruan karena Universitas Negeri Yogyakarta adalah salah satu pencetak tenaga kependidikan untuk SMK jurusan Tata Boga.

2. Bagi Sekolah

Fakta hasil penelitian dapat bermanfaat sebagai masukan maupun bahan pertimbangan bagi Sekolah Menengah Kejuruan untuk mengetahui kompetensi apa saja yang dibutuhkan untuk memasuki industri patiseri sehingga diharapkan dapat meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini adalah karya tulis yang digunakan sebagai syarat mendapatkan gelar Strata Satu Pendidikan bagi penulis, sehingga diharapkan penelitian ini dapat menjadi bukti nyata bagi bekal penulis untuk menjadi Guru SMK khususnya jurusan Tata boga.

4. Bagi Pihak Industri

Memperoleh tenaga kerja profesional dan memiliki kompetensi yang dibutuhkan.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Relevansi

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005:943) relevansi diartikan sebagai hubungan, kesesuaian, kaitan dengan tujuan, berguna secara langsung dengan apa yang dibutuhkan. Hal ini dapat diartikan bahwa sesuatu memiliki relevansi apabila ada hubungan atau kesesuaian. Pendapat tersebut sejalan dengan yang dikemukakan oleh Sutopo (1982:30), yaitu relevansi adalah kesesuaian, kesepadanan, atau keserasian suatu program dengan tuntutan. Sedangkan menurut Muhammad Ali (2005:300) relevansi adalah kesesuaian antara proses dengan materi yang diberikan dalam pendidikan dengan kebutuhan pasar.

Berdasarkan uraian di atas dapat dipahami bahwa relevansi pendidikan itu merupakan konsep yang luas dan multi dimensi. Hal tersebut sejalan dengan Muhammad Ali (2005:300), yang mengatakan bahwa konsep relevansi pendidikan adalah keterkaitan (*link*) dan kesepadanan (*match*) antara pendidikan dengan permintaan pasar. Oleh karena itu relevansi suatu program pendidikan (program studi) mengandung beberapa unsur yaitu: tujuan, input, proses, keluaran/hasil dan dampak (*out come*) dan keterkaitan serta kebermaknaannya antara satu unsur dengan yang lain sebagai suatu sistem.

Sistem tersebut salah satunya adalah proses belajar mengajar yang dilakukan di sekolah. Relevansi merupakan salah satu kriteria penting dalam pengajaran, karena relevansi dapat diartikan mengukur tingkat kesesuaian antara produk yang dihasilkan suatu pendidikan dengan kebutuhan pihak-

pihak pengguna produk tersebut dapat berupa pemerintah, masyarakat, dan perusahaan. Produk yang dihasilkan suatu pendidikan dapat berupa lulusan, hasil-hasil penelitian maupun pengembangannya.

Program pendidikan yang relevan ditandai dengan kemampuan lulusan untuk memenuhi kebutuhan pasar kerja, menciptakan lapangan kerja baru maupun mengembangkan ilmu pengetahuan sesuai dengan perkembangan pengetahuan global. Karena lulusan suatu lembaga pendidikan diharapkan menguasai ilmu pengetahuan, teknologi atau seni pada bidang tertentu. Selain hal itu mereka juga harus menguasai keterampilan seperti, kemampuan berkomunikasi secara efektif, kemampuan berfikir logis, kemampuan belajar yang disebut dengan *soft skills*. (<http://www.dikti.go.id>, diakses tanggal 30 September 2010, 13.22)

B. Kompetensi Keahlian Patiseri

1. Kompetensi

Berbicara tentang kompetensi, tidak dapat terlepas dari pembicaraan tentang pendidikan dalam hal ini sekolah, baik pada jenjang pendidikan dasar maupun jenjang pendidikan menengah. Pada semua jenjang pendidikan ini, kompetensi menjiwai dan membingkai keseluruhan kegiatan pendidikan.

Keterkaitan antara kompetensi dengan pendidikan menunjukkan bahwa kompetensi dan pendidikan berada dalam satu kesatuan yang berfungsi untuk mendisain proses pembelajaran bagi siswa. Kompetensi adalah komponen yang mengarahkan dan menentukan dari mana

pembelajaran akan dimulai, bagaimana mulainya, apa saja yang harus disiapkan agar pembelajaran berlangsung dengan baik, apa yang harus diajarkan, dan bagaimana mengevaluasinya.

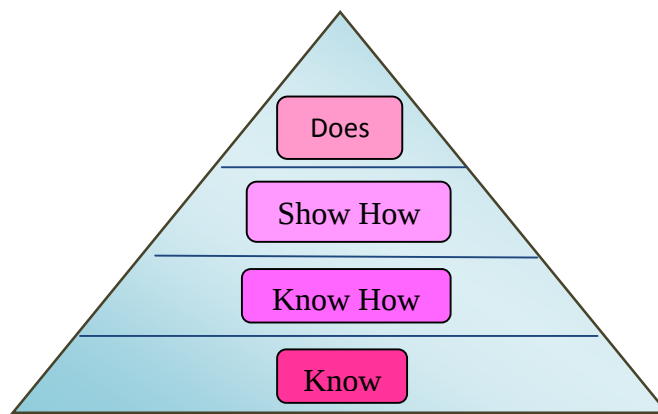
Menurut surat Keputusan Mendiknas No. 045/u/002 tentang Pelaksanaan Pendidikan, kompetensi adalah seperangkat tindakan cerdas dan penuh tanggung jawab yang dimiliki seseorang sebagai syarat untuk dianggap mampu oleh masyarakat untuk melaksanakan tugas-tugas di bidang pekerjaan tertentu.

Menurut Minarti A. Daziel dalam Endah Setyowati kompetensi didefinisikan sebagai *an underlying characteristic of an individual that is causally related to criterion-referenced effective and/or superior performance in a job or situation*. Yang artinya karakteristik yang mendasari seseorang yang berkaitan dengan efektifitas kinerja individu dalam pekerjaannya.
(<http://www.akademik.unsri.ac.id/download/journal/files/brapub/Endah-SDM%20berbasis%20kompetensi.pdf>, diakses 31 Maret 2011, 10.30)

Berangkat dari pengertian tersebut, kompetensi seorang individu merupakan sesuatu yang melekat pada dirinya sehingga dapat digunakan untuk memprediksi tingkat kinerjanya. Hal tersebut menjadikan kompetensi sebagai bagian dari kepribadian individu yang relatif stabil, dan dapat dilihat serta diukur dari perilaku individu yang bersangkutan di tempat kerja atau dalam berbagai situasi.

Berdasarkan uraian di atas kompetensi merupakan pengetahuan, keterampilan, dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang, sehingga orang tersebut dapat melakukan perilaku kognitif, afektif, dan psikomotor dengan sebaik-baiknya sesuai dengan jenis pekerjaan tertentu. Penelitian ini

akan membahas kompetensi sebagai produk pembelajaran. Artinya pendidikan dalam hal ini Sekolah Menengah Kejuruan mengajarkan seperangkat materi sesuai kurikulum yang ada dengan tujuan peserta didiknya berkompeten sesuai dengan bidang keahliannya. Proses pencapaian kompetensi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Klasifikasi Level Penguasaan Kompetensi (Miller's Triangle)

Gambar di atas menjelaskan proses pembelajaran dimulai dari tingkatan paling bawah yaitu “*know*”, yang artinya siswa hanya tahu secara umum. Setelah siswa mengetahui tentang sesuatu, maka mereka harus mengetahui kompetensi yang diajarkan secara teknis, tingkatan ini adalah “*know how*”. Tahap selanjutnya adalah “*show how*”, yang berarti setelah mendapatkan pembelajaran mereka harus dapat memperlihatkan bagaimana melaksanakan pembelajaran tersebut. Tahapan terakhir yang harus dapat direalisasikan adalah “*does*”, artinya siswa mampu melaksanakan kompetensi tersebut.

Sejalan dengan pendapat tersebut kompetensi dapat digunakan untuk memprediksi kinerja seseorang. Tindakan seseorang berasal dari

keinginan/niat untuk berbuat sesuatu yang dipicu dan dipengaruhi oleh motifasi, konsep diri, karakter dan unsur bawaan serta pengetahuan deskriptif individu. Jadi dapat disimpulkan bahwa niat akan mendorong tindakan seseorang. Tindakan adalah sesuatu yang dilakukan seseorang sesuai dengan pekerjaan atau permasalahan yang dihadapinya dan dilakukan berdasarkan keterampilan yang dimiliki.

Kompetensi merupakan perpaduan dari pengetahuan, keterampilan nilai dan sikap yang direfleksikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak. Hal ini sesuai dengan pendapat Mc. Ashan (1981:45) dalam E. Mulyasa (2002:38) yang mengemukakan bahwa kompetensi “ *... is a knowledge, skill and abilities or capabilities that a person achieves, which become part of his or her being to the extent he or she can satisfactorily perform particular cognitive, afektive, and psychomotor behaviors...* “.

Dalam hal ini kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya sehingga dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif (pengetahuan), efektif (sikap) dan psikomotorik (keterampilan) dengan sebaik-baiknya. Ketiga perilaku tersebut sering disebut dengan Konsep Taksonomi Bloom. Konsep taksonomi Bloom dikembangkan pada tahun 1956 oleh Benjamin Bloom, seorang psikolog bidang pendidikan. Taksonomi adalah suatu sistem klasifikasi.. Adapun taksonomi tersebut sebagai berikut (Sri Esti . W Djiwandono, 2002: 210):

a. Ranah kognitif (*cognitive domain*)

Kognitif adalah ranah yang mencakup kegiatan mental (otak). Dalam ranah kognitif terdapat enam aspek proses berfikir, mulai dari aspek terendah sampai dengan jenjang yang paling tinggi. Menurut Sri Esti . W Djiwandono (2002:211), keenam aspek keterampilan tersebut antara lain:

- 1) Pengetahuan (*knowledge*), meliputi ingatan akan hal-hal yang pernah dipelajari dan disimpan dalam ingatan dan dapat digali pada saat dibutuhkan melalui bentuk mengingat kembali.
- 2) Pemahaman (*comprehension*), meliputi kemampuan untuk menangkap arti dari mata pelajaran yang dipelajari.
- 3) Penerapan (*application*), meliputi kemampuan untuk menerapkan suatu cara untuk menyelesaikan suatu masalah.
- 4) Analisis (*analysis*), meliputi kemampuan untuk menyelesaikan sesuatu yang kompleks ke bagian yang lebih sederhana sehingga lebih dapat dimengerti.
- 5) Sintesis (*synthesis*), meliputi kemampuan untuk meletakkan bagian bersama-sama ke dalam bentuk keseluruhan yang baru.
- 6) Evaluasi (*evaluation*), meliputi kemampuan untuk mempertimbangkan nilai bersama dengan pertanggungjawaban berdasarkan kriteria tertentu.

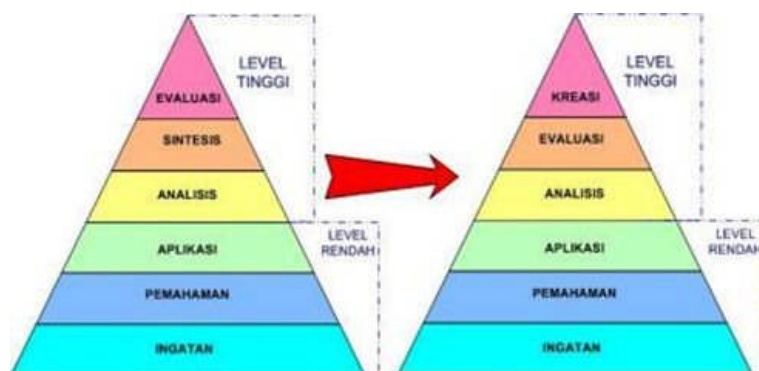
Proses kognitif Bloom mengalami revisi yang dilakukan oleh Anderson & Krathwolf (2000). Menurut Hilman (2009), proses kognitif

tersebut dikenal dengan istilah dimensi proses kognitif (*cognitive process dimension*). Dimensi proses kognitif merupakan proses berpikir dalam mengkonstruksi pengetahuan yang meliputi:

- 1) Mengingat (*remember*), merupakan proses perolehan pengetahuan yang didapat dan sesuai dari materi yang didapat sebelumnya.
- 2) Memahami (*understand*), terdiri dari menginterpretasikan, memberikan contoh, mengklasifikasikan, merangkum, menyimpulkan, dan menjelaskan.
- 3) Menerapkan (*apply*), merupakan kemampuan menggunakan konsep atau prosedur yang dipelajari, yaitu melakukan latihan dan memecahkan masalah.
- 4) Menganalisis (*analyze*), merupakan kemampuan menguraikan suatu materi atau konsep ke dalam bagian-bagian yang lebih rinci, meliputi kemampuan membedakan, mengorganisasi, dan memberikan atribut.
- 5) Mengevaluasi (*evaluate*), didefinisikan sebagai pembuatan keputusan berdasarkan kriteria dan standar yang telah ditetapkan. Proses kognitif pada *mengevaluasi* terdiri dari *pengecekan (checking)* dan *peninjauan (critiquing)*.
- 6) Menciptakan (*Create*), merupakan proses kognitif yang melibatkan kemampuan mewujudkan suatu konsep ke dalam suatu produk. Siswa dikatakan memiliki kemampuan proses kognitif *menciptakan* jika siswa tersebut membuat suatu produk baru. Proses kognitif pada

menciptakan meliputi penyusunan (*generating*), perencanaan (*planning*), dan produksi (*producing*).

Dimensi proses kognitif di atas merupakan revisi terhadap proses kognitif yang dikemukakan oleh Bloom sebelumnya, yang selama ini dikenal sebagai ranah kognitif. Revisi taksonomi Bloom dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Revisi Taksonomi Bloom
(<http://www.hilman.web.id>, diakses tanggal 11 Februari 2011 pukul 21.00)

Gambar di atas mengungkapkan bahwa aspek-aspek pada ranah kognitif Bloom mengalami perubahan. Perubahan tersebut terlihat pada ranah sintesis dan evaluasi. Sementara itu, pada dimensi proses kognitif muncul kemampuan-kemampuan yang menunjukkan proses berpikir yang semakin tinggi, dari berpikir konkret menuju berpikir kreatif. Hal ini pula yang mendasari pengembangan kompetensi-kompetensi siswa seperti yang digunakan pada standar kompetensi dan kompetensi dasar pada spektrum. Oleh karena itu, kompetensi pada spektrum merupakan penjabaran dari dimensi proses kognitif dan dimensi pengetahuan.

b. Ranah afektif (*affective domain*)

Afektif adalah ranah yang berkaitan dengan sikap dan nilai. Ranah afektif mencakup watak perilaku seperti perasaan, minat, sikap, emosi, dan nilai. Menurut Sri Esti . W Djiwandono (2002:212) ranah efektif dibagi menjadi lima jenjang, yaitu:

- 1) Penerimaan (*receiving*), kesediaan siswa untuk memperhatikan rangsangan atau stimulus. *Receiving* atau *attending* juga sering diartikan sebagai kemauan untuk memperhatikan suatu kegiatan atau suatu objek. Hasil belajar afektif jenjang *receiving*, misalnya: peserta didik sadar bahwa disiplin wajib di tegakkan, sifat malas dan tidak disiplin harus disingkirkan.
- 2) Partisipasi (*responding*), aktif berpartisipasi dalam suatu kegiatan. Contoh hasil belajar ranah afektif *responding* adalah peserta didik ingin mempelajari lebih jauh atau menggali lebih dalam lagi tentang suatu hal.
- 3) Penilaian/penentuan sikap (*valuing*), meliputi kemampuan untuk memberikan penilaian terhadap sesuatu dan membawa diri sesuai dengan penilaian tersebut. Berkaitan dengan proses belajar mengajar, peserta didik disini tidak hanya ingin menerima nilai yang diajarkan tetapi mereka telah berkemampuan untuk menilai suatu konsep.
- 4) Organisasi (*organization*), kemampuan untuk membawa perbedaan nilai, menyelesaikan konflik, dan mulai membentuk suatu sistem yang baru.

- 5) Pembentukan pola hidup (*characterization by a value or value complex*), keterpaduan semua sistem nilai yang telah dimiliki oleh seseorang dan mempengaruhi pola kepribadian dan tingkah lakunya.

c. Ranah psikomotor (*psychomotor domain*)

Ranah psikomotor merupakan ranah yang berkaitan dengan keterampilan (*skill*) atau kemampuan bertindak setelah seseorang menerima pengalaman belajar tertentu. Ranah psikomotor adalah ranah yang berhubungan dengan aktivitas fisik, misalnya lari, melompat, melukis, menari, mengolah, dan membuat.

Hasil belajar ranah psikomotor dikemukakan oleh Simpson (1956) yang menyatakan bahwa hasil belajar psikomotor ini tampak dalam bentuk keterampilan (*skill*) dan kemampuan bertindak individu. Hasil belajar psikomotor ini sebenarnya merupakan kelanjutan dari hasil belajar kognitif (memahami sesuatu) dan hasil belajar afektif (yang baru tampak dalam bentuk kecenderungan-kecenderungan berperilaku). (<http://zaifbio.wordpress.com>, diakses 18 Januari 2011, 16.18 WIB).

Dari ketiga ranah kompetensi tersebut, hanya ranah psikomotorik yang digunakan dalam penelitian ini. Penelitian ini mengukur tingkat relevansi atau kesesuaian keterampilan yang diajarkan disekolah dengan keterampilan yang digunakan dalam industri. Kesesuaian diukur dari produk patiseri yang diajarkan di sekolah dengan produk patiseri yang ada di industri khususnya produk patiseri Indonesia dengan produk patiseri kontinental.

Menurut Sri Esti . W Djiwandono (2002:216-217), meliputi:

- 1) Persepsi (*perception*), meliputi kemampuan untuk membuat diskriminasi yang tepat di antara dua atau lebih stimulus, berdasarkan perbedaan cirri-ciri fisik yang khas pada masing-masing stimulus.
- 2) Kesiapan (*set*), meliputi kemampuan untuk menempatkan dirinya jika akan memulai serangkaian kegiatan.
- 3) Gerakan terbimbing (*guided respons*), meliputi kemampuan untuk melakukan suatu rangkaian gerakan sesuai dengan contoh yang diberikan.
- 4) Gerakan yang terbiasa (*mechanical respons*), meliputi kemampuan untuk melakukan suatu rangkaian gerakan dengan lancar tanpa memperhatikan contoh yang diberikan.
- 5) Gerakan yang kompleks (*complex respons*), meliputi kemampuan untuk melakukan suatu keterampilan yang terdiri atas beberapa komponen, dengan lancar, tepat, dan efisien.
- 6) Penyesuaian pola gerakan (*adjustment*), meliputi kemampuan untuk membuat perubahan dan menyesuaikan pola gerakan dengan persyaratan khusus yang berlaku.
- 7) Kreatifitas (*creativity*), meliputi kemampuan untuk melahirkan pola gerak yang baru, atas dasar inisiatf diri sendiri.

2. Keahlian Patiseri

Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis

kue. Patiseri berasal dari Bahasa Perancis yaitu *Pâtisserie* yang artinya kue-kue (Anni Faridah dkk, 2008:14). Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, maupun kue Oriental mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue baik kue tradisional maupun modern. Kue dapat disajikan dalam berbagai kesempatan, selain memberikan rasa kenyang, juga kue berfungsi sebagai dekorasi ataupun hiasan.

Ruang lingkup patiseri menurut Anni Faridah dkk, (2008:3) dipengaruhi oleh beberapa hal penting dalam pengolahan dan penyajiannya, antara lain metode pengolahan, bahan yang digunakan, seni penyajian, *hygiene* dan sanitasi, faktor kesehatan dan keselamatan kerja, teknik pengolahan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan baku, serta pembagian produk patiseri. Bahan yang digunakan, seni dalam menampilkan kue, dan metode pengolahan dapat membedakan satu jenis kue dengan jenis kue lainnya.

Beberapa produk tertentu dibuat dengan teknik pengolahan yang berbeda dengan produk lain. Hal itu merupakan ciri dan karakteristik suatu produk. Selain itu penerimaan dan penyimpanan bahan baku juga termasuk hal yang menentukan akan kualitas produk. Penanganan yang tidak baik terhadap bahan makanan, akan berakibat kualitas produk hasil olahan tidak baik atau bahkan gagal. (Anni Faridah,dkk, 2008:3)

Penelitian ini hanya membahas tentang produk berdasarkan bahan pembuatannya saja, oleh karena itu kajian teori yang ada hanya berhubungan dengan bahan dasar pembuatannya saja. Secara umum produk patiseri terbagi dua, yaitu produk patiseri oriental dan kontinental.

A. Produk Patiseri Indonesia

Kue-kue Indonesia termasuk jenis kue oriental. Kue Indonesia adalah panganan atau makanan kecil yang terdapat di Indonesia. Bahan baku yang biasa digunakan dalam pembuatan kue Indonesia menurut Sis Cartika (1998:11-27) antara lain:

1. Kacang-kacangan

Kacang-kacangan yang sering digunakan sebagai bahan baku pembuatan kue antara lain:

1) Kacang tanah

Kue yang menggunakan kacang tanah sebagai bahan baku antara lain: kacang bawang, kacang telur, peyek kacang tanah, enting-enting, ampyang dan lain sebagainya.

2) Jagung

Kue yang menggunakan jagung sebagai bahan baku antara lain: lepet jagung dan utri jagung

3) Kedelai

Kue yang menggunakan kedelai sebagai bahan baku antara lain: peyek kedelai.

2. Tepung

Tepung merupakan bahan hasil tumbuhan yang halus. Dapat terbuat dari padi-padian, umbi-umbian, dan biji-bijian. Dalam pembuatan kue jenis tepung yang dipergunakan adalah tepung beras, tepung jagung, tepung ketan, tepung tapioka, dan tepung terigu.

a) Tepung beras

Berasal dari biji padi yang dihaluskan. Tepung beras adalah jenis tepung yang tidak dapat dibuat gluten (adonan kenyal dan elastis) dan sangat baik untuk membuat kue-kue yang berukuran kecil. Contoh kue yang terbuat dari tepung beras: kue talam, kue pisang hijau, kue lapis, kue putu, kue lumpang, kue serabi, kue cara, kue sumping, nagasari, iwel-iwel, bongko pisang, jejorong, clorot, geplak dan lain sebagainya.

b) Tepung jagung

Tepung jagung biasa disebut dengan maizena. Tepung jagung yang digunakan untuk membuat kue didapat melalui proses giling kering yaitu dari biji jagung yang digiling, dihilangkan lemak dan proteinnya terlebih dahulu sehingga tinggal patinya saja. Tepung maizena digunakan sebagai bahan pengental dalam pembuatan saus untuk kue, selain itu sebagai bahan perekat adonan kue.

c) Tepung ketan

Tepung ini berasal dari beras ketan yang digiling halus. Contoh kue yang terbuat dari tepung ketan: jadah, kue madu kasirat, sari kaya ketan, leman ketan, wajik, bantal ketan, lopis, bakcang, lalampa, sagon ketan, timphan, lepek sagan, onde-onde, untuk cacing, wingko babat, moci, gandos, getas, krasikan, klepon, keciput, kue ku, kue mendut, kue paria, kue bugis, dan lain sebagainya.

d) Tepung tapioka

Tepung tapiokan adalah tepung olahan dari singkong. Tepung tapioka yang biasanya disebut tepung kanji adalah pati dari umbi singkong. Contoh kue yang terbuat dari tepung tapioka/kanji: jenang, geplak, bubur delima, ongol-ongol, kue pepe, telur belanak, cenil, bika ambon, widaran, dan lain sebagainya.

e) Tepung terigu

Tepung terigu adalah hasil penggilingan dari gandum. Tepung terigu yang terdapat di pasaran diklasifikasikan berdasarkan atas kekerasan biji gandumnya, antara lain:

- 1) Tepung terigu dari gandum jenis *hard wheat* mengandung protein 12%-13%, tepung terigu ini merupakan tepung kualitas terbaik yang digunakan untuk membuat roti tawar, roti perancis, dan *danish pastry*.

2) Tepung terigu yang berasal dari campuran antara gandum jenis *hard* dan *soft wheat* mengandung protein 9%-12% digunakan untuk mengolah jenis roti manis dan macam-macam kue basah.

3) Tepung terigu yang berasal *soft wheat* mengandung protein 7%-9%. Tepung terigu ini digunakan untuk membuat kue kering.

f) Tepung sagu

Sagu merupakan tanaman pangan sumber karbohidrat yang cukup potensial, khususnya untuk daerah Indonesia bagian Timur. Sagu merupakan bahan makanan dengan kandungan karbohidrat yang mudah larut dan sangat tinggi, tetapi kandungan protein, mineral, dan lemaknya sangat rendah. Dalam pengolahan roti, tepung sagu tidak dapat digunakan karena kandungan proteinnya sangat rendah. Tepung sagu pada umumnya hanya dibuat kue kering atau sebagai makanan pokok di daerah tertentu.

3. Umbi-umbian

Jenis umbi-umbian yang sering digunakan dalam pembuatan kue adalah ubi kayu/singkong, ubi jalar, talas, dan kentang.

a. Ubi kayu (singkong)

Kue-kue dari ubi kayu berdasarkan cara pemasakannya antara lain:

1) Dikukus, misalnya lemet, mata roda, gethuk lindri, dan lain sebagainya.

2) Digoreng, misalnya misro, combro, dan lain sebagainya.

3) Dibakar/dioven, misalnya cake singkong.

b. Ubi jalar

Kue-kue dari ubi jalar dapat dimasak dengan cara:

1) Dikukus lalu digoreng, misalnya pilus.

2) Direbus, misalnya klepon ubi.

3) Digoreng, misalnya cara gesing dan ketimus.

4) Dibakar/dioven, misalnya cake ubi.

c. Kentang

Sebagai bahan pokok untuk kue, kentang jarang digunakan tetapi setelah direbus/dikukus dan dihaluskan banyak digunakan sebagai bahan campuran dalam adonan kue seperti cake kentang, kue lumpur, dan keroket kentang.

d. Garut dan ganyong

Kedua jenis umbi ini tidak digunakan sebagai bahan pokok pembuatan kue dalam keadaan aslinya seperti halnya dengan umbi-umbian lain, tetapi digunakan berupa sari tepung.

4. Kelapa

Pada umumnya kelapa digunakan sebagai bahan baku pengolahan makanan dan kue-kue. Sebelum digunakan, biasanya kelapa diolah terlebih dahulu menjadi santan. Santan diperoleh dari kelapa parut yang diberi dengan air, diremas-remas, kemudian disaring. Santan sering dipergunakan dalam pembuatan kue

tradisional, seperti nagasari, agar-agar santan, cara bikang, macam-macam bubur, dan lain sebagainya.

Selain santan, kelapa parut dapat diolah menjadi berbagai bahan baku pengolahan roti dan kue. Kelapa parut ada yang halus, sedang, dan kasar. Kelapa parut digunakan sebagai bahan pengisi kue atau bahan dekorasi kue.

B. Produk Patiseri Kontinental

Pengolahan kue dan roti dikenal dengan berbagai macam adonan. Secara garis besar adonan dapat dibagi dalam dua kelompok, yaitu kelompok adonan padat (*solid*) dan kelompok adonan cair (*liquid*). (Masye Manaffe Sondakh dkk, 1999:6)

1. Kelompok adonan padat (*solid*) antara lain *puff pastry*, *danish pastry*, *croissant*, *sugar dough*, *pie dough*, roti (*bread*), *yeast* produk, dan *cookies*.

a. Puff pastry

Puff pastry adalah adonan yang dibuat dari lapisan-lapisan lemak yang dikerjakan dengan teknik *rolling* dan tidak menggunakan *yeast* (Siti Hamidah, 1996:109). *Puff pastry* memiliki kulit yang renyah, rasanya tidak terlalu manis dibanding produk *bakery* yang lain.

b. Danish pastry

Danish pastry adonan manis kayak akan lemak yang berlapis-lapis, seperti halnya adonan *puff pastry* tetapi struktur

dan remahnya sangat empuk serta lembut. Dikerjakan dengan teknik *rolling* dan menggunakan *yeast* (Siti Hamidah, 1996:109).

c. *Croissant*

Adonan *croissant* pada dasarnya hamper sama dengan adonan *danish* lebih banyak menggunakan gula dan telur sehingga rasanya lebih empuk. (Anni Faridah dkk, 2008:297)

d. *Sugar dough*

Adonan ini digunakan untuk pembuatan kue kering dan kulit *pie*. Selain rasanya manis, adonan ini banyak mengandung lemak. (Masye Manaffe Sondakh dkk, 1999:6)

e. *Pie dough*

Pie (shortcrust) merupakan produk patiseri yang sangat sederhana. Bahan pokok dalam pembuatan *pie* adalah tepung, lemak, air, dan garam (Siti Hamidah, 1996:101). Ciri-ciri *pie* adalah jika kue dimakan akan pecah di mulut secara mudah, rapuh (*crispy*).

f. Roti (*bread*s)

*Roti (bread*s) istilah untuk berbagai jenis roti, seperti *rolls*, *doughnut*, *quick bread* dan lain-lain. Bahan utama pembuatan roti sangat sederhana, yaitu terigu, air, garam dan ragi. (Anni Faridah dkk, 2008:372).

g. *Yeast Product*

Yeast Product adalah produk patiseri yang menggunakan ragi sebagai bahan pengembang. Bahan pengembang yang umum digunakan ada dua jenis yaitu, *yeast* dan *chemical agent* (bahan pengembang kimia) seperti baking powder, dan baking soda. (Anni Faridah dkk, 2008:392).

h. *Cookies* (kue kering)

Menurut Siti Hamidah (1996:87), kue kering adalah *cake* dalam bentuk kecil dan bentuknya bermacam-macam (kerang, bunga, dan binatang). Mempunyai sifat tahan lama.

2. Kelompok adonan cair (*liquid*) antara lain adonan untuk menggoreng (*frying batter*), adonan cake, adonan sus (*choux paste*).

a. Adonan untuk menggoreng (*frying batter*)

Adonan ini harus dikerjakan dengan hati-hati, apabila digunakan untuk lapisan kue yang digoreng dalam minyak dengan ukuran yang banyak. Karena adonan tersebut biasanya digunakan untuk melapisi, sebagai contoh untuk apel, pisang dan nenas yang digoreng. (Masye Manaffe Sondakh dkk, 1999:7)

b. *Cake*

Merupakan adonan yang dipanggang dengan bahan dasar pembuatannya adalah tepung terigu, gula, telur dan lemak (Anni Faridah dkk, 2008:299). *Cake* merupakan produk yang mempunyai rasa manis, kaya akan lemak dan gula. Kita

mengenal ada dua macam jenis *cake*, yaitu *cake* padat (*pound cake*) dan *cake* ringan (*sponge cake*). Teknik pembuatan yang membedakan kedua macam produk tersebut.

c. Adonan sus (*choux paste*)

Choux paste merupakan salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (*strongly leavened*) dengan sel yang besar. *Choux paste* sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan vla dengan aneka rasa. (Anni Faridah dkk, 2008:286).

3. Bahan dasar penghias kue

Pada umumnya produk patiseri disajikan menggunakan hiasan. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk, menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik, mengungkapkan maksud menghias kue (ucapan selamat), menjadi pusat perhatian (*centre of interest*). Menurut Anni Faridah,dkk (2008:4-7) bahan penghias kue dibagi mejadi dua, yaitu bahan yang dapat dimakan (*edible*) dan bahan yang tidak dapat dimakan.

a. Bahan hiasan yang dapat dimakan (*edible*)

1) *Buttercream*

Buttercream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula. *Buttercream* dapat digunakan sebagai bahan pengisi maupun penutup kue. *Butter cream* terbagi kedalam tiga (3) jenis yaitu *Italian Butter cream*, *German Butter cream* dan *French Butter cream*, masing-masing memiliki karakter yang berbeda dan cocok digunakan untuk jenis produk yang berbeda.

2) *Icing* dan *Glazes*

Pengertian *icing* dan *glazes* adalah penutup kue dengan bahan dasar tepung gula, air dan putih telur yang dapat diberi rasa atau warna sesuai kebutuhan. *Icing* dan *glazes* yang merupakan tahap sentuhan akhir dalam menghias kue, tidak hanya menjadikan bentuk kue lebih menarik tetapi juga akan meningkatkan daya simpan kue menjadi lebih lama. Hal ini karena kelembaban kue terjaga untuk waktu yang cukup lama.

Selain dapat digunakan untuk menutup permukaan kue, sebagai hiasan pada kue kering, *icing* juga berfungsi untuk membuat ornamen-ornamen penghias kue. Ornamen tersebut dapat dikeringkan dan disimpan dalam jangka waktu yang lama sehingga dapat digunakan setiap saat. Namun fungsi *icing* yang beragam tadi semua tergantung kepada jenis *icing* yang digunakan. *Icing* yang sering digunakan dalam menghias kue adalah royal *icing* dan *fondant*.

a) *Royal Icing*

Royal Icing merupakan bahan untuk menutup kue yang berfungsi sebagai hiasan atau dekorasi. *Icing* dapat digunakan sebagai hiasan pada kue kering maupun pada tart. *Icing* yang digunakan dapat juga berfungsi sebagai permen yang dapat diberi berbagai bahan rasa dan aroma. Bahan utama dalam pembuatan *royal icing* adalah putih telur dan gula halus, sedangkan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *icing* adalah *cream of tartar*/cuka.

b) *Fondant*

Fondant hampir seperti *royal icing* dimana pembuatannya dengan memasak gula pasir, air, *glucose* dan asam lunak, kemudian didinginkan sampai kelihatan ada sedikit kristalisasi. Setelah itu diaduk sampai berubah menyerupai *royal icing*, hanya lebih halus dan mengkilat.

c) *Pastic Icing*

Merupakan salah satu bahan dalam dekorasi kue yang banyak digunakan untuk melapisi cake yang akan dihiasi. Terbuat dari gula halus. Warna putih dan teksturnya elastis.

d) *Glazes*

Glazes menyerupai *icing*, terbuat dari bahan dasar gula atau sirup gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan. Biasanya *glazes* akan memberikan hasil olahan yang mengkilap/transparan pada permukaan kue.

3) *Gum Paste*

Gum-Paste atau disebut juga “*pastillage*” dipakai untuk membuat hiasan atau model display berupa miniatur gedung, ornamen kue pengantin, binatang, juga bisa untuk membuat berbagai macam bunga. Berbagai macam resep *Gum paste* bisa kita buat, dan bahan untuk membuat *Gum paste* ialah *gelatine*, putih telur, cuka atau *lime juice*, tepung maizena dan gula halus. *Gum paste* dapat dibuat memakai pewarna atau hanya berwarna putih, jika berwarna biasanya menggunakan warna-warna muda atau pastel.

4) *Marzipan*

Marzipan merupakan pasta yang mempunyai aroma almond, disebut juga *almond paste*. Terbuat dari kacang almond, gula dan bahan tambahan lainnya. Digunakan sebagai penutup kue, dibuat bentuk-bentuk tertentu seperti sayur-sayuran, buah-buahan, dan binatang.

5) *Ganache*

Ganache dapat digunakan sebagai pelapis, juga dapat digunakan sebagai penghias kue.

6) Cokelat

Coklat dibedakan menjadi tiga jenis berdasarkan rasanya, yaitu pekat (*dark*), susu (*milk*), dan putih (*white*). Cokelat susu berasa manis, cokelat pekat terasa lebih pahit dengan kandungan lemak dan gula lebih sedikit, sedangkan cokelat putih adalah cokelat paling manis dan paling banyak mengandung lemak.

Pada umumnya coklat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu *compound* dan *couverture*. Coklat jenis *compound* bisa langsung digunakan, yaitu dengan mengetim pada suhu 30°-32°C atau hampir sama dengan suhu tubuh normal. Coklat *couverture* adalah jenis coklat yang pemakaiannya harus melalui proses tempering yaitu menaikkan suhu coklat sampai 45°C, menurunkannya menjadi 27°C dan menaikannya kembali pada suhu 30°-32°C.

Kita juga mengenal coklat modeling, adalah coklat yang bisa dibentuk menjadi bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tapi juga bernilai seni. Berbeda dengan coklat biasa, coklat modeling terbuat dari coklat blok yang diolah dengan glukosa sehingga menghasilkan adonan elastic yang

dapat dibentuk sesuai ide dan kreatifitas. Cokelat modeling bisa dimakan dan tidak berbahaya karena terbuat dari bahan yang dapat dikonsumsi.

b. Bahan yang tidak dapat dimakan

Bahan hiasan kue yang tidak dapat dimakan antara lain lilin, boneka, dan aneka dekorasi kue (balon, angka, ucapan, dan mainan).

Dari berbagai macam ragam produk patiseri tersebut, teknik dan cara pengolahannya sangat beragam. Teknik pengolahan produk patiseri disesuaikan dengan produk yang diolah. Tahap kegiatan pengolahan produk patiseri secara umum dapat dilihat pada Lampiran 2.

3. Kompetensi Keahlian patiseri

Tujuan Kompetensi Keahlian Patiseri secara umum mengacu pada isi Undang Undang Sistem Pendidikan Nasional (UU SPN) pasal 3 mengenai Tujuan Pendidikan Nasional dan penjelasan pasal 15 yang menyebutkan bahwa pendidikan kejuruan merupakan pendidikan menengah yang mempersiapkan peserta didik terutama untuk bekerja dalam bidang tertentu.

Secara khusus tujuan program keahlian Patiseri adalah membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar berkompeten dalam a) mengolah dan menyajikan produk patiseri, kue dari adonan cake dan rich cake, serta kue dari adonan yang menggunakan bahan

pengembang, b) mengolah dan menyajikan aneka roti, c) mengolah dan menyajikan aneka hidangan penutup (*dessert*), d) mengolah dan menyajikan kue Indonesia dari berbagai bahan pangan, e) mengolah dan menyajikan aneka minuman non alkohol, f) merencanakan dan mengelola *coffee shop*.

BSNP dan Dikmenjur (2006) menyatakan bahwa kualitas lulusan SMK Kompetensi Keahlian Patiseri secara khusus dituntut memiliki kompetensi sebagai *Assisten Baker*, *Cook Helper*, *Steward*, *Cook*, dan *Waiter*. Kualifikasi lulusan yang dihasilkan oleh satuan pendidikan harus memiliki sikap, pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan jenjang pendidikannya. Sedangkan menurut Anni Faridah, dkk (2006:i) menyatakan bahwa :

...” berdasarkan perkembangan industri *bakery* saat ini kompetensi spesifik/kompetensi kejuruan dari *assisten baker/cook helper/waiter* yang dibutuhkan industri *bakery* adalah berkompeten dalam menyiapkan dan pemilihan bahan, peralatan, hygiene sanitasi, kesehatan dan keselamatan kerja, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, menyajikan makanan, teknik pengolahan makanan, pengolahan dan penyajian patiseri, serta mempunyai kemampuan untuk mencari faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan/kegagalan dalam mengolah, menyajikan dan menyimpan produk patiseri seperti : *cookies*, *cake*, roti, pastry, kue Indonesia, *pudding*, *frozen dessert*, *candy* dan cara menghias kue baik kue Oriental maupun Kontinental”.

Menurut BSNP dan Dikmenjur (2006), Silabus Produktif SMK Kompetensi Keahlian Patiseri termasuk dalam kelompok Pariwisata. Kompetensi Keahlian Patiseri ini memiliki tujuan untuk membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar berkompeten dalam :

- 1) Pengolahan kue Kontinental,
- 2) Pengolahan kue Oriental,
- 3) Penataan

dan penyajian kue Kontinental dan kue Oriental. Tujuan keahlian Patiseri secara umum mengacu pada isi Undang-Undang Sistem Pendidikan Nasional (UU Sisdiknas) No. 20 Tahun 2003 mengenai tujuan Pendidikan Nasional dan penjelasan pasal 15.

Berdasarkan tujuan pendidikan Sekolah Menengah Kejuruan tersebut diharapkan siswa siswi lulusan jurusan patiseri mampu mengisi formasi tenaga kerja tingkat menengah. Kompetensi yang harus dikuasai peserta didik tercantum dalam SKSD (Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar) yang dibuat berdasarkan Spektrum tahun 2008 yang mengacu pada kurikulum 2004. Pihak sekolah wajib menjabarkan pada peserta didik dengan mengajarkan semua kompetensi dasar tersebut dalam materi pelajaran.

4. Standar Minimal Kompetensi Keahlian Patiseri

Standar adalah kesepakatan-kesepakatan yang didokumentasikan dan berisi mengenai spesifikasi-spesifikasi teknis atau kriteria-kriteria yang akurat. Kriteria tersebut digunakan sebagai peraturan, petunjuk, atau definisi-definisi tertentu untuk menjamin suatu barang, produk, proses, dan jasa sesuai dengan yang telah dinyatakan (Azuar, 2008:1). Standar minimal kompetensi keahlian patiseri adalah kesepakatan-kesepakatan yang didokumentasikan berupa spektrum yang digunakan oleh guru sebagai patokan terkecil dalam membuat administrasi mengajar.

Menurut E. Mulyasa (2002:24) jenis standar dalam pendidikan ada dua, yaitu standar akademis (*academic content standards*) dan standar

kompetensi (*performance standards*). Standar akademis merefleksikan pengetahuan dan keterampilan esensial setiap disiplin ilmu yang harus dipelajari oleh peserta didik. Sedangkan standar kompetensi ditunjukkan dalam bentuk proses atau hasil kegiatan yang didemonstrasikan oleh peserta didik sebagai penerapan dari pengetahuan dan keterampilan yang dipelajarinya. Dengan demikian, standar akademis bisa sama untuk seluruh peserta didik, tetapi standar kompetensi bisa berbeda. Kurikulum dan spektrum merupakan standar akademis yang harus dikuasai oleh peserta didik. Sedangkan standar kompetensi ditunjukkan dengan praktikum yang dilakukan oleh siswa.

Standar yang diterapkan dalam system pendidikan nasional adalah standar kompetensi minimal. Standar minimal pendidikan di seluruh wilayah hukum Negara Kesatuan Republik Indonesia adalah Standar Nasional Pendidikan (SNP). Standar Nasional Pendidikan berfungsi sebagai dasar dalam perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan pendidikan dalam rangka mewujudkan pendidikan nasional yang bermutu dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa dan membentuk watak serta peradaban bangsa yang bermartabat (<http://bsnp-indonesia.org/id>, diakses 21 Maret 2011 pukul 23.10).

Standar Nasional Pendidikan disempurnakan secara terencana, terarah, dan berkelanjutan sesuai dengan tuntutan perubahan kehidupan lokal, nasional, dan global. Standar Nasional Pendidikan menjadi acuan penjaminan mutu yang berarti bahwa dalam rangka peningkatan mutu

pendidikan nasional serta menjadi kriteria minimal yang harus dipenuhi untuk delapan komponen system pendidikan (<http://file.upi.edu/Direktori>, diakses 21 Maret 2011 pukul 21.56).

Menurut Peraturan Pemerintah nomor 19 tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan delapan komponen system pendidikan tersebut mempunyai ruang lingkup, yaitu:

- g) Standar isi adalah materi dan tingkat kompetensi yang dituangkan dalam kriteria tentang kompetensi tamatan, kompetensi bahan kajian, kompetensi mata pelajaran, dan silabus pembelajaran yang harus dipenuhi oleh peserta didik pada jenjang dan jenis pendidikan tertentu.
- h) Standar proses berorientasi pada standar nasional pendidikan yang berkaitan dengan pelaksanaan pembelajaran pada satu satuan pendidikan untuk mencapai standar kompetensi lulusan.
- i) Standar kompetensi lulusan adalah kualifikasi kemampuan lulusan yang mencakup sikap, pengetahuan, dan keterampilan.
- j) Standar pendidik dan tenaga kependidikan adalah kriteria pendidikan prajabatan dan kelayakan fisik maupun mental, serta pendidikan dalam jabatan.
- k) Standar sarana dan prasarana adalah standar nasional pendidikan yang berkaitan dengan kriteria minimal tentang ruang belajar, tempat berolahraga, tempat beribadah, perpustakaan, laboratorium, bengkel kerja, tempat bermain, tempat berkreasi dan berekreasi, serta sumber

belajar lain, yang diperlukan untuk menunjang proses pembelajaran, termasuk penggunaan teknologi informasi dan komunikasi.

- l) Standar pengelolaan adalah standar nasional pendidikan yang berkaitan dengan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan kegiatan pendidikan pada tingkat satuan pendidikan, kabupaten/kota, provinsi, atau nasional agar tercapai efisiensi dan efektivitas penyelenggaraan pendidikan.
- m) Standar pembiayaan adalah standar yang mengatur komponen dan besarnya biaya operasi satuan pendidikan yang berlaku selama satu tahun.
- n) Standar penilaian pendidikan adalah standar nasional pendidikan yang berkaitan dengan mekanisme, prosedur, dan instrumen penilaian hasil belajar peserta didik.

Untuk penjaminan dan pengendalian mutu pendidikan sesuai dengan Standar Nasional Pendidikan dilakukan evaluasi, akreditasi, dan sertifikasi. Standar Nasional Pendidikan disempurnakan secara terencana, terarah, dan berkelanjutan sesuai dengan tuntutan perubahan kehidupan lokal, nasional, dan global.

Berdasarkan rangkuman di atas, ruang lingkup yang dikaji dalam penelitian ini adalah hal yang terkandung dalam standar proses. Karena penelitian ini berorientasi pada pelaksanaan pembelajaran untuk mencapai standar kompetensi lulusan. Dalam hal ini siswa harus menguasai dan dapat membuat produk patiseri baik kue pastry Indonesia maupun kontinental. Standar minimal kompetensi keahlian patiseri bersumber pada SKKD

(Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar) dalam spektrum patiseri SMK yang diturunkan pada silabus dan dipersempit lagi dituangkan ke dalam Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). Dasar Kompetensi kejuruan dan Kompetensi Kejuruan Sekolah Menengah Kejuruan dapat dilihat pada Lampiran 3.

Silabus dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) adalah komponen perencanaan proses pembelajaran yang memuat identitas mata pelajaran, standar kompetensi (SK), kompetensi dasar (KD), indikator pencapaian kompetensi, tujuan pembelajaran, materi ajar, alokasi waktu, metode pembelajaran, kegiatan pembelajaran, penilaian hasil belajar, dan sumber belajar. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) dijabarkan dari silabus untuk mengarahkan kegiatan belajar peserta didik dalam upaya mencapai kompetensi dasar (KD). Setiap guru pada satuan pendidikan berkewajiban menyusun RPP secara lengkap dan sistematis agar pembelajaran berlangsung secara interaktif, inspiratif, menyenangkan, memotivasi peserta didik untuk berpartisipasi aktif, serta memberikan ruang yang cukup bagi prakarsa, kreatifitas, dan kemandirian sesuai dengan bakat, minat, dan perkembangan fisik dan psikologis peserta didik.

Standar kompetensi (SK) merupakan kualifikasi kemampuan minimal peserta didik yang menggambarkan penguasaan pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang diharapkan dicapai pada setiap kelas dan atau semester pada suatu mata pelajaran. Sedangkan kompetensi dasar adalah sejumlah kemampuan yang harus dikuasai peserta didik dalam mata

pelajaran tertentu sebagai rujukan penyusunan indikator kompetensi dalam suatu pelajaran. (Wawan Junaidi, 2009)

Indikator kompetensi adalah perilaku yang dapat diukur dan atau diobservasi untuk menunjukkan ketercapaian kompetensi dasar tertentu yang menjadi acuan penilaian mata pelajaran. Indikator pencapaian kompetensi dirumuskan dengan menggunakan kata kerja operasional yang dapat diamati dan diukur yang mencakup pengetahuan, sikap, dan keterampilan. Tujuan pembelajaran menggambarkan proses dan hasil belajar yang diharapkan dicapai peserta didik sesuai dengan kompetensi dasar. Sedangkan materi ajar memuat fakta, konsep, prinsip, dan prosedur yang relevan dan ditulis dalam bentuk butir-butir sesuai dengan indikator pencapaian kompetensi. (Wawan Junaidi, 2009)

C. Dunia Industri Bidang Keahlian Patiseri

1. Dunia Industri

Keberadaan dunia industri semakin berkembang, hal ini memerlukan *skill* yang baik untuk dapat mengembangkan karier. Dunia industri adalah dunia praktis yang memerlukan karya nyata dalam setiap langkah. Dunia industri sering disebut juga dunia untung rugi, efektif, dan efisien. Efisien dalam penggunaan waktu kerja, efisien dalam pengelolaan order, efisien dalam berbagi hal yang menyangkut *profit oriented industry* itu sendiri, serta efektif dalam penggunaan bahan baku. (http://agus_manggala.wordpress.com, diakses tanggal 5 Oktober 2010)

Industri juga dapat diartikan suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi. Barang jadi yang dimaksud adalah barang yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan dan biasanya dalam jumlah uang. Macam-macam industri dapat dibedakan menjadi beberapa berdasarkan, besar kecilnya modal, klasifikasi atau penjenisannya, jumlah tenaga kerja, pemilihan lokasi dan produktifitas perorangnya. (<http://organisasi.org>, diakses 31 Oktober 2010, pukul 19.37 WIB)

Pertama macam-macam industri berdasarkan tempat bahan baku yang digunakan 1) Industri ekstraktif adalah industri yang bahan bakunya diambil dari alam sekitar. Contoh: pertanian, perkebunan, perhutanan, perikanan, peternakan dan pertambangan. 2) Industri nonekstraktif adalah industri yang bahan bakunya didapat dari tempat lain selain alam sekitar. 3) Industri fasilitatif adalah industri yang produk utamanya berbentuk jasa yang dijual kepada para konsumennya. Contoh : asuransi, perbankan, transportasi dan ekspedisi.

Kedua macam-macam industri berdasarkan besar kecilnya modal 1) Industri padat modal, yaitu industri yang dibangun dengan modal yang jumlahnya besar baik dalam kegiatan operasional maupun pembangunannya. 2) Industri padat karya, yaitu industri yang lebih menitik beratkan pada sejumlah besar tenaga kerja atau pekerja dalam pembangunan maupun pengoperasikannya.

Menurut SK Menteri Perindustrian No.19/M/I/1986 macam-macam industri yang ketiga dibedakan berdasarkan klasifikasi 1) Industri kimia dasar, sebagai contoh industri semen, obat-obatan, kertas dan pupuk. 2) Industri mesin dan logam dasar, sebagai contoh industri pesawat terbang, kendaraan bermotor dan tekstil. 3) Industri kecil, contoh industri roti, kompor minyak, makanan ringan, es dan minyak goreng curah. 4) Aneka industri, contoh dari industri ini adalah industri pakaian, makanan dan minuman.

Macam-macam industri yang keempat bibedakan berdasarkan jumlah tenaga kerja. Adapun macam tersebut adalah 1) Industri rumah tangga adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerjanya berjumlah antara 1-4 orang. 2) Industri kecil adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerjanya berjumlah antara 5-19 orang. 3) Industri sedang/menengah adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerjanya berjumlah antara 20-99 orang. 4) Industri besar adalah industri yang jumlah karyawan atau tenaga kerjanya berjumlah 100 orang atau lebih.

Macam-macam Industri yang kelima dibedakan berdasarkan pemilihan lokasi tempat usaha. Lokasi juga sangat menentukan jenis usaha apa yang akan didirikan. Macam-macam industri tersebut 1) Industri yang berorientasi atau menitikberatkan pada pasar (*market oriented industry*). Industri ini didirikan sesuai dengan lokasi produksi target konsumen. Apabila usaha ini didirikan tepat di lokasi yang sesuai dengan target

konsumen yang dituju maka akan berkembang pesat. 2) Industri yang berorientasi atau menitikberatkan pada tenaga kerja/labor (*man power oriented industry*). Industri ini biasanya berada di pusat pemukiman penduduk, karena usaha ini cenderung membutuhkan banyak pekerja/pegawai agar pekerjaannya dapat dilakukan secara efektif dan efisien. 3) Industri yang berorientasi atau menitikberatkan pada bahan baku (*supply oriented industry*). Industri ini berlokasi di mana bahan baku produksi tersedia, dengan tujuan meminimalis biaya transportasi.

Industri yang keaman dibedakan menurut produktifitas perorangan. Produktifitas seseorang sangat berpengaruh pada Sumber Daya Manusia indifidu seseorang. Jenis industri ini dibedakan menjadi tiga jenis, yaitu :

a) Industri Primer

Industri yang barang-barang produksinya bukan hasil olahan langsung atau tanpa diolah terlebih dahulu. Contoh dari industri ini adalah hasil produk pertanian, peternakan, perkebunan dan perikanan.

b) Industri Sekunder

Industri yang memproduksi bahan mentah agar menghasilkan barang-barang untuk diolah kembali. Contoh dari industri ini adalah pemintalan benang sutra dan komponen elektronik.

c) Industri Tersier

Industri yang menghasilkan produk berupa layanan jasa. Contoh dari usaha ini adalah telekomunikasi dan perawatan kesehatan.

2. Industri Jasa Boga

Industri Jasa Boga adalah industri yang mengelola bahan mentah berupa makanan maupun minuman menjadi barang jadi berupa makanan dan minuman yang dapat dimakan. Industri ini disebut juga dengan industri kuliner (Tim Gemini Writer, 2008:94). Industri ini berkembang pesat seiring dengan kemajuan ekonomi dan daya beli masyarakat. Bagaimanapun kondisi perekonomian suatu bangsa, makanan dan minuman tetap diperlukan karena merupakan kebutuhan pokok untuk kelangsungan hidup manusia.

Keamanan pangan dan kebersihan proses adalah sesuatu yang harus selalu diperhatikan dalam industri jasa boga, oleh karena itu *hygiene* dan sanitasi harus selalu diperhatikan. Persyaratan bagi penyelenggaraan usaha jasa boga tercantum dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 712/Menkes/Per/X/66. Peraturan ini memuat tentang persyaratan umum bagi usaha jasa boga, ketentuan lokasi tempat penyelenggaraan, syarat bangunan dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan, dan penyimpanan makanan. Dalam peraturan ini, usaha Jasa Boga dibagi menjadi 5 golongan, yaitu golongan A1, A2, A3, B dan C.

Untuk pengawasan terhadap kegiatan usaha Jasa Boga, Menteri Kesehatan mengeluarkan peraturan No. 427/Menkes/SK/VI/88. Peraturan ini berisi tentang ketentuan wajib daftar bagi setiap usaha Jasa Boga untuk semua golongan. Semua usaha Jasa Boga diharuskan memperoleh ijin penyehatan usaha dari kantor Wilayah Departemen Kesehatan Setempat.

Menurut Merkuria Karyantina (2007:15-16) usaha Jasa Boga dapat digolongkan menjadi 5 golongan, masing-masing golongan mempunyai kriteria tersendiri serta persyaratan khusus yang agak berbeda satu dengan yang lain. Uraian tersebut sebagai berikut :

a) Golongan A1

Jasa Boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga. Persyaratan khusus golongan ini adalah 1) Ruang pengolahan tidak boleh merangkap ruang tidur; 2) Mempunyai lemari pendingin sebagai tempat penyimpanan; dan 3) Memiliki fasilitas cuci tangan.

b) Golongan A2

Jasa Boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan khusus yang harus dipenuhi adalah 1) Ruang pengolahan tidak boleh merangkap ruang tidur; 2) Mempunyai lemari pendingin sebagai tempat penyimpanan; 3) Memiliki fasilitas cuci tangan; 4) Memiliki fasilitas ganti pakaian bagi karyawan; dan 5) Ruang pengolahan terpisah dari ruangan lain.

c) Golongan A3

Jasa Boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Adapun persyaratan khusus dari golongan ini adalah 1) Ruang pengolahan terpisah dari tempat penyimpanan makanan; 2) Tersedia

lemari pendingin dengan suhu 5 °C dengan kapasitas yang memadai; 3) Mempunyai alat pengangkutan dengan konstruksi tertutup; 4) Makanan yang disajikan dikemas serta mencantumkan nama dan izin usaha; 5) Pada kendaraan tercantum nama perusahaan dan izin usaha.

d) Golongan B

Jasa Boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, dan perusahaan angkutan umum dalam negeri. Penolahan dilakukan menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan yang harus dipenuhi adalah 1) Mempunyai tempat pembuangan air limbah; 2) Ruang kantor, penyimpanan makanan dan pengolahan makanan harus terpisah. Ruang pengolahan dilengkapi dengan penangkap asap; 3) Mempunyai fasilitas pencucian peralatan dan pencucian bahan makanan; 4) Mempunyai fasilitas pencuci tangan bagi karyawan; serta 5) Mempunyai fasilitas penyimpanan makanan dingin sampai suhu 10 °C.

e) Golongan C

Jasa Boga yang melayani kebutuhan alat angkutan internasional, mempunyai dapur khusus untuk pengolahan dan mempekerjakan tenaga kerja. Persyaratan khusus yang harus dipenuhi adalah 1) Ruangan dilengkapi dengan pengatur suhu ruangan; 2) Memiliki fasilitas pencucian alat dan bahan dari logam tahan karat; 3) Memiliki almari

pendingin makanan yang terpisah untuk masing-masing jenis makanan; serta 4) Memiliki gudang yang dilengkapi dengan rak-rak penyimpanan.

3. Macam-Macam Industri Jasa Boga

Industri Jasa Boga jenisnya sangat bermacam-macam, antara lain: *catering*, restoran serta perusahaan kue dan roti. Usaha ini ada yang terlepas dan ada yang terikat dengan usaha lain. Jenis-jenis industri patiseri antara lain adalah *cafe*, *coffee shop*, *cocktail lounge*, *pool snack bar*, *room service*, *cafeteria*, *canteen*, *railroad catering*, *steak house*, *bread house*, *common and specialities restaurant*.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No.715/Menkes/SK/V/2003 definisi jasa boga katering adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan. Menurut sumber Departemen Perindustrian dan Perdagangan usaha jasa boga *catering* meliputi usaha penjualan makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, paket perjalanan haji, angkutan umum dan sejenisnya.

Restoran adalah tempat makan yang mempunyai bentuk fisik bangunan, penyajian, pelayanan, modal, dan SDM yang lebih besar dan profesional dari pada kantin/warung (Tim Gemini Writer, 2008:101). Tujuan operasional restoran adalah untuk mencari keuntungan dan member kepuasan pada konsumen.

Perusahaan kue dan roti sering disebut dengan industri *Bakery*. Penelitian ini berkaitan erat dengan industri tersebut, karena *Bakery* adalah bagian dari patiseri yang memproduksi roti, *cake*, *pastry* dan *cookies* (Anni Farida, dkk, 2008:3-12). Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa industri *Bakery* adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi (mengolah produk yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan lainnya) menjadi produk roti, *cake*, *pastry* dan *cookies* yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan.

Produk *bakery* ini meliputi produk yang diproduksi dari dapur patiseri, yaitu aneka macam produk roti, *cake and icing*, *pastry*, *cookies*, *cream*, *pudding*, *frozen deesert*, *chocolate and candy* (Anni Faridah, dkk, 2008:4). Adapun bagian-bagian dapur produksi (*food production*) tersebut adalah 1) *Bakery*, bagian dari patiseri yang memproduksi roti, *cake*, *pastry* dan *cookies*. 2) Bagian pelengkap produk patiseri, bagian yang memproduksi *Cream*, *Pastry Cream*, *Butter Cream*, *Meringue*, *Glazing* sebagai bahan pengisi atau hiasan produk patiseri. 3) *Pudding*, bagian yang memproduksi aneka macam *pudding* dengan berbagai variasi rasa, bentuk dan tekstur. 4) *Frozen Dessert*, bagian yang memproduksi es krim, *shorbet* (*sorbet*), *granite* dan *molded frozen dessert*. 5) *Cocholate and Candy*, bagian yang memproduksi aneka produk yang terbuat dari gula dan coklat sebagai permen, pengisi, pelapis atau hiasan. (Anni Faridah, dkk, 2008:3-12)

Industri makanan yang aman, sebaiknya terdaftar sebagai bahan makanan atau minuman yang halal. Halal adalah hukum Islam yang menempatkan suatu produk makanan (termasuk : minuman, daging, obat, dan kosmetik) yang bersangkutan layak dan diijinkan untuk dikonsumsi oleh orang Islam. Lembaga khusus yang bertugas mengukur hal tersebut adalah Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetik (LPPOM) Majelis Ulama Indonesia (MUI). Lembaga tersebut dibentuk berdasarkan Perundang-Undangan resmi yaitu 1) UU No. 7/1996 pasal 30 dan Penjelasannya. 2) PP No. 69/1999 pasal 10 dan Penjelasannya. 3) Piagam Kesepakatan Menteri Agama, MUI, dan Menteri Kesehatan pada Tahun 1996 (<http://www.google.co.id>, diakses 16 Februari 2011 pukul 19.16). Berdasarkan ketentuan hukum tersebut, maka diputuskan LPPOM MUI yang mendapat amanah dan berwenang melaksanakan tugas auditing Halal tersebut. Produk yang memiliki sertifikat halal, biasanya produk itu sudah besar dan mempunyai pasar.

Produk Halal adalah produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai Syariat Islam, yaitu :

- 1) Tidak mengandung babi atau produk-produk yang berasal dari babi, seperti : *lard* (lemak babi), gelatin babi, *emulsifier* babi (E471), *lechitine* babi, kuas dengan bulu babi (*bristle*), dll. QS. Al Baqoroh (2) : 173, Al Maaidah (5) : 3.
- 2) Daging yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara Syariat Islam. QS. Al Maaidah (5) : 3.
- 3) Semua bentuk makanan/minuman yang tidak mengandung alkohol dan turunannya, atau bukan alkohol sebagai suatu *ingredient* yang sengaja ditambahkan, serta bukan *khamr*. QS. Al Baqoroh (2) : 219, Al Maaidah (5) : 90.
- 4) Bukan merupakan bangkai dan atau darah yang haram dimakan manusia. QS. Al Baqoroh (2) : 173.
- 5) Termasuk segala jenis makanan yang didapat/diperoleh secara halal (*halal lighairihi*).

Selain itu proses pembuatan produk Patiseri merupakan bagian yang sangat penting di dalam suatu perusahaan. Pengolahan dilakukan dengan efektif dan efisien agar menghasilkan produk yang sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan. Pada hakekatnya, tahapan proses produksi yang dilakukan pada umumnya di industri Patiseri 1) Persiapan alat dan bahan, 2) Pengadonan, 3) Pemotongan, 4) Pembentukan, 5) Fermentasi, 6) Pemanggang, 7) *Make up (finishing)*. Bahan, alat, dan prosedur pembuatan yang digunakan dalam membuat masing-masing produk tersebut berbeda sesuai dengan standar kerja yang dipakai. Kompetensi baik dari pengetahuan alat, bahan, sampai dengan teknik olah pembuatan produk tersebut harus dimiliki peserta didik agar siap bekerja di dunia industri.

BSNP dan Dikmenjur (2006) menyatakan bahwa lulusan SMK Program Keahlian Patiseri dapat bekerja sebagai *assisten baker/cook helper/waiter*. Selain itu lulusan program keahlian tersebut juga dapat bekerja sebagai *pastry and cake chef manager, chef (koki), kitchen staff, bartender, chef pastry*, dan masih banyak lagi. *Chef (koki)* adalah seseorang yang ditunjuk sebagai kepala dari koki-koki yang ada. Tugas dari seorang koki adalah mengatur pembagian kerja tiap-tiap koki di bawahnya dan bertanggung jawab terhadap segala urusan di dapur, baik dalam urusan makanan maupun penyetoran barang.

Pastry and cake chef manager (pengelola kue sekaligus koki pada suatu industri), bertugas mengawasi dan mengkoordinasikan kegiatan

pekerja di pabrik untuk memproduksi puding, icings, dan kue-kue mewah, dan membuat resep baru. Selain itu juga memberikan tugas-tugas tertentu dan mengarahkan pekerja dalam pelaksanaan tugas. *Bartender* adalah seseorang atau beberapa orang yang bertanggung jawab dalam segala urusan minuman, tugasnya antara lain bertanggungjawab terhadap segala urusan minuman yang dibuatnya dan mengkoordinasi penyetoran barang yang dibuat untuk minuman. *Cook helper* adalah sekelompok orang yang bertugas untuk menyiapkan segala keperluan makanan yang akan dimasak serta membantu para koki dalam melakukan tugasnya, seperti membantu koki dalam menyiapkan segala macam keperluan untuk memasak salah satu makanan yang dipesan oleh tamu.

D. Penelitian Yang Relevan

Pada sub bab kajian materi ini akan dikemukakan beberapa hasil penelitian terdahulu yang dipandang sesuai dan mendukung pelaksanaan serta penulisan penelitian ini, beberapa penelitian tersebut adalah :

1. Nuvia Voluntari (2009) dalam penelitiannya yang digunakan untuk mengetahui kompetensi apa saja yang diajarkan program keahlian patiseri dan kompetensi yang dibutuhkan industri *Bakery* di kota Yogyakarta (studi kasus di SMK Negeri 4 Yogyakarta). Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa : a) kompetensi yang diajarkan Program Keahlian Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta dalam penelitian ini berupa mata pelajaran produktif dan pendidikan kecakapan hidup. Mata pelajaran produktif mencakup Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan sedangkan

pendidikan kecakapan hidup mencakup kecakapan personal dan kecakapan sosial. Adapun kompetensi yang diajarkan berdasar kurikulum Produktif SMK Program Keahlian Patiseri adalah sebanyak 92,52% dan kompetensi yang diajarkan tersebut termasuk dalam katagori “Baik” dan kompetensi yang tidak diajarkan sebanyak 7,48%. b) Kompetensi yang diajarkan Program Keahlian Patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta memiliki kesesuaian dengan kompetensi yang dibutuhkan industri bakery di kota Yogyakarta dengan rerata sebesar 89.2% (katagori “Tinggi”) atau dengan kata lain kompetensi yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta Dibutuhkan dan mampu memenuhi tuntutan kompetensi bidang pekerjaan yang ada di industri *Bakery*. Adapun bagian yang ada di industri adalah bagian *cookies*, *roti/bread*, *pastry*, *cake*, menghias kue oriental dan *continental*, *pudding*, kue Indonesia dan bagian *candy*.

2. Suharti Sumitro (1998) dalam penelitiannya yang digunakan untuk mengetahui relevansi mata pelajaran kontinental dengan materi yang ada di industri jasa boga hotel berbintang menunjukkan bahwa kurikulum materi mata pelajaran kontinental sangat relevan dengan yang dibutuhkan industri jasa boga hotel berbintang dan tidak ada perbedaan antara materi mata pelajaran kontinental dengan materi yang digunakan di industri. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa semakin tinggi katagori hotel berbintang menunjukkan semakin tinggi pula nilai relevansinya, dengan demikian penelitian ini menolak issue yang mengatakan bahwa kurikulum di SMK Prodi Tata Boga tidak sesuai dengan kebutuhan dunia industri.

3. Nurdin Fauzi Zaman (2010) dalam penelitiannya yang digunakan untuk mengetahui relevansi standar kompetensi-kompetensi dasar kurikulum SMK YPPI Gunungkidul Program Keahlian Teknik instalasi tenaga listrik menurut standar kinerja teknisi biro teknik listrik menunjukkan bahwa rerata relevansi Standar Kompetensi-Kompetensi Dasar YPPI Gunungkidul menurut standar kinerja teknis Biro Teknik Listrik sebesar 83,77% termasuk dalam katagori relevan. Sebanyak 83,33% atau 25 responden menyatakan bahwa Standar Kompetensi-Kompetensi Dasar Kurikulum SMK YPPI Gunungkidul relevan menurut standar kinerja teknisi Biro Teknik Listrik.
4. Kartika Indradewi (2010) dalam penelitiannya yang digunakan untuk mengetahui 1) Tingkat relevansi peralatan praktik patiseri di SMK N 4 Yogyakarta dengan standar minimal peralatan praktik patiseri. 2) Tingkat relevansi peralatan praktik patiseri di SMK N 4 Yogyakarta dengan peralatan yang digunakan di industri *bakery* di kota Yogyakarta. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 1) Tingkat relevansi peralatan praktik patiseri dengan standar minimal menurut jenisnya mencapai 100% dengan kriteria tingkat relevansi sangat tinggi sedangkan menurut jumlahnya yang memenuhi jumlah standar minimal peralatan praktik sebesar 29% pada peralatan utama dan 72% pada peralatan pendukung. 2) Tingkat relevansi peralatan praktik terhadap peralatan yang dibutuhkan kompetensi kejuruan patiseri menurut jenisnya mencapai 93% dengan criteria sangat tinggi, sedangkan menurut jumlahnya baru mencapai 77,5% yang telah memenuhi

kebutuhan siswa. 3) Tingkat kepemilikan peralatan patiseri menurut persepsi industri mencapai 78% dari seluruh peralatan praktik patiseri yang dimiliki SMK N 4 Yogyakarta dengan criteria tinggi, sedangkan tingkat relevansi peralatan praktik patiseri di SMK N 4 Yogyakarta menurut persepsi industri mencapai 77% dengan kriteria tinggi.

E. Kerangka Berfikir

Kompetensi keahlian patiseri mempunyai tujuan membekali peserta didik dengan keterampilan, pengetahuan dan sikap agar berkompeten sesuai dengan bidang pekerjaannya. Kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di sekolah mengacu pada standar kompetensi yang dibuat berdasarkan kurikulum. Meskipun demikian seorang guru sangat berpengaruh dan menunjang proses belajar mengajar (PBM), karena guru mempunyai wewenang dan kewajiban menuangkan standar kompetensi yang ada menjadi materi pembelajaran. Standar kompetensi yang dituangkan dalam bahan ajar sebaiknya sesuai atau relevan dengan kompetensi yang dibutuhkan industri. Dengan ini diharapkan siswa mempunyai bekal keterampilan (kompetensi) dan pengalaman belajar yang memenuhi standar DU/DI sehingga siap untuk menjadi tenaga kerja yang terampil dan berpengalaman.

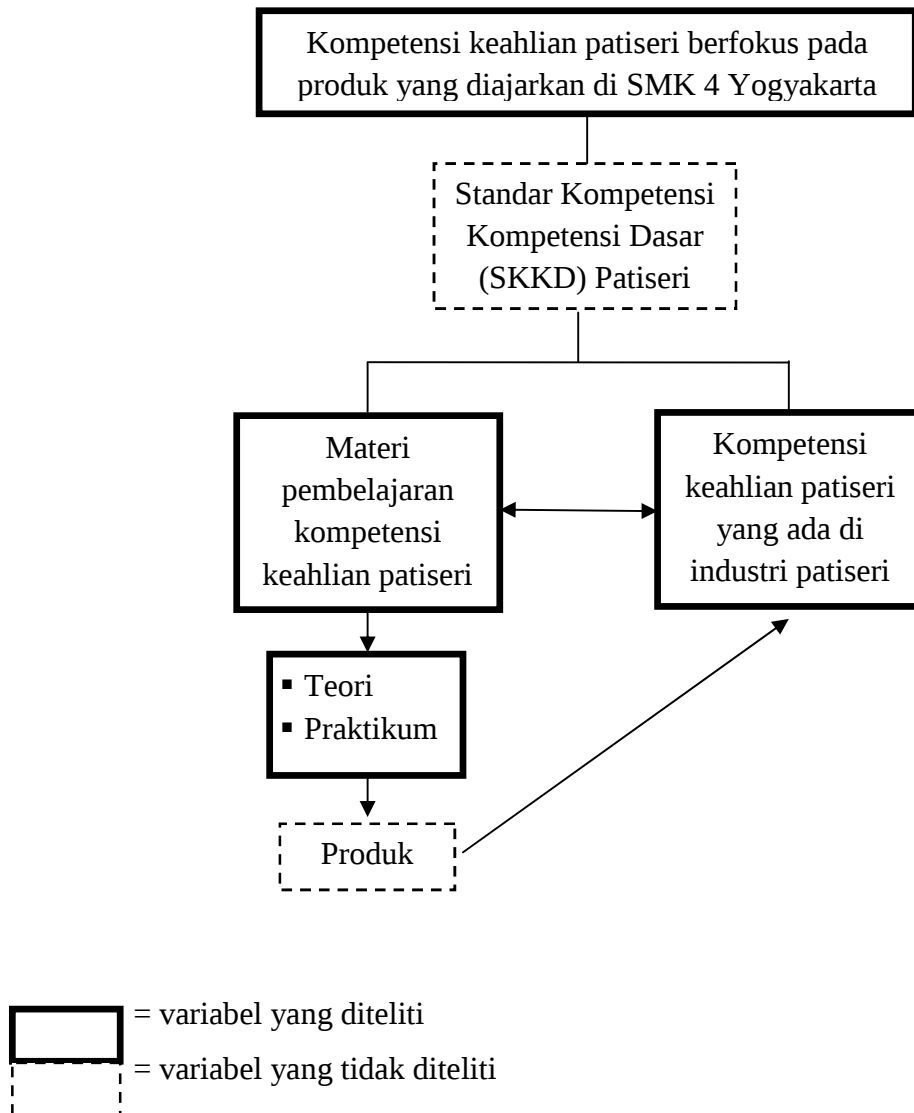
Standar kompetensi patiseri tersebut adalah 1) Mengolah kue Indonesia. 2) Mengolah kue *pastry* kontinental. 3) Menyiapkan coklat dan permen coklat. 4) Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus. 5) Melakukan pelayanan makanan dan minuman. 6) Membuat hidangan penutup. 7) Melakukan pengolahan usaha produk patiseri. Materi pembelajaran antara

sekolah satu dengan yang lainnya mungkin berbeda, tetapi standar kompetensi tersebut menjadi tolak ukur/standar minimum sekolah dalam melaksanakan proses pembelajaran.

Relevansi kompetensi keahlian patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta dilihat dari dua aspek, yaitu kompetensi keahlian patiseri membuat produk kue Indonesia dan Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan kompetensi keahlian patiseri membuat produk kue Indonesia dan Kontinental yang ada di industri kue dan roti di kota Yogyakarta. Kedua aspek tersebut mengacu dari standar kompetensi yang ada.

Kesesuaian kompetensi keahlian patiseri berfokus pada produk kue Indonesia dan Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan produk kue Indonesia dan Kontinental yang diproduksi industri kue dan roti di kota Yogyakarta, hal ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas lulusan berikutnya.

Relevansi Kompetensi Keahlian Patiseri



Gambar 3. Kerangka Berfikir

F. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan deskripsi teori dan kerangka berfikir yang telah diuraikan di atas, maka pertanyaan dalam penelitian ini adalah :

1. Kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta:
 - a. Apa saja kompetensi keahlian patiseri membuat produk Indonesia diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
 - b. Apa saja kompetensi keahlian patiseri membuat produk Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta?
2. Relevansi/kesesuaian kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta produk yang ada di industri *bakery* Yogyakarta:
 - a. Apakah kompetensi keahlian patiseri membuat produk Indonesia yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta sudah relevan/sesuai dengan produk yang ada di industri *bakery* Yogyakarta?
 - b. Apakah kompetensi keahlian patiseri membuat produk Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta sudah relevan/sesuai dengan produk yang ada di industri *bakery* Yogyakarta?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam penelitian deskriptif, karena penelitian ini mempunyai tujuan menjawab permasalahan yang sedang terjadi dan diharapkan dapat memperbaiki kinerja pendidikan. Dalam penelitian ini, peneliti hanya meneliti subyek sebagaimana adanya dan tidak memberikan perlakuan apapun. (Sukardjo dan Lis Permana Sari, 2008:33)

Penelitian menggambarkan secara jelas keadaan yang sebenarnya tentang kesesuaian kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan kebutuhan kompetensi keahlian yang digunakan di industri kue dan roti. Penelitian ini menggunakan pendekatan survey, karena bermaksud mengetahui status gejala dan menentukan kesamaan status dengan cara membandingkan dengan standar yang sudah ditentukan (Suharsimi Arikunto, 2009:110). Penelitian ini hanya mengungkapkan fakta berdasarkan pengukuran yang telah ada pada diri responden.

B. Definisi Operasional Variabel Penelitian

1. Variabel Penelitian

Dalam penelitian ini terdapat dua variabel utama dan dua sub variabel. Variabel adalah objek penelitian atau apa perhatian suatu penelitian (Suharsimi Arikunto, 2002:96). Adapun variabel yang dimaksud dalam penelitian ini adalah:

a. Variabel Utama

Variabel utama dalam penelitian ini adalah Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan Kompetensi Patiseri yang dibutuhkan industri di kota Yogyakarta.

b. Sub Variabel

Sub variabel dalam penelitian ini terdiri dari dua, yaitu mengolah kue Indonesia dan mengolah kue Kontinental.

2. Definisi Operasional Variabel

Agar dapat menjelaskan dan menghindari terjadinya salah penafsiran maka ditemukan definisi operasional variabel penelitian, yaitu:

a. Kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta

Kompetensi Keahlian yang dimaksud dalam penelitian ini adalah banyaknya kompetensi produktif yang diajarkan guru berdasarkan kompetensi yang tertera pada SKKD (Standar Kompetensi dan Kompetensi Dasar). Penelitian ini hanya menggunakan kompetensi keahlian patiseri membuat produk patiseri Indonesia dan Kontinental, yaitu:

1) Mengolah kue Indonesia

- a) Membuat kue Indonesia dari beras dan tepung beras
- b) Membuat kue Indonesia dari beras ketan dan tepung ketan
- c) Membuat kue Indonesia dari bahan tepung sagu/kanji
- d) Membuat kue Indonesia dari bahan tepung terigu

- e) Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan
- f) Membuat kue Indonesia dari agar-agar
- g) Menyiapkan dan membuat kue Indonesia dari adonan beragi
- 2) Mengolah kue *pastry* kontinental
 - a) Membuat produk *pastry* dari adonan padat (*solid*)
 - (1) Mengolah macam-macam *choux paste*
 - (2) Mengolah macam-macam *sugar dough*
 - (3) Mengolah macam-macam *pie dough*
 - (4) Mengolah macam-macam *puff pastry*
 - b) Membuat produk *pastry* dari adonan cair (*liquid*)
 - (1) Mengolah *pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*
 - (2) Mengolah macam-macam produk *cake*
 - (a) Membuat *pound cake/cake* padat
 - (b) Membuat *sponge cake/cake* ringan
 - (c) Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue
 - (d) Membuat *cake*, *gateau*, dan *torten*
 - c) Menyiapkan dan membuat kue yang mengandung pengembang
 - (1) Mengolah adonan cair beragi
 - (2) Mengolah adonan padat mengandung *yeast*

Penelitian ini hanya membahas dua kompetensi dasar tersebut karena saat ini camilan baik kue Indonesia maupun Kontinental paling sering kita jumpai di berbagai acara formal maupun tidak formal sebagai *snack* atau makanan kecil. Industri yang ada di kota Yogyakarta sebagian

besar memproduksi kue Indonesia dan Kontinental. Sehingga lapangan kerja pengguna tenaga kerja yang berkompeten dalam membuat kue Indonesia dan Kontinental lebih dan semakin banyak dari pada tenaga kerja dari kompetensi lainnya.

Untuk kompetensi dasar menyiapkan coklat dan permen coklat tidak diteliti karena masih jarang industri yang memproduksi produk tersebut, sehingga data yang berkaitan dengan produk tersebut akan sulit ditemukan. Sedangkan kompetensi membuat produk roti dan kue untuk diet khusus belum diajarkan dan masih jarang ditemukan industri yang memproduksi.

b. Kompetensi keahlian patiseri yang dibutuhkan industri

Kompetensi keahlian patiseri yang dibutuhkan industri yang dimaksud dalam penelitian ini adalah banyaknya kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan guru SMK Negeri 4 Yogyakarta yang sesuai dengan kebutuhan industri di kota Yogyakarta. Kompetensi keahlian tersebut berfokus pada kompetensi produktif yang berupa produk patiseri Indonesia dan kontinental.

Industri patiseri yang dimaksud dalam penelitian ini adalah beberapa industri kue dan roti di kota Yogyakarta dilihat dari klasifikasi produk kue Indonesia dan kontinental.

C. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, yang beralamat Jl. Sidikan 60 Umbulharjo, Yogyakarta serta industri patiseri di kota Yogyakarta yang sudah bersertifikat halal, beroperasi setiap hari dan memiliki toko. Industri tersebut terdaftar pada Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Perindagkoptan) kota Yogyakarta.

2. Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada bulan Maret sampai dengan Mei 2011.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2006:117). Populasi dalam penelitian ini adalah semua industri patiseri skala sedang maupun besar yang ada di kota Yogyakarta dan Sleman. Seluruh industri tersebut terdaftar sebagai produk bersertifikat halal serta industri yang terdaftar pada Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Perindagkoptan) kota Yogyakarta. Daftar produk bersertifikat halal digunakan sebagai penentuan populasi karena halal adalah hukum Islam yang menempatkan suatu produk makanan dalam hal ini kue layak dan diijinkan untuk dikonsumsi.

2. Sampel penelitian

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2006:118). Dalam penelitian ini penentuan jumlah sampel menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu teknik sampling yang didasarkan atas adanya tujuan tertentu. Hal ini dikarenakan dalam penelitian, dibutuhkan data mengenai kompetensi keahlian patiseri yang digunakan industri kue dan roti dan hanya berorientasi pada produk. Tempat penelitian dipilih industri yang beroperasi setiap hari tidak hanya berdasarkan pesanan, memiliki toko dan memproduksi kue Indonesia dan kue Kontinental. Industri patiseri tersebut sudah terdaftar pada Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian (Perindagkoptan) kota Yogyakarta dan beberapa sudah terdaftar sebagai produk bersertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetik (LPPOM) Majelis Ulama Indonesia (MUI) Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2011. Sehingga data yang diperoleh dapat lebih dipercaya serta relevan dengan tujuan penelitian.

Dalam kelompok makanan ringan, bakery, dan bahan roti yang terdaftar sebagai produk bersertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetik (LPPOM) Majelis Ulama Indonesia (MUI) Daerah Istimewa Yogyakarta tahun 2011, terdapat 20 industri yang terdaftar sebagai industri kue dan roti yang berada di kota Yogyakarta dan Sleman. Setelah dilakukan survey oleh peneliti, ternyata hanya ada 2 industri yang bersedia dipakai sebagai tempat penelitian. Sedangkan dari daftar makanan

berbahan dasar terigu dari Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan Pertanian Kota Yogyakarta tahun 2008, terdapat 63 industri yang terdaftar sebagai industri kue dan roti. Setelah dilakukan survey oleh peneliti, ada 12 industri yang mempunyai toko sendiri. Namun demikian, peneliti juga tidak dapat menggunakan keduabelas industri tersebut karena tidak semua industri tersebut bersedia memberikan data. Hanya enam industri yang bersedia memberikan data. Jumlah seluruhnya ada 8 industri yang digunakan sebagai sampel penelitian. Sampel penelitian dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Sampel Penelitian

No	Sampel Penelitian	Alamat Industri
1.	Prabowo Snack	Gowongan Kidul JT III/436 Yogyakarta.
2.	Deva	Plosokuning V Rt. 25 Rw. 10 Minomartani, Sleman, Yogyakarta.
3.	Asli Bakery	Jl. Gondosuli No. 17 Yogyakarta
4.	Pitaloka	Jl. Kebun Raya 19 A
5.	Almond Bakery	Jl. Sutoyo Yogyakarta
6.	Djoen Muda	Jl. Kol. Sugiono 70 C Yogyakarta
7.	Den Ayu Bakery & Catering	Jl. Bumijo No. 6 Yogyakarta
8.	Soes, Roti & Kue Merdeka	Jl. Kaliurang km. 5,2 No. 26 Yogyakarta

E. Instrumen Penelitian

1. Penyusunan Instrumen

Instrumen penelitian merupakan alat bantu yang dipilih dan digunakan oleh peneliti dalam kegiatannya mengumpulkan data agar kegiatan itu menjadi sistematis dan mudah (Suharsimi Arikunto, 2009:134). Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket dan dokumentasi.

a) Angket

Angket sering disebut juga dengan kuisioner. Menurut Suharsimi Arikunto (2006:151), angket adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya atau hal-hal yang diketahui. Instrumen ini digunakan digunakan untuk mengetahui tingkat relevansi Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan Kompetensi Keahlian Patiseri yang dibutuhkan industri patiseri di kota Yogyakarta yang berfokus pada produk patiseri Indonesia dan Kontinental.

Metode ini dilakukan dengan cara pemilik/pemimpin perusahaan mengisi kolom yang telah disediakan pada angket. Angket disusun dengan skala *likert* yang menyediakan tiga jawaban alternative, yaitu Relevan (R), Kurang Relevan (KR), dan Tidak Relevan (TR).

b) Dokumentasi

Dokumentasi adalah pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen yang sudah ada (Husaini Usman, 1995:73). Penulis membawa daftar dakumentasi guna menunjang jalannya penelitian yang diisi dengan *check list* (✓).

2. Langkah-Langkah Menyusun Instrumen

a) Kisi-Kisi Instrumen

Kisi-kisi instrumen dibuat untuk mengungkap kompetensi keahlian patiseri berfokus pada produk patiseri Indonesia dan Kontinental

yang relevan dengan industri. Kisi-Kisi Instrumen Mengolah Kue Indonesia dapat dilihat pada Lampiran 4 halaman 175. Kisi-Kisi Instrumen Mengolah Kue *Pastry* Kontinental dapat dilihat pada Lampiran 5 halaman 183.

Kisi-kisi instrumen tanggapan industri digunakan untuk mengungkap produk patiseri yang ada di industri tetapi belum atau tidak diajarkan di sekolah. Sedangkan kisi-kisi instrumen dokumentasi digunakan untuk mengungkap Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Kisi-kisi tersebut dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Dokumentasi

No.	Komponen	Sumber Data
1.	Spektrum Patiseri Tahun 2008 (SKKD)	Kaprodi Tata Boga
2.	Silabus Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga
3.	RPP (Rencana Proses Pembelajaran) Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga dan Guru Mata
4.	Daftar Industri Berbahan Dasar Terigu Kota Yogyakarta	Dinas Perindustrian Kota Yogyakarta

b) Menyusun Instrumen Yang Berupa Angket

Seluruh angket yang digunakan untuk mengungkap kompetensi keahlian patiseri yang relevan dengan industri patiseri dan berfokus pada produk menggunakan angket tertutup berbentuk *check list* (v) untuk jawaban yang disediakan. Pada angket terdapat 3 (tiga) alternative jawaban yaitu Relevan (R), Kurang Relevan (KR), dan Tidak Relevan (TR). Penentuan skor untuk jawaban dari pertanyaan-pertanyaan instrument di industri didasarkan pada skala 3, 2, dan 1. Untuk jawaban

Relevan (R) mendapat skor 3, Kurang Relevan (KR) mendapat skor 2, dan Tidak Relevan (TR) mendapat skor 1.

F. Pengujian Instrumen

1.Uji Validitas

Validitas adalah suatu pengukuran yang menunjukkan tingkat kevalidan/kesahihan suatu instrumen. Sedangkan instrumen penelitian adalah alat ukur untuk mengumpulkan data. Validitas merupakan derajat ketepatan antara data yang terjadi pada responden penelitian dengan data yang diperoleh peneliti (Sugiyono, 2006:363). Hal ini sejalan dengan pendapat E. T. Ruseffendi (1994:132), suatu instrumen dikatakan valid bila instrumen tersebut digunakan untuk suatu maksud pada kelompok tertentu, mengukur apa yang semestinya diukur, mempunyai derajat ketepatan pengukuran yang benar, serta mempunyai validitas yang tinggi. Oleh karena itu, validitas instrument sangat penting untuk dilakukan.

Hasil penelitian dikatakan valid, apabila terdapat kesamaan antara data yang terkumpul dengan data yang sesungguhnya terjadi pada subyek yang diteliti (Sugiyono, 2004:109). Instrumen yang valid harus mempunyai validitas internal dan eksternal. Instrumen yang mempunyai validitas internal/rasional (teoritis) akan mencerminkan apa yang diukur. Sedangkan instrumen bervaliditas eksternal apabila instrument tersebut mempunyai kriteria berdasarkan fakta empiris yang ada.

Pengujian validitas yang digunakan pada penelitian ini adalah pengujian validitas secara internal yang berupa validitas isi (*Content*

Validity) instrument, karena penelitian ini validitasnya tidak berbentuk angka tetapi ditentukan dengan pertimbangan yang logis. Sedangkan tingkat validitas yang dipakai adalah dengan keputusan atau pertimbangan oleh para ahli (*Expert Judgement*).

Validitas isi berkaitan dengan kebenaran instrumen dengan materi yang akan ditanyakan, baik menurut per butir soal maupun menurut soalnya secara menyeluruh. Tidak ada rumus yang dapat dipakai maupun dihitung untuk menginterpretasikan validitas isi suatu tes. Pengecekan validitas instrument yang dikonsultasikan kepada pakar atau ahli yang berpengalaman (*Expert Judgement*) sebelum digunakan, dilakukan agar diperoleh butir-butir instrumen yang tepat untuk menjawab semua data yang diukur. (E.T Ruseffendi, 1994:133-134)

Uji validasi dilakukan dengan cara peneliti meminta pertimbangan, petunjuk serta saran dari para ahli yang diambil dari dua dosen pengampu mata kuliah patiseri di prodi Boga FT UNY, seorang guru pengampu mata pelajaran patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta, dan dua industri kue dan roti di kota Yogyakarta. Dengan adanya *Expert Judgement* dari para ahli, peneliti berusaha membenahi, memperbaiki, atau mengubah sesuai dengan saran tersebut. Dengan demikian dapat diharapkan ditemukan validasi isi yang tepat.

Berdasarkan uji validasi yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa instrument yang digunakan untuk mengetahui “Relevansi Tuntutan Kompetensi Keahlian Patiseri Terhadap Kebutuhan Dunia Industri di Kota

Yogyakarta (Studi Kasus di SMK Negeri 4 Yogyakarta)” dikatakan “valid atau sah” dan telah sesuai dengan materi yang akan ditanyakan pada waktu pengambilan data. Rincian hasil validasi dapat dilihat dilihat pada Lampiran 25 halaman 268.

2. Uji Reliabilitas

Pengujian reliabilitas pada instrumen penelitian ini tidak dilakukan melainkan hanya dilakukan uji keterbacaan saja. Hal ini dilakukan karena data yang dikumpulkan merupakan fakta atau kenyataan yang ada di lapangan.

G. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumentasi dan angket.

1. Metode Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan dokumentasi adalah pengambilan data yang diperoleh melalui dokumen-dokumen. Data-data yang dikumpulkan dengan teknik dokumentasi cenderung merupakan data sekunder (Sugiyono, 2006:73). Metode ini digunakan untuk mengamati obyek penelitian yaitu kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Guna mengungkap kompetensi keahlian patiseri membuat kue Indonesia dan Kontinental apa saja yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Dalam menggunakan metode dokumentasi, peneliti memegang *check list* (✓) untuk mencari variabel yang sudah ditentukan. Apabila peneliti

sudah mendapat variabel yang dicari, maka peneliti tinggal membubuhkan tanda *check list* (✓) pada kolom yang sesuai. Untuk mencatat hal-hal yang bersifat bebas atau belum ditentukan dalam daftar variabel peneliti dapat menggunakan kalimat bebas.

2. Metode Angket (Kuisisioner)

Angket (kuisisioner) merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab (Sugiyono, 2006:199). Data yang dikumpulkan dengan teknik angket cenderung merupakan data primer atau data yang langsung didapat dari pihak utama. Angket yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup berbentuk *check list* (✓). Angket digunakan untuk mengetahui seberapa relevan Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan kebutuhan industri patiseri berfokus pada produk patiseri Indonesia dan Kontinental.

H. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah suatu kegiatan untuk meneliti, memeriksa, mempelajari, membandingkan data yang ada dan membuat suatu kesimpulan yang diperlukan. Teknis analisis dalam penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif dengan prosentase. Data-data dalam penelitian ini merupakan data-data deskriptif berupa tabulasi dan dibuat prosentase.

Perhitungan untuk mengetahui tingkat relevansi kompetensi keahlian patiseri berfokus pada produk yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan kebutuhan industri dilakukan dengan perhitungan persentase tingkat

kesesuaian kompetensi keahlian patiseri berfokus pada produk yang diajarkan menurut persepsi industri. Persentase tingkat kesesuaian kompetensi keahlian patiseri berfokus pada produk diperoleh dengan rumus sebagai berikut:

$$\%ka = \frac{aa}{ba} \times 100\%$$

Keterangan:

ka = persentase tingkat relevansi produk patiseri yang ada di industri.

aa = jumlah skor riil produk patiseri yang sesuai dengan industri.

ba = skor maksimal setiap produk patiseri yang diajarkan di SMK. (Suharsimi Arikunto, 2009:242)

Penentuan tingkat relevansi kompetensi keahlian patiseri berfokus pada produk dilakukan dengan kriteria sebagai berikut:

Pencapaian 81%-100% sangat tinggi/sangat relevan

Pencapaian 61%-80% tinggi/relevan

Pencapaian 41%-60% cukup tinggi/cukup relevan

Pencapaian 21%-40% rendah/kurang relevan

Pencapaian <21% sangat rendah/tidak relevan (Suharsimi Arikunto, 2009:35)

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menurut Keputusan Direktur Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah Nomor: 251/C/kep/mn/2008, spektrum keahlian pendidikan menengah kejuruan bidang studi keahlian seni, kerajinan dan pariwisata program studi keahlian Tata Boga dibagi menjadi dua kompetensi keahlian yaitu Jasa Boga dan Patiseri.

Kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di sekolah mengacu pada standar kompetensi yang dibuat berdasarkan kurikulum. Standar kompetensi patiseri tersebut adalah 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 pengolahan usaha produk patiseri.

Penelitian ini memfokuskan pada kompetensi keahlian patiseri, yang baru saja direalisasikan di SMK pada umumnya. Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah masalah relevansi kompetensi patiseri tersebut yang memfokuskan pada produk kue Indonesia dan kue Kontinental. Hal ini disebabkan karena produk kue Indonesia dan kue kontinental banyak dijual di pasaran. Sedangkan kompetensi menyiapkan coklat dan permen coklat, membuat produk roti dan kue untuk diet khusus dan membuat hidangan penutup masih jarang ditemukan di industri *bakery* pada umumnya. Kompetensi melakukan pelayanan

dan minuman serta pengelolaan usaha produk patiseri tidak menghasilkan produk tetapi jasa.

Berdasarkan pengumpulan data yang telah dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan industri *bakery* di kota Yogyakarta dan Sleman diperoleh data mengenai relevansi produk patiseri yang dibatasi pada produk patiseri Indonesia dan Kontinental. Pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi dan dokumentasi yang dilakukan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, serta metode angket pada industri *bakery* di kota Yogyakarta dan Sleman. Setelah dilakukan penelitian ada delapan industri yang bersedia memberikan datanya, antara lain Prabowo *Snack*, Deva, Asli *Bakery*, Pitaloka, Almond *Bakery*, Djoen Moeda, Den Ayu *Bakery and Catering*, serta Soes, Roti, dan Kue Merdeka.

Prabowo *snack* terletak di Gowongan Kidul JT III/436 Yogyakarta. Perusahaan ini adalah perusahaan keluarga yang pemiliknya adalah H. Pratikto seorang pensiunan AKABRI. Perusahaan ini menyediakan berbagai menu makanan untuk acara pernikahan dan lain sebagainya. Selain itu, perusahaan ini juga melayani pesanan *snack* dan roti kering. Aneka makanan dan *snack* yang diproduksi sudah bersertifikat halal. Perusahaan ini setiap harinya juga memproduksi makanan untuk instansi di kota Yogyakarta antara lain PEMDA, Kantor Gubernur.

Deva terletak di Ploso Kuning V RT 21/RW 09, Minomartani, Sleman, Yogyakarta, pemilik perusahaan ini Ibu Barikhah Yulianti. Perusahaan ini sudah cukup terkenal dan mempunyai cabang di Yogyakarta. Produk yang paling

dikenal oleh masyarakat luas adalah phia Deva. Selain menjual langsung di tokonya, perusahaan ini juga melayani pesanan untuk acara tertentu.

Asli *Bakery* terletak Jl. Gondosuli No. 17 Yogyakarta. Pemilik perusahaan ini adalah Drs. Sarjono karyawan Universitas Islam Indonesia Yogyakarta. Perusahaan ini menjual berbagai kue Kontinental dan Indonesia. Sama halnya dengan toko lain sains menjual langsung di tokonya, perusahaan ini juga melayani pesanan untuk acara tertentu.

Pitaloka *Tart, Bakery, and Snack Corner* terletak di Jl. Kebun Raya 19 A, Yogyakarta. Perusahaan ini menyediakan berbagai macam cake hias, *black forest*, aneka roti isi, roti tawar tanpa bahan pengawet, aneka *snack* yang lezat dan halal. Pemilik perusahaan adalah Hj. Elvie Liziana yang memiliki gerai penjualan di seluruh PAMELLA Swalayan, Supermarket Superindo, dan Indogrosir.

Almond *Bakery* terletak di Jl. Sutoyo Yogyakarta. Perusahaan ini memproduksi kue Kontinental dan Indonesia antara lain aneka roti manis, kue tart, kue kering, permen coklat. Khusus jajanan pasar toko ini tidak memproduksi sendiri, melainkan suplai dari pihak lain. Semua produk langsung dibuat di toko, tetapi konsumen tidak dapat melihat secara langsung proses produksi. Toko ini juga melayani pesanan untuk acara-acara tertentu.

Djoen Moeda terletak di Jl. Kolonel Sugiono 70 C Yogyakarta. Pemilik perusahaan ini adalah bapak Ahmadi Wiwaha, termasuk perusahaan keluarga yang turun temurun. Djoen moeda memproduksi berbagai macam kue, antara lain muffin, macam-macam roti basah, roti kering, dan cake. Kue Indonesia khususnya

jajan pasar disuplay dari pihak lain. Proses produksi juga dilakukan langsung di toko dan menerima pesanan.

Den Ayu Bakery and Catering terletak di Jl. Bumijo No. 6 Yogyakarta. Pemilik perusahaan ini adalah bapak Iswandi. Selain memproduksi berbagai macam kue baik kue Indonesia maupun Kontinental, perusahaan ini juga membuka warung makan. Sama halnya dengan toko lain sains menjual langsung di tokonya, perusahaan ini juga melayani pesanan untuk acara tertentu.

Soes, Roti, dan Kue Merdeka terletak di Kaliurang km 5,2 No. 26 Yogyakarta. Pemilik perusahaan ini adalah Ibu Heni Luciyeni. Perusahaan ini memproduksi kue Indonesia dan Kontinental, antara lain brownies, muffin, roti unyil, jadah mantan, kue dadar dan masih banyak lagi. Berikut ini disajikan secara berurutan deskripsi dan analisis data hasil penelitian.

A. Tingkat Keberadaan Kompetensi Patiseri Yang Dilakukan Oleh Industri

Tingkat keberadaan kompetensi patiseri yang dilakukan oleh industri ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil kompetensi patiseri yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap kompetensi patiseri yang diajarkan di SMK (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 8 halaman 180). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tentang tingkat keberadaan kompetensi patiseri yang dilakukan oleh industri yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Deskripsi Data Tingkat Keberadaan Kompetensi Patiseri Yang Dilakukan Oleh Industri

No	Pernyataan	%TK. Keberadaan	Kriteria
1.	Mengolah kue <i>pastry</i> Kontinental	100	ST
2.	Melakukan pengelolaan usaha produk patiseri	100	ST
3.	Melakukan pelayanan makanan dan minuman	87,5	ST
4.	Mengolah kue Indonesia	75	T
5.	Membuat hidangan penutup	37,5	R
6.	Menyiapkan coklat dan permen coklat	25	R
7.	Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus	0	SR
%Rerata TK. Keberadaan		60,71	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diperoleh pembahasan sebagai berikut:

1. Tingkat keberadaan kompetensi mengolah kue *pastry* Kontinental

Tingkat keberadaan kompetensi mengolah kue *pastry* Kontinental yang dilakukan oleh industri termasuk dalam katagori sangat tinggi dengan tingkat pencapaian sebesar 100%. Kompetensi ini dilakukan oleh semua industri tempat penelitian.

2. Tingkat keberadaan kompetensi melakukan pengelolaan usaha produk patiseri

Tingkat keberadaan kompetensi mengolah kue *pastry* Kontinental yang dilakukan oleh industri termasuk dalam katagori sangat tinggi dengan

tingkat pencapaian sebesar 100%. Kompetensi ini dilakukan oleh semua industri tempat penelitian.

3. Tingkat keberadaan kompetensi melakukan pelayanan makanan dan minuman

Tingkat keberadaan kompetensi melakukan pelayanan makanan dan minuman yang dilakukan oleh industri termasuk dalam katagori sangat tinggi dengan tingkat pencapaian sebesar 87,50%. Kompetensi ini dilakukan oleh tujuh industri, yaitu Prabowo Snack, Deva, Asli Bakery, Pitaloka, Almond *Bakery*, Den Ayu *Bakery & Catering*, dan Djoen Muda.

4. Tingkat keberadaan kompetensi mengolah kue indonesia

Tingkat keberadaan kompetensi mengolah kue Indonesia yang dilakukan oleh industri termasuk dalam katagori tinggi dengan tingkat pencapaian sebesar 75%. Kompetensi ini dilakukan oleh 6 industri yaitu Prabowo Snack, Deva, Asli *Bakery*, Pitaloka, Djoen Moeda, dan Den Ayu *Bakery & Catering*.

5. Tingkat keberadaan kompetensi membuat hidangan penutup

Tingkat keberadaan kompetensi membuat hidangan penutup yang dilakukan oleh industri termasuk dalam katagori rendah dengan tingkat pencapaian sebesar 37,50%. Kompetensi ini dilakukan oleh tiga industri yaitu Deva, Asli *Bakery*, dan Almond *Bakery*.

6. Tingkat keberadaan kompetensi menyiapkan coklat dan permen coklat

Tingkat keberadaan kompetensi menyiapkan coklat dan permen coklat yang dilakukan oleh industri termasuk dalam katagori rendah dengan

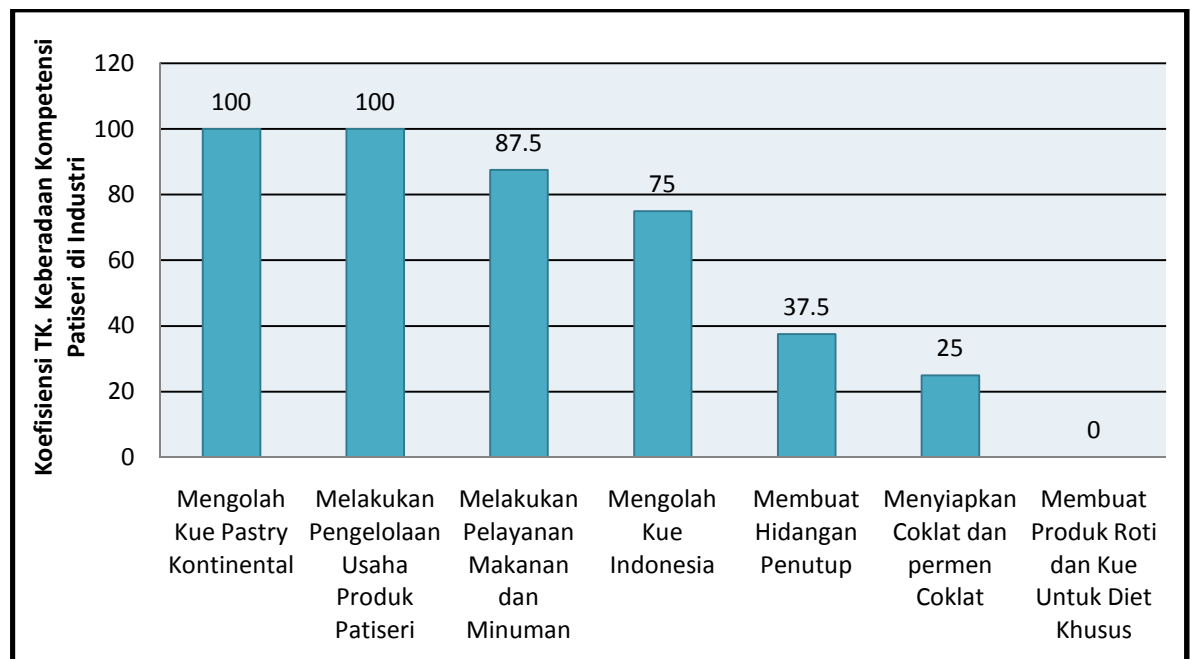
tingkat pencapaian sebesar 25%. Kompetensi ini dilakukan oleh dua industri saja, yaitu Deva dan *Almond Bakery*.

7. Tingkat keberadaan kompetensi membuat produk roti dan kue untuk diet khusus

Tingkat keberadaan kompetensi membuat produk roti dan kue untuk diet khusus yang dilakukan oleh industri termasuk dalam katagori sangat rendah dengan tingkat pencapaian sebesar 0%. Kompetensi ini tidak dilakukan oleh semua industri yang dijadikan tempat penelitian.

Rerata tingkat keberadaan kompetensi patiseri yang dilakukan oleh industri adalah sebesar 60,71% dari ke tujuh kompetensi patiseri yang seharusnya dilakukan di SMK (Sekolah Menengah Kejuruan). Hal itu berarti pada kenyataannya tingkat keberadaan kompetensi patiseri yang digunakan oleh industri khususnya industri *bakery* di kota Yogyakarta dan Sleman termasuk dalam katagori cukup tinggi atau cukup relevan dengan kompetensi patiseri yang diajarkan di SMK pada umumnya.

Dari data yang disajikan pada Tabel 3, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Histogram koefisiensi tingkat keberadaan kompetensi patiseri di industri.

B. Tingkat Relevansi Produk Patiseri Indonesia

Data tentang tingkat relevansi produk patiseri Indonesia diperoleh dari jumlah produk patiseri Indonesia yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan sesuai dengan produk yang ada di industri. Produk patiseri Indonesia terbagi menjadi tujuh kelompok, yaitu 1) Kue Indonesia dari beras dan tepung beras, 2) Kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan, 3) Kue Indonesia dari tepung sagu/kanji, 4) Kue Indonesia dari tepung terigu, 5) Kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan, 6) Kue Indonesia dari agar-agar, 7) Kue Indonesia dari adonan beragi.

- 1) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

Tingkat relevansi kelompok kue Indonesia dari beras dan tepung beras ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 9 halaman 181). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari beras dan tepung beras yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

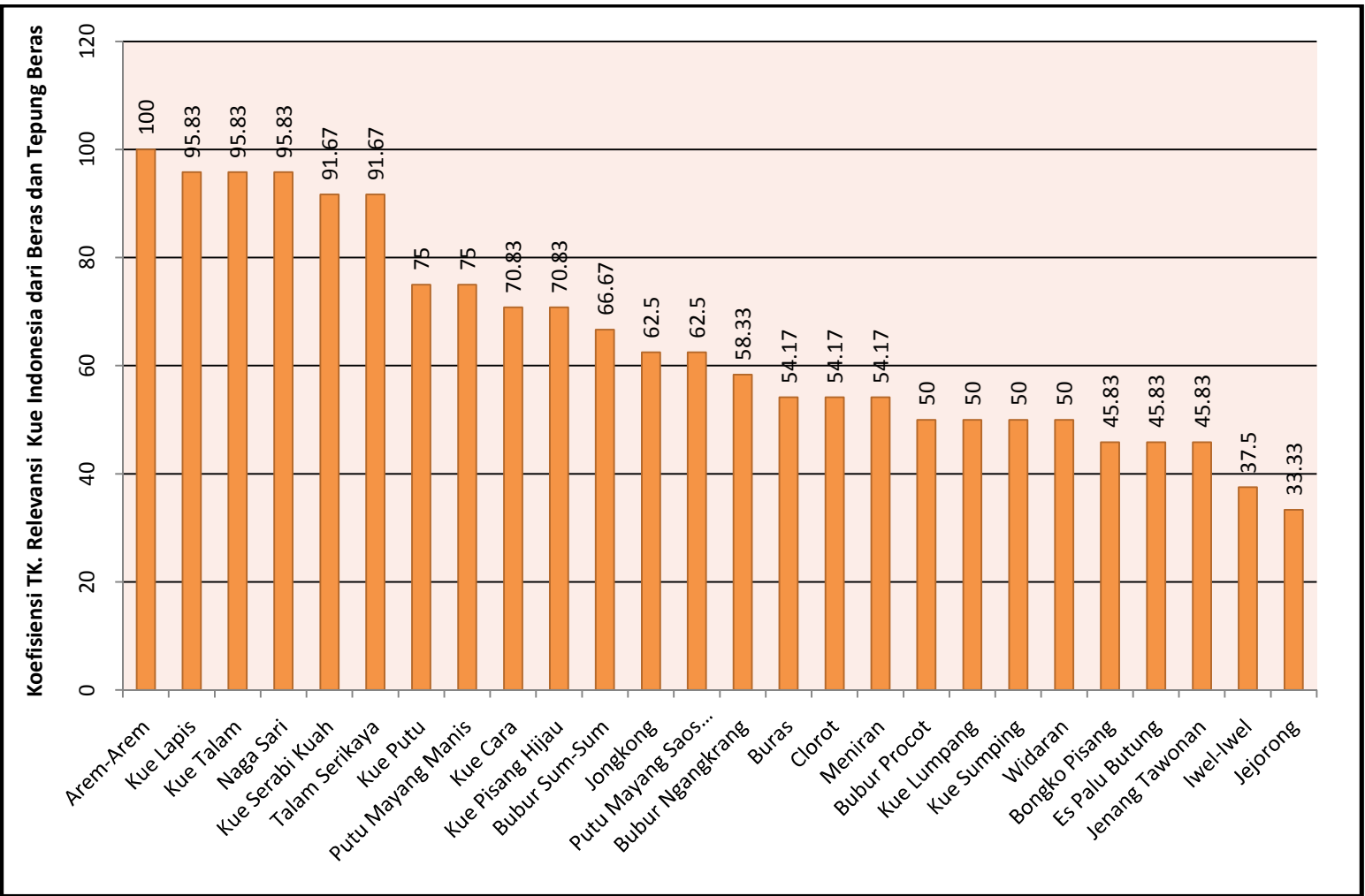
No.	Nama Produk	% TK. Relevansi	Katagori
1.	Arem-arem	100	ST
2.	Kue lapis	95.83	ST
3.	Kue talam	95.83	ST
4.	Naga sari	95.83	ST
5.	Kue serabi kuah	91.67	ST
6.	Talam serikaya	91.67	ST
7.	Kue putu	75	T
8.	Putu mayang manis	75	T
9.	Kue cara	70.83	T
10.	Kue pisang hijau	70.83	T
11.	Bubur sum-sum	66.67	T
12.	Jongkong	62.5	T
13.	Putu mayang saos kinca	62.5	T
14.	Bubur ngangkrang	58.33	CT
15.	Buras	54.17	CT
16.	Clorot	54.17	CT
17.	Meniran	54.17	CT
18.	Bubur procot	50	CT
19.	Kue lumpang	50	CT
20.	Kue sumping	50	CT
21.	Widaran	50	CT
22.	Bongko pisang	45.83	CT
23.	Es palu butung	45.83	CT
24.	Jenang tawonan	45.83	CT
25.	Iwel-iwel	37.5	R
26.	Jejorong	33.33	R
% Rerata TK. Relevansi		64.74	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Indonesia dari beras dan tepung beras yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 26 macam kue dengan persentase tingkat relevansi sangat tinggi meliputi 6 macam kue, yaitu arem-arem, kue lapis, kue talam, naga sari, serabi berkuah, dan talam serikaya. Tingkat relevansi tinggi

meliputi 7 macam kue, antara lain kue putu, putu mayang manis, kue cara, kue pisang hijau, bubur sum-sum, jongkong, dan putu mayang saos kinca. Tingkat relevansi yang cukup tinggi meliputi 11 macam kue, yaitu bubur ngangkrang, buras, clorot, meniran, bubur procot, kue lumpang, kue sumping, widaran, bongko pisang, es palu butung, dan jenang tawonan. Tingkat relevansi yang rendah meliputi 2 macam kue, yaitu iwel-iwel dan jejorong. Sedangkan untuk tingkat relevansi yang sangat rendah tidak ada dalam kelompok kue Indonesia dari beras dan tepung beras.

Tabel 4 juga menunjukkan bahwa persentase rerata dari tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari beras dan tepung beras yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 64,74% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 4, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Histogram tingkat relevansi kue Indonesia dari beras dan tepung beras menurut persepsi industri.

- 2) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan.

Tingkat relevansi kelompok kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 10 halaman 182). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 5.

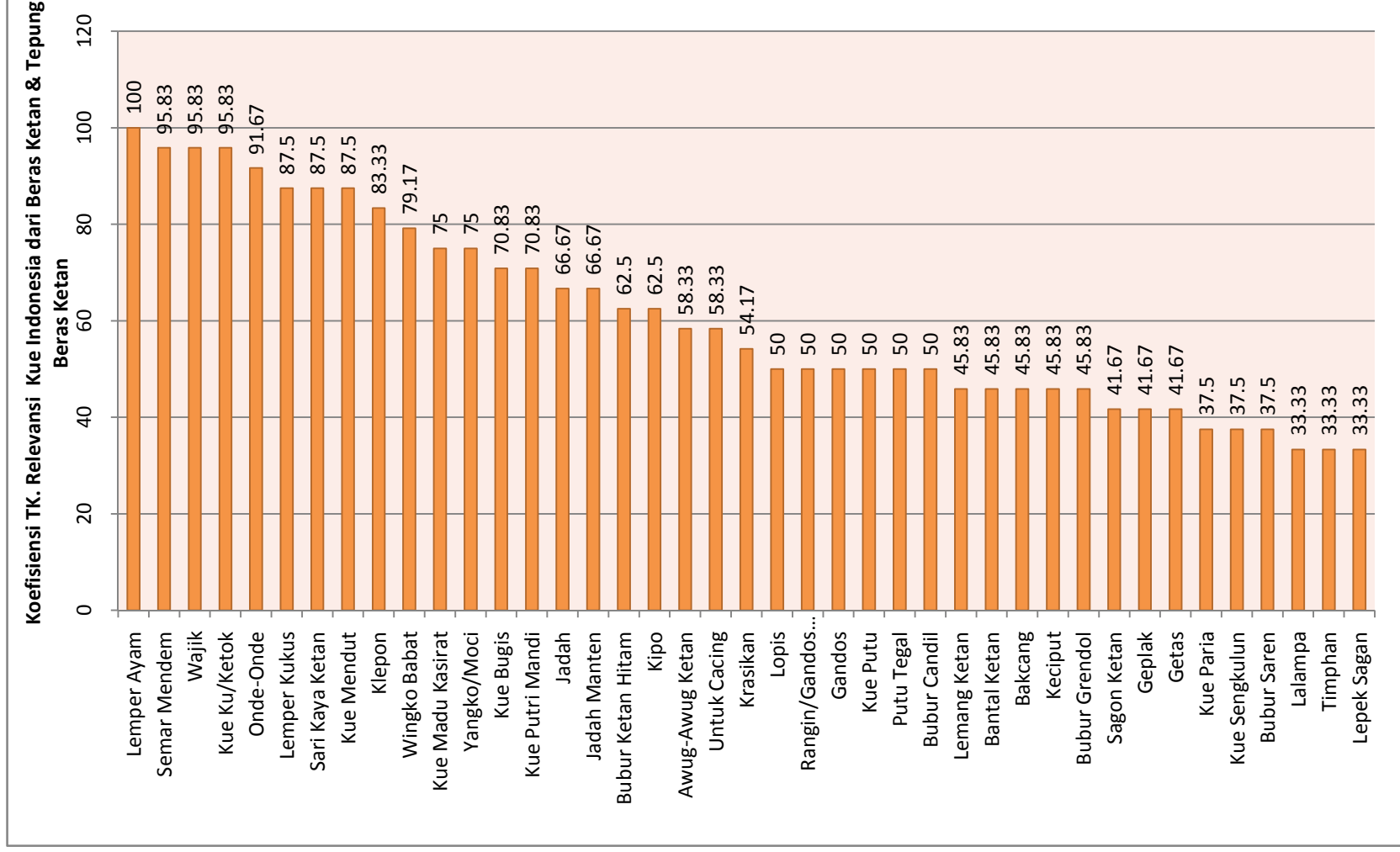
Tabel 5. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan.

No.	Nama Produk	% TK. Relevansi	Kategori
1.	Lemper ayam	100	ST
2.	Semar mendem	95.83	ST
3.	Wajik	95.83	ST
4.	Kue ku/ketok	95.83	ST
5.	Onde-onde	91.67	ST
6.	Lemper kukus	87.5	ST
7.	Sari kaya ketan	87.5	ST
8.	Kue mendut	87.5	ST
9.	Klepon	83.33	ST
10.	Wingko babat	79.17	T
11.	Kue madu kasirat	75	T
12.	Yangko/moci	75	T
13.	Kue bugis	70.83	T
14.	Kue putri mandi	70.83	T
15.	Jadah	66.67	T
16.	Jadah manten	66.67	T
17.	Bubur ketan hitam	62.5	T
18.	Kipo	62.5	T
19.	Awug-awug ketan	58.33	CT
20.	Untuk cacing	58.33	CT
21.	Krasikan	54.17	CT
22.	Lopis	50	CT
23.	Rangin/gandos rangin	50	CT
24.	Gandos	50	CT
25.	Kue putu	50	CT
26.	Putu tegal	50	CT
27.	Bubur candil	50	CT
28.	Lemang ketan	45.83	CT
29.	Bantal ketan	45.83	CT
30.	Bakcang	45.83	CT
31.	Keciput	45.83	CT
32.	Bubur grendol	45.83	CT
33.	Sagon ketan	41.67	CT
34.	Geplak ketan	41.67	CT
35.	Getas	41.67	CT
36.	Kue paria	37.5	R
37.	Kue sengkulun	37.5	R
38.	Bubur saren	37.5	R
39.	Lalampa	33.33	R
40.	Timphan	33.33	R
41.	Lepek sagan	33.33	R
% Rerata TK. Relevansi		60.77	CT

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 41 macam kue dengan persentase tingkat relevansi sangat tinggi meliputi 9 macam kue, yaitu lemper ayam, semar mendem, wajik, kue ku/ketok, onde-onde, lemper kukus, sari kaya ketan, klepon, dan kue mendut. Tingkat relevansi tinggi juga meliputi 9 produk kue, yaitu wingko babat, kue madu kasirat, yangko/moci, kue bugis, kue putri mandi, jadah, kipo, bubur ketan hitam, dan jadah manten. Tingkat relevansi cukup tinggi meliputi 17 macam kue, antara lain awug-awug ketan, untuk cacing, krasikan, lopis, rangin/gandos rangin, gandos, kue putu, putu tegal, bubur candil, leman ketan, getas, bakcang, keciput, bubur grendol, sagon ketan, geplak ketan, dan bantal ketan. Tingkat relevansi rendah meliputi 6 kue, yaitu kue paria, lepek sagan, bubur saren, lalampa, timphan, dan kue sengkulun. Sedangkan untuk tingkat relevansi sangat rendah tidak ada dalam kelompok kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan.

Tabel 5 juga menunjukkan bahwa persentase rerata dari tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori cukup tinggi/cukup relevan dengan tingkat pencapaian 60,77% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 5, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Histogram tingkat relevansi kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan menurut persepsi industri.

- 3) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari tepung sagu/kanji.

Tingkat relevansi kelompok kue Indonesia dari tepung sagu/kanji ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 10 halaman 182). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari tepung sagu/kanji yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 6.

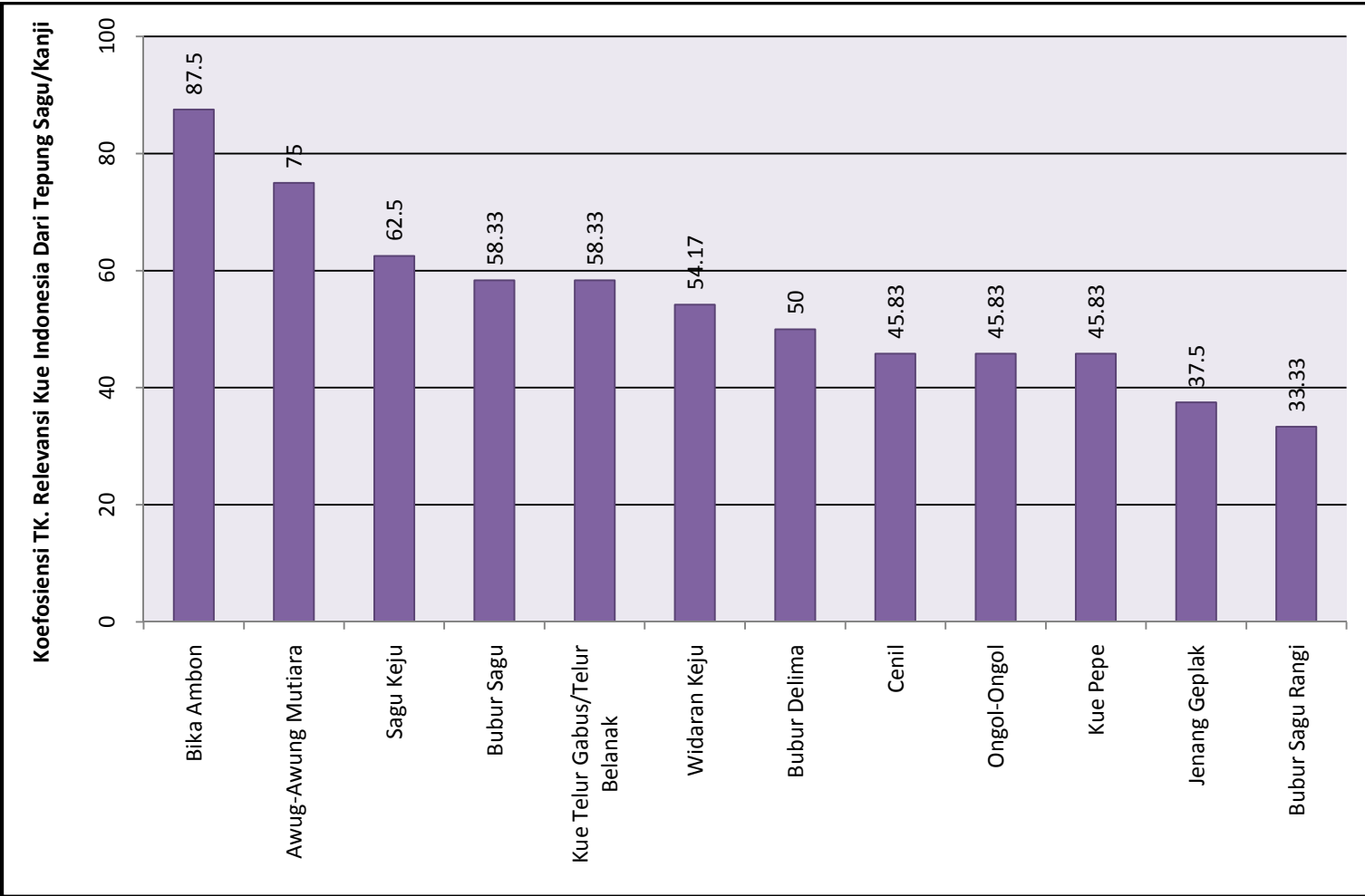
Tabel 6. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari tepung sagu/kanji.

No.	Nama Produk	% TK. Relevansi	Kategori
1.	Awug-awung mutiara	75	T
2.	Sagu keju	62.5	T
3.	Bubur sagu	58.33	CT
4.	Kue telur gabus/telur belanak	58.33	CT
5.	Widaran keju	54.17	CT
6.	Bubur delima	50	CT
7.	Cenil	45.83	CT
8.	Ongol-ongol	45.83	CT
9.	Kue pepe	45.83	CT
10.	Jenang gaplek	37.5	R
11.	Bubur sagu rangi	33.33	R
% Rerata TK. Relevansi		54.51	CT

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Indonesia dari tepung sagu/kanji yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 11 macam kue dengan persentase tingkat relevansi sangat tinggi dan sangat rendah tidak ada dalam kelompok produk kue ini. Tingkat relevansi tinggi meliputi 2 macam kue, yaitu awung-awung mutiara dan sagu keju. Tingkat relevansi cukup tinggi meliputi 7 produk kue, yaitu bubur sagu, kue telur gabus/telur belanak, widaran keju, bubur delima, cenil, kue pepe, dan ongol-ongol. Sedangkan untuk tingkat relevansi rendah meliputi 2 produk, yaitu jenang gaplek dan bubur sagu rangi.

Tabel 6 juga menunjukkan bahwa persentase rerata dari tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari tepung sagu/kanji yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori cukup tinggi/cukup relevan dengan tingkat pencapaian 54,51% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 6, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Histogram tingkat relevansi kue Indonesia dari tepung sagu/kanji menurut persepsi industri.

- 4) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari tepung terigu.

Tingkat relevansi kelompok kue Indonesia dari tepung terigu ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 11 halaman 184). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari tepung terigu yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari tepung terigu.

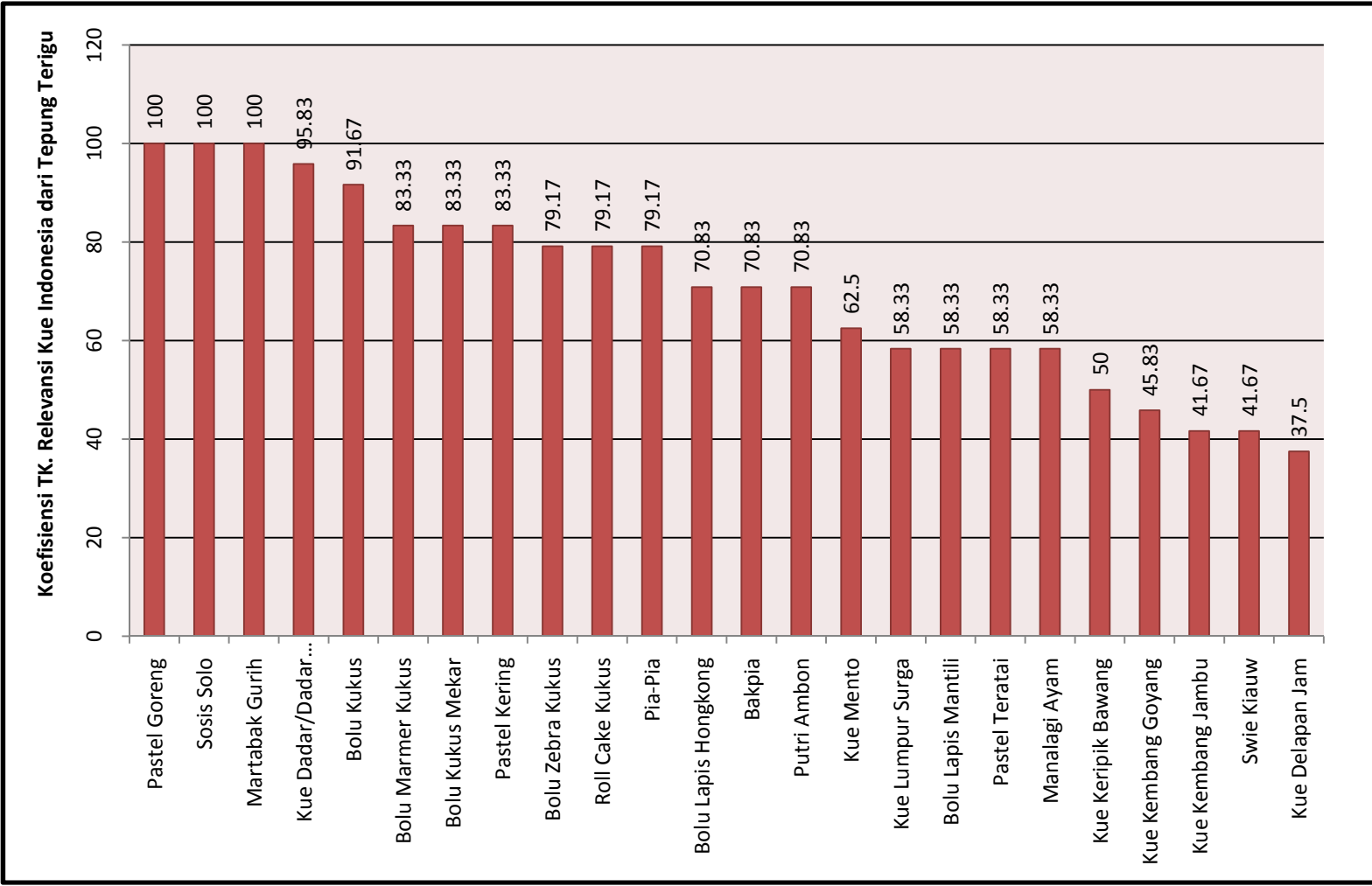
No.	Nama Produk	% TK. Relevansi	Kategori
1.	Pastel goreng	100	ST
2.	Sosis solo	100	ST
3.	Martabak gurih	100	ST
4.	Kue dadar/dadar gulung	95.83	ST
5.	Bolu kukus	91.67	ST
6.	Bolu marmer kukus	83.33	ST
7.	Bolu kukus mekar	83.33	ST
8.	Pastel kering	83.33	ST
9.	Bolu zebra kukus	79.17	T
10.	Roll cake kukus	79.17	T
11.	Pia-pia	79.17	T
12.	Bolu lapis hongkong	70.83	T
13.	Bakpia	70.83	T
14.	Putri ambon	70.83	T
15.	Kue mento	62.5	T
16.	Kue lumpur surga	58.33	CT
17.	Bolu lapis mantili	58.33	CT
18.	Pastel teratai	58.33	CT
19.	Manalagi ayam	58.33	CT
20.	Kue keripik bawang	50	CT
21.	Kue kembang goyang	45.83	CT
22.	Kue kembang jambu	41.67	CT
23.	Swie kiau	41.67	CT
24.	Kue delapan jam	37.5	R
% Rerata TK. Relevansi		70.83	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Indonesia dari tepung terigu yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 24 macam kue dengan persentase sangat tinggi meliputi 8 jenis kue, yaitu pastel goreng, sosis solo, martabak gurih, kue dadar/dadar gulung, pastel kering, bolu marmer kukus, bolu kukus mekar, dan bolu kukus. Tingkat relevansi tinggi meliputi 7, yaitu bolu zebra kukus, *roll cake*

kukus, pia-pia, bolu lapis hongkong, bakpia, kue mento, dan putri ambon. Tingkat relevansi cukup tinggi meliputi 8 macam kue, yaitu kue lumpur surga, bolu lapis mantili, pastel teratai, manalagi ayam, kue keripik bawang, kue kembang goyang, swie kiau, dan kue kembang jambu. Tingkat relevansi rendah adalah kue delapan jam. Sedangkan untuk tingkat relevansi sangat rendah tidak ada dalam kelompok kue Indonesia dari tepung terigu.

Tabel 7 juga menunjukkan bahwa persentase rerata dari tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari tepung terigu yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam kategori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 70,83% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 7, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Histogram tingkat relevansi kue Indonesia dari tepung terigu menurut persepsi industri.

- 5) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan.

Tingkat relevansi kelompok kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 12 halaman 185). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan.

No.	Nama Produk	% TK. Relevansi	Kategori
1.	Kacang bawang	91.67	ST
2.	Kacang telur	91.67	ST
3.	Kue sawut	79.17	T
4.	Gethuk lindri	79.17	T
5.	Prol tape	79.17	T
6.	Pipis kopyor	79.17	T
7.	Keroket kentang	75	T
8.	Kue pisang/centik manis	75	T
9.	Peyek kacang tanah	70.83	T
10.	Cara gesing	70.83	T
11.	Combrow	66.67	T
12.	Kue bengawan solo	66.67	T
13.	Bubur kacang hijau	66.67	T
14.	Ampyang	66.67	T
15.	Kue pelangi	62.5	T
16.	Misro	58.33	CT
17.	Kue ketimus	58.33	CT
18.	Lemet	58.33	CT
19.	Enting-enting	58.33	CT
20.	Keroket singkong	54.17	CT
21.	Mata roda	54.17	CT
22.	Peyek kedelai	54.17	CT
23.	Lepet jagung	54.17	CT
24.	Kue tiga dara	50	CT
25.	Kue klepon ubi	45.83	CT
26.	Bubur caca	41.67	CT
27.	Kue perdopo	37.5	R
28.	Utri jagung	37.5	R
29.	Kue gandasturi	33.33	R
% Rerata TK. Relevansi		62.64	T

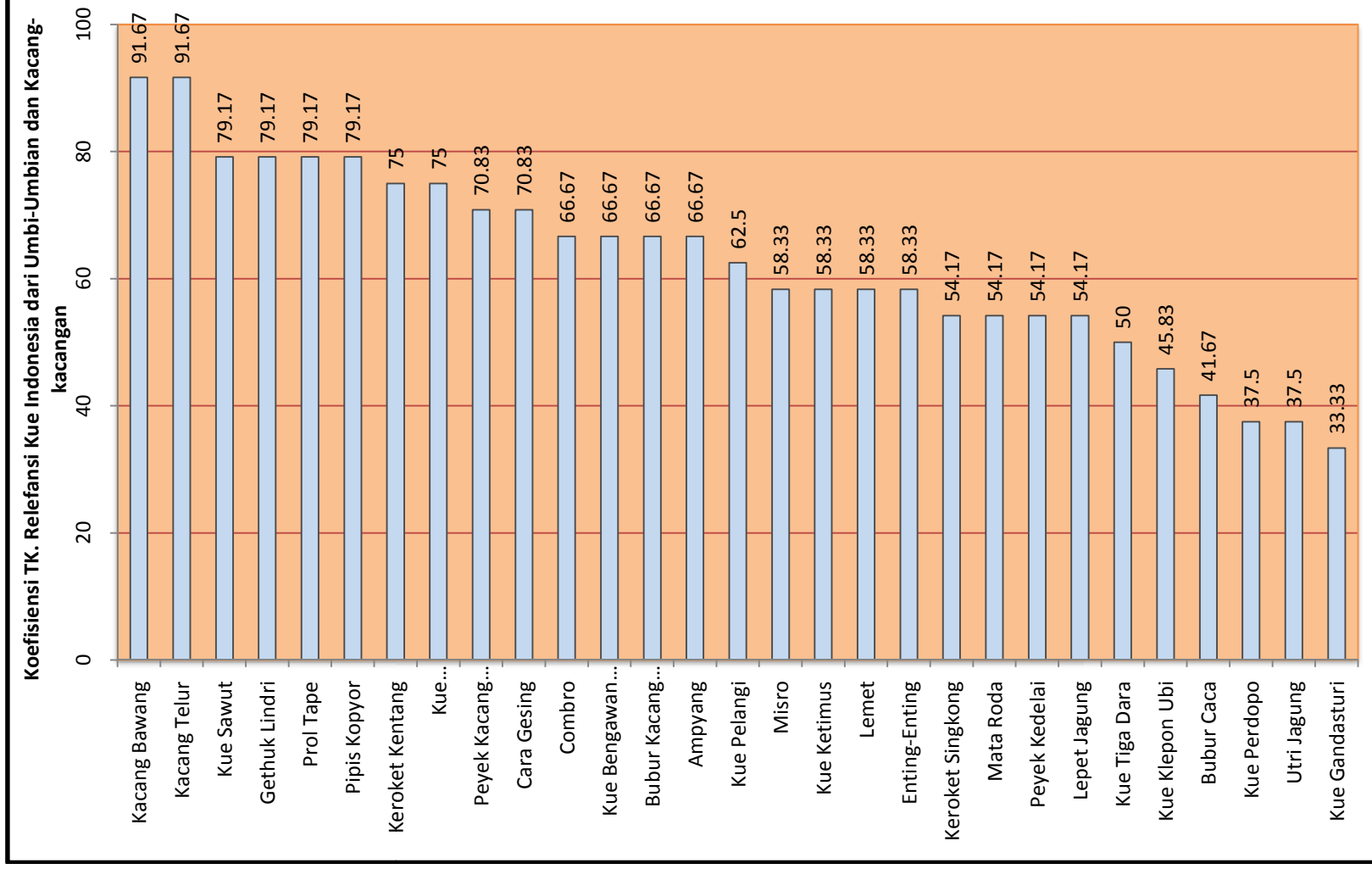
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 29 macam kue dengan persentase sangat tinggi meliputi 2 macam produk, yaitu kacang bawang dan kacang telur.

Tingkat relevansi tinggi meliputi 13 kue, antara lain kue sawut, gethuk lindri, prol tape, pipis kopyor, keroket kentang, kue pisang/centik manis, kue pelangi, cara gesing, combro, kue bengawan solo, bubur kacang hijau, ampyang, dan peyek kacang tanah. Tingkat relevansi cukup tinggi meliputi 11 produk, yaitu misro, kue ketimus, lemet, enting-enting, bubur caca, mata roda, peyek kedelai, lepet jagung, kue tiga dara, kue klepon ubi, dan keroket singkong. Tingkat relevansi rendah meliputi 3 macam, antara lain kue perdopo, utri jagung, dan kue gandasturi. Sedangkan untuk tingkat relevansi yang sangat rendah tidak ada dalam kelompok kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan.

Hasil penelitian menunjukkan ada satu produk kue Indonesia dari umbi yang belum diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang diproduksi di industri Djoen Moeda yaitu lumpur kentang. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah.

Tabel 8 juga menunjukkan bahwa persentase rerata dari tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 62,64% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 8, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Histogram tingkat relevansi kue Indonesia dari umbi dan kacang-kacangan menurut persepsi industri.

- 6) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari agar-agar.

Tingkat relevansi kelompok kue Indonesia dari agar-agar ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 13 halaman 186). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari agar-agar yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari agar-agar.

No.	Nama Produk	% TK. Relevansi	Katagori
1.	Puding busa/ <i>bavarois pudding</i>	95.83	ST
2.	Agar-agar kaca	87.5	ST
3.	Agar-agar santan	79.17	T
4.	Agar-agar sarikaya	79.17	T
5.	Puding karamel	79.17	T
6.	Puding kopyor	66.67	T
7.	Es degan	58.33	CT
8.	Es sarang burung	54.17	CT
9.	Es kopyor	50	CT
% Rerata TK. Relevansi		72.22	T

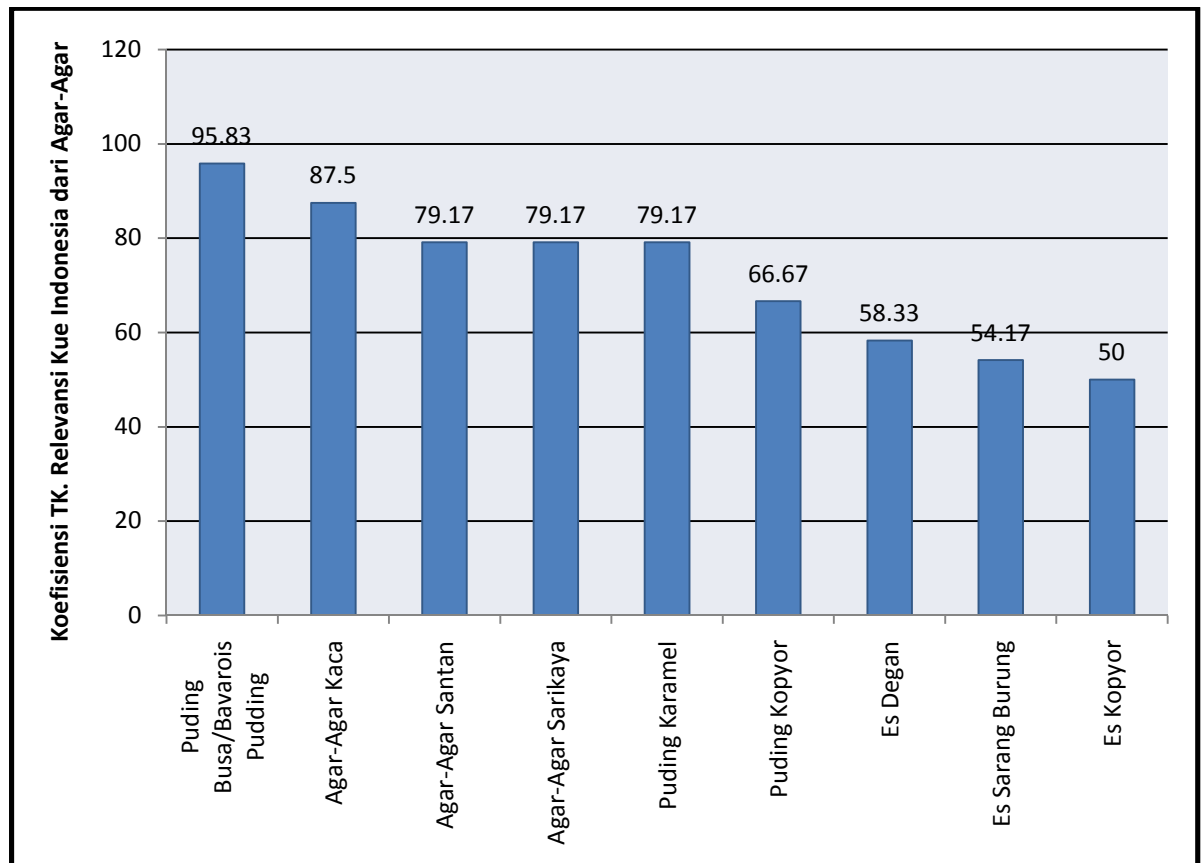
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Indonesia dari agar-agar yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 9 macam kue dengan persentase sangat tinggi meliputi 2 jenis kue, yaitu puding busa/*bavarois pudding* dan agar-agar kaca. Tingkat relevansi tinggi meliputi 4 macam, yaitu agar-agar santan, puding kopyor, puding karamel, dan agar-agar sarikaya. Tingkat relevansi cukup tinggi meliputi 3 macam, yaitu es degan, es sarang burung, dan es kopyor. Sedangkan untuk tingkat relevansi yang rendah dan sangat rendah tidak ada dalam kelompok kue Indonesia dari agar-agar.

Hasil penelitian menunjukkan ada dua produk kue Indonesia dari agar-agar yang belum diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang diproduksi di industri Djoen Moeda yaitu puding kelereng dan putri salju. Puding kelereng adalah puding yang terbuat dari agar-agar yang berbentuk kotak yang bagian bawahnya terdapat puding berwarna berbentuk kelereng. Sedangkan putri salju yang diproduksi Djoen Moeda adalah puding busa berbentuk kotak yang bagian tengahnya terdapat *sponge cake*. Putri salju yang biasa dikenal adalah nama kue kering berbentuk bulan sabit. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah guna menambah kreatifitas siswa dalam mengembangkan produk kue.

Tabel 9 juga menunjukkan bahwa persentase rerata dari tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari agar-agar yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori

tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 72,22% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 9, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 10. Histogram tingkat relevansi produk patiseri kelompok kue Indonesia dari agar-agar menurut persepsi industri.

- 7) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari adonan beragi.

Tingkat relevansi kelompok kue Indonesia dari adonan beragi ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di

SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 13 halaman 186). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari adonan beragi yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Indonesia dari adonan beragi.

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Katagori
1.	Bika ambon	91.67	ST
2.	Martabak manis	91.67	ST
3.	Pukis	87.5	ST
4.	Serabi	87.5	ST
5.	Cara bikang	79.17	T
6.	Bak paw	75	T
7.	Kue cucur	70.83	T
8.	Apem	70.83	T
9.	Serabi telur	70.83	T
10.	Kue mangkok	66.67	T
%Rerata TK. Relevansi		79.17	T

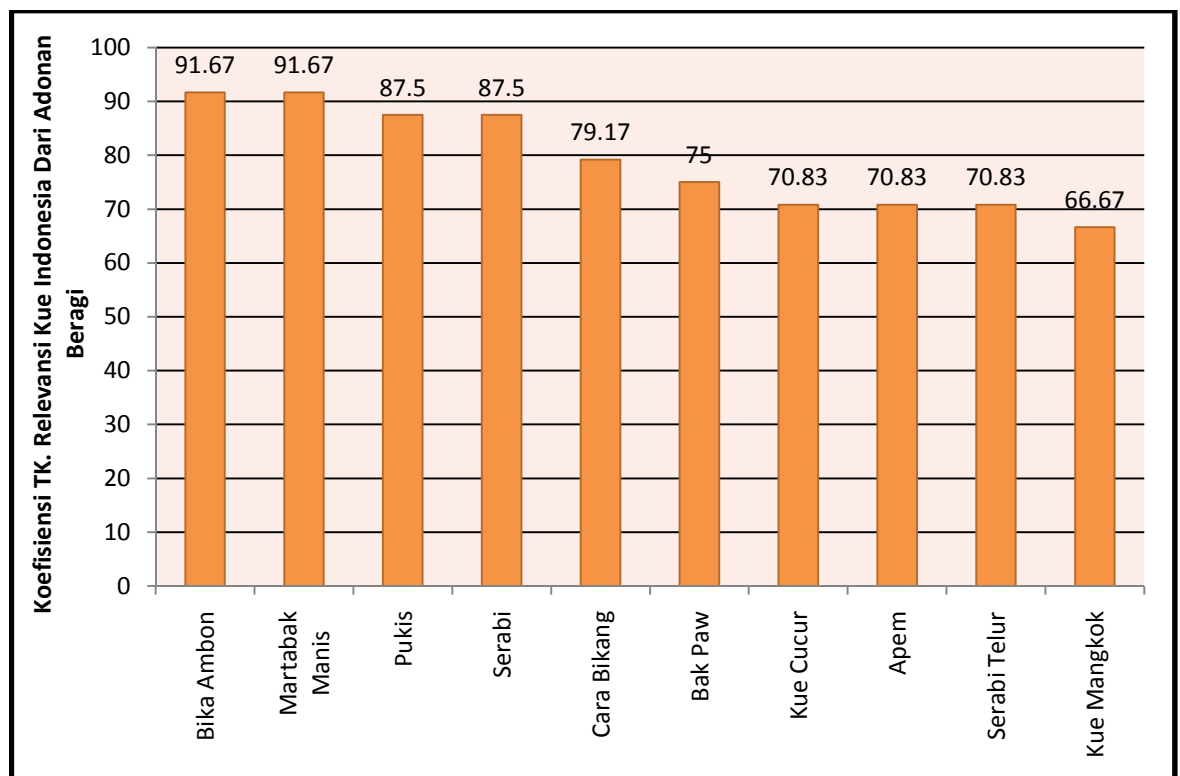
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Indonesia dari adonan beragi yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 10 macam kue dengan persentase sangat tinggi meliputi 4 kue, yaitu bika ambon, martabak manis, pukis, dan serabi. Tingkat relevansi tinggi meliputi 6 macam kue, yaitu cara bikang, bak paw, kue cucur, kue

mangkok, serabi telur, dan apem. Sedangkan untuk tingkat relevansi yang cukup tinggi, rendah, dan sangat rendah tidak ada dalam kelompok kue Indonesia dari adonan beragi.

Hasil penelitian menunjukkan ada dua produk kue Indonesia dari agar-agar yang belum diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang diproduksi di industri Djoen Moeda yaitu terang bulan pisang. Terang bulan pisang adalah martabak manis yang di dalamnya terdapat lumatan adonan pisang berbentuk setengah lingkaran. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah guna menambah kreatifitas siswa dalam mengembangkan produk kue.

Tabel 10 juga menunjukkan bahwa persentase rerata dari tingkat relevansi produk patiseri Indonesia dari adonan beragi yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 79,17% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 10, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 11.



Gambar 11. Histogram tingkat relevansi produk patiseri kelompok kue Indonesia dari adonan beragi menurut persepsi industri.

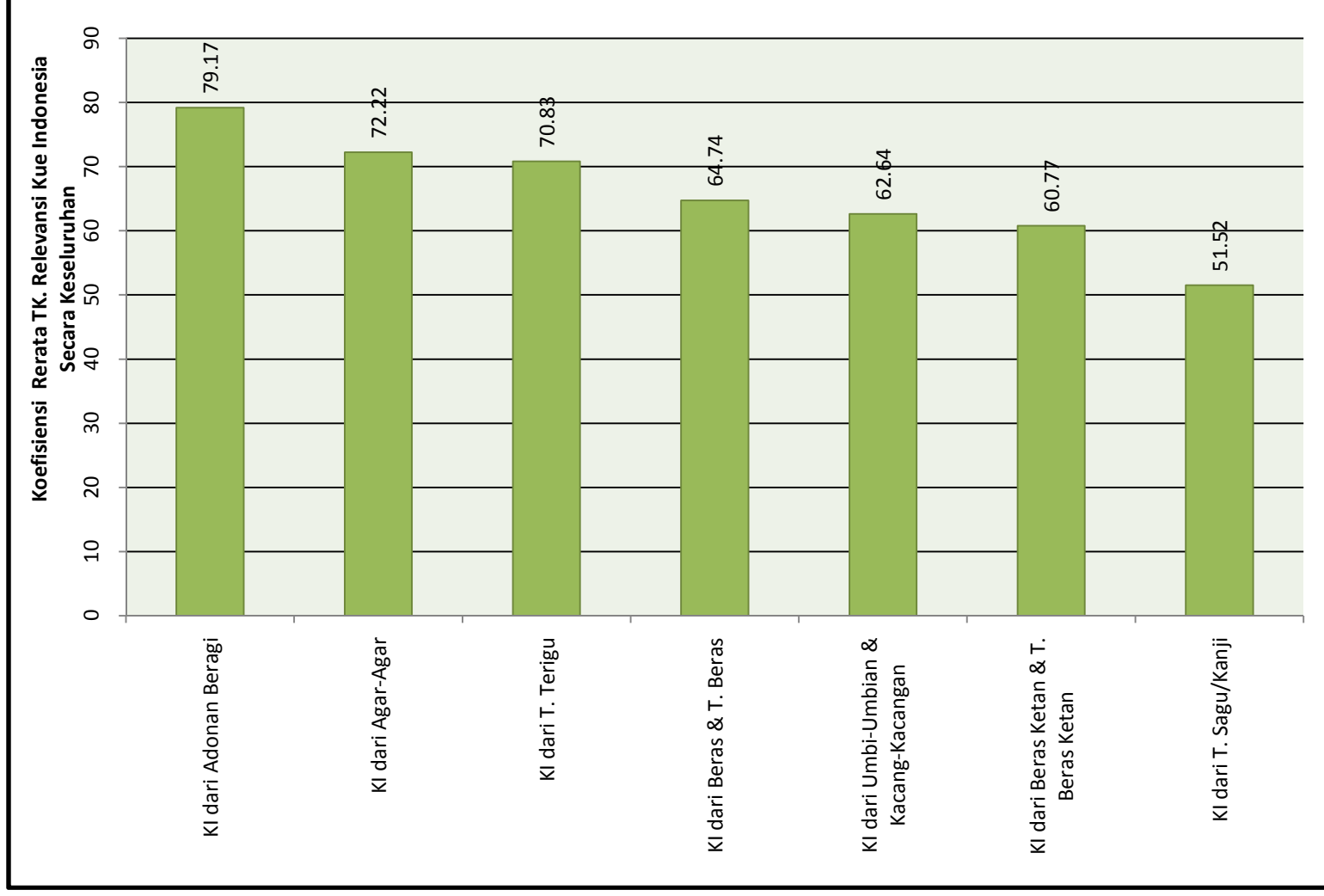
Tinggi atau rendahnya pencapaian tingkat relevansi menurut pihak industri dikarenakan permintaan konsumen akan produk kue tersebut masih jarang atau bahkan tidak pernah, karena kue-kue yang diajarkan tidak hanya kue tradisional Jawa Tengah saja, melainkan ada beberapa kue yang berasal dari luar Jawa. Sedangkan penelitian dilakukan di industri kota Yogyakarta dan Sleman. Persentase rerata tingkat relevansi produk patiseri Indonesia yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri indonesia menurut persepsi industri *bakery* di kota Yogyakarta dan Sleman

No	Kelompok Produk Patiseri	%Rerata Tk. Relevansi	Katagori
1.	Kue Indonesia dari adonan beragi	79,17	T
2.	Kue Indonesia dari agar-agar	72,22	T
3.	Kue Indonesia dari tepung terigu	70,83	T
4.	Kue Indonesia dari beras dan tepung beras	64,74	T
5.	Kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan	62,64	T
6.	Kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan	60,77	CT
7.	Kue Indonesia dari tepung sagu/tepung kanji	51,52	CT
Rerata Prosentase Keseluruhan		65.98	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Skor rerata persentase rerata keseluruhan diperoleh dari rata-rata ketujuh persentase rerata tingkat relevansi kelompok produk patiseri Indonesia. Tabel 11 menunjukkan tingkat relevansi produk kue Indonesia menurut persepsi industri dikatakan tinggi, yaitu dengan pencapaian rerata 65,98% dari seluruh produk patiseri Indonesia yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Data pada Tabel 11, kemudian dipaparkan dalam Gambar 12.



Gambar 12. Histogram tingkat relevansi seluruh kelompok kue Indonesia menurut persepsi industri.

Data tentang tingkat seluruh kelompok produk patiseri Indonesia masing-masing industri dapat dilihat pada Tabel 12.

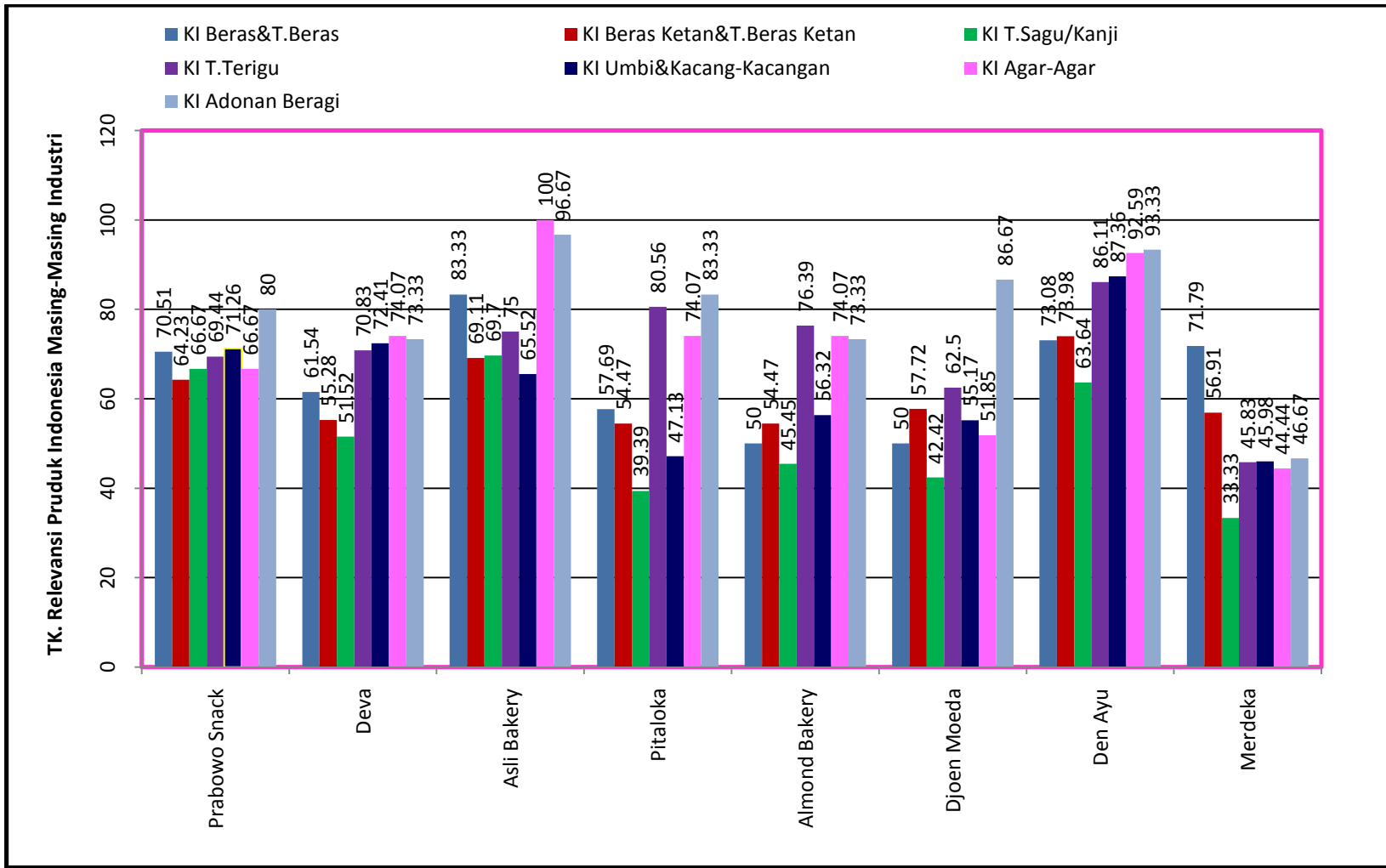
Tabel 12. Data tingkat relevansi produk patiseri Indonesia masing-masing industri.

No ·	Kelompok Produk Indonesia	Industri								% Rata- rata	Kriteria
		A	B	C	D	E	F	G	H		
1	KI dari beras dan tepung beras	70.51	61.54	83.33	57.69	50.00	50.00	73.08	71.79	64.74	Tinggi
2	KI dari beras ketan dan tepung beras ketan	64.23	55.28	69.11	54.47	54.47	57.72	73.98	56.91	60.77	Cukup Tinggi
3	KI dari tepung sagu/kanji	66.67	51.52	69.70	39.39	45.45	42.42	63.64	33.33	51.52	Cukup Tinggi
4	KI dari tepung terigu	69.44	70.83	75.00	80.56	76.39	62.50	86.11	45.83	70.83	Tinggi
5	KI dari umbi-umbian dan kacang-kacangan	71.26	72.41	65.52	47.13	56.32	55.17	87.36	45.98	62.64	Tinggi
6	KI dari agar-agar	66.67	74.07	100.00	74.07	74.07	51.85	92.59	44.44	72.22	Tinggi
7	KI dari adonan beragi	80.00	73.33	96.67	83.33	73.33	86.67	93.33	46.67	79.17	Tinggi
%Rerata		69.83	65.57	79.90	62.38	61.43	58.05	81.44	49.28	65.98	Tinggi
Katagori		Tinggi	Tinggi	Tinggi	Tinggi	Tinggi	Cukup Tinggi	Sangat Tinggi	Cukup Tinggi		

Keterangan : A(Prabowo Snack), B(Deva), C(Asli Bakery), D(Pitaloka), E(Almond Bakery), F(Djoen Moeda, G(Den Ayu Bakery & Catering), H(Soes, Roti & Kue Merdeka).

Rerata tingkat relevansi produk patiseri Indonesia yang termasuk berkategori sangat tinggi (81%-100%) ada pada 1 industri, yaitu Den Ayu *Bakery & Catering*. Tingkat relevansi berkategori tinggi (61%-80%) ada pada 5 industri, yaitu Prabowo Snack, Deva, Asli *Bakery*, Pitaloka, Almond *Bakery*. Tingkat relevansi berkategori cukup tinggi ada pada 2 industri, yaitu Djoen Moeda dan Merdeka.

Tingkat relevansi seluruh kelompok produk patiseri Indonesia masing-masing industri ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dapat dilihat pada Lampiran 20 halaman 194). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%). Agar lebih jelas data pada Tabel 12 dipaparkan pada Gambar 13.



Gambar 13. Histogram tingkat relevansi produk patiseri Indonesia masing-masing industri.

Dari sejumlah deskripsi dan analisis data di atas, dapat disimpulkan produk patiseri Indonesia menjadi tiga katagori yaitu Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), dan Rendah (R) yang dapat dilihat pada Tabel 13, 14, dan 15.

Tabel 13. Produk patiseri Indonesia katagori sangat tinggi (ST).

No	Kelompok Indonesia	Jumlah	Nama Produk
1	KI dari beras dan tepung beras	6	arem-arem, kue lapis, kue talam, naga sari, serabi kuah, dan talam srikaya
2	KI dari beras ketan dan tepung beras ketan	9	lemper ayam, semar mendem, wajik, kue ku/ketok, onde-onde, lempeng kukus, sari kaya ketan, kue mendut, dan klepon
3	KI dari tepung terigu	8	pastel goreng, sosis solo, martabak gurih, dadar gulung, bolu kukus, bolu marmer kukus, bolu kukus mekar, dan pastel kering
4	KI dari umbi dan kacang-kacangan	2	kacang bawang dan kacang telur
5	KI dari agar-agar	2	puding busa dan agar-agar kaca
6	KI dari adonan beragi	4	bika ambon, martabak manis, pukis, dan serabi

Tabel 13 menunjukkan tingkat relevansi dengan katagori sangat tinggi (ST) kelompok kue Indonesia dari beras dan tepung beras terdiri dari 6 produk, yaitu arem-arem, lapis, talam, naga sari, serabi kuah, dan talam srikaya. Kelompok kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan terdiri dari 9 produk, yaitu lempeng ayam, semar mendem, wajik, kue ku/ketok, onde-onde, lempeng kukus, sari kaya ketan, kue mendut, dan klepon. Kelompok kue Indonesia dari tepung terigu terdiri dari 8 kue, yaitu pastel goreng, sosis solo, martabak gurih, dadar gulung, bolu kukus, bolu marmer kukus, bolu kukus mekar, dan pastel kering. Kelompok kue Indonesian dari umbi-umbian dan kacang-kacangan hanya ada 2 produk yang

memiliki tingkat relevansi sangat tinggi yaitu kacang bawang dan kacang telur. Kelompok kue Indonesia dari agar-agar juga hanya memiliki 2 produk yaitu puding busa dan agar-agar kaca. Sedangkan kelompok kue Indonesia dari adonan beragi memiliki 4 macam produk, yaitu bika ambon, martabak manis, pukis, dan serabi. Dengan demikian kompetensi patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta khususnya pengolahan kue Kontinental sudah sangat relevan dengan kebutuhan dunia industri.

Tabel 14. Produk patiseri Indonesia katagori tinggi (T).

No	Kelompok Indonesia	Jumlah	Nama Produk
1	KI dari beras dan tepung beras	7	kue putu, putu mayang manis, kue cara, kue pisang hijau, bubur sum-sum, jongkong, dan putu mayang saos kinca
2	KI dari beras ketan dan tepung beras ketan	9	wingko babat, kue madu kasirat, yangko, kue bugis, kue putri mandi, jadah, jadah manten, bubur ketan hitam, dan kipo
3	KI dari tepung sagu/kanji	2	awug-awug mutiara dan sagu keju
4	KI dari tepung terigu	7	bolu zebra kukus, roll cake kukus, pia-pia, bolu lapis hongkong, bakpia, putri ambon, dan kue mento
5	KI dari umbi dan kacang-kacangan	13	kue sawut, gethuk lindri, prol tape, pipis kopyor, kroket kentang, kue pisang, peyek kacang tanah, cara gesing, combro, kue bengawan solo, dan bubur kacang hijau
6	KI dari agar-agar	4	agar-agar santan, agar-agar sarikaya, puding caramel, dan puding kopyor
7	KI dari adonan beragi	6	cara bikang, bak paw, kue cucur, apem, serabi telur, dan kue mangkok

Tabel 14 menunjukkan tingkat relevansi dengan katagori tinggi (T) kelompok kue Indonesia dari beras dan tepung beras terdiri dari 7 macam kue, yaitu kue putu, putu mayang manis, kue cara, kue pisang hijau, bubur sum-sum, jongkong, dan putu mayang saos kinca. Kelompok kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan terdiri dari 9 macam kue, antara lain wingko babat, kue madu kasirat, yangko, kue bugis, kue putri mandi, jadah, jadah manten, bubur ketan hitam, dan kipo. Kelompok kue Indonesia dari tepung sagu/kanji terdiri dari 2 produk, yaitu awug-awug mutiara dan sagu keju. Kelompok kue Indonesia dari tepung terigu memiliki 7 macam kue, yaitu bolu zebra kukus, roll cake kukus, pia-pia, bolu lapis hongkong, bakpia, putri ambon, dan kue mento. Kelompok kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan memiliki paling banyak macam produk yaitu 13 macam produk, antara lain kue sawut, gethuk lindri, prol tape, pipis kopyor, kroket kentang, kue pisang, peyek kacang tanah, cara gesing, combro, kue bengawan solo, dan bubur kacang hijau. Kelompok kie Indonesia dari agar-agar mempunyai 4 macam produk, yaitu agar-agar santan, agar-agar sarikaya, puding caramel, dan puding kopyor. Sedangkan kelompok kue Indonesia dari adonan beragi terdiri dari 6 macam kue, yaitu cara bikang, bak paw, kue cucur, apem, serabi telur, dan kue mangkok. Produk ini sering diproduksi oleh industri, tetapi sebagian besar berdasarkan pesanan dari konsumen untuk acara tertentu.

Tabel 15. Produk patiseri Indonesia katagori rendah (R).

No	Kelompok Indonesia	Jumlah	Nama Produk
1	KI dari beras dan tepung beras	2	iwel-iwel dan jejong
2	KI dari beras ketan dan tepung beras ketan	6	kue paria, kue sengkulun, bubur saren, lalampa, timphan, dan lepek sagan
3	KI dari tepung sagu/kanji	2	jenang gaplek dan bubur sagu rangi
4	KI dari tepung terigu	1	kue delapan jam
5	KI dari umbi dan kacang-kacangan	3	kue perdopo, utri jagung, dan kue gandasturi

Tabel 15 menunjukkan tingkat relevansi dengan katagori rendah (R) kelompok kue Indonesi dari beras dan tepung beras adalah iwel-iwel dan jejong. Kelompok kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan terdiri dari 6 macam kue, yaitu kue paria, kue sengkulun, bubur saren, lalampa, timphan, dan lepek sagan. Kelompok kue Indonesia dari tepung sagu/kanji adalah jenang gaplek dan bubur sagu rangi. Kelompok kue Indonesiadari tepung terigu yaitu kue delapan jam. Sedangkan kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan terdiri dari 3 macam kue, yaitu kue perdopo, utri jagung, dan kue gandasturi. Produk yang mempunyai tingkat relevansi rendah terdiri dari kue tradisional, beberapa kue tersebut jarang ditemukan di pasaran karena jaranganya permintaan konsumen atau bahkan tidak ada. Walaupun produk tersebut jarang atau tidak diproduksi oleh industri, tetapi SMK sebaaiiknya masih mengajarkan kompetensi tersebut dengan tujuan melestarikan budaya dalam hal ini makanan tradisional.

C. Tingkat Relevansi Produk Patiseri Kontinental

Data tentang tingkat relevansi produk patiseri Kontinental diperoleh dari jumlah produk patiseri Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dan sesuai dengan produk yang ada di industri. Produk patiseri Kontinental terbagi menjadi sebelas kelompok, yaitu 1) Kue Kontinental dari adonan padat (*choux paste*), 2) Kue Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*), 3) Kue Kontinental dari adonan padat (*pie dough*), 4) Kue Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*), 5) Kue Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*), 6) Kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*), 7) Kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*sponge cake*), 8) Kue Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup), 9) Kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake*, *gateau*, dan *torten*), 10) Kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan *liquid*/ cair mengandung ragi), 11) Kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan padat mengandung yeast).

- 1) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*choux paste*).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*choux paste*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 14 halaman 187). Dari data yang diperoleh, produk

kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*choux paste*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 16.

Tabel 16. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*choux paste*).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1.	Sus buah	95.83	ST
2.	<i>Choux paste</i>	91.67	ST
3.	<i>Pastry cream</i>	91.67	ST
4.	Sus potong	83.33	ST
5.	Sangga buana	75	T
6.	Sus angsa	70.83	T
7.	Sus keranjang	70.83	T
8.	Pirogen	58.33	CT
9.	Pijar-pijar	50	CT
%Rerata TK. Relevansi		76.39	T

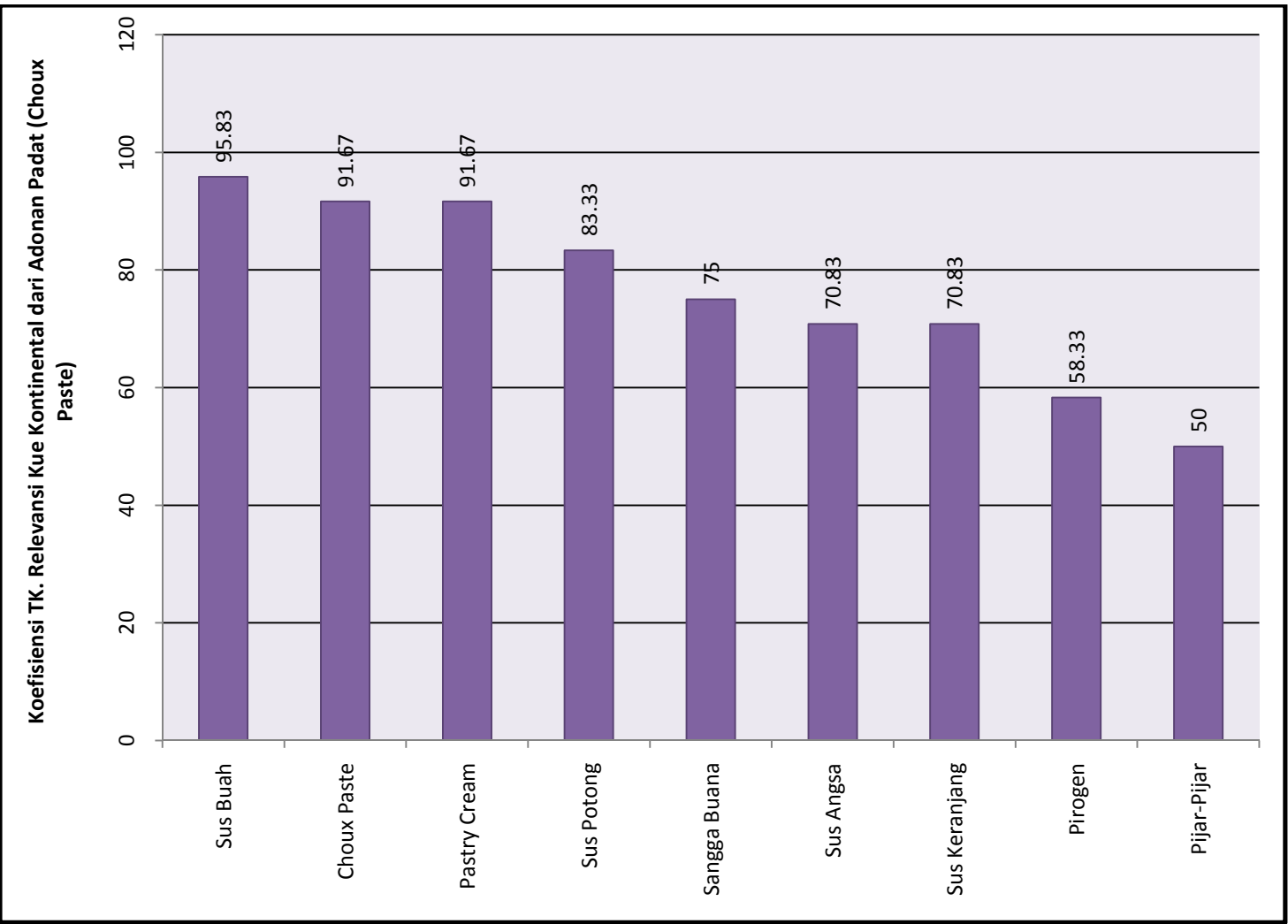
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan padat (*choux paste*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 9 macam kue dengan persentase sangat tinggi meliputi 4 macam, yaitu sus buah, sus potong, *pastry cream*, dan *choux paste*. Tingkat relevansi tinggi meliputi 3 macam kue, yaitu sangga buana,

sus angsa, dan sus keranjang. Tingkat relevansi cukup tinggi meliputi 2 kue, yaitu pirogen dan pijar-pijar. Sedangkan untuk tingkat relevansi rendah dan sangat rendah tidak ada dalam kelompok kue ini.

Hasil penelitian menunjukkan ada satu produk kue Kontinental dari adonan padat (*choux paste*) yang belum diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang diproduksi di industri Den Ayu yaitu sus maker. Sus maker adalah adonan sus yang berisi ayam/kornet dengan taburan keju. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah guna menambah kreatifitas siswa dalam mengembangkan produk kue.

Tabel 16 juga menunjukkan bahwa persentase rerata dari tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan padat (*choux paste*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 76,39% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 16, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 14.



Gambar 14. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari *choux paste* menurut persepsi industri

- 2) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 14 halaman 187). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 17.

Tabel 17. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Katagori
1.	Pie kacang/amandel	91.67	ST
2.	<i>Nut chocolate cake</i>	87.5	ST
3.	<i>Sugar dough</i>	83.33	ST
4.	<i>Chocolate peanut pie</i>	83.33	ST
5.	<i>Peanut pie</i>	83.33	ST
6.	<i>Chocolate pie choco chip</i>	83.33	ST
7.	<i>Nastar cookies</i>	83.33	ST
8.	Kue janhagel	83.33	ST
9.	Kastengels	83.33	ST
10.	Putri salju	83.33	ST
11.	<i>Chocolate chips</i>	83.33	ST
12.	Kattetang	79.17	T
13.	<i>Banana pie</i>	75	T
14.	<i>Macarons cookies</i>	75	T
15.	Kue semprit	75	T
16.	<i>Ginger cookies</i> (kue kering jahe)	75	T
17.	Kue kacang	75	T
18.	<i>Corn flake cookies</i>	75	T
19.	<i>Fruit tarlet</i>	70.83	T
20.	<i>Lemon cookies</i>	70.83	T
21.	<i>Apple pie</i>	66.67	T
22.	<i>Domino cookies</i>	66.67	T
23.	<i>Fruit flan</i>	62.5	T
24.	<i>Lemon meringue pie</i>	58.33	CT
25.	<i>Mould cookies</i>	58.33	CT
26.	<i>Konggres tart</i>	50	CT
27.	<i>Grape pie</i>	45.83	CT
28.	Kue corti	45.83	CT
29.	<i>Bake well tart</i>	41.67	CT
%Rerata TK. Relevansi		72.27	T

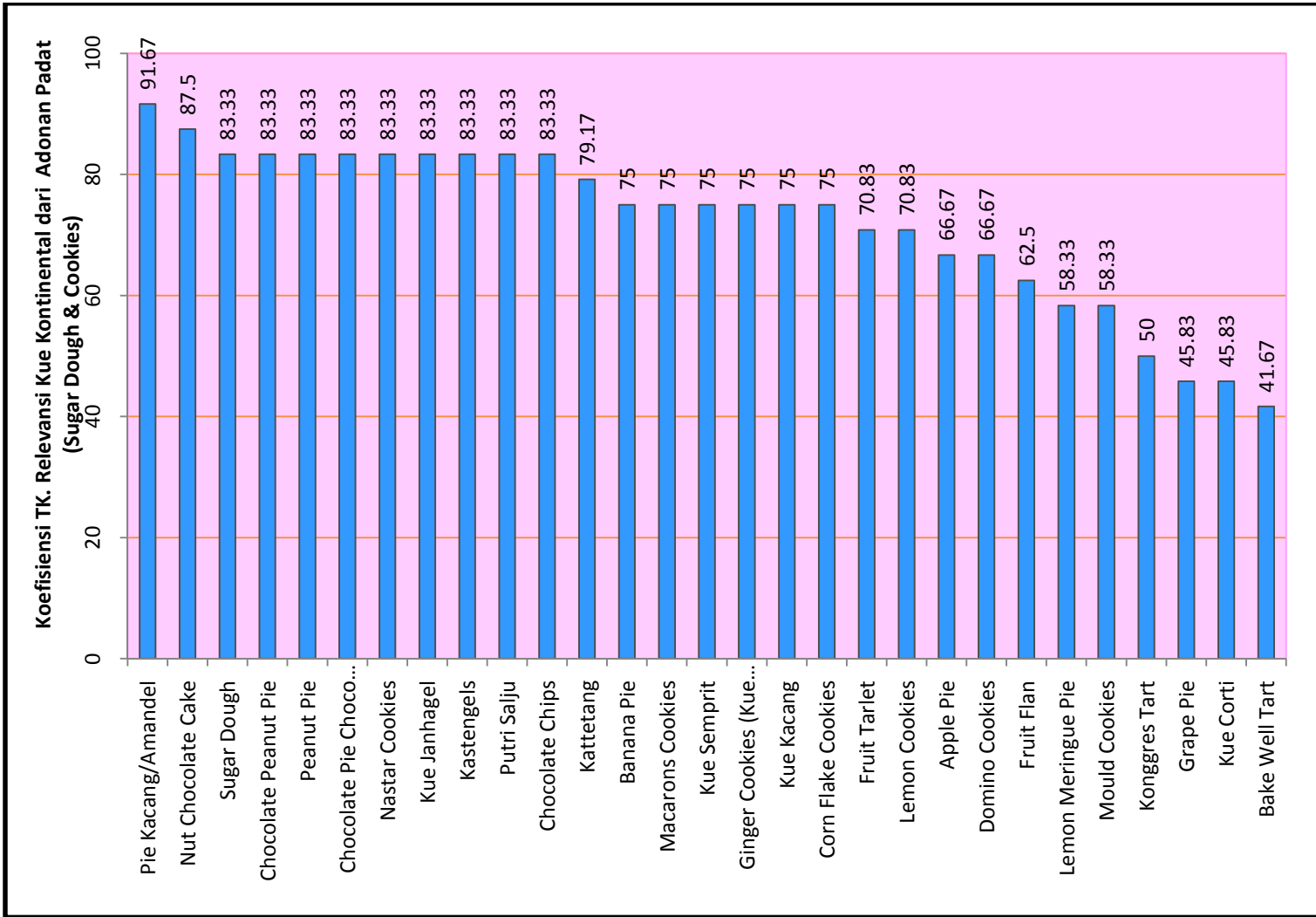
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 29 macam kue dengan persentase

sangat tinggi meliputi 11 macam, yaitu pie kacang/amandel, *nut chocolate cake*, *sugar dough*, *chocolate peanut pie*, *peanut pie*, *chocolate pie choco chip*, *nastar cookies*, *chocolate chips*, kastengels, putri salju, dan kue janhagel. Tingkat relevansi tinggi meliputi 12 macam kue, yaitu kattetang, *banana pie*, *macarons cookies*, kue semprit, *ginger cookies* (kue kering jahe), kue kacang, *fruit flan*, *fruit tarlet*, *lemon cookies*, *apple pie*, *domino cookies*, *corn flake cookies*. Keenam kue lainnya termasuk dalam katagori cukup tinggi, yaitu *lemon meringue pie*, *mould cookies*, *konggres tart*, *bake well tart*, kue corti, dan *grape pie*.

Hasil penelitian menunjukkan ada tiga produk kue Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*) yang belum diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang diproduksi di industri Prabowo Katering yaitu variasi nastar dan industri Merdeka yaitu tarlet buah dan tarlet coklat. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah guna menambah kreatifitas siswa dalam mengembangkan produk kue.

Tabel 17 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 72,27% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 17, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 15. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari *sugar dough* & *cookies* menurut persepsi industri

- 3) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*pie dough*).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*pie dough*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 14 halaman 187). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*pie dough*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 18.

Tabel 18. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*pie dough*).

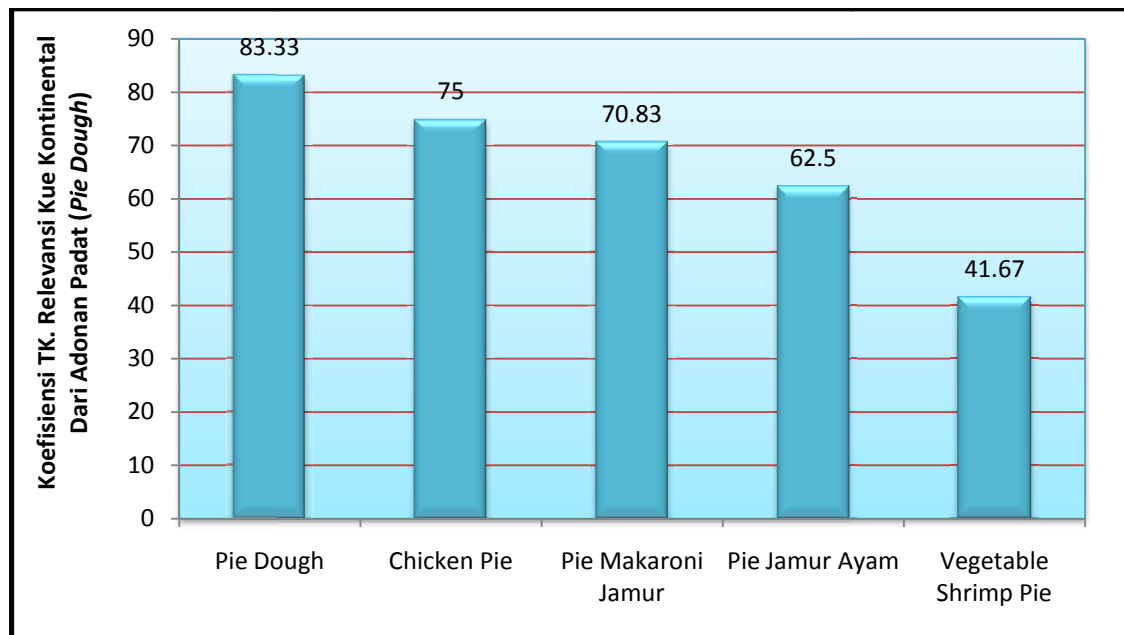
No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1.	<i>Pie dough</i>	83.33	ST
2.	<i>Chicken pie</i>	75	T
3.	Pie makaroni jamur	70.83	T
4.	Pie jamur ayam	62.5	T
5.	<i>Vegetable shrimp pie</i>	41.67	CT
%Rerata TK. Relevansi		66.67	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan padat (*pie dough*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 5 macam kue dengan persentase sangat tinggi diperoleh *pie dough*. Tingkat relevansi tinggi meliputi 3 macam kue, yaitu *chicken pie*, *pie makaroni jamur*, dan *pie jamur ayam*. Sedangkan tingkat relevansi kategori cukup tinggi yaitu *vegetable shrimp pie*.

Hasil penelitian menunjukkan ada dua produk kue Kontinental dari adonan padat (*pie dough*) yang belum diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang diproduksi di industri Asli Catering yaitu lasagna dan industri Almond yaitu *skotle*. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah guna menambah kreatifitas siswa dalam mengembangkan produk kue.

Tabel 18 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan padat (*pie dough*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam kategori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 66,67% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 18, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 16.



Gambar 16. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari adonan padat (*pie dough*) menurut persepsi industri.

- 4) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 15 halaman 189). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 19.

Tabel 19. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1.	Croissant	91.67	ST
2.	Sosis (<i>puff pastry</i>)	87.5	ST
3.	<i>Puff pastry</i> amandel	87.5	ST
4.	<i>Fruit pastry</i>	79.17	T
5.	<i>Cheese stow</i>	75	T
6.	<i>Cream horn</i>	70.83	T
7.	<i>Curry puff</i>	58.33	CT
8.	Palmier	54.17	CT
9.	<i>Fall au vent</i>	45.83	CT
%Rerata TK. Relevansi		71.22	T

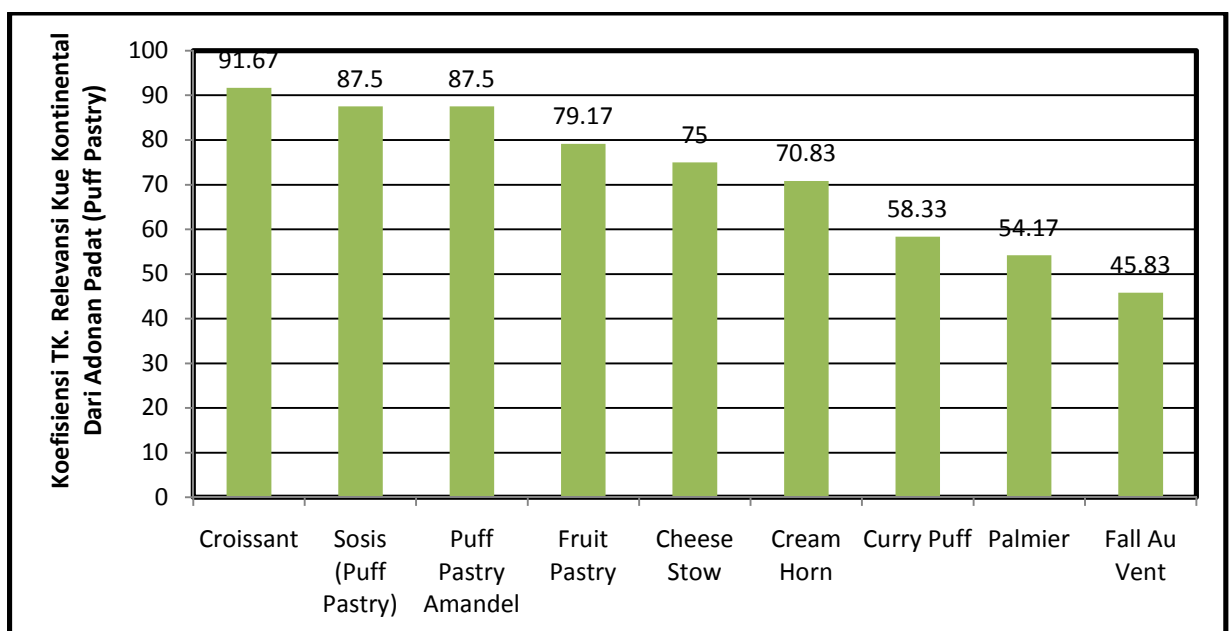
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 9 macam kue dengan persentase sangat tinggi meliputi 3 macam kue, yaitu croissant, sosis (*puff pastry*), dan *puff pastry* amandel. Tingkat relevansi tinggi meliputi 3 macam kue, yaitu *fruit pastry*, *cheese stow*, dan *cream horn*. Sedangkan tingkat relevansi kategori cukup tinggi juga meliputi 3 kue, yaitu *curry puff*, palmier, dan *fall au vent*.

Hasil penelitian menunjukkan ada dua produk kue Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*) yang belum diajarkan di SMK Negeri 4

Yogyakarta yang diproduksi di industri Asli Catering yaitu supa-supa dan industri Den Ayu yaitu *Meet Bolen*. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah guna menambah kreatifitas siswa dalam mengembangkan produk kue.

Tabel 19 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 72,22% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 19, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 17.



Gambar 17. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*) menurut persepsi industri.

- 5) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 15 halaman 189). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 20.

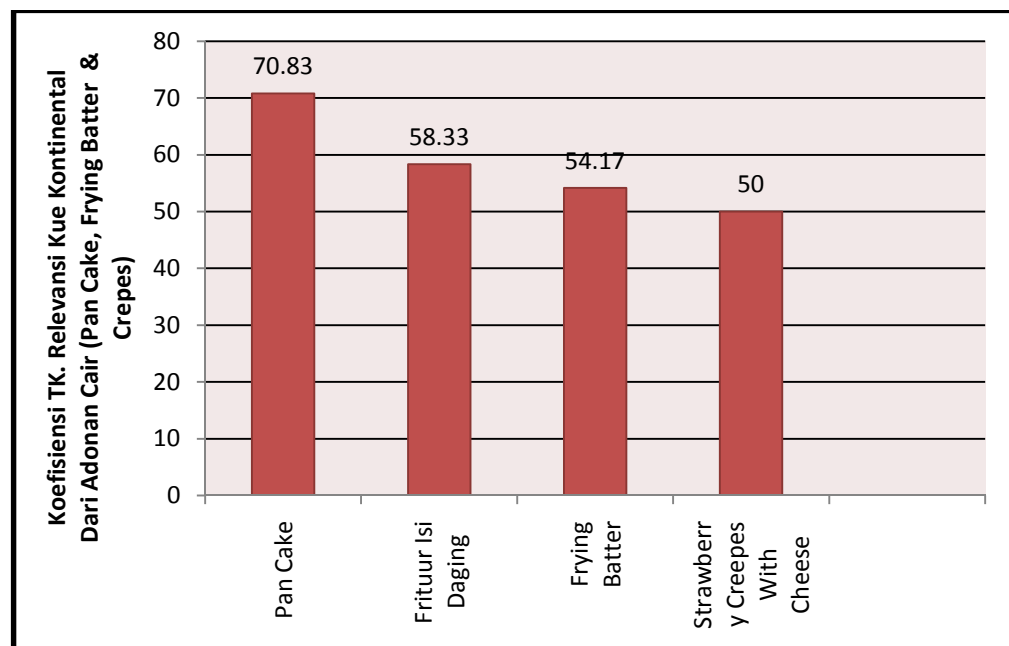
Tabel 20. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1.	<i>Pan cake</i>	70.83	T
2.	Frituur isi daging	58.33	CT
3.	<i>Frying batter</i>	54.17	CT
4.	<i>Strawberry creepes with cheese</i>	50	CT
%Rerata TK. Relevansi		58.33	CT

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 4 macam kue dengan persentase tinggi yaitu *pan cake* serta persentase cukup tinggi meliputi 3 jenis, yaitu frituur isi daging, *frying batter*, dan *strawberry creepes with cheese*.

Tabel 20 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori cukup tinggi/cukup relevan dengan tingkat pencapaian 58,33% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 20, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 18.



Gambar 18. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*) menurut persepsi industri.

- 6) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 16 halaman 190). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 21.

Tabel 21. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Katagori
1.	<i>Cake dasar/rich cake</i>	100	ST
2.	<i>Fruit cake</i>	100	ST
3.	<i>Marmer cake</i>	100	ST
4.	<i>Pandan cake</i>	100	ST
5.	<i>Cake Messes</i>	100	ST
6.	<i>Mandarin cake</i>	100	ST
7.	<i>Brownies</i>	100	ST
8.	<i>Mocca cake</i>	95.83	ST
9.	Muffin	95.83	ST
10.	Muffin keju	95.83	ST
11.	Muffin <i>choco chhip</i>	95.83	ST
12.	Lapis surabaya	91.67	ST
13.	<i>Ontbykoek</i>	91.67	ST
14.	<i>Cake cup coklat kukus</i>	91.67	ST
15.	Muffin kacang cincang	91.67	ST
16.	Muffin pisang	91.67	ST
17.	Muffin kismis	91.67	ST
18.	<i>Rainbow cake</i>	87.5	ST
19.	Cake lapis pandan	83.33	ST
20.	<i>Marmer meises cake</i>	83.33	ST
21.	<i>Muffin mix fruit</i>	83.33	ST
22.	<i>Muffin jam strawberry</i>	83.33	ST
23.	<i>Dundee cake</i>	79.17	T
24.	<i>Layer cake</i>	75	T
25.	<i>Cake tape singkong</i>	75	T
26.	<i>Coconut cream cake</i>	75	T
27.	<i>English fruit cake</i>	70.83	T
28.	Muffin strussel	70.83	T
29.	<i>Strawberry cake strusel</i>	66.67	T
30.	Muffin ragu daging	58.33	CT
31.	Cake nangka	54.17	CT
%Rerata TK. Relevansi		86.29	ST

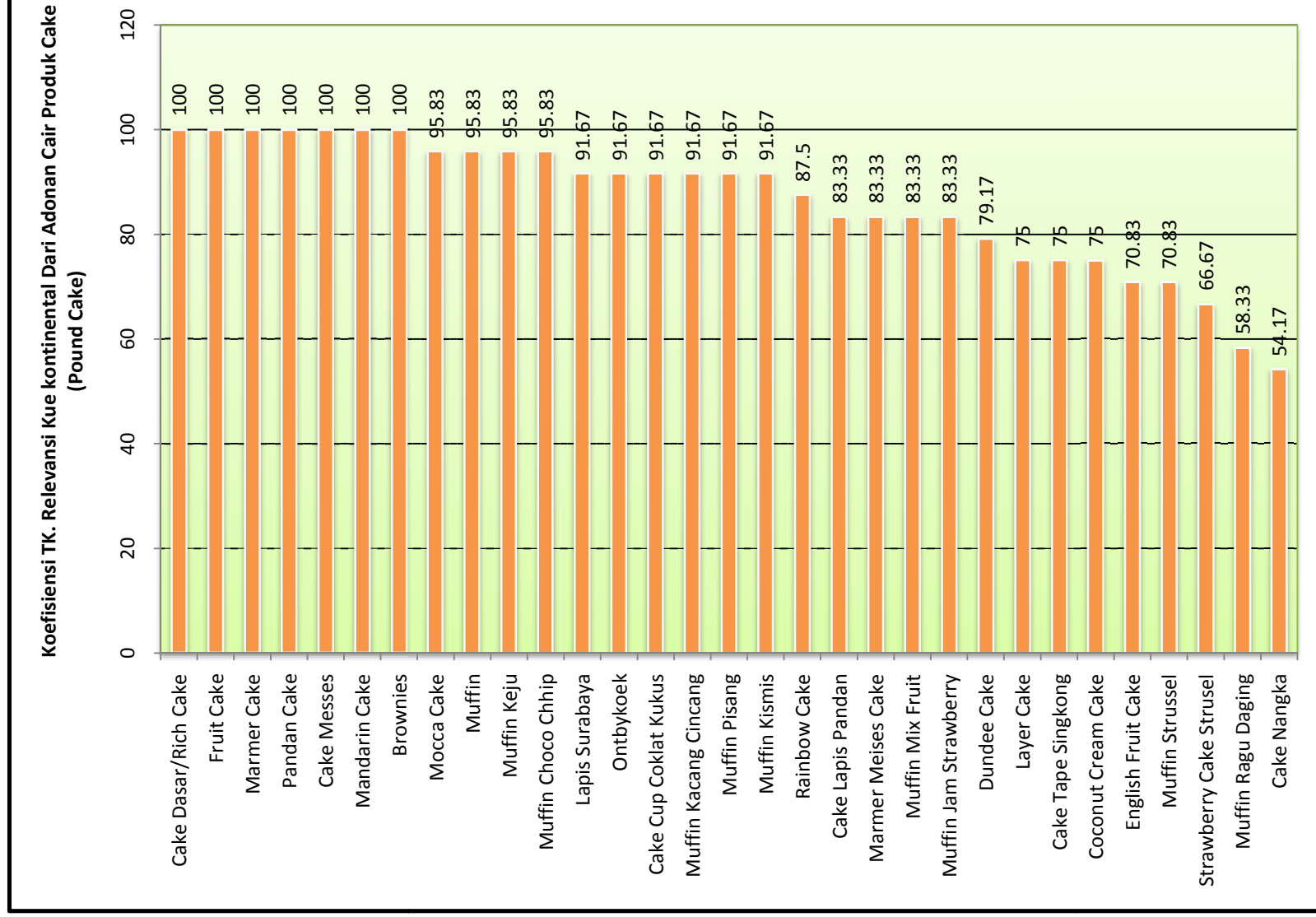
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 31 macam kue dengan persentase sangat tinggi meliputi 22 macam kue, yaitu *cake dasar/rich cake*, *fruit cake*, *marmer cake*, *pandan cake*, *cake messes*, *mandarin cake*, *brownies*, *mocca cake*, *muffin*, *muffin keju*, *muffin choco chip*, *lapis surabaya*, *ontbykoek*, *cake cup coklat kukus*, *muffin kacang cincang*, *muffin pisang*, *muffin kismis*, *rainbow cake*, *muffin jam strawberry*, *marmer meises cake*, *muffin mix fruit*, dan *cake lapis pandan*. Tingkat relevansi yang dikategorikan tinggi meliputi 7 macam kue, antara lain *dundee cake*, *layer cake*, *cake tape singkong*, *coconut cream cake*, *english fruit cake*, *strawberry cake strussel*, dan *muffin strussel*. Sedangkan 2 kue yaitu *cake nangka* dan *muffin ragu daging* termasuk dalam tingkat relevansi cukup tinggi.

Hasil penelitian menunjukkan ada dua produk kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*) yang belum diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang diproduksi di industri Almond yaitu *roll cake* kukus. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah guna menambah kreatifitas siswa dalam mengembangkan produk kue.

Tabel 21 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam kategori sangat tinggi/sangat relevan dengan tingkat pencapaian

86,29% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 21, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 19.



Gambar 19. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari *pound cake* menurut persepsi industri

- 7) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*sponge cake*).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*sponge cake*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 22.

Tabel 22. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*sponge cake*).

No	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1.	<i>Sponge cake</i> (bolu dasar)	100	ST
2.	<i>Roll cake</i>	100	ST
3.	Bolu marmer	95.83	ST
4.	Bolu pandan	95.83	ST
5.	Bolu mesess	91.67	ST
6.	<i>Banana roll cake</i>	91.67	ST
7.	Bolu keju	87.5	ST
8.	<i>Batik roll cake</i>	87.5	ST
9.	<i>Jelly cake</i>	79.17	T
10.	Bolu kukus putih telur	75	T
11.	<i>Pineapple roll cake</i>	70.83	T
12.	<i>Meat roll cake</i>	70.83	T
13.	Roll cake bawang	58.33	CT
14.	Savois keju	54.17	CT
15.	Savois mesess	54.17	CT
16.	<i>Honolulu cake</i>	41.67	CT
%Rerata TK. Relevansi		78.39	T

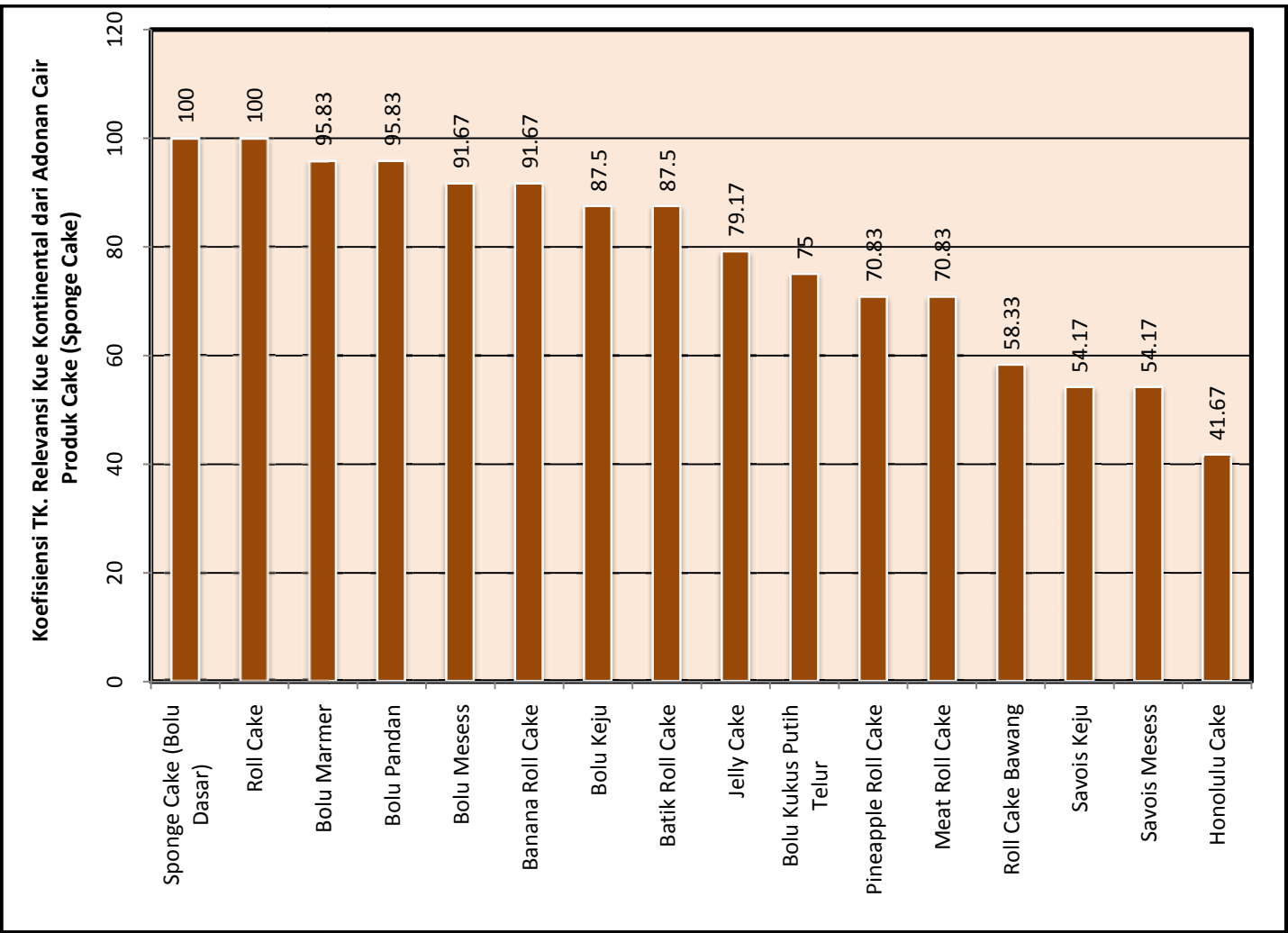
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*sponge cake*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil

produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 17 halaman 191). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*sponge cake*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 16 macam kue dengan persentase sangat tinggi meliputi 8 macam kue, yaitu *sponge cake* (bolu dasar), *roll cake*, bolu marmer, bolu pandan, batik *roll cake*, *banana roll cake*, bolu keju, dan bolu mesess. Tingkat relevansi yang dikategorikan tinggi meliputi 4 kue, antara lain *jelly cake*, bolu kukus putih telur, *meat roll cake*, dan *pineapple roll cake*. Sedangkan tingkat relevansi cukup tinggi meliputi 4 kue, yaitu *roll cake* bawang, *savois keju*, *honolulu cake*, dan *savois mesess*.

Tabel 22 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan cair produk cake (*sponge cake*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam kategori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 78,39% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 22, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 20.



Gambar 20. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari *sponge cake* menurut persepsi industri

- 8) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 23.

Tabel 23. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1.	Coklat cair	95.83	ST
2.	Hiasan coklat	87.5	ST
3.	<i>Butter cream</i>	83.33	ST
4.	<i>Royal icing</i>	66.67	T
5.	<i>Ganache</i>	62.5	T
%Rerata TK. Relevansi		79.17	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

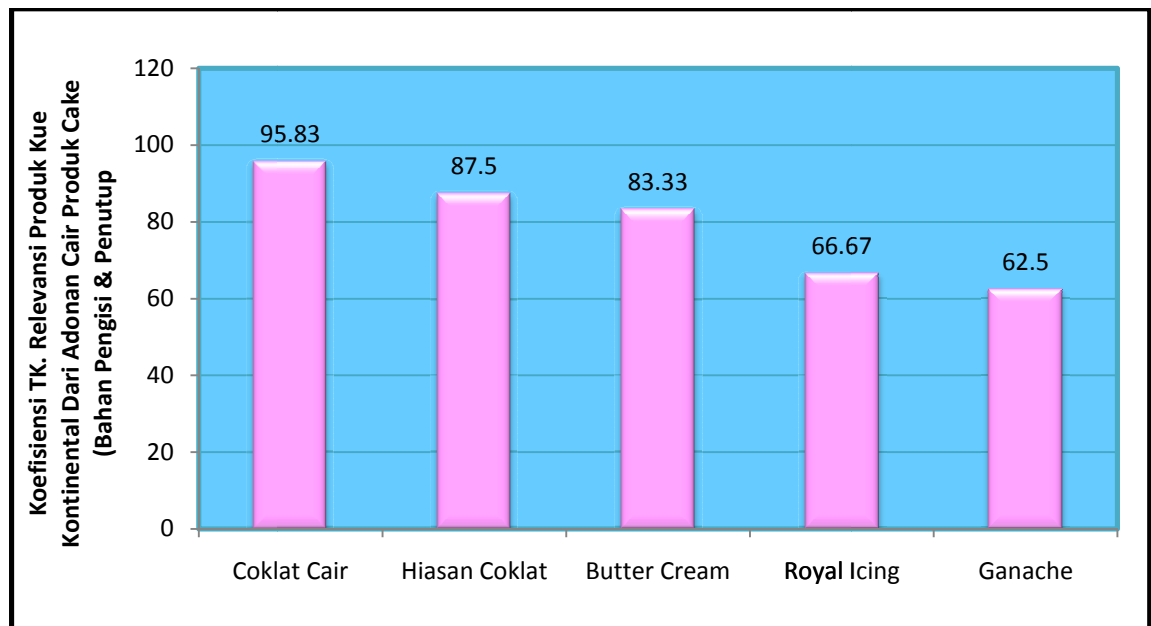
Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 17 halaman 191). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup

relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 5 macam produk dengan 3 produk masuk dalam katagori persentase sangat tinggi, yaitu coklat cair, hiasan coklat, dan *batter cream*. Serta 2 produk dalam katagori tinggi adalah *royal icing* dan *ganache*.

Hasil penelitian menunjukkan ada dua produk kue Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup) yang belum diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta yang diproduksi di industri Almond yaitu *praline* dan coklat printing. Dengan demikian temuan tersebut dapat digunakan sebagai acuan penambahan kompetensi yang sebaiknya diajarkan di sekolah guna menambah kreatifitas siswa dalam mengembangkan produk kue. Keterbatasan biaya, alat, dan waktu KBM adalah yang mendasari kedua produk ini belum diajarkan.

Tabel 23 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 79,17% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 23, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 21.



Gambar 21. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan penutup) menurut persepsi industri.

- 9) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake, gateau, dan torten*).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake, gateau, dan torten*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 18 halaman 192). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake*, *gateau*, dan *torten*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 24.

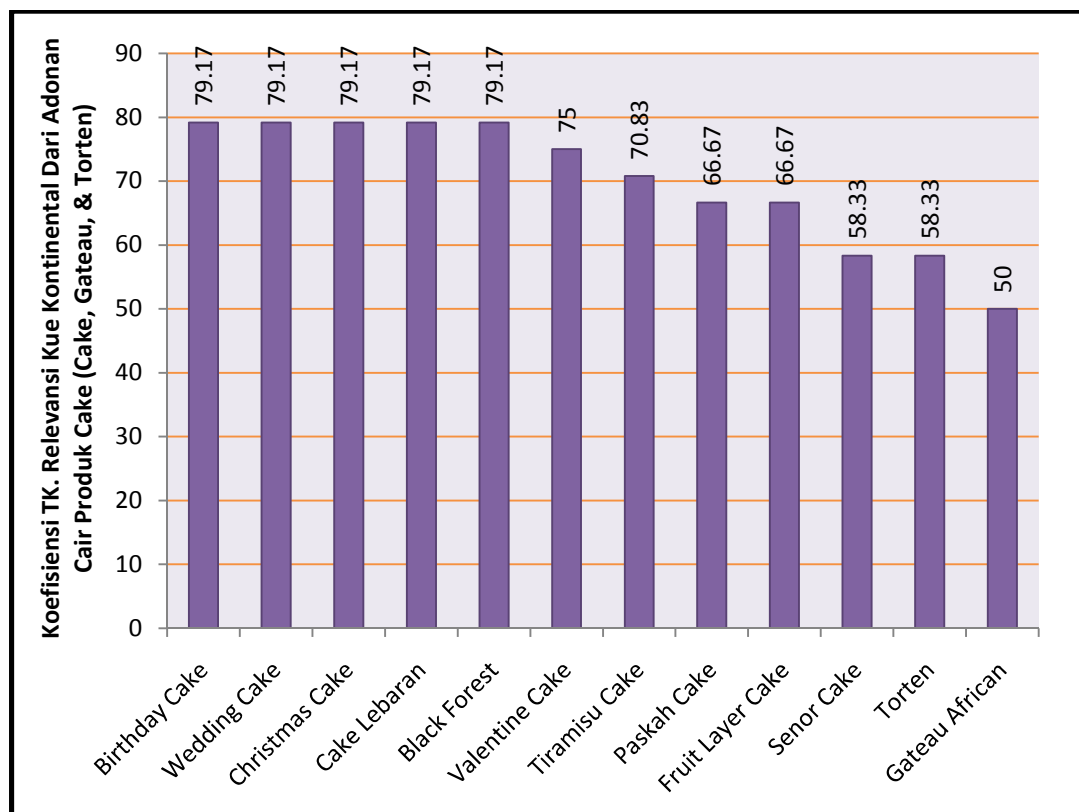
Tabel 24. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake*, *gateau*, dan *torten*).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Katagori
1.	<i>Birthday cake</i>	79.17	T
2.	<i>Wedding cake</i>	79.17	T
3.	<i>Christmas cake</i>	79.17	T
4.	<i>Cake lebaran</i>	79.17	T
5.	<i>Black forest</i>	79.17	T
6.	<i>Valentine cake</i>	75	T
7.	<i>Tiramisu cake</i>	70.83	T
8.	<i>Paskah cake</i>	66.67	T
9.	<i>Fruit layer cake</i>	66.67	T
10.	<i>Senor cake</i>	58.33	CT
11.	<i>Torten</i>	58.33	CT
12.	<i>Gateau african (cake lapis afrika)</i>	50	CT
%Rerata TK. Relevansi		70.14	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake*, *gateau*, dan *torten*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 12 macam produk dengan tingkat persentase tinggi meliputi 9 macam cake, yaitu *birthday cake*, *wedding cake*, *christmas cake*, *cake lebaran*, *black forest*, *valentine cake*, *tiramisu cake*, *fruit layer cake*, *paskah cake*. Serta 3 jenis cake dalam katagori cukup tinggi, antara lain *senor cake*, *torten*, dan *gateau African*.

Tabel 24 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake*, *gateau*, dan *torten*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 70,14% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 24, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 22.



Gambar 22. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake*, *gateau*, dan *torten*) menurut persepsi industri.

- 10) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan *liquid/cair* mengandung ragi).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan *liquid/cair* mengandung ragi) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 18 halaman 192). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan *liquid/cair* mengandung ragi) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 25.

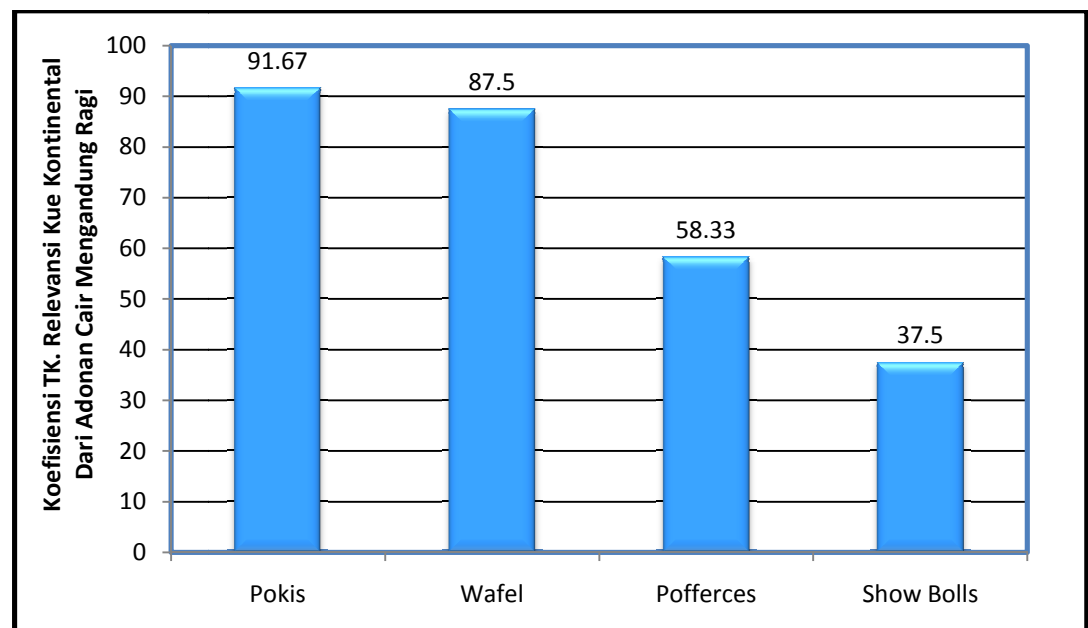
Tabel 25. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan *liquid*/cair mengandung ragi).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Katagori
1.	Pokis	91.67	ST
2.	Wafel	87.5	ST
3.	<i>Pofferces</i>	58.33	CT
4.	<i>Show bolls</i>	37.5	R
%Rerata TK. Relevansi		68.75	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan *liquid*/cair mengandung ragi) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 4 macam produk dengan tingkat persentase sangat tinggi meliputi 2 macam produk, yaitu pokis dan wafel. Tingkat persentase dalam katagori cukup tinggi adalah *pofferces*. Sedangkan tingkat persentase rendah adalah *Show Bolls*.

Tabel 25 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan *liquid*/cair mengandung ragi) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 68,75% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 25, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 23.



Gambar 23. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan *liquid/cair* mengandung ragi) menurut persepsi industri.

- 11) Deskripsi dan analisis data tingkat relevansi produk patiseri di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan padat mengandung *yeast*).

Data tingkat relevansi produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan padat mengandung *yeast*) yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 26.

Tabel 26. Deskripsi data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri kelompok kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan padat mengandung *yeast*).

No.	Nama Produk	%TK. Relevansi	Kategori
1.	Yeast donut	100	ST
2.	Roti manis (<i>sweet bread</i>)	95.83	ST
3.	Roti manis coklat (<i>chocolate bread</i>)	95.83	ST
4.	Roti manis keju (<i>cheese bread</i>)	95.83	ST
5.	Roti pisang (<i>banana sweet bread</i>)	95.83	ST
6.	Roti sosis	91.67	ST
7.	Roti tawar	91.67	ST
8.	<i>Strawberry bread</i>	87.5	ST
9.	Croisant	83.33	ST
10.	<i>Peanut chocolate bread</i>	79.17	T
11.	Roti baso	75	T
12.	Roti hamburger	58.33	CT
13.	Hot dog	58.33	CT
14.	<i>Cinamon fruit bread</i>	54.17	CT
15.	<i>French bread</i> /roti perancis	45.83	CT
16.	<i>Whole wheat bread</i>	45.83	CT
17.	<i>Cinnamon roll</i>	45.83	CT
18.	<i>Sweet roll</i>	41.67	CT
19.	<i>Egg twist</i>	33.33	R
%Rerata TK. Relevansi		72.37	T

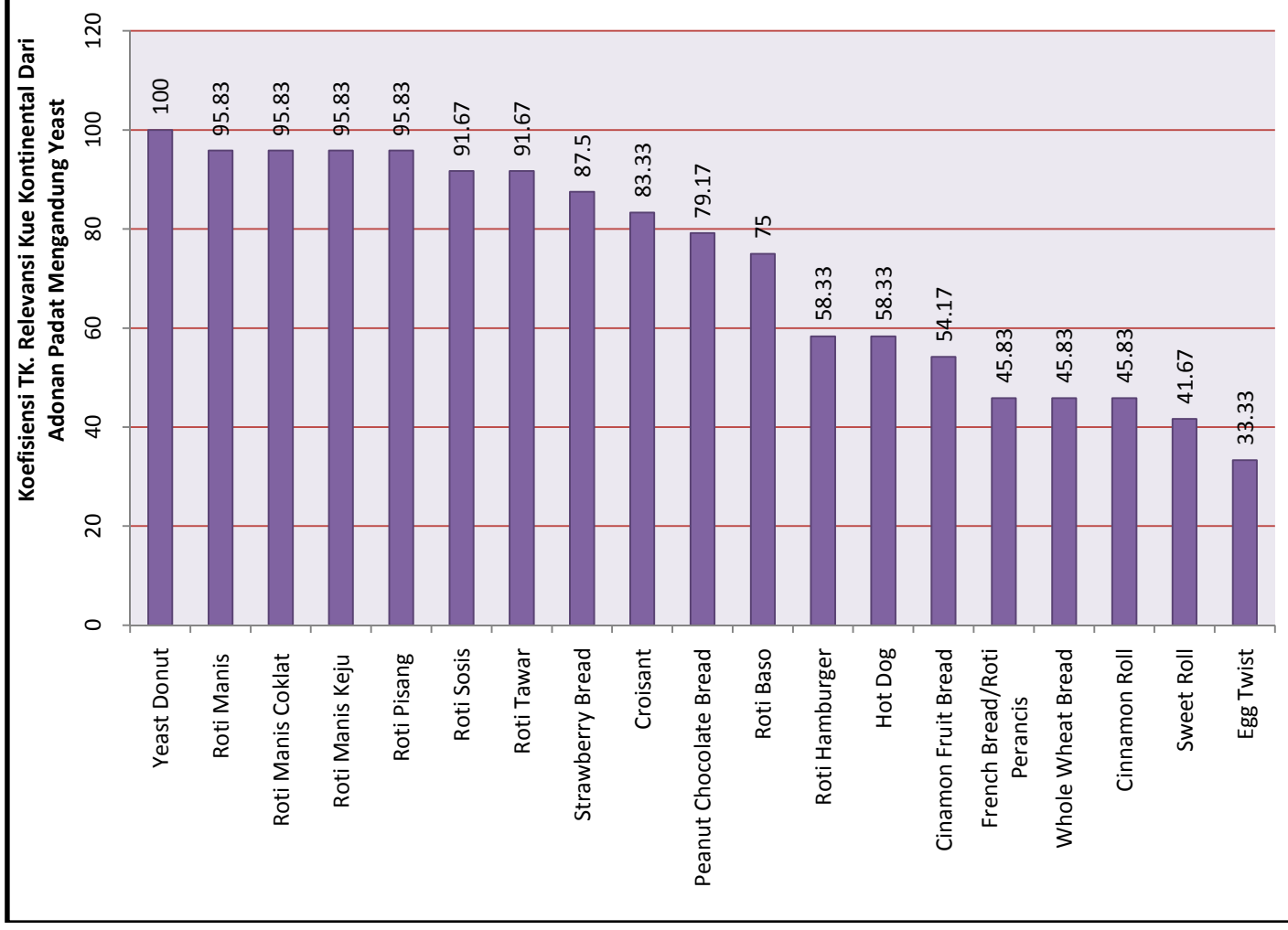
Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Tingkat relevansi kelompok kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan padat mengandung *yeast*) ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan dan tabulasi data dapat dilihat pada Lampiran 19 halaman 193). Dari data yang diperoleh, produk kue Kontinental dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup

relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan produk kue Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan padat mengandung *yeast*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terdiri dari 19 macam produk dengan tingkat persentase sangat tinggi meliputi 9 macam produk, yaitu *yeast donut*, roti manis (*sweet bread*), roti manis coklat (*chocolate bread*), roti manis keju (*cheese bread*), roti pisang (*banana sweet bread*), *croissant*, roti tawar, *strawberry bread*, dan roti sosis. *Peanut chocolate bread* dan roti baso termasuk dalam katagori tingkat relevansi tinggi. Tingkat relevansi cukup tinggi meliputi 7 produk, yaitu *roti hamburger*, *hot dog*, *cinamon fruit bread*, *french bread/roti perancis*, *whole wheat bread*, *sweet roll*, dan *cinnamon roll*. Serta 1 produk memiliki tingkat relevansi rendah, yaitu *egg twist*.

Tabel 26 juga menunjukkan bahwa persentase rerata tingkat relevansi produk Kontinental dari adonan yang mengandung pengembang (adonan padat mengandung *yeast*) yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dengan industri termasuk dalam katagori tinggi/relevan dengan tingkat pencapaian 72,37% dari seluruh jumlah produk. Dari data yang disajikan pada Tabel 26, kemudian disajikan pada grafik sehingga lebih mudah dipahami. Grafik tersebut dapat dilihat pada Gambar 24.



Gambar 24. Histogram tingkat relevansi kue Kontinental dari adonan padat mengandung *yeast* menurut persepsi industri

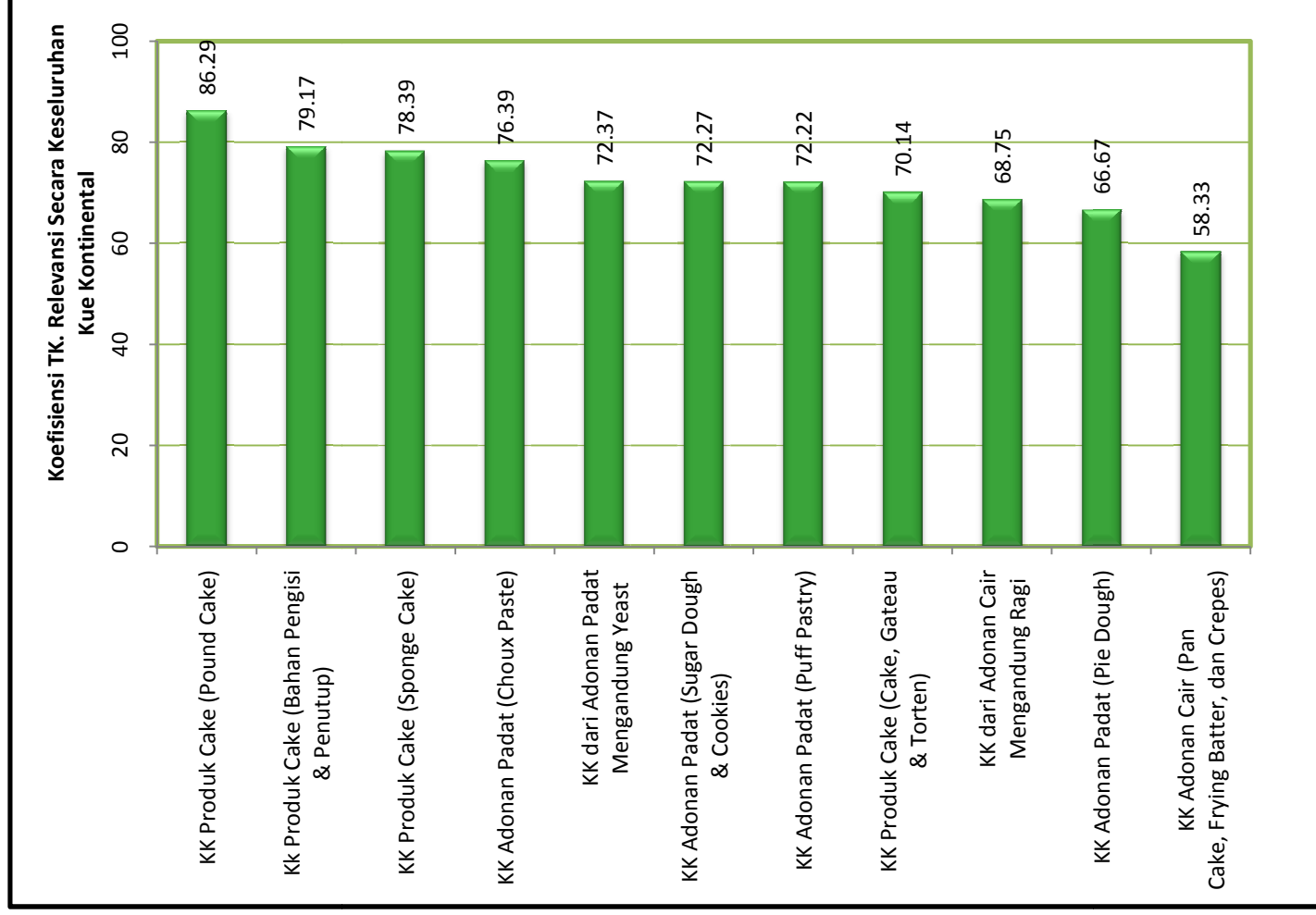
Sama halnya dengan kelompok kue Indonesia, tinggi atau rendahnya pencapaian tingkat relevansi menurut pihak industri dikarenakan permintaan konsumen akan produk kue tersebut masih jarang atau bahkan tidak pernah. Persentase rerata tingkat relevansi produk patiseri Kontinental yang sudah diurutkan dari tingkat koefisiensi paling tinggi ke paling rendah dapat dilihat pada Tabel 27.

Tabel 27. Deskripsi data secara keseluruhan tingkat relevansi produk patiseri kontinental menurut persepsi industri *bakery* di kota Yogyakarta dan Sleman

No	Kelompok Produk Patiseri	%Rerata Tk. Relevansi	Kategori
1.	KK produk cake (<i>pound cake</i>)	86.29	ST
2.	Kk produk cake (bahan pengisi & penutup)	79.17	T
3.	KK produk cake (<i>sponge cake</i>)	78.39	T
4.	KK adonan padat (<i>choux paste</i>)	76.39	T
5.	KK dari adonan padat mengandung yeast	72.37	T
6.	KK adonan padat (<i>sugar dough & cookies</i>)	72.27	T
7.	KK adonan padat (<i>puff pastry</i>)	72.22	T
8.	KK produk cake (<i>cake, gateau & torten</i>)	70.14	T
9.	KK dari adonan cair mengandung ragi	68.75	T
10.	KK adonan padat (<i>pie dough</i>)	66.67	T
11.	KK adonan cair (<i>pan cake, frying batter, dan crepes</i>)	58.33	CT
Rerata Prosentase		72.82	T

Keterangan: Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), Cukup Tinggi (CT), Rendah (R), Sangat Rendah (SR).

Skor rerata persentase rerata keseluruhan diperoleh dari rata-rata ketujuh persentase rerata tingkat relevansi kelompok produk patiseri Kontinental. Tabel 27 menunjukkan tingkat relevansi produk kue Kontinental menurut persepsi industri dikatakan tinggi, yaitu dengan pencapaian rerata 72.82% dari seluruh produk patiseri Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Data pada Tabel 27, kemudian dipaparkan dalam grafik pada Gambar 25.



Gambar 25. Histogram tingkat relevansi seluruh kelompok produk patiseri Kontinental menurut persepsi industri

Data tentang tingkat seluruh kelompok produk patiseri Kontinental masing-masing industri dapat dilihat pada Tabel 28.

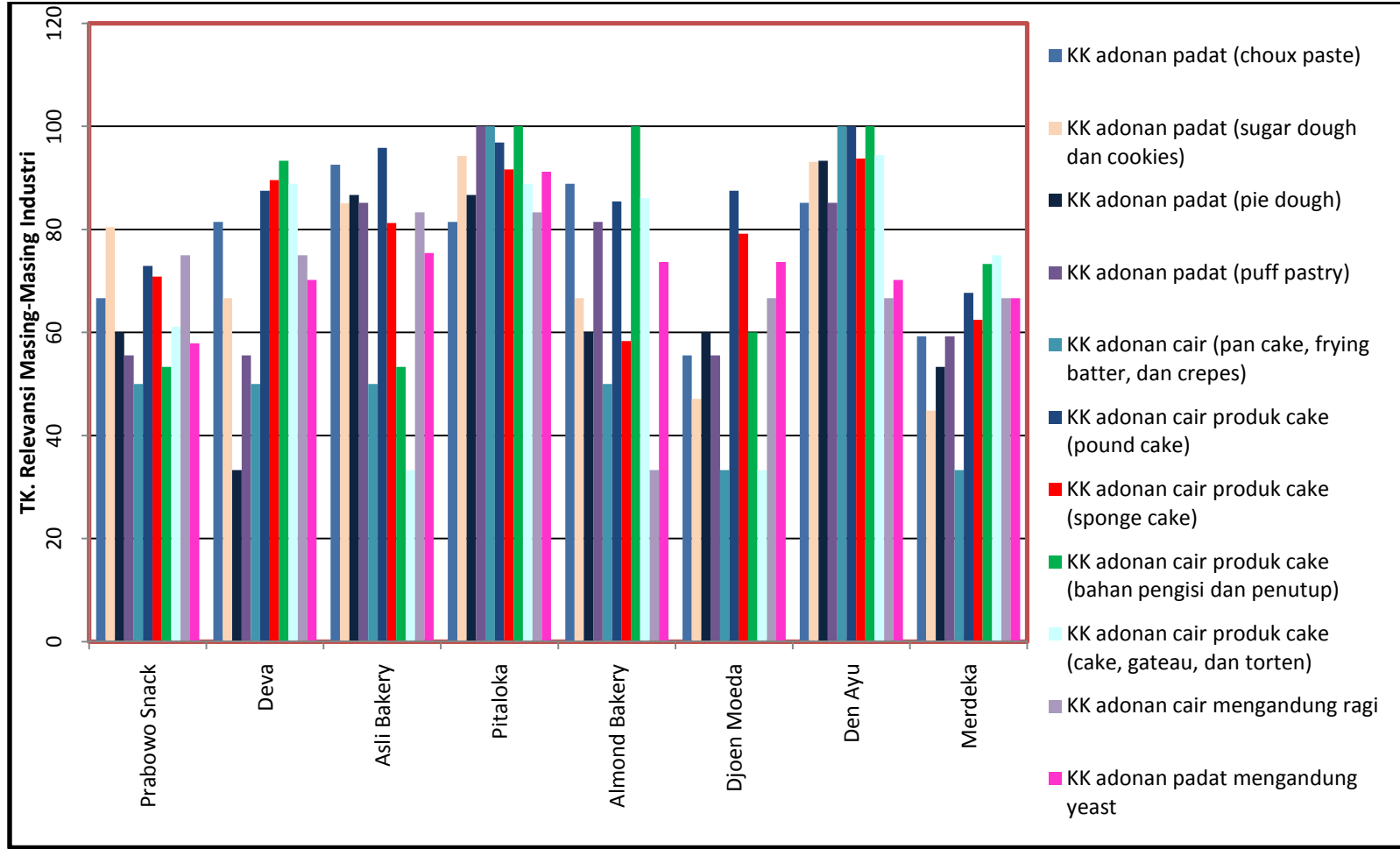
Tabel 28. Data tingkat relevansi produk patiseri Kontinental masing-masing industri.

No	Produk Kontinental	Industri								%Rata Rata	Kriteria
		A	B	C	D	E	F	G	H		
1	KK adonan padat (<i>choux paste</i>)	66.67	81.48	92.59	81.48	88.89	55.56	85.19	59.26	76.39	Tinggi
2	KK adonan padat (<i>sugar dough dan cookies</i>)	80.46	66.67	85.06	94.25	66.67	47.13	93.10	44.83	72.27	Tinggi
3	KK adonan padat (<i>pie dough</i>)	60.00	33.33	86.67	86.67	60.00	60.00	93.33	53.33	66.67	Tinggi
4	KK adonan padat (<i>puff pastry</i>)	55.56	55.56	85.19	100.00	81.48	55.56	85.19	59.26	72.23	Tinggi
5	KK adonan cair (<i>pan cake, frying batter, dan crepes</i>)	50.00	50.00	50.00	100.00	50.00	33.33	100.00	33.33	58.33	Cukup Tinggi
6	KK adonan cair produk cake (<i>pound cake</i>)	72.92	87.50	95.83	96.88	85.42	87.50	100.00	67.71	86.72	Sangat Tinggi
7	KK adonan cair produk cake (<i>sponge cake</i>)	70.83	89.58	81.25	91.67	58.33	79.17	93.75	62.50	78.39	Tinggi
8	KK adonan cair produk cake (bahan pengisi dan penutup)	53.33	93.33	53.33	100.00	100.00	60.00	100.00	73.33	79.17	Tinggi
9	KK adonan cair produk cake (<i>cake, gateau, dan torten</i>)	61.11	88.89	33.33	88.89	86.11	33.33	94.44	75.00	70.14	Tinggi
10	KK adonan cair mengandung ragi	75.00	75.00	83.33	83.33	33.33	66.67	66.67	66.67	68.75	Tinggi
11	KK adonan padat mengandung yeast	57.89	70.18	75.44	91.23	73.68	73.68	70.18	66.67	72.37	Tinggi
%Rerata		63.98	71.96	74.73	92.22	71.26	59.27	89.26	60.17	72.86	Tinggi
Katagori		T	T	T	ST	T	CT	ST	CT		

Keterangan : A(Prabowo Snack), B(Deva), C(Asli Bakery), D(Pitaloka), E(Almond Bakery), F(Djoen Moeda), G(Den Ayu Bakery & Catering), H(Soes, Roti & Kue Merdeka).

Rerata tingkat relevansi produk patiseri Kontinental yang termasuk berkategori sangat tinggi (81%-100%) ada pada 2 industri, yaitu Pitaloka dan Den Ayu *Bakery & Catering*. Tingkat relevansi berkategori tinggi (61%-80%) ada pada 4 industri, yaitu Prabowo Snack, Deva, Asli *Bakery*, Almond *Bakery*. Tingkat relevansi berkategori cukup tinggi ada pada 2 industri, yaitu Djoen Moeda dan Merdeka.

Tingkat relevansi seluruh kelompok produk patiseri Kontinental masing-masing industri ditentukan dengan perhitungan jumlah skor riil produk kue yang sesuai dengan industri dibagi skor maksimal setiap produk kue yang diajarkan di SMK dikalikan 100% (perhitungan data dapat dilihat pada Lampiran 20 halaman 194). Dari data yang diperoleh, produk kue Indonesia dapat dikelompokkan dalam 5 kategori, yaitu sangat tinggi atau sangat relevan (81%-100%), tinggi atau relevan (61%-80%), cukup tinggi atau cukup relevan (41%-60%), rendah atau kurang relevan (21%-40%), dan sangat rendah atau tidak relevan (<21%). Agar lebih jelas data pada Tabel 28 dipaparkan pada Gambar 26.



Gambar 26. Histogram tingkat relevansi produk patiseri Kontinental masing-masing industri.

Dari sejumlah deskripsi dan analisis data di atas, dapat disimpulkan produk patiseri Kontinental menjadi tiga katagori yaitu Sangat Tinggi (ST), Tinggi (T), dan Rendah (R) yang dapat dilihat pada Tabel 29, 30, dan 31.

Tabel 29.

Tabel 29. Produk patiseri Kontinental katagori sangat tinggi (ST).

No	Kelompok Kontinental	Jumlah	Nama Produk
1	KK adonan padat (<i>choux paste</i>)	4	sus buah, sus potong, <i>pastry cream</i> , dan <i>choux paste</i>
2	KK adonan padat (<i>sugar dough dan cookies</i>)	11	pie kacang/amandel, <i>nut chocolate cake</i> , <i>sugar dough</i> , <i>chocolate peanut pie</i> , <i>peanut pie</i> , <i>chocolate pie choco chip</i> , nastar <i>cookies</i> , <i>chocolate chips</i> , kastengels, putri salju, dan kue janhagel
3	KK adonan padat (<i>pie dough</i>)	1	<i>pie dough</i>
4	KK adonan padat (<i>puff pastry</i>)	3	croissant, sosis (<i>puff pastry</i>), dan <i>puff pastry</i> amandel .
5	KK adonan cair produk cake (<i>pound cake</i>)	22	<i>cake dasar/rich cake</i> , <i>fruit cake</i> , <i>marmer cake</i> , <i>pandan cake</i> , <i>cake messes</i> , <i>mandarin cake</i> , <i>brownies</i> , <i>mocca cake</i> , muffin, muffin keju, muffin choco chip, lapis surabaya, ontbykoek, cake cup coklat kukus, muffin kacang cincang, muffin pisang, muffin kismis, <i>rainbow cake</i> , muffin <i>jam strawberry</i> , marmer meises cake, muffin <i>mix fruit</i> , dan cake lapis pandan
6	KK adonan cair produk cake (<i>sponge cake</i>)	8	<i>sponge cake</i> (bolu dasar), <i>roll cake</i> , bolu marmer, bolu pandan, batik <i>roll cake</i> , <i>banana roll cake</i> , bolu keju, dan bolu mesess
7	KK adonan cair produk cake (bahan pengisi dan penutup)	3	coklat cair, hiasan coklat, dan <i>batter cream</i>
8	KK adonan cair mengandung ragi	2	pokis dan wafel
9	KK adonan padat mengandung yeast	9	<i>yeast donut</i> , roti manis (<i>sweet bread</i>), roti manis coklat (<i>chocolate bread</i>), roti manis keju (<i>cheese bread</i>), roti pisang (<i>banana sweet bread</i>), <i>croisant</i> , roti tawar, <i>strawberry bread</i> , dan roti sosis

Tabel 29 menunjukkan Tingkat relevansi produk patiseri Kontinental berkisar antara 81%-100% dengan katagori sangat tinggi diraih 9 kelompok besar yaitu: 4 kue dari *choux paste* (sus buah, sus potong, *pastry cream*, dan *choux paste*), 11 kue dari *sugar dough dan cookies* (pie kacang/amandel, *nut chocolate cake*, *sugar dough*, *chocolate peanut pie*, *peanut pie*, *chocolate pie choco chip*, nastar *cookies*, *chocolate chips*, kastengels, putri salju, dan kue janhagel), 1 kue dari *pie dough (pie dough)* , 3 kue dari *puff pastry* (croissant, sosis (*puff pastry*), dan *puff pastry* amandel), 22 kue dari *pound cake (cake dasar/rich cake, fruit cake, marmer cake, pandan cake, cake messes, mandarin cake, brownies, mocca cake, muffin, muffin keju, muffin choco chip, lapis surabaya, ontbykoek, cake cup coklat kukus, muffin kacang cincang, muffin pisang, muffin kismis, rainbow cake, muffin jam strawberry, marmer meises cake, muffin mix fruit, dan cake lapis pandan)*, 8 kue dari *sponge cake (sponge cake/bolu dasar, roll cake, bolu marmer, bolu pandan, batik roll cake, banana roll cake, bolu keju, dan bolu mesess)*, 3 produk dari bahan pengisi dan penutup (coklat cair, hiasan coklat, dan *butter cream*), 2 kue dari adonan mengandung ragi (pokis dan wafel), dan 9 kue dari adonan padat mengandung *yeast (yeast donut, roti manis/sweet bread, roti manis coklat/chocolate bread, roti manis keju/cheese bread, roti pisang/banana sweet bread, croissant, roti tawar, strawberry bread, dan roti sosis)*. Dengan demikian kompetensi patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta khususnya pengolahan kue Kontinental sudah sangat relevan dengan kebutuhan dunia industri.

Tabel 30. Produk patiseri Kontinental katagori tinggi (T).

No	Kelompok Kontinental	Jumlah	Nama Produk
1	KK adonan padat (<i>choux paste</i>)	3	sangga buana, sus angsa, dan sus keranjang
2	KK adonan padat (<i>sugar dough dan cookies</i>)	12	kattetang, <i>banana pie</i> , <i>macarons cookies</i> , kue semprit, <i>ginger cookies</i> (kue kering jahe), kue kacang, <i>fruit flan</i> , <i>fruit tarlet</i> , <i>lemon cookies</i> , <i>apple pie</i> , <i>domino cookies</i> , <i>corn flake cookies</i> .
3	KK adonan padat (<i>pie dough</i>)	3	<i>chicken pie</i> , pie makaroni jamur, dan pie jamur ayam
4	KK adonan padat (<i>puff pastry</i>)	3	<i>fruit pastry</i> , <i>cheese stow</i> , dan <i>cream horn</i>
5	KK adonan cair (<i>pan cake, frying batter, dan crepes</i>)	1	<i>pan cake</i>
6	KK adonan cair produk cake (<i>pound cake</i>)	7	<i>dundee cake</i> , <i>layer cake</i> , cake tape singkong, <i>coconut cream cake</i> , <i>english fruit cake</i> , <i>strawberry cake strusel</i> , dan <i>muffin strussel</i>
7	KK adonan cair produk cake (<i>sponge cake</i>)	4	<i>jelly cake</i> , bolu kukus putih telur, <i>meat roll cake</i> , dan <i>pineapple roll cake</i>
8	KK adonan cair produk cake (bahan pengisi dan penutup)	2	<i>royal icing</i> dan <i>ganache</i>
9	KK adonan cair produk cake (<i>cake, gateau, dan torten</i>)	9	<i>birthday cake</i> , <i>wedding cake</i> , <i>christmas cake</i> , <i>cake lebaran</i> , <i>black forest</i> , <i>valentine cake</i> , <i>tiramisu cake</i> , <i>fruit layer cake</i> , <i>paskah cake</i>
10	KK adonan padat mengandung <i>yeast</i>	2	<i>Peanut chocolate bread</i> dan roti baso

Tabel 30 menunjukkan tingkat relevansi produk berkisar antara 61%-80% dengan katagori tinggi dari produk patiseri Kontinental diraih 10 kelompok besar yaitu: 3 kue dari *choux paste* (sangga buana, sus angsa, dan sus keranjang), 12 kue dari *sugar dough dan cookies* (kattetang, *banana pie*, *macarons cookies*, kue semprit, *ginger cookies* (kue kering jahe), kue kacang, *fruit flan*, *fruit tarlet*,

lemon cookies, apple pie, domino cookies, corn flake cookies), 3 kue dari *pie dough* (*chicken pie*, *pie makaroni jamur*, dan *pie jamur ayam*), 3 kue dari *puff pastry* (*fruit pastry, cheese stow*, dan *cream horn*), 1 kue dari *pan cake, frying batter*, dan *crepes (pan cake)*, 7 kue dari *pound cake* (*dundee cake, layer cake, cake tape singkong, coconut cream cake, english fruit cake, strawberry cake strusel*, dan *muffin strussel*), 4 kue dari *sponge cake* (*jelly cake, bolu kukus putih telur, meat roll cake*, dan *pineapple roll cake*), 2 produk dari bahan pengisi dan penutup (*royal icing* dan *ganache*, 9 produk dari *cake, gateau, dan torten* (*birthday cake, wedding cake, christmas cake, cake lebaran, black forest, valentine cake, tiramisu cake, fruit layer cake, paskah cake*, dan 2 kue mengandung *yeast* (*Peanut chocolate bread* dan *roti baso*). Produk ini sering diproduksi oleh industri, tetapi sebagian besar berdasarkan pesanan dari konsumen untuk acara tertentu.

Tabel 31. Produk patiseri Kontinental katagori rendah (R).

No	Kelompok Kontinental	Jumlah	Nama Produk
1	KK adonan cair mengandung ragi	1	<i>show bolls</i>
2	KK adonan padat mengandung yeast	1	<i>egg twist</i>

Tabel 31 menunjukkan tingkat relevansi produk berkisar antara 21%-40% dengan katagori rendah dari produk patiseri Kontinental diraih 2 kelompok besar yaitu: 1 kue dari adonan cair mengandung ragi (*show bolls*) dan 1 kue dari adonan padat mengandung yeast (*egg twist*). Kedua produk tersebut masih sangat jarang bahkan tidak ditemukan dijual dipasaran, tetapi dengan tujuan menambah keterampilan dan pengetahuan kepada siswa tetap perlu diberikan di SMK.

BAB V

SIMPULAN, KETERBATASAN, DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta.

Produk patiseri Indonesia yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dibedakan menjadi 7 kelompok besar, yaitu a) produk patiseri Indonesia dari beras dan tepung beras yang terdiri dari 26 macam kue; b) produk patiseri Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan terdiri dari 17 macam kue; c) produk patiseri Indonesia dari tepung sagu/kanji terdiri dari 11 macam kue; d) produk patiseri Indonesia dari tepung terigu terdiri dari 24 macam kue; e) produk patiseri Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan terdiri dari 29 macam kue; f) produk patiseri Indonesia dari agar-agar 9 macam kue; g) produk patiseri Indonesia dari adonan beragi 10 macam kue.

Produk patiseri Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta dibedakan menjadi 11 kelompok besar, yaitu a) produk patiseri Kontinental dari adonan padat (*choux paste*) yang terdiri dari 9 macam kue; b) produk patiseri Kontinental dari adonan padat (*sugar dough* dan *cookies*) terdiri dari 29 macam kue; c) produk patiseri Kontinental dari adonan padat (*pie dough*) terdiri dari 5 macam kue; d)

produk patiseri Kontinental dari adonan padat (*puff pastry*) terdiri dari 9 macam kue; e) produk patiseri Kontinental dari adonan cair (*pan cake*, *frying batter*, dan *crepes*) terdiri dari 4 macam kue; f) produk patiseri Kontinental dari adonan cair produk cake (*pound cake*) terdiri dari 31 macam kue; g) produk patiseri Kontinental dari adonan cair produk cake (*sponge cake*) terdiri dari 16 macam kue; h) produk patiseri Kontinental dari adonan cair produk cake (bahan pengisi dan bahan penutup) terdiri dari 5 macam kue; i) produk patiseri Kontinental dari adonan cair produk cake (*cake*, *gateau* dan *torten*) terdiri dari 12 macam kue; j) produk patiseri Kontinental dari kue yang mengandung pengembang (adonan *liquid*/cair mengandung ragi) terdiri dari 4 macam kue; k) produk patiseri Kontinental dari kue yang mengandung pengembang (adonan padat mengandung *yeast*) terdiri dari 19 macam kue.

2. Tingkat relevansi kompetensi keahlian patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta terhadap kebutuhan industri patiseri.

a) Tingkat relevansi 81%-100% dengan katagori sangat tinggi.

Tingkat relevansi produk patiseri Indonesia berkisar antara 81%-100% dengan katagori sangat tinggi diraih 6 kelompok besar yaitu: 6 kue dari beras dan tepung beras (*arem-arem*, *lapis*, *talam*, *naga sari*, *serabi kuah*, dan *talam srikaya*), 9 kue dari beras ketan dan tepung beras ketan (*lemper ayam*, *semar mendem*, *wajik*, *kue ku/ketok*, *onde-onde*, *lemper kukus*, *sari kaya ketan*, *kue mendut*, dan

klepon), 8 kue dari tepung terigu (pastel goreng, sosis solo, martabak gurih, dadar gulung, bolu kukus, bolu marmer kukus, bolu kukus mekar, dan pastel kering), 2 kue dari umbi dan kacang-kacangan (kacang bawang dan kacang telur), 2 kue dari agar-agar (puding busa dan agar-agar kaca), dan 4 kue dari adonan beragi (bika ambon, martabak manis, pukis, dan serabi).

Tingkat relevansi produk patiseri Kontinental berkisar antara 81%-100% dengan katagori sangat tinggi diraih 9 kelompok besar yaitu: 4 kue dari *choux paste* (sus buah, sus potong, *pastry cream*, dan *choux paste*), 11 kue dari *sugar dough* dan *cookies* (pie kacang/amandel, *nut chocolate cake*, *sugar dough*, *chocolate peanut pie*, *peanut pie*, *chocolate pie choco chip*, *nastar cookies*, *chocolate chips*, *kastengels*, *putri salju*, dan kue *janhagel*), 1 kue dari *pie dough* (*pie dough*), 3 kue dari *puff pastry* (*croissant*, sosis (*puff pastry*), dan *puff pastry* amandel), 22 kue dari *pound cake* (*cake dasar/rich cake*, *fruit cake*, *marmer cake*, *pandan cake*, *cake messes*, *mandarin cake*, *brownies*, *mocca cake*, *muffin*, *muffin keju*, *muffin choco chip*, *lapis surabaya*, *ontbykoek*, *cake cup* coklat kukus, *muffin kacang cincang*, *muffin pisang*, *muffin kismis*, *rainbow cake*, *muffin jam strawberry*, *marmer meises cake*, *muffin mix fruit*, dan *cake lapis pandan*), 8 kue dari *sponge cake* (*sponge cake*/bolu dasar, *roll cake*, bolu marmer, bolu pandan, batik *roll cake*, *banana roll cake*, bolu keju, dan bolu mesess), 3 produk dari bahan pengisi dan penutup

(coklat cair, hiasan coklat, dan *butter cream*), 2 kue dari adonan mengandung ragi (pokis dan wafel), dan 9 kue dari adonan padat mengandung *yeast* (*yeast donut*, roti manis/*sweet bread*, roti manis coklat/*chocolate bread*, roti manis keju/*cheese bread*, roti pisang/*banana sweet bread*, *croissant*, roti tawar, *strawberry bread*, dan roti sosis)

b) Tingkat relevansi 21%-40% dengan katagori rendah.

Tingkat relevansi produk berkisar antara 21%-40% dengan katagori rendah dari produk patiseri Indonesia diraih 5 kelompok besar yaitu: 2 kue dari beras dan tepung beras (iwel-iwel dan jejorong), 6 kue dari beras ketan dan tepung beras ketan (kue paria, kue sengkulun, bubur saren, lalampa, timphan, dan lepek sagan), 2 kue dari tepung sagu/kanji (jenang gaplek dan bubur sagu rangi.), 1 kue dari tepung terigu (kue delapan jam), 3 kue dari umbi dan kacang-kacangan (kue perdopo, utri jagung, dan kue gandasturi). Sedangkan produk patiseri Kontinental diraih 2 kelompok besar yaitu: 1 kue dari adonan cair mengandung ragi (*show bolls*) dan 1 kue dari adonan padat mengandung *yeast* (*egg twist*).

B. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini telah diusahakan dan dilakukan sesuai prosedur ilmiah, namun demikian masih memiliki keterbatasan antara lain:

1. Keterbatasan waktu dan tempat penelitian menyebabkan pengambilan sampel produk patiseri Indonesia dan Kontinental tidak dapat dilakukan di semua SMK, sehingga kemungkinan masih ada produk patiseri lain yang belum disebutkan dalam penelitian ini.
2. Sampel industri tidak dapat digunakan semua, karena tidak semua industri bersedia memberikan datanya untuk kepentingan penelitian.
3. Ditinjau dari segi produk patiseri Indonesia dan Kontinental yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta, penelitian ini hanya mengungkap ada atau tidaknya produk patiseri tersebut di industri.
4. Penelitian dilakukan hanya pada industri lokal di Yogyakarta, sehingga ruang lingkup terbatas.

C. Saran

Berdasarkan hasil kesimpulan penelitian ini maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Relevansi produk patiseri harus dilakukan secara terus menerus agar kurikulum SMK tidak tertinggal dari perkembangan yang terjadi di industri.
2. Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi SMK penyelenggara jurusan patiseri dalam proses pembelajaran kompetensi tersebut agar lebih sesuai atau relevan dengan kompetensi yang dilakukan industri khususnya mengolah kue Indonesia dan Kontinental.
3. Perlu dilaksanakan penelitian lebih lanjut tentang relevansi kompetensi patiseri selain kompetensi mengolah kue Indonesia dan Kontinental.
4. Diperlukan kerjasama/keterbukaan pihak industri dalam pemberian informasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adit. (2010). *Masalah Pendidikan di Indonesia*. <http://aditforever-aditforever.blogspot.com>, diakses 7 Januari 2010, 08.28
- Andini, Ayu. (2009). *Pendidikan Kejuruan*. <http://one-thousand.education.wordpress.com>, diakses 28 Oktober 2010, 17.19 WIB.
- Anonim. (2003). *Keputusan Menteri Tentang Tata Cara Penetapan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia*. <http://www.indosdm.com>, diakses 15 Oktober 2010, 21.40 WIB.
- . (2006). *Pengertian, Definisi, Macam, Jenis dan penggolongan Industri di Indonesia Perekonomian Bisnis*. <http://organisasi.org>, diakses 31 Oktober 2010, 19.37 WIB.
- . (2009). *Analisis Pembahasan*. <http://docs.google.com>, diakses 29 Desember 2010, 10.30 WIB.
- . (2009). *Kajian Teoritis*. <http://docs.google.com>, diakses 23 Desember 2010, 08.11 WIB.
- . (2009). *Kompetensi*. <http://docs.google.com>, diakses 23 Desember 2010, 13.00 WIB.
- . (2009). *Kompetensi*. <http://www.itelkom.ac.id>, diakses 23 September 2010, 16.10 WIB.
- . (2009). *Konsep dan Definisi Kompetensi*. <http://www.jurnal-sdm.blogspot.com>, diakses 23 Desember 2010, 12.54 WIB.
- . (2009). *Konsep Kompetensi*. <http://www.bkn.go.id>, diakses 23 Desember 2010, 13.34 WIB.
- . (2009). *Kompetensi*. <http://www.itelkom.ac.id>, diakses 23 September 2010, 16.10 WIB.
- . (2009). *Pendidikan Kejuruan Berbasis Kompetensi Konsep Dasar*. <http://sumadiklaten.wordpress.com>, diakses 22 Desember 2010, 11.59 WIB.
- . (2009). *Ranah Penilaian Kognitif, Afektif dan Psikomotorik*. <http://zaifbio.wordpress.com>, diakses 18 Januari 2011, 16.18 WIB.
- . (2009). *Telaah Materi Pembelajaran*. <http://docs.google.com>, diakses 25 Desember 2010, 10.04 WIB.

- _____. (2010). *Penjamin Mutu Satuan Pendidikan*. <http://file.upi.edu.pdf>, diakses 21 Maret 2011, 21.56
- _____. (2011). *Pernyataan Seputar Sertifikasi Halal LPPOM MUI Propinsi DIY*. <http://www.google.co.id>, diakses 16 Februari 2011, 19.16.
- Arikunto, Suharsimi. (2002). *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- _____. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- _____. (2009). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Asiatun, Kapti. (1996). *Life Skills Dalam Pengembangan Kurikulum*. Yogyakarta: Jurusan PTBB FT UNY.
- Daziel, Minarti A. (2010). *Kompetensi*. <http://www.akademik.unsri.ac.id>, diakses 31 Maret 2011, 10.30.
- Esti. W. D, Sri. (2002). *Psikologi Pendidikan*. Grasindo:Malang.
- Faridah, Anni dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Gisslen, Wayne. (2005). *Professional Baking*. New Jersey: John Willey and Sons.
- Hamidah, Siti. (1996). *Patiseri*. Yogyakarta: IKIP Yogyakarta.
- Hilman. (2009). *Refisi Taksonomi Bloom*. <http://www.hilman.web.id>, diakses 11 Maret 2011, 21.00 WIB.
- Jamilah, Dinul Islam. (2010). *Metode Pengumpulan Data*. <http://dinulislamjamilah.wordpress.com>, diakses 11 Februari 2011, 16.24 WIB.
- Jasmadi dan Chomsin S. Widodo. (2008). *Panduan Menyusun Bahan Ajar Berbasis Kompetensi*. PT. Elex Media Komputindo:Jakarta.
- Karyantina, Merkuria. (2007). *Industri Jasa Boga*. Surakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Selamet Riadi.
- Kuntjojo. (2009). *Masalah Efisiensi, Efektivitas, dan Relevansi Pendidikan Dalam Perspektif Manajemen Pendidikan*. <http://ebekunt.wordpress.com>, diakses 22 Desember 2010, 10.42 WIB.

- Manggal, Agus. (2007). *Dunia Industri*. <http://agusmanggala.wordpress.com>, diakses 5 oktober 2010, 11.09 WIB.
- Mudyahardjo, Redja. (2010). *Masalah Pendidikan di Indonesia*. <http://ebekunt.wordpress.com>, diakses tanggal 22 Desember 2010 pukul 10.42 WIB.
- Mulyasa, E. (2002). *Kurikulum Berbasis Kompetensi Konsep Karakteristik dan Implementasi*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Pamurti, Andarina Aji. (2010). *SMK Pariwisata Bertaraf International di Semarang*. <http://eprints.undip.ac.id>, diakses 28 Oktober 2010, 17.33 WIB.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 19 tahun 2005 tentang *Standar Nasional Pendidikan*.
- Priyanto, Lilih Dwi. (2010). *Model Pembelajaran Vocational Career Center*. Disertasi Program Pasca Sarjana: UNY.
- Purwanto. (2010). *Relevansi Praktik Laboratorium Pendidikan Administrasi Perkantoran dan Jenis Pekerjaan Di Kantor Regional I BKN Yogyakarta*. Tesis Program Pasca Sarjana: UNY
- Rusffendi, E. T. 1994. *Dasar-Dasar Penelitian Pendidikan dan Bidang –Bidang Non-Eksakta Lainnya*. Semarang: IKIP Semarang Pers.
- Samsul. (2010). *Pengertian Silabus dan Pengembangannya*. <http://www.unjabisnis.com>, diakses 28 Oktober 2010, 16.57 WIB.
- Sandra Fikawati dan Ahmad Syafiq. (2010). *Kompetensi Yang Dibutuhkan Dalam Dunia Kerja*. <http://staff.ui.ac.id>, diakses 22 Desember 2010, 10.32 WIB.
- Sari, lis Permana dan Sukardjo dan. (2008). *Metodologi Penelitian Kimia*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sugiyono. (2006). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung : Alfabeta.
- _____. (2004). *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Sumitro, Suharti. (1998). *Relevansi Kurikulum Program Studi Jasa Boga Mata Pelajaran Kontinental Dengan Kebutuhan Industri Jasa Boga Hotel Berbintang di DIY*. Skripsi. Yogyakarta : FPTK IKIP Yogyakarta.
- Sondakh, Masye Manaffe. (1999). *Pengolahan Kue dan Roti*. Angkasa: Bandung.

- Tim Penyusun. (2003). *Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Sisdiknas)*, Jakarta: Depdiknas.
- Tim Penyusun. (2005). *Kamus Besar Indonesia Edisi ketiga*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Tim Penyusun. (2006). *Peraturan Menteri Pendidikan Nasional RI No. 23 tentang Standar Kompetensi Lulusan Untuk Satuan Pendidikan Dasar dan Menengah*. Jakarta: Depdiknas.
- Tim Penyusun. (2008). *Keputusan Direktur Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah tentang Spektrum Keahlian Pendidikan Menengah Kejuruan*, Jakarta: Depdiknas.
- Tim Penyusun. (2010). *Daftar Produk Bersertifikat Halal*. <http://luk.staff.uqm.ac.id>, diakses 15 Februari 2011, 20.53.
- Umar, Husein. 1999. *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Usman, Husaini dkk. (1995). *Metodologi Penelitian Sosial*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Voluntari, Nuvia. (2009). *Kompetensi Yang Diajarkan Program Keahlian Patiseri Dan Kompetensi Yang Dibutuhkan Industri Bakery Di Kota Yogyakarta*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Writer, Tim Gemini. (2008). *101 Ide Jitu Peluang Usaha*. Jakarta
- Yulianti, Lia. (2011). *Pengembangan Silabus*. <http://tpardede.wikispaces.com>, diakses 23 Januari 2011, 18.00 WIB

Lampiran 1

Pengelompokan Jenis Produk Patiseri

Produk Patiseri	Sub Kelompok	Contoh Produk
Adonan Batter Merupakan adonan cair baik beragi maupun tidak yang terdiri dari bahan pokok tepung, telur, dan cairan dengan perbandingan 1:1 atau lebih.		<i>Pancake, waffle, muffin.</i>
Adonan Bread/Roti Adonan yang pada dasarnya hanya dibuat dari tepung terigu dan air, lalu difermentasikan oleh ragi.	• Menurut adonan: <i>lean dough product, rich dough, rolled-in yeast dough.</i> • Menurut teknik pencampuran: <i>straight dough, sponge dough, modified straight dough method.</i>	<i>French Bread (Banquet), Dinner Roll, Donat, Croissant.</i>
Adonan Cake Merupakan adonan yang dibuat dari terigu, gula, telur, lemak, dan bahan pengembang yang dikocok dengan cepat dan lama agar banyak udara yang masuk, sehingga adonan akan mengembang ketika dipanggang.	• <i>High-fat Cake: creaming, two stage method, flour-batter method.</i> • <i>Foam Type Cake: sponge, angel food method, chiffon method.</i> • <i>Combination creaming/sponge method.</i>	<i>Sponge Cake, Butter Cake, Chiffon Cake.</i>
Deesert	• <i>Pudding</i> • <i>Frozen Deesert</i> • <i>Fruit Deesert</i>	<i>Ice Cream, Pudding</i>
Adonan Biskuit/Cookies Merupakan adonan yang dibuat dari terigu, gula, telur, lemak tanpa bahan pengembang (tidak memerlukan banyak pengembang).	• Menurut adonannya: satu tahap, <i>creaming</i> dan <i>sponge</i>. • Menurut teknik membentuk: <i>Bagged, drooped, rolled, molded, ice box, bar, sheet, stencil.</i>	<i>Nastar, Coco Chips Cookies, Lidah Kucing.</i>

Lanjutan Lampiran 1.

Adonan Pastry Adonan yang dibuat dari terigu, cairan (telur, air, dan susu), lemak yang berupa lembaran atau pasta maupun berpasir, baik diisi maupun tidak.	• <i>Pie Dough</i> • <i>Choux Pastry</i> • <i>Puff Pastry</i> • <i>Yeast Raised Pastry</i>	<i>Pie, Puff Pastry, Choux Paste (Kue Sus), Apple Strudel.</i>
Cake Dekorating	• <i>Fondant</i> • <i>Butter Cream</i> • <i>Marzipan</i> • <i>Glaze</i> • <i>Pastillage</i> • <i>Foam-Type Icing</i> • <i>Fudge-Type Icing</i> • <i>Flat-Type Icing</i> • <i>Royal Icing</i>	
Berbagai macam sirup, krim, dan saus manis	• <i>Sirup</i> • <i>Icing</i> • <i>Saus Manis</i>	<i>Vla, Pastry Cream</i>
Coklat dan Sugar Confectionary	➤ <i>Coklat</i> • <i>Permen Coklat/Praline</i> • <i>Fudge</i> • <i>Coklat Glaze</i> • <i>Chocolate Dekoration</i> ➤ <i>Sugar Confectionary</i> • <i>Hard Candy</i> • <i>Permen kunyah</i> • <i>Gum and Jellies</i> • <i>Coffe</i> atau <i>Caramel</i> • <i>Catton Candy</i>	
Kue Indonesia	• Kue yang dikukus • Kue yang digoreng • Kue yang direbus • Kue yang dipanggang	Kue Ku, Kembang Goyang, Cemplon, Jadah Maten

Sumber: Siti Hamidah (1996), Anni Faridah dkk (2008), Wayne Gisslen (2005)

Lampiran 2

Tahap Kegiatan Pengolahan Produk Patiseri

Jenis Produk Patiseri	Tahap Pengolahan
Produk Patiseri dari adonan <i>better</i>	• Penimbangan bahan • Pencampuran • Pembentukan • Pembakaran • Penyajian
Produk Patiseri dari adonan <i>Bread/roti</i>	• Penimbangan bahan • Pencampuran bahan • Fermentasi • Pengeluaran gas (<i>punching</i>) • Penimbangan adonan (<i>scale</i>) • Pembulatan (<i>rounding</i>) • Pengistirahatan adonan di atas meja (<i>benching/intermediate proofing</i>) • Pembentukan (<i>make-up</i> dan <i>panning</i>) • Pengembangan adonan (<i>proofing</i>) • Pembakaran (<i>baking</i>) • Pendinginan (<i>cooling</i>) • Penyimpanan (<i>storing</i>)
Adonan <i>Cake</i>	• Penimbangan bahan • Pencampuran ◦ <i>High-fat Cake: creaming, two stage method, flour-better method.</i> ◦ <i>Foam Type Cake: sponge, angel food method, chiffon method.</i> ◦ <i>Combination creaming/sponge method.</i> • Pembentukan (<i>panning</i>) • Pembakaran (<i>baking</i>) • Pendingin (<i>cooling</i>) • Penghiasan (<i>decorating</i>) • Penyimpanan (<i>storing</i>)
Adonan Biskuit/ <i>Cookies</i>	• Penimbangan bahan • Pencampuran • Pembentukan (<i>make-up</i> dan <i>panning</i>) • Pembakaran (<i>baking</i>) • Pendinginan (<i>cooling</i>) • Penghiasan (<i>decorating</i>) • Penyimpanan (<i>storing</i>)

Lanjutan Lampiran 2.

Produk Patiseri dari Adonan <i>Pastry</i>	• <i>Pie Dough</i> (penimbangan bahan, pencampuran, pembentukan, pengisian <i>filling</i>, pembakaran, pendinginan, penyimpanan) • <i>Choux Pastry</i> (penimbangan bahan, pencampuran, pembentukan, pembakaran, pendinginan, pengisian <i>filling/decorating</i>, penyimpanan) • <i>Puff Pastry</i> (penimbangan bahan, pencampuran, penggilingan dengan lemak lipat, pembentukan, pembakaran, pendinginan, penyimpanan) • <i>Yeast Raised Pastry</i> (penimbangan bahan, pencampuran, fermentasi, pengeluaran gas, penimbangan, penggilingan dengan lemak lipat, penyimpanan di lemari pendingin, pembentukan, <i>proofing</i>, pembakaran, pendinginan, penyimpanan)
<i>Cake Decorating</i>	• Perencanaan dekorasi • Persiapan alat dan bahan • Pelaksanaan dekorasi
Berbagai Macam Sirup, Krim, dan Saus Manis	• Penimbangan bahan • Pencampuran (dikocok, dipanaskan)
Coklat dan <i>Sugar Confectionary</i>	• Coklat (penimbangan bahan, pencampuran, pencetakan, pendinginan, penyimpanan) • <i>Sugar Confectionary</i> (penimbangan bahan, pemanasan, pencetakan)
<i>Dessert</i>	• <i>Pudding</i> (penimbangan bahan, pencampuran, pencetakan, pemasakan (direbus, dikukus, dan dibakar), pendinginan, penyajian) • <i>Frozen Dessert</i> (penimbangan bahan, pencampuran, pengolahan dengan mesin pembuat es, penyimpanan) • <i>Fruit Dessert</i> (persiapan alat dan bahan, pengolahan, penyajian)
Kue indonesia	• Penimbangan bahan • Pencampuran • Pembentukan • Pengolahan (kukus, goreng, dan panggang) • Penyajian

Sumber: Siti Hamidah (1996), Anni Faridah dkk (2008), Wayne Gisslen (2005)

Lampiran 3

**Dasar Kompetensi Kejuruan dan 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</i> continental	2.1 Menguraikan pengertian kue 2.2 Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari <i>butter cream</i> , <i>royal icing</i> dan coklat 2.3 Membuat <i>cake</i> , <i>gateaux</i> dan torten 2.4 Membuat produk kue patiseri dari adonan 2.5 Membuat produk kue patiseri dari adonan padat 2.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah kue kontinental 2.7 Menata dan menyajikan aneka kue <i>pastry</i> continental
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 dari Lampiran 3.

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 pengelolaan usaha produk patiseri	7.1 Mendiskripsikan pengelolaan 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 <i>coffe shop</i> 7.5 Mengelola usaha kue dan roti (<i>coffe shop</i>) 7.6 Menggunakan peralatan untuk pengelolaan usaha produk patiseri 7.7 Mengemas bahan makanan yang telah disiapkan

Lampiran 4

Kisi-Kisi Instrumen Mengolah Kue Indonesia

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Butir	Jml. Butir
Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia (<i>Prepare and produce Indonesian dessert</i>)	Membuat produk kue Indonesia dari bahan beras dan tepung beras	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	26
		Membuat produk kue Indonesia dari beras ketan dan tepung beras ketan	27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67	41
		Membuat produk kue Indonesia dari tepung sagu/tepung kanji	68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79	12
		Membuat produk kue Indonesia dari tepung terigu	80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103	24
		Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan.	104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132	29

Lanjutan dari Lampiran 4.

Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia (<i>Prepare and produce Indonesian dessert</i>)	Membuat kue Indonesia dari Agar-Agar	133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141	9
	Menyiapkan dan mengolah produk yang menggunakan bahan pengembang/ragi (<i>prepare and produce yeast dough</i>)	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia dari adonan beragi	142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151	10
Jumlah Butir				151

Lampiran 5

Kisi-Kisi Instrumen Mengolah Kue *Pastry* Kontinental

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Butir	Jml. Butir
Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta	Membuat produk pastry dari adonan solid/padat	Membuat <i>Choux Paste</i>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	9
		Membuat <i>Sugar Dough</i> dan <i>Cookies</i>	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	29
		Membuat <i>Pie Dough</i>	39, 40, 41, 42, 43	5
		Membuat <i>Puff Pastry</i>	44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52	9
	Membuat produk pastry dari adonan Liquid/Cair	Membuat <i>Pan Cake</i> , <i>Frying Batter</i> , dan <i>Crepes</i>	53, 54, 55, 56	4
		Mengolah Produk Cake		
		▪ Membuat <i>Pound Cake</i>	57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87	31
		▪ Membuat <i>Sponge Cake</i>	88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103	16
		▪ Membuat bahan pengisi dan bahan penutup	104, 105, 106, 107, 108	5
		▪ Membuat <i>Cake</i> , <i>Gateau</i> dan <i>Torten</i>	109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120	12

Lanjutan dari Lampiran 5.

Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta	Menyiapkan dan membuat kue yang mengandung pengembang	Membuat produk pastry dari adonan Liquid/Cair mengandung ragi.	121, 122, 123, 124	4
		Membuat produk pastry dari adonan padat mengandung yeast.	125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145	21
		Jumlah Butir		145

Lampiran 6

Daftar Nama Responden dan Industri Sebagai Sampel penelitian

No.	Nama Responden	Jabatan	Nama Industri	Alamat Industri
A	H. Pratikto	Pemilik	Prabowo Snack	Gowongan Kidul JT III/436 Yogyakarta
B	Barikhah Yulianti	Pemilik	Deva	Plosokuning V Rt. 25 Rw. 10 Minomartani, Sleman, Yogyakarta
C	Drs. H. Sardjono, HS	Pemilik	Asli Bakery	Jl. Gondosuli No. 17 Yogyakarta
D	Hj. Elvie Liziana	Pemilik	Pitaloka	Jl. Kebun Raya 19 A
E	Sherli Fatmawati	Staf Administrasi	Almond Bakery	Jl. Sutoyo Yogyakarta
F	Sulis	Karyawan Produksi	Djoen Muda	Jl. Kol. Sugiono 70 C Yogyakarta
G	Iswandi	Pemilik	Den Ayu Bakery & Catering	Jl. Bumijo No. 6 Yogyakarta
H	Heni Luciyeni	Pemilik	Soes, Roti & Kue Merdeka	Jl. Kaliurang km. 5,2 No. 26 Yogyakarta

Lampiran 7**PEDOMAN DOKUMENTASI PENELITIAN**

Lembar *chek list* (✓) ini dipegang oleh peneliti untuk menandai komponen dokumentasi yang sudah didapat dalam proses penelitian.

No	Komponen	Sumber Data	<i>Chek List</i> (✓)
1	Spektrum Patiseri Tahun 2008	Kaprodi Tata Boga SMK N 4 Yogyakarta	✓
2	Silabus Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga SMK N 4 Yogyakarta	✓
3	RPP Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga dan Guru Pengampu Pelajaran Patiseri SMK N 4 Yogyakarta	✓
4	Daftar Nama Industri Berbahan Dasar Terigu Kota Yogyakarta	Dinas Perindustrian Kota Yogyakarta	✓
5	Daftar Produk Bersertifikat Halal	LPPOM MUI DIY Januari 2011	✓

Yogyakarta, April 2011

Peneliti

Ruli Dinasti
NIM. 08511242004

Lampiran 9

Tabulasi Data Tingkat Relevansi Produk Patiseri Menurut Persepsi Industri Kelompok Kue Indonesia Dari Beras dan Tepung Beras

[illegible]

Lampiran 10

**Tabulasi Data Tingkat Relevansi Produk Patiseri Menurut Persepsi Industri
Kelompok Kue Indonesia dari Beras Ketan dan Tepung Beras Ketan**

No.	Pertanyaan/Pernyataan	A	B	C	D	E	F	G	H	Jml	Jml Max	%
1	Lemper Ayam	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	24.00	24.00	100.00
2	Lemper Kukus	2.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	3.00	3.00	21.00	24.00	87.50
3	Semar Mendem	2.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	23.00	24.00	95.83
4	Jadah	2.00	3.00	1.00	1.00	2.00	1.00	3.00	3.00	16.00	24.00	66.67
5	Jadah Manten	2.00	3.00	1.00	1.00	1.00	2.00	3.00	3.00	16.00	24.00	66.67
6	Kue Madu Kasirat	2.00	1.00	2.00	3.00	2.00	3.00	3.00	2.00	18.00	24.00	75.00
7	Sari Kaya Ketan	2.00	1.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	21.00	24.00	87.50
8	Lemang Ketan	1.00	1.00	2.00	1.00	1.00	1.00	2.00	2.00	11.00	24.00	45.83
9	Wajik	3.00	3.00	3.00	2.00	3.00	3.00	3.00	3.00	23.00	24.00	95.83
10	Bantal Ketan	2.00	1.00	2.00	1.00	2.00	1.00	1.00	1.00	11.00	24.00	45.83
11	Lopis	2.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	12.00	24.00	50.00
12	Bubur Ketan Hitam	2.00	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	15.00	24.00	62.50
13	Awug-Awug Ketan	2.00	1.00	3.00	1.00	2.00	1.00	3.00	1.00	14.00	24.00	58.33
14	Bakcang	1.00	1.00	2.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	11.00	24.00	45.83
15	Lalampa	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	8.00	24.00	33.33
16	Rangin/Gandos Rangin	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	12.00	24.00	50.00
17	Sagon Ketan	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	10.00	24.00	41.67
18	Timphan	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	8.00	24.00	33.33
19	Lepek Sagan	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	8.00	24.00	33.33
20	Wingko Babat	2.00	1.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	19.00	24.00	79.17
21	Kipo	2.00	1.00	2.00	2.00	2.00	2.00	3.00	1.00	15.00	24.00	62.50
22	Yangko/Moci	2.00	1.00	2.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	18.00	24.00	75.00
23	Onde-Onde	2.00	3.00	3.00	2.00	3.00	3.00	3.00	3.00	22.00	24.00	91.67
24	Untuk Cacing	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	3.00	1.00	14.00	24.00	58.33
25	Sari Rasa Ketan	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	2.00	2.00	1.00	10.00	24.00	41.67
26	Gandos	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	12.00	24.00	50.00
27	Getas	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	10.00	24.00	41.67
28	Krasikan	2.00	1.00	2.00	1.00	1.00	2.00	3.00	1.00	13.00	24.00	54.17
29	Klepon	3.00	3.00	3.00	3.00	1.00	1.00	3.00	3.00	20.00	24.00	83.33
30	Keciput	1.00	3.00	1.00	1.00	1.00	1.00	2.00	1.00	11.00	24.00	45.83
31	Kue Ku/Ketok	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	2.00	3.00	3.00	23.00	24.00	95.83
32	Kue Mendut	3.00	2.00	3.00	3.00	3.00	1.00	3.00	3.00	21.00	24.00	87.50
33	Kue Bugis	3.00	1.00	3.00	2.00	1.00	1.00	3.00	3.00	17.00	24.00	70.83
34	Kue Paria	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	9.00	24.00	37.50
35	Kue Sengkulun	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	9.00	24.00	37.50

Lampiran 11

Tabulasi Data Tingkat Relevansi Produk Patiseri Menurut Persepsi Industri Kelompok Kue Indonesia dari Tepung Terigu

[illegible]

Hasil Validasi Instrumen Guru Patiseri

1. Pengelompokan Instrumen mengolah kue Indonesia

- Kue dari beras dan tepung beras
- Kue dari beras ketan dan tepung beras ketan
- Kue dari tepung sagu/tepung kanji
- Kue dari tepung terigu
- Kue dari umbi-umbian dan kacang-kacangan
- Kue dari agar-agar
- Kue dari adonan beragi

2. Nama produk sebaiknya diurutkan, semisal kue dari beras dulu kemudian kue dari tepung beras.

3. Pengelompokan kue Kontinental jangan mengulang jenis.

4. Pengelompokan sebaiknya ada *liquid* ada juga *solid*

5. Instrumen mengolah kue Kontinental

- Mengolah *sugar dough* digabung dengan mengolah *cookies*
- Mengolah *pie dough* digabung dengan mengolah *puff pastr*

6. Instrumen mengolah kue Kontinental

Mengolah macam-macam produk cake dibagi menjadi:

- Pound Cake (cake padat)
- Sponge Cake (cake ringan)
- Gateaux dan Torten.

TABEL 1. INDIKATOR DAN TUJUAN MENGOLAH KUE INDONESIA

No.	Mata Pembelajaran	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Tujuan
1.	Kompetensi kejuruan patiseri	Mendiskripsikan pengertian kue Indonesia	Mengidentifikasi nama-nama kue Indonesia	a. Jenis-jenis kue Indonesia diidentifikasi. b. Bahan-bahan utama yang digunakan dalam pengolahan kue Indonesia. c. Teknik penggunaan bahan cair pada adonan dengan bahan dan suhu yang berbeda. d. Karakteristik kue dengan menggunakan bahan utama. e. Bahan untuk membuat <i>desserts</i> kue Indonesia disiapkan dan digunakan sesuai standar perusahaan	a. Siswa dapat mengidentifikasi jenis-jenis kue Indonesia. b. Siswa dapat menggunakan bahan-bahan utama dalam pengolahan kue Indonesia. c. Siswa dapat melakukan Teknik penggunaan bahan cair pada adonan dengan bahan dan suhu yang berbeda. d. Siswa dapat menjelaskan karakteristik kue dengan menggunakan bahan utama. e. Siswa dapat menyiapkan bahan untuk membuat <i>desserts</i> kue Indonesia dan digunakan sesuai standar perusahaan
			Menyiapkan dan membuat <i>Dessert</i> ala Indonesia	a. Bahan utama kue dan bahan lainnya dipilih dan ditimbang sesuai dengan kebutuhan resep. b. Bahan pendukung (pembungkus, warna, macam-macam cairan/santan) disiapkan sesuai dengan konsistensinya dan dapat memberi ciri yang khas pada kue. c. Teknik pengolahan adonan dengan menggunakan bahan cair yang berbeda. d. Teknik olah kue dengan berbagai bahan pokok/utama. e. Memiliki komunikasi dan kerja sama yang baik dengan peserta pelatihan. f. Macam-macam peralatan g. Peralatan yang digunakan sesuai dengan bahan dan cara pengolahan. h. <i>Memiliki rasa tanggung jawab dan mandiri.</i>	a. Siswa dapat memilih serta menimbang bahan utama kue dan bahan lainnya sesuai dengan kebutuhan resep. b. Siswa dapat menyiapkan bahan pendukung(pembungkus, warna, macam-macam cairan/santan) sesuai dengan konsistensinya dan dapat memberi ciri yang khas pada kue. c. Siswa dapat melakukan teknik pengolahan adonan dengan menggunakan bahan cair yang berbeda. d. Siswa dapat melakukan teknik olah kue dengan berbagai bahan pokok/utama. e. Siswa memiliki komunikasi dan kerja sama yang baik dengan peserta pelatihan. f. Siswa dapat menggunakan macam-macam peralatan sesuai dengan bahan dan cara pengolahan. g. Siswa <i>memiliki rasa tanggung jawab dan mandiri.</i>

			Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia	a. Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan kemubaziran. b. Ukuran, bentuk, dan warna wadah yang akan digunakan harus tepat. c. Aneka kue disajikan secara <i>rapi, kreatif, dan menarik</i> sesuai standar industri. d. Membuat wadah dari daun, buah, dan sayuran secara rapi dan menarik.	a. Siswa dapat mengontrol porsi untuk meminimalkan kemubaziran. b. Siswa dapat mengukur, membentuk, dan memilih warna yang tepat untuk wadah yang akan digunakan. c. Siswa dapat menyajikan aneka kue secara <i>rapi, kreatif, dan menarik</i> sesuai standar industri. d. Siswa dapat membuat wadah dari daun, buah, dan sayuran secara rapi dan menarik.
2.	Pengolahan Kue dan Roti Indonesia	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia (<i>Prepare and produce Indonesian dessert</i>)	Membuat produk kue Indonesia dari bahan tepung beras.	Produk kue Indonesia dari tepung beras dengan berbagai macam: a. Teknik membuat b. Teknik pengolahan c. Bentuk Diserapkan dan diolah sesuai standar perusahaan dengan <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> . Produk: 1. Es Palu Butung 2. Kue Pisang Hijau 3. Clorot 4. Geplak 5. Yangko/Moci 6. Bubur Sum-Sum 7. Aria Kusuma 8. Bongko Pisang 9. Bubur Nira 10. Bubur Procot 11. Cengkir Manis 12. Jejong 13. Jenang 14. Tawonan 15. Jongkong 16. Kue Lapis	Siswa dapat mengolah Produk kue Indonesia dari tepung beras dengan berbagai macam: a. Teknik membuat b. Teknik pengolahan c. Bentuk Sesuai standar perusahaan dengan <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> .

				17. Kue Lumpang 18. Kue Lumpur 19. Kue Madu Kasirat 20. Kue Serabi berkuah 21. Kue Sumping 22. Talam Serikaya 23. Kue Talam 24. Kue Cincin 25. Lepet 26. Nagasari 27. Pasung 28. Widaran 29. Putu Mayang	
			Membuat produk kue Indonesia dari tepung beras ketan.	Produk kue Indonesia dari bahan tepung beras ketan dengan berbagai macam teknik dan bentuk disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan dengan <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> . Produk: 1. Untuk Cacing 2. Wingko Babat 3. Lapis Legit Ketan 4. Kipo 5. Krasikan 6. Kue Ku/Ketok 7. Kue Mendut 8. Kue Bugis 9. Putu Tegal 10. Klepon, 11. Awug-Awug 12. Bantal Ketan 13. Bubur Saren 14. Bubur Candil 15. Dadar Beras Ketan	Siswa dapat menyiapkan dan mengolah Produk kue Indonesia dari bahan tepung beras ketan dengan berbagai macam teknik dan bentuk sesuai standar perusahaan dengan <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> .

				16. Engkat Ketan 17. Gandos 18. Geplak 19. Getas 20. Ketan Sakikaya 21. Keciput 22. Kue Paria 23. Kue Putu 24. Kue Sengkulun 25. Lapek Sagan 26. Lemeng 27. Lemang Ketan 28. Lopis 29. Onde-Onde 30. Rangin 31. Sagon Ketan 32. Sari Rasa Ketan 33. Semar Mendem 34. Timpahan	
			Membuat produk kue Indonesia dari tepung sagu/tepung kanji.	Produk kue Indonesia dari tepung sagu/tepung kanji dengan berbagai macam teknik membuat adonan, teknik pengolahan dan macam bentuk disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan secara <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> . Produk: 1. Amparan Tatak Sagu 2. Widaran Keju 3. Sagu Keju 4. Arerut Ceput 5. Awug-Awug Mutiara 6. Bika Ambon 7. Bolang-Baling 8. Bubur Delima	Siswa dapat menyiapkan dan mengolah Produk kue Indonesia dari tepung sagu/tepung kanji dengan berbagai macam teknik membuat adonan, teknik pengolahan dan macam bentuk sesuai standar perusahaan secara <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> .

				9. Bubur Sagu 10. Bubur Sagu Rangi 11. Clempungan 12. Cenil 13. Jenang Geplak 14. Geblok 15. Gaplek 16. Iwel-iwel 17. Kue Pepe 18. Kue Telur Gabus/ Telur Belanak 19. Ongol-Ongol	
			Membuat produk kue Indonesia dari tepung terigu.	Produk kue Indonesia dari tepung terigu dengan berbagai macam teknik membuat adonan, teknik pengolahan dan macam bentuk disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan secara <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i>. Produk: 1. Bolu 2. Bolu Lapis 3. Kue Bawang 4. Bolu Kukus 5. Kue Dadar/Dadar Gulung 6. Kue Delapan Jam 7. Kue Jahe 8. Kue Kelapa 9. Kue Kembang Goyang 10. Pastel Goreng 11. Serabi Telur 12. Sari Kaya Bakar 13. Kue Kripik Bawang 14. Pia-Pia 15. Bakpia 16. Swie Kiauw 17. Kue Kembang Jambu	Siswa dapat menyiapkan dan mengolah Produk kue Indonesia dari tepung terigu dengan berbagai macam teknik membuat adonan, teknik pengolahan dan macam bentuk disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan secara <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> .

				18. Pastel Kering 19. Pastel Teratai 20. Martabak 21. Marmer Kukus 22. Kue Zebra Kukus 23. Kue Mento 24. Manalagi Ayam 25. Sosis Solo	
3.	Pengolahan Kue dan Roti Indonesia	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia (Prepare and produce Indonesian dessert)	Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan.	Produk kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan dengan berbagai macam teknik membuat adonan, teknik pengolahan dan macam bentuk disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan secara <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> . Produk: 1. Mata Roda 2. Lemet 3. Misro 4. Combro 5. Kue Perdopo 6. Kue Bengawan Solo 7. Kue Sawut 8. Kue Ceni 9. Kroket Kentang 10. Kroket Singkong 11. Gethuk Lindri 12. Kue Tiga Dara 13. Kue Arem-Arem 14. Lepek Sagen 15. Lepet Jagung 16. Kue Gandasturi 17. Kue Ketimus 18. Kue Meniran 19. Kue Ongol-Ongol	Siswa dapat menyiapkan dan mengolah Produk kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan dengan berbagai macam teknik membuat adonan, teknik pengolahan dan macam bentuk disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan secara <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> .

				20. Kue Pelangi 21. Kue Pisang/centik Manis 22. Bubur Kacang Hijau 23. Bubur Caca 24. Bubur Candil 25. Bubur Ngangkrang 26. Bubur Sagu Mutiara 27. Bubur Ketan Hitam 28. Bubur Grendel 29. Awuk-Awuk Ketan 30. Wajik 31. Kue Klepon Ubi 32. Kue Putri Mandi 33. Ketan Sari Kaya 34. Jadah Ketan dan Tempe Bacem 35. Putri Ambon 36. Wingko Babat 37. Kacang Bawang 38. Enting-Enting 39. Kue Getas 40. Kacang Telur 41. Ampyang 42. Peyek Kacang Tanah 43. Peyek Kedelai 44. Ajung-Ajung 45. Amprut 46. Buras 47. Burangasa 48. Cara Perdapa 49. Cara Gesing 50. Cimplung 51. Jadah 52. Jubleg 53. Iwel	
--	--	--	--	--	--

				54. Kue Pelangi 55. Kue Pisang/Sate Pisang 56. Cente Manis 57. Pipis Kopyor 58. Utri Jagung 59. Bongko 60. Asmorondono	
4.	Pengolahan Kue dan Roti Indonesia	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia (Prepare and produce Indonesian dessert)	Membuat kue Indonesia dari Agar-Agar	Produk kue Indonesia dari Agar-agar dengan berbagai macam teknik membuat adonan, teknik pengolahan dan macam bentuk disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan secara <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> . Produk: 1. Agar-Agar Sarikaya 2. Puding Busa/Bavarois Pudding 3. Agar-Agar Santan 4. Agar-Agar Kaca 5. Puding Coklat 6. Puding Kopyor 7. Puding Karamel 8. Puding Roti 9. Puding Telur 10. Puding Zebra	Siswa dapat menyiapkan dan mengolah Produk kue Indonesia dari Agar-agar dengan berbagai macam teknik membuat adonan, teknik pengolahan dan macam bentuk disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan secara <i>cermat, kreatif, inovatif, dan tanggung jawab</i> .
4.	Pengolahan Kue dan Roti Indonesia	Menyiapkan dan mengolah produk yang menggunak	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia dari adonan beragi.	a. Klasifikasi kue yang mengandung pengembang/ragi. b. Macam-macam bahan pengembang/ragi. c. Karakteristik kue menggunakan bahan pengembang/ragi.	a. Siswa dapat mengklasifikasikan kue yang mengandung pengembang/ragi. b. Siswa dapat mengklasifikasikan macam-macam bahan pengembang/ragi. c. Siswa dapat menjelaskan karakteristik kue

		an bahan pengembang /ragi (prepare and produce yeast dough)		d. Teknik pengolahan makanan menggunakan bahan pengembang. Produk : 1. Bika Ambon 2. Martabak Manis 3. Pukis. 4. Cara Bikang 5. Kue Cucur 6. Apem 7. Serabi 8. Kue Mangkok 9. Putu Mayang 10. Cake Tape 11. Kuping Gajah 12. Bolu Kukus 13. Bolu Batik e. Serta <i>memiliki komunikasi dan kerja sama yang baik.</i>	menggunakan bahan pengembang/ragi. d. Siswa dapat melakukan teknik pengolahan makanan menggunakan bahan pengembang. 14. Ragi: Bika Ambon, Martabak Manis, Pukis. 15. Soda Kue: Cara Bikang, Kue Cucur, Apem, Serabi. 16. Baking Powder: Kue Mangkok, Cake Tape, Kuping Gajah. e. Siswa <i>memiliki komunikasi dan kerja sama yang baik.</i>
			Menggunakan peralatan untuk mengolah kue Indonesia.	a. Macam-macam peralatan digunakan dalam pengolahan kue berpengembang/ragi. b. Peralatan yang digunakan sesuai dengan bahan dan cara pengolahan serta <i>memiliki rasa tanggung jawab, dan mandiri.</i>	a. Siswa dapat menggunakan macam-macam peralatan dalam pengolahan kue berpengembang/ragi. b. Siswa dapat menggunakan peralatan sesuai dengan bahan dan cara pengolahan serta <i>memiliki rasa tanggung jawab, dan mandiri.</i>
			Menata dan menyajikan kue menggunakan bahan pengembang/ragi.	a. Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan kemubaziran. b. Ukuran, bentuk, dan warna wadah yang akan digunakan harus tepat. c. Aneka kue disajikan secara <i>rapi, kreatif, dan menarik</i> sesuai standar industri Produk makanan yang terbuat dari adonan beragi disimpan untuk menjaga kesegaran.	a. Siswa dapat menerapkan kontrol porsi untuk meminimalkan kemubaziran. b. Siswa dapat mengukur, membentuk, dan memilih warna dengan tepat wadah yang akan digunakan. c. Siswa dapat menyajikan aneka kue secara <i>rapi, kreatif, dan menarik</i> sesuai standar industri Produk makanan yang terbuat dari adonan beragi disimpan untuk menjaga kesegaran.

TABEL 2. INDIKATOR DAN TUJUAN MENGOLAH KUE PASTRY KONTINENTAL

No.	Mata Pembelajaran	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Tujuan
1.	Kompetensi Kejuruan	Mengolah Kue Pastry Kontinental	Menguraikan pengertian kue Pastry kontinental	a. Ragam produk patiseri diklasifikasikan berdasarkan jenis adonan dengan <i>rasa ingin tahu, komunikatif, kerja keras, kreatif, dan inovatif</i> .	a. Siswa dapat mengklasifikasikan ragam produk patiseri berdasarkan jenis adonan dengan <i>rasa ingin tahu, komunikatif, kerja keras, kreatif, dan inovatif</i> .
			Menggunakan peralatan untuk pengolahan kue kontinental	a. Peralatan untuk pengolahan produk pastry kontinental disiapkan sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>). b. Fungsi peralatan untuk pengolahan produk pastry kontinental digunakan sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>).	a. Siswa dapat menyiapkan peralatan untuk pengolahan produk pastry kontinental sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>). b. Siswa dapat menggunakan peralatan untuk pengolahan produk pastry kontinental sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>).
			Membuat produk kue pastry dari adonan cair	a. Produk pastry kontinental dari adonan cair disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>). b. Produk pastry kontinental dari adonan cair disajikan sesuai standar perusahaan Produk pastry kontinental dari adonan cair	a. Siswa dapat menyiapkan dan mengolah produk pastry kontinental dari adonan cair sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>). b. Siswa dapat menyajikan produk pastry kontinental dari adonan cair sesuai standar perusahaan Produk pastry kontinental dari adonan cair
			Membuat produk kue patiseri dari adonan padat beragi dan tidak beragi	a. Produk pastry kontinental dari adonan padat disiapkan dan diolah sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>). b. Produk pastry kontinental dari adonan padat disajikan sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>).	a. Siswa dapat menyiapkan dan mengolah produk pastry kontinental dari adonan padat sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>). b. Siswa dapat menyajikan produk pastry kontinental dari adonan padat sesuai standar perusahaan (<i>cermat, disiplin, dan tanggung jawab</i>).

No.	Mata Pembelajaran	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Tujuan
	Kompetensi Kejuruan	Mengolah Kue <i>Pastry Kontinental</i>	Menata dan menyajikan aneka kue pastry kontinental	a. Aneka olahan dekorasi kue produk pastry dibuat dengan kreatif, inovatif sesuai dengan resep standar dan praktik perusahaan serta kebijakan produk. b. Aneka produk pastry didekorasi dan disajikan dengan <i>disiplin, kreatif, inovatif</i> sesuai dengan resep standar dan praktik perusahaan serta kebijakan produk.	a. Siswa dapat membuat aneka olahan dekorasi kue produk pastry dengan kreatif, inovatif sesuai dengan resep standar dan praktik perusahaan serta kebijakan produk. b. Siswa dapat mendekorasi dan menyajikan aneka produk pastry dengan <i>disiplin, kreatif, inovatif</i> sesuai dengan resep standar dan praktik perusahaan serta kebijakan produk.
		Melakukan Persiapan Pengolahan	Membuat Potongan Sayuran	a. Membuat potongan Jardiniere. b. Membuat potongan Julienne. c. Membuat potongan Macedoine. d. Membuat potongan Cube. e. Membuat potongan Brunoise. f. Membuat potongan Paysanne. g. Membuat potongan Parisienne. h. Membuat potongan Barrel. i. Membuat potongan Turning. j. Membuat potongan Chateau. k. Membuat potongan Curl. l. Membuat potongan Slice.	a. Siswa dapat membuat potongan Jardiniere. b. Siswa dapat membuat potongan Julienne. c. Siswa dapat membuat potongan Macedoine. d. Siswa dapat membuat potongan Cube. e. Siswa dapat membuat potongan Brunoise. f. Siswa dapat membuat potongan Paysanne. g. Siswa dapat membuat potongan Parisienne. h. Siswa dapat membuat potongan Barrel. i. Siswa dapat membuat potongan Turning. j. Siswa dapat membuat potongan Chateau. k. Siswa dapat membuat potongan Curl. l. Siswa dapat membuat potongan Slice.
2.	Kompetensi Kejuruan Patiseri	Menyiapkan dan menata Gateau, Torten dan Cakes (<i>Prepare and Present, Gateau, Torten and Cakes</i>)	Menyiapkan Sponge dan Cake	a. Bahan makanan dipilih, ditimbang dan disimpan pada suhu yang tepat sesuai dengan tuntutan resep. b. Sponge dan cake disiapkan sesuai spesifikasi resep dan dioven hingga mendapatkan warna yang tepat, tekstur dan tingkat kelembaban yang tepat.	a. Siswa dapat memilih, menimbang, dan menyimpan bahan makanan pada suhu yang tepat sesuai dengan tuntutan resep. b. Siswa dapat menyiapkan Sponge dan cake sesuai spesifikasi resep dan dioven hingga mendapatkan warna yang tepat, tekstur dan tingkat kelembaban yang tepat.

	Kompetensi Kejuruan Patiseri	Menyiapkan dan menata Gateau, Torten dan Cakes (<i>Prepare and Present, Gateau, Torten and Cakes</i>)	Menyiapkan dan menggunakan bahan pengisi	a. Bahan pengisi yang dipilih disesuaikan dengan aroma yang diinginkan, konsistensi dan jumlah yang tepat sesuai standar. b. Cake/sponge dibuat layer, bagian sisi dan atas ditutup/dilapisi dengan bahan penutup untuk mencapai permukaan yang rata, lurus dan mulus atau sebagian yang diinginkan oleh spesifikasi resep. c. Produk dengan waktu yang tepat.	a. Siswa dapat memilih bahan pengisi yang disesuaikan dengan aroma yang diinginkan, konsistensi dan jumlah yang tepat sesuai standar. b. Siswa dapat membuat cake/sponge menjadi layer, bagian sisi dan atas ditutup/dilapisi dengan bahan penutup untuk mencapai permukaan yang rata, lurus dan mulus atau sebagian yang diinginkan oleh spesifikasi resep. c. Siswa dapat membuat produk dengan waktu yang tepat.
			Menyajikan kue	a. Perlengkapan yang tepat untuk tampilan dan layanan yang dipilih. b. Jenis kue disusun untuk tampilan dengan cara yang menarik dan untuk memenuhi pengharapan pelanggan dan sesuai dengan standar perusahaan.	a. Siswa dapat menggunakan perlengkapan yang tepat untuk tampilan dan layanan yang dipilih. c. Siswa dapat menyusun berbagai jenis kue dengan tampilan yang menarik dan untuk memenuhi pengharapan pelanggan dan sesuai standar perusahaan.
			Menyimpan produk Cake	a. Kue disimpan dengan temperature dan kondisi yang tepat. b. Sponge dan Cake disiapkan sesuai spesifikasi resep dan dioven hingga mendapatkan warna yang tepat, tekstur dan tingkat kelembaban yang tepat.	c. Siswa dapat menyimpan kue dengan temperature dan kondisi yang tepat. d. Siswa dapat menyiapkan Sponge dan Cake sesuai spesifikasi resep dan dioven hingga mendapatkan warna yang tepat, tekstur dan tingkat kelembaban yang tepat.

3.	Pengolahan dan penataan produk kue kontinental	Menyiapkan dan mengolah produk pastry	A. Menyiapkan, menghias, dan menyajikan produk pastry. B. Menentukan porsi dan menyimpan produk pastry.	a. Ragam pastry dan produk pastry dibuat sesuai dengan resep dan standar perusahaan. b. Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan. c. Produk pastry harus disimpan secara benar untuk meminimalkan pembusukan dan pemborosan.	a. Siswa dapat menjelaskan pengertian produk pastry. b. Siswa dapat menjelaskan klasifikasi produk pastry berdasarkan adonan: <i>Frying Batter</i>, <i>Choux Paste</i>, dan <i>Sougar Dough/Pie Dough</i>. c. Siswa dapat menjelaskan produk pastry berdasarkan adonan. d. Siswa dapat menjelaskan karakteristik dan fungsi bahan/alat yang digunakan dalam pembuatan aneka produk pastry. e. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan adonan sesuai dengan klasifikasi produk pastry. f. Siswa dapat menjelaskan kriteria adonan. g. Siswa dapat menjelaskan teknik pengolahan kue sesuai dengan jenis kue. h. Siswa dapat menjelaskan criteria berbagai produk pastry. i. Siswa dapat menjelaskan teknik penyajian. j. Siswa dapat menjelaskan standar porsi. k. Siswa dapat menjelaskan fungsi standar porsi. l. Siswa dapat menjelaskan fungsi penyimpanan. m. Siswa dapat menjelaskan teknik penyimpanan produk pastry.
----	--	---------------------------------------	---	---	---

				a. Mengolah macam-macam <i>Choux Paste</i>, yaitu: 1. <i>Choux Paste</i> 2. Sus Angsa 3. Sus Buah 4. Pirogen 5. Pijar-Pijar 6. Sangga Buana 7. Pastry Cream 8. Sus Potong 9. Sus Keranjang. b. Mengolah macam-macam Sugar Dough, yaitu: 1. <i>Sugar Dough</i> 2. Banana Pie 3. Chocolate Peanut Pie 4. Konggres Tart 5. Nut Chocolate Cake 6. Lemon Meringue Pie 7. Appel Pie 8. Peanut Pie 9. Chocolate Pie Choco Chip 10. Pie Kacang/Amandel 11. Bake Well Tart 12. Grape Pie 13. Fruit Flan 14. Fruit Tarlet c. Mengolah macam-macam Pie Dough, yaitu: 1. Pie Makaroni Jamur 2. Vegetable Shrimp Pie	a. Siswa dapat mengolah macam-macam Choux Paste, yaitu: Sus Angsa, Sus Buah, Pirogen, Pijar-Pijar, Sangga Buana. b. Siswa dapat mengolah macam-macam Sugar Dough, yaitu: Pie Pisang, Nut Chocolate Cake Pie. c. Siswa dapat mengolah macam-macam Pie Dough, yaitu: Pie Makaroni Jamur, Vegetable Shrimp Pie.
	Pengolahan dan penataan produk kue kontinental	Menyiapkan dan mengolah produk pastry	Mengolah Produk Kue Kontinental	a. Cake dan Sponge disiapkan, diolah dan dihias sesuai dengan resep dan standar perusahaan.	a. Siswa Dapat Menjelaskan Pengertian Cake. b. Siswa Dapat Menjelaskan Klasifikasi Produk Cake: Rich Cake Dan Sponge Cake. c. Siswa Dapat Menjelaskan Karakteristik Dan Fungsi Bahan Atau Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Aneka Cake.

					d. Siswa Dapat Menjelaskan Teknik Pembuatan Adonan Sesuai Dengan Klasifikasi Cake. e. Siswa Dapat Menyebutkan Kriteria Adonanberbagai Produk Cake. f. Siswa Dapat Menjelaskan Teknik Pengolahan Berbagai Produk Cake. g. Pengertian bahan isi, penutup, dan hiasan . h. Siswa dapat menyebutkan fungsi bahan isi, penutup, dan bahan hiasan. i. Siswa dapat menjelaskan dan menyebutkan jenis-jenis bahan isi, penutup, dan hiasan.
	Pengolahan dan penataan produk kue kontinental	Menyiapkan dan mengolah produk pastry	Mengolah Produk Kue Kontinental		j. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan bahan isi, penutup, dan hiasan antara lain: Ganache, Butter Cream, dan Gum Paste. k. Siswa dapat menyebutkan teknik menghias produk Cake. l. Siswa dapat menyebutkan kriteria hasil produk Cake. m. Siswa dapat menjelaskan standar porsi. n. Siswa dapat menjelaskan fungsi standar porsi. o. Siswa dapat menjelaskan fungsi penyimpanan produk Cake. p. Siswa dapat menyebutkan teknik penyimpanan produk Cake.
			Mengolah Adonan Liquid/Cair.	a. Mengolah <i>Pan Cake</i>, <i>Frying Batter</i>, dan <i>Crepes</i> sesuai resep serta standar perusahaan: 1. <i>Pan Cake</i> 2. <i>Frying Batter</i> 3. <i>Strawberry Creepes With Cheese</i> 4. <i>Frituur Isi Daging</i>. b. Menyajikan hidangan sesuai standar porsi.	a. Siswa dapat mengolah <i>Pan Cake</i>, <i>Frying Batter</i>, dan <i>Crepes</i> sesuai resep serta standar perusahaan: <i>Pan Cake</i>, <i>Frying Batter</i>, <i>Strawberry Creepes With Cheese</i>, <i>Frituur Isi Daging</i>. b. Siswa dapat menyajikan hidangan sesuai standar porsi.
			Mengolah Adonan Liquid/Cair	a. Mengolah macam-macam produk Cake : 1. <i>Cake Dasar/Rich Cake</i> 2. <i>Layer Cake</i>	a. Siswa dapat mengolah dan menyajikan macam-macam <i>Cake</i>. b. Siswa dapat mengolah dan menyajikan

			(Cake Batter)	3. <i>English Fruit Cake</i> 4. <i>Dundee Cake, Fruit Cake</i> 5. <i>Cake Tape Singkong</i> 6. <i>Strawberry Cake Strusel</i> 7. <i>Cake Nangka</i> 8. <i>Coconut Cream Cake</i> 9. <i>Marmer Cake, Rainbow Cake</i> 10. <i>Pandan Cake</i> 11. <i>Mocca Cake</i> 12. <i>Cake Messes</i> 13. <i>Lapis Surabaya</i> 14. <i>Mandarin Cake</i> 15. <i>Ontbykoek, Brownies</i> 16. <i>Cake Lapis Pandan</i> 17. <i>Marmer Meises Cake</i> 18. <i>Cake Cup Coklat Kukus.</i> 19. <i>Muffin</i> 20. <i>Muffin Keju</i> 21. <i>Muffin Kacang Cincang</i> 22. <i>Muffin Pisang</i> 23. <i>Muffin Mix Fruit</i> 24. <i>Muffin Jam Strawberry</i> 25. <i>Muffin Choco Chhip</i> 26. <i>Muffin Ragu Daging</i> 27. <i>Muffin Kismis</i> 28. <i>Muffin Strussel</i> 29. <i>Muffin Almond.</i> 30. <i>Roll Cake</i> 31. <i>Batik Roll Cake</i> 32. <i>Pineapple Roll Cake</i> 33. <i>Honolulu Cake, Jelly Cake</i> 34. <i>Meat Roll Cake</i> 35. <i>Banana Roll Cake</i> 36. <i>Roll Cake Bawang.</i>	macam-macam Cake isian yang bervariasi isi. c. Siswa dapat mengolah dan menyajikan macam-macam <i>Sponge Dasar</i> d. Siswa dapat mengolah dan menyajikan macam-macam <i>Sponge</i> dengan variasi bentuk dan rasa.
--	--	--	---------------	--	--

				b. Menyajikan hidangan sesuai standar porsi.	
	Pengolahan dan penataan produk kue kontinental	Menyiapkan dan mengolah produk pastry	Mengolah Adonan Liquid/Cair (Bolu/Sponge Cake)	a. Mengolah: 1. <i>Sponge Cake (Bolu Dasar)</i> 2. <i>Bolu Kukus Putih Telur</i> 3. <i>Bolu Marmer</i> 4. <i>Bolu Keju</i> 5. <i>Bolu Mesess</i> 6. <i>Bolu Pandan</i> 7. <i>Savois Keju</i> 8. <i>Savois Mesess</i> 9. <i>Butter Cream.</i>	a. Siswa dapat mengolah <i>Sponge Cake</i> (Bolu Dasar), Bolu Kukus Putih Telur, Bolu Marmer, Bolu Keju, Bolu Mesess, Bolu Pandan, <i>Savois Keju</i> , <i>Savois Mesess</i> , <i>Butter Cream</i> .
4.	Pengolahan kue dan roti kontinental	Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi	A. Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi. B. Menentukan porsi dan menyimpan makanan yang mengandung bahan pengembang/ragi.	a. Pemilihan produk makanan ini disiapkan dan didekorasi sesuai dengan resep dan praktik perusahaan serta kebijakan produk. b. Kontrol porsi diterapkan untuk meminimalkan pemborosan. c. Produk makanan yang terbuat dari adonan beragi disimpan untuk menjaga kesegaran.	a. Siswa dapat menjelaskan pengertian produk kue yang menggunakan bahan pengembang. b. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis kue yang menggunakan bahan pengembang. c. Siswa dapat menyebutkan kebutuhan dan fungsi bahan/alat yang digunakan. d. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan aneka adonan. e. Siswa dapat menyebutkan pengolahan aneka kue dengan bahan pengembang. f. Siswa dapat menjelaskan kriteria hasil aneka kue yang menggunakan bahan pengembang. g. Siswa dapat menjelaskan/menyebutkan bahan yang dipakai untuk membuat produk kue. h. Siswa dapat mengikuti prosedur dalam membuat adonan aneka kue dengan bahan pengembang secara teliti dan bersih. i. Siswa dapat menjelaskan fungsi dekorasi kue. j. Siswa dapat menjelaskan jenis-jenis bahan dekorasi. k. Siswa dapat menjelaskan teknik pembuatan bahan dekorasi kue. l. Siswa dapat menjelaskan teknik mendekorasi

					kue. m. Siswa dapat menjelaskan standar porsi. n. Siswa dapat menjelaskan fungsi standar porsi. o. Siswa dapat menjelaskan fungsi penyimpanan produk. p. Siswa dapat menjelaskan teknik penyimpanan produk kue yang menggunakan bahan pengembang ragi.
	Pengolahan kue dan roti kontinental	Menyiapkan dan membuat makanan yang mengandung ragi		a. Adonan cair beragi: 1. Pokis 2. Pofferces 3. Show Bolls 4. Wafel. b. Adonan Yeast: 1. Roti Manis (<i>Sweet Bread</i>) 2. Roti Manis Coklat (<i>Chocolate Bread</i>) 3. Roti Manis Keju (<i>Cheese Bread</i>) 4. Roti Pisang (<i>Banana Sweet Bread</i>) 5. Roti Baso 6. Cinamon Fruit Bread 7. Peanut Chocolate Bread 8. Roti Sosis 9. <i>Strawberry Bread</i> 10. French Bread 11. Roti Perancis 12. Croisant 13. Roti Tawar 14. <i>Whole Wheat Bread</i> 15. Roti Hamburger 16. Hot Dog 17. <i>Cinnamon Roll</i> 18. <i>Yeast Donut</i> 19. Mie Basah 20. Egg Twist	a. Siswa dapat mengolah makanan yang mengandung ragi dan adonan cair beragi. b. Siswa dapat mengolah: <i>Pokis</i>, <i>Pofferces</i>, <i>Show Bolls</i>, dan <i>Wafel</i>. c. Siswa dapat mengolah: Roti Manis, Roti Manis Coklat, Roti Manis Keju, Roti Pisang, Roti Baso, dan Donat.

				21. Sweet Roll. a. Mengolah macam-macam <i>Cookies</i> sesuai resep serta standar perusahaan: 1. <i>Nastar Cookies</i> 2. <i>Macarons Cookies</i> 3. <i>Kue Semprit</i> 4. <i>Kattetang</i> 5. <i>Kue Janhagel</i> 6. <i>Kue Corti</i> 7. <i>Mould Cookies</i> 8. <i>Kastengels</i> 9. <i>Ginger Cookies</i> (Kue Kering Jahe)\ 10. <i>Kue Kacang</i> 11. <i>Putri Salju</i> 12. <i>Domino Cookies</i> 13. <i>Corn Flake Cookies</i> 14. <i>Lemon Cookies</i> 15. <i>Chocolate Chips</i>	a. Siswa dapat mengolah macam-macam <i>Cookies</i> sesuai resep serta standar perusahaan: <i>Nastar Cookies</i>, <i>Macarons Cookies</i>, <i>Kue Semprit</i>, <i>Kattetang</i>, <i>Kue Janhagel</i>, <i>Kue Corti</i>, <i>Mould Cookies</i>, <i>Kastengels</i>, <i>Ginger Cookies</i> (Kue Kering Jahe), <i>Kue Kacang</i>, <i>Putri Salju</i>, <i>Domino Cookies</i>, <i>Corn Flake Cookies</i>, <i>Lemon Cookies</i>, <i>Chocolate Chips</i>
				a. Mengolah macam-macam <i>Pie Dough</i> sesuai resep serta standar perusahaan: 1. <i>Pie Dough</i> 2. <i>Pie Jamur Ayam</i> 3. <i>Pie Makaroni Jamur</i> 4. <i>Vegetable Srimp Pie</i> 5. <i>Chicken Pie</i>	6. Siswa dapat mengolah macam-macam <i>Pie Dough</i> sesuai resep serta standar perusahaan: <i>Pie Dough</i>, <i>Pie Jamur Ayam</i>, <i>Pie Makaroni Jamur</i>, <i>Vegetable Srimp Pie</i>, <i>Chicken Pie</i>,
				a. Mengolah macam-macam <i>Puff Pastry</i> sesuai resep serta standar perusahaan: 1. <i>Curry Puff</i> 2. <i>Fruit Pastry</i> 3. <i>Cream Horn</i> 4. <i>Croissant</i> 5. <i>Cheese Stow</i> 6. <i>Sosis (Puff Pastry)</i>	10. Siswa dapat mengolah macam-macam <i>Puff Pastry</i> sesuai resep serta standar perusahaan: <i>Curry Puff</i>, <i>Fruit Pastry</i>, <i>Crem Horn</i>, <i>Croissant</i>, <i>Cheese Stow</i>, <i>Sosis (Puff Pastry)</i>, <i>Fall Au Vent</i>, <i>Palmier</i>, <i>Amandel</i>,

				7. <i>Fall Au Vent</i> 8. <i>Palmier</i> 9. <i>Puff Pastry Amandel</i>	
--	--	--	--	---	--

TABEL 3. INDIKATOR DAN TUJUAN MENYIAPKAN COKLAT DAN PERMEN COKLAT

No.	Mata Pembelajaran	Standar Kompetensi	Kompetensi Dasar	Indikator	Tujuan
1.	Kompetensi kejuruan	Menyiapkan coklat dan permen coklat	Menguraikan definisi coklat dan permen coklat.	a. Coklat dan permen coklat didefinisikan sesuai jenis-jenis coklat dengan <i>disiplin</i>. b. Pencairan coklat diuraikan sesuai jenis-jenis coklat dengan <i>disiplin</i>. Teknik pencairan coklat: • Tempering • Au Bain Marie c. Temperatur untuk mengoptimalkan pencairan coklat diuraikan dengan benar sesuai jenis coklat dengan <i>peduli lingkungan</i>.	a. Siswa dapat mendefinisikan coklat dan permen coklat sesuai jenis-jenis coklat dengan <i>disiplin</i>. b. Siswa dapat menguraikan pencairan coklat sesuai jenis-jenis coklat dengan <i>disiplin</i>. Teknik pencairan coklat: • Tempering • Au Bain Marie c. Siswa dapat menguraikan tentang temperatur untuk mengoptimalkan pencairan coklat dengan benar sesuai jenis coklat dengan <i>peduli lingkungan</i>.
			Membuat produk dari coklat dan permen coklat.	a. Aneka produk dari coklat, permen coklat dibuat dengan benar dengan mempertimbangkan bahan yang ada di pasaran dengan <i>jujur, kreatif, peduli lingkungan, dan sosial</i>. b. Coklat jenis coverture digunakan, dicetak dengan ketebalan yang tepat, bebas dari gelembung udara dan noda dengan <i>kreatif, mandiri, dan bertanggung jawab</i>. • Membuat aneka macam permen coklat/candies, pralines, truffels. • Mengemas dan mendekorasi menjadi gift dan souvenir dari coklat untuk aneka keperluan. c. Batas pengisian coklat dan penutupan kembali dengan coklat dilakukan dengan <i>kreatif, mandiri, dan rasa ingin tahu</i>. d. Coklat yang dicetak/permen ditangani dan disimpan dengan benar hingga mengkilap dengan <i>kreatif dan tanggung jawab</i>.	a. Siswa dapat membuat aneka produk dari coklat, permen coklat dengan mempertimbangkan bahan yang ada di pasaran dengan <i>jujur, kreatif, peduli lingkungan, dan sosial</i>. b. Siswa dapat menggunakan dan mencetak coklat jenis coverture dengan ketebalan yang tepat, bebas dari gelembung udara dan noda dengan <i>kreatif, mandiri, dan bertanggung jawab</i>. • Membuat aneka macam permen coklat/candies: 1. Coklat Hati/Love 2. Coklat Lolipop 3. Coklat Kerang 4. Coklat Daun 5. Praline 6. Milk Praline

					7. Sweet Strawberry Praline 8. Coconut Praline 9. Ginger Praline 10. Truffels • Mengemas dan mendekorasi menjadi gift dan soufenir dari coklat untuk aneka keperluan. c. Siswa dapat membatasi dan menutup kembali coklat menggunakan coklat dilakukan dengan <i>kreatif, mandiri, dan rasa ingin tahu</i>. d. Siswa dapat mencetak dan menyimpan Coklat/permen dengan benar hingga mengkilap dengan <i>kreatif dan tanggung jawab</i>.
			Melapisi kue pastry dan permen dengan coklat.	a. Aneka kue pastry dan permen dilapisi dengan coklat dengan cara dan suhu yang tepat dengan <i>peduli lingkungan dan tanggung jawab</i>. • Macam-macam kue pastry dan permen yang biasa dilapisi coklat. b. Coklat coverture dicairkan dengan tepat mencapai tingkat kekentalan yang <i>tepat , bertanggung jawab, dan mandiri</i>. c. Bagian kue dan permen yang akan dilapisi coklat diperlakukan dengan benar dan dibuat dengan ketebalan yang sama <i>dengan jujur, kreatif dan mandiri</i>.	a. Siswa dapat melapisi Aneka kue pastry dan permen dengan coklat dengan cara dan suhu yang tepat dengan <i>peduli lingkungan dan tanggung jawab</i>. • Macam-macam kue pastry dan permen yang biasa dilapisi coklat. b. Siswa dapat mencairkan Coklat coverture dengan tepat mencapai tingkat kekentalan yang <i>tepat , bertanggung jawab, dan mandiri</i>. c. Siswa dapat melapisi bagian kue menggunakan coklat dengan benar dan ketebalan yang sama <i>dengan jujur, kreatif dan mandiri</i>.
			Menggunakan peralatan untuk mengolah coklat dan permen coklat.	Peralatan untuk mengolah coklat dan permen coklat digunakan dan dibersihkan dengan benar dengan <i>tanggung jawab</i> .	Siswa dapat menggunakan dan membersihkan Peralatan untuk mengolah coklat dan permen coklat dengan benar dengan <i>tanggung jawab</i> .

			Menata dan menyajikan produk kue pastry berlapis coklat.	Aneka produk kue pastry berlapis coklat ditata dan disajikan untuk berbagai kesempatan, misalkan <i>party, meeting, box, display coffe shop</i> dengan <i>kreatif, mandiri, dan tanggung jawab</i> .	Siswa dapat menata dan menyajikan aneka produk kue pastry berlapis coklat untuk berbagai kesempatan, misalkan <i>party, meeting, box, display coffe shop</i> dengan <i>kreatif, mandiri, dan tanggung jawab</i> .
--	--	--	--	--	---

KISI-KISI INSTRUMEN dan ANGKET PENELITIAN

**Diajukan untuk pengambilan data penelitian skripsi yang berjudul
Relevansi Tuntutan Kompetensi Keahlian Patiseri
Terhadap Kebutuhan Dunia Industri di SMK Negeri 4 Yogyakarta**



Disusun oleh :

RULI DINASTI

08511242004

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2011**

Tabel 1. Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan Sekolah Menengah Kejuruan Yang Diteliti

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</i> kontinental	2.1 Menguraikan pengertian kue 2.2 Membuat bahan pengisi dan bahan penutup kue dari <i>butter cream</i> , <i>royal icing</i> dan coklat 2.3 Membuat <i>cake</i> , <i>gateaux</i> dan torten 2.4 Membuat produk kue patiseri dari adonan cair 2.5 Membuat produk kue patiseri dari adonan padat 2.6 Menggunakan peralatan untuk mengolah kue kontinental 2.7 Menata dan menyajikan aneka kue <i>pastry</i> kontinental

Tabel 2. Kisi-Kisi Instrumen Mengolah Kue Indonesia

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Butir	Jml. Butir
Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia (<i>Prepare and produce Indonesian dessert</i>)	Membuat produk kue Indonesia dari bahan tepung beras.	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	29
		Membuat produk kue Indonesia dari tepung beras ketan.	30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 58, 60, 61, 62, 63	34
		Membuat produk kue Indonesia dari tepung sagu/tepung kanji	64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82	19
		Membuat produk kue Indonesia dari tepung terigu	83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107	25
		Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan.	108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167	60

Lanjutan Tabel 2.

Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia (<i>Prepare and produce Indonesian dessert</i>)	Membuat kue Indonesia dari Agar-Agar	168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177	10
	Menyiapkan dan mengolah produk yang menggunakan bahan pengembang/ragi (<i>prepare and produce yeast dough</i>)	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia dari adonan beragi.	178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190	13
Jumlah Butir				190

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Mengolah Kue *Pastry* Kontinental

Variabel	Indikator	Sub Indikator	No. Butir	Jml. Butir
Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta	Membuat produk pastry dari adonan padat.	Mengolah <i>Choux Paste</i>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	9
		Mengolah <i>Sugar Dough</i>	10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23	14
		Mengolah <i>Pie Dough</i>	24, 25	2
	Membuat produk pastry dari adonan Liquid/Cair	Mengolah <i>Pan Cake, Frying Batter, dan Crepes</i>	26, 27, 28, 29	4
		Mengolah produk Cake	30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68	39
		Mengolah Bolu/Sponge Cake	69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77	9
	Menyiapkan dan membuat kue yang mengandung pengembang	Membuat produk pastry dari adonan Liquid/Cair mengandung ragi.	78, 79, 80, 81	4
		Membuat produk pastry dari adonan padat mengandung yeast.	82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102,	21

Lanjutan Tabel 3.

Kompetensi Keahlian Patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta	Membuat produk kue patiseri dari adonan padat tidak beragi.	Mengolah <i>Cookies</i>	103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117	15
		Mengolah <i>Pie Dough</i>	118, 119, 120, 121, 122,	5
		Mengolah <i>Puff Pastry</i>	123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131	9
	Jumlah Butir			131

Tabel 4. Kisi-Kisi Dokumentasi

No.	Komponen	Sumber Data
1.	Spektrum Patiseri Tahun 2008 (SKKD)	Kaprodi Tata Boga
2.	Daftar Nama DU/DI Tempat Prakerin Siswa Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga
3.	Silabus Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga
4.	RPP (Rencana Proses Pembelajaran) Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga dan Guru Mata Pelajaran yang bersangkutan
5.	Daftar Industri Berbahan Dasar Terigu Kota Yogyakarta	Dinas Perindustrian Kota Yogyakarta

**ANGKET RELEVANSI TUNTUTAN KOMPETENSI KEAHLIAN
PATISERI TERHADAP KEBUTUHAN DUNIA INDUSTRI**

Kepada Yth.

Pimpinan Industri

Di Kota Yogyakarta

Dalam kesibukan Bapak/Ibu bekerja perkenankanlah saya memohon kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket penelitian yang bermaksud untuk mengetahui Kompetensi Keahlian Patiseri berfokus pada produk yang diajarkan di sekolah apakah sudah sesuai dengan kebutuhan Kompetensi Keahlian di industri. Adapun judul penelitian ini adalah “Relevansi Tuntutan Kompetensi Keahlian Patiseri Terhadap Kebutuhan Dunia Industri Di Yogyakarta Dan Magelang”

Hasil Penelitian ini akan sangat bermanfaat bagi dunia pendidikan dan DU/DI (Dunia Usaha/Dunia Industri) khususnya untuk meningkatkan Kompetensi Keahlian lulusan SMK khususnya jurusan Tata Boga Kompetensi Keahlian Patiseri menjadi lebih baik dan berkualitas.

Untuk itu kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk mengisi angket dengan sejujur-jujurnya. Kami berjanji akan menjaga hal-hal yang bersifat rahasia. Angket ini murni untuk penelitian.

Atas kerja sama yang baik, kami sampaikan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2011

Peneliti

Ruli Dinasti
NIM. 08511242004

Petunjuk pengisian :Berilah tanda *chek list* (v) pada kolom yang telah tersedia.

Kompetensi Yang Dilakukan di Perusahaan Ini

No.	Jenis Kompetensi	Dilakukan	Tidak Dilakukan
1.	Mengolah kue Indonesia		
2.	Mengolah kue <i>pastry</i> kontinental		
3.	Menyiapkan coklat dan permen coklat		
4.	Membuat produk roti dan kue untuk diet khusus		
5.	Melakukan pelayanan makanan dan minuman		
6.	Membuat hidangan penutup		
7.	Melakukan pengelolaan usaha produk patiseri		

INSTRUMEN PENELITIAN

Relevansi Kompetensi Keahlian Patiseri di Sekolah dan Industri

A. Identitas Responden

Nama Responden :
Nama Perusahaan :
Jabatan :

B. Angket Penelitian

1. Petunjuk Pengisian

- Pada angket berikut ini terdapat sejumlah pertanyaan mengenai produk patiseri yang diajarkan di SMK Negeri 4 Yogyakarta. Bapak/Ibu dimohon memberikan tanda *chek list* (✓) pada alternative jawaban yang telah tersedia. Apabila Bapak/Ibu ingin mengganti jawaban yang telah terlanjur diberi tanda *chek list* (✓) maka pada tanda tersebut cukup diberi tanda sama dengan (=), setelah itu beri tanda *chek list* (✓) pada jawaban yang anda inginkan.
- Apabila ada kompetensi yang tidak tercantum pada angket mohon diisikan pada titik-titik yang tersedia.
- Pada kolom tingkat relevansi, arti masing-masing kolom adalah relevan untuk R dan tidak relevan untuk TR. Kata relevan mempunyai makna apakah kompetensi tersebut diperlukan/digunakan atau tidak di dalam operasional perusahaan Bapak/Ibu.
- Pada kolom keterangan dapat diisi jika diperlukan.
- Contoh

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Membuat kue Indonesia dari bahan tepung beras			
1.	Es Palu Butung		✓	
2.	Kue Pisang Hijau		✓	
3.	Clorot	✓		
4.	Geplak	✓		
5.	Yangko/Moci	✓		
6.	Bubur Sum-Sum	✓		
7.	Aria Kusuma	✓		
.....				
.....				

**INSTRUMEN RELEVANSI KOMPETENSI KEAHLIAN
MENGOLAH KUE INDONESIA**

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Membuat kue Indonesia dari bahan tepung beras			
1.	Es Palu Butung			
2.	Kue Pisang Hijau			
3.	Clorot			
4.	Geplak			
5.	Yangko/Moci			
6.	Bubur Sum-Sum			
7.	Aria Kusuma			
8.	Bongko Pisang			
9.	Bubur Nira			
10.	Bubur Procot			
11.	Cengkir Manis			
12.	Jejorong			
13.	Jenang			
14.	Tawonan			
15.	Jongkong			
16.	Kue Lapis			
17.	Kue Lumpang			
18.	Kue Lumpur			
19.	Kue Madu Kasirat			
20.	Kue Serabi Berkuah			
21.	Kue Sumping			
22.	Talam Serikaya			
23.	Kue Talam			
24.	Kue Cincin			
25.	Lepet			
26.	Nagasari			
27.	Pasung			
28.	Widaran			
29.	Putu Mayang			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue Indonesia

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Membuat produk kue Indonesia dari tepung beras ketan			
30.	Untuk Cacing			
31.	Wingko Babat			
32.	Lapis Legit Ketan			
33.	Kipo			
34.	Krasikan			
35.	Kue Ku/Ketok			
36.	Kue Mendut			
37.	Kue Bugis			
38.	Putu Tegal			
39.	Klepon			
40.	Awug-Awug			
41.	Bantal Ketan			
42.	Bubur Saren			
43.	Bubur Candil			
44.	Dadar Beras Ketan			
45.	Engkat Ketan			
46.	Gandos			
47.	Geplak			
48.	Getas			
49.	Ketan Serikaya			
50.	Keciput			
51.	Kue Paria			
52.	Kue Putu			
53.	Kue Sengkulum			
54.	Lepek Sagan			
55.	Lemeng			
56.	Lemang Ketan			
57.	Lopis			
58.	Onde-Onde			
59.	Rangin			
60.	Sagon Ketan			
61.	Sari Rasa Ketan			
62.	Semar Mendem			
63.	Timphan			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue Indonesia

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Membuat produk kue Indonesia dari tepung sagu/tepung kanji			
64.	Amparan Tatak Sagu			
65.	Widaran Keju			
66.	Sagu Keju			
67.	Arerut Ceput			
68.	Awug-Awung Mutiara			
69.	Bika Ambon			
70.	Bolang-Baling			
71.	Bubur Delima			
72.	Bubur Sagu			
73.	Bubur Sagu Rangi			
74.	Cemplungan			
75.	Cenil			
76.	Jenang Geplak			
77.	Geblok			
78.	Gaplek			
79.	Iwel-Iwel			
80.	Kue Pepe			
81.	Kue Telur Gabus/Telur Belanak			
82.	Ongol-Ongol			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue Indonesia

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Membuat produk kue Indonesia dari tepung terigu			
83.	Bolu			
84.	Bolu Lapis			
85.	Kue Bawang			
86.	Bolu Kukus			
87.	Kue Dadar/Dadar Gulung			
88.	Kue Delapan Jam			
89.	Kue Jahe			
90.	Kue Kelapa			
91.	Kue Kembang Goyang			
92.	Pastel Goreng			
93.	Serabi Telur			
94.	Sari Kaya Bakar			
95.	Kue Keripik Bawang			
96.	Pia-Pia			
97.	Bakpia			
98.	Swie Kiauw			
99.	Kue Kembang Jambu			
100.	Pastel Kering			
101.	Pastel Teratai			
102.	Martabak			
103.	Marmer Kukus			
104.	Kue Zebra Kukus			
105.	Kue Mento			
106.	Manalagi Ayam			
107.	Sosis Solo			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue Indonesia

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan			
108	Mata Roda			
109	Lemet			
110	Misro			
111	Combrow			
112	Kue Perdopo			
113	Kue Bengawan Solo			
114	Kue Sawut			
115	Kue Cenil			
116	Keroket Kentang			
117	Keroket Singkong			
118	Gthuk Lindri			
119	Kue Tiga Dara			
120	Kue Arem-arem			
121	Lepek Sagan			
122	Lepet Jagung			
123	Kue Gandasturi			
124	Kue Ketimus			
125	Kue Meniran			
126	Kue Ongol-Ongol			
127	Kue Pelangi			
128	Kue Pisang/Centik Manis			
129	Bubur Kacang Hijau			
130	Bubur Caca			
131	Bubur Candil			
132	Bubur Ngangkrang			
133	Bubur Sagu Mutiara			
134	Bubur Ketan Hitam			
135	Bubur Grendel			
136	Awuk-Awug Ketan			
137	Wajik			
138	Kue Klepon Ubi			
139	Kue Putri Mandi			
140	Ketan Sarikaya			
141	Jadah Ketan dan Tempe Bacem			
142	Putri Ambon			
143	Wingko Babat			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue Indonesia

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Membuat kue Indonesia dari umbi-umbian dan kacang-kacangan			
144	Kacang Bawang			
145	Enting-Enting			
146	Kue Getas			
147	Kacang Telur			
148	Ampyang			
149	Peyek Kacang Tanah			
150	Peyek Kedelai			
151	Ajung-Ajung			
152	Buras			
153	Burangsa			
154	Cara Perdapa			
155	Cara Gesing			
156	Cimplung			
157	Jadah			
158	Jublek			
159	Iwel			
160	Kue Pelangi			
161	Kue Pisang/Sate Pisang			
162	Cente Manis			
163	Pipis Kopyor			
164	Utri Jagung			
165	Bongko			
166	Asmorondono			
	Membuat kue Indonesia dari Agar-Agar			
167	Agar-Agar Sarikaya			
168	Puding Busa/Bavarois Pudding			
169	Agar-Agar Santan			
170	Agar-Agar Kaca			
171	Puding Coklat			
172	Puding Kopyor			
173	Puding Karamel			
174	Puding Roti			
175	Puding Telur			
176	Puding Zebra			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue Indonesia

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Menyiapkan dan membuat kue Indonesia dari adonan beragi			
177	Bika Ambon			
178	Martabak Manis			
179	Pukis			
180	Cara Bikang			
181	Kue Cucur			
182	Apem			
183	Serabi			
184	Kue Mangkok			
185	Putu Mayang			
186	Cake Tape			
187	Kuping Gajah			
189	Bolu Kukus			
190	Bolu Batik			

**INSTRUMEN RELEVANSI KOMPETENSI KEAHLIAN
MENGOLAH KUE *PASTRY* KONTINENTAL**

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Mengolah macam-macam <i>Choux Paste</i>			
1.	Choux Paste			
2.	Sus Angsa			
3.	Sus Buah			
4.	Pirogen			
5.	Pijar-Pijar			
6.	Sangga Buana			
7.	Pastry Cream			
8.	Sus Potong			
9.	Sus Keranjang			
	Mengolah macam-macam <i>Sugar Dough</i>			
10.	Sugar Dough			
11.	Banana Pie			
12.	Chocolate Peanut Pie			
13.	Konggres Tart			
14.	Nut Chocolate Cake			
15.	Lemon Meringue Pie			
16.	Apple Pie			
17.	Peanut Pie			
18.	Chocolate Pie Choco Chip			
19.	Pie Kacang/Amandel			
20.	Bake Well Tart			
21.	Grape Pie			
22.	Fruit Flan			
23.	Fruit Tarlet			
	Mengolah macam-macam <i>Pie Dough</i>			
24.	Pie Makaroni Jamur			
25.	Vegetable Shrimp Pie			
	Mengolah <i>Pan Cake</i>, <i>Frying Batter</i>, dan <i>Crepes</i>			
26.	<i>Pan Cake</i>			
27.	<i>Frying Batter</i>			
28.	<i>Strawberry Creepes With Cheese</i>			
29.	<i>Frituur Isi Daging</i>			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue *Pastry* Kontinental

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Mengolah macam-macam produk Cake			
30.	Cake Dasar/ <i>Rich Cake</i>			
31.	Layer Cake			
32.	<i>English Fruit Cake</i>			
33.	<i>Dundee Cake, Fruit Cake</i>			
34.	Cake Tape Singkong			
35.	<i>Strawberry Cake Strusel</i>			
36.	Cake Nangka			
37.	<i>Coconut Cream Cake</i>			
38.	Marmer Cake			
39.	<i>Rainbow Cake</i>			
40.	Pandan Cake			
41.	<i>Mocca Cake</i>			
42.	Cake Messes			
43.	Lapis Surabaya			
44.	Mandarin Cake			
45.	Ontbykoek			
46.	Brownies			
47.	Cake Lapis Pandan			
48.	Marmer Meises Cake			
49.	Cake Cup Coklat Kukus			
50.	Muffin			
51.	Muffin Keju			
52.	Muffin Kacang Cincang			
53.	Muffin Pisang			
54.	Muffin Mix Fruit			
55.	Muffin Jam Strawberry			
56.	Muffin Choco Chhip			
57.	Muffin Ragu Daging			
58.	Muffin Kismis			
59.	Muffin Strussel			
60.	Muffin Almond.			
61.	<i>Roll Cake</i>			
62.	Batik Roll Cake			
63.	<i>Pineapple Roll Cake</i>			
64.	<i>Honolulu Cake</i>			
65.	<i>Jelly Cake</i>			
66.	<i>Meat Roll Cake</i>			
67.	<i>Banana Roll Cake</i>			
68.	<i>Roll Cake Bawang</i>			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue *Pastry* Kontinental

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Mengolah Adonan Liquid/Cair (Bolu/Sponge Cake)			
69.	<i>Sponge Cake</i> (Bolu Dasar)			
70.	Bolu Kukus Putih Telur			
71.	Bolu Marmer			
72.	Bolu Keju			
73.	Bolu Mesess			
74.	Bolu Pandan			
75.	<i>Savois</i> Keju			
76.	<i>Savois</i> Mesess			
77.	<i>Butter Cream</i>			
	Mengolah adonan cair beragi			
78.	Pokis			
79.	Pofferces			
80.	Show Bolls			
81.	Wafel			
	Mengolah adonan mengandung yeast			
82.	Roti Manis (<i>Sweet Bread</i>)			
83.	Roti Manis Coklat (<i>Chocolate Bread</i>)			
84.	Roti Manis Keju (Cheese Bread)			
85.	Roti Pisang (Banana Sweet Bread)			
86.	Roti Baso			
87.	Cinamon Fruit Bread			
88.	Peanut Chocolate Bread			
89.	Roti Sosis			
90.	<i>Strawberry Bread</i>			
91.	French Bread			
92.	Roti Perancis			
93.	Croisant			
94.	Roti Tawar			
95.	<i>Whole Wheat Bread</i>			
96.	Roti Hamburger			
97.	Hot Dog			
98.	<i>Cinamon Roll</i>			
99.	<i>Yeast Donut</i>			
100.	Mie Basah			
101.	Egg Twist			
102.	Sweet Roll			

Lanjutan Instrumen Mengolah Kue *Pastry* Kontinental

No	Pertanyaan/Pernyataan	Tingkat Relevansi Kompetensi		Keterangan
		R	TR	
	Mengolah macam-macam Cookies			
103	Nastar Cookies			
104	Macarons Cookies			
105	Kue Semprit			
106	Kattetang			
107	Kue Janhagel			
108	Kue Corti			
109	Mould Cookies			
110	Kastengels			
111	Ginger Cookies (Kue Kering Jahe)			
112	Kue Kacang			
113	Putri Salju			
114	Domino Cookies			
115	Corn Flake Cookies			
116	Lemon Cookies			
117	Chocolate Chips			
	Mengolah macam-macam Pie Dough			
118	Pie Dough			
119	Pie Jamur Ayam			
120	Pie Makaroni Jamur			
121	Vegetable Srimp Pie			
122	Chicken Pie			
	Mengolah macam-macam Puff Pastry			
123	Curry Puff			
124	Fruit Pastry			
125	Cream Horn			
126	Croissant			
127	Cheese Stow			
128	Sosis (Puff Pastry)			
129	Fall Au Vent			
130	Palmier			
131	Puff Pastry Amandel			
..... 				

1. Produk kue Indonesia apa yang ada di Industri Bapak/Ibu yang belum diajarkan di SMK?

Jawab:

.....
.....
.....

2. Produk kue Kontinental apa yang ada di Industri Bapak/Ibu yang belum diajarkan di SMK?

Jawab:

.....
.....
.....

3. Apakah Industri Bapak/Ibu memproduksi coklat, permen coklat, dan olahannya? Jika ya, sebutkan nama-nama produknya!

Jawab:

.....
.....
.....

4. Apakah Industri Bapak/Ibu memproduksi roti dan kue untuk diet khusus? Jika ya, sebutkan nama-nama produknya!

Jawab:

.....
.....
.....

5. Apa saran dari Bapak/Ibu bagi SMK sebagai lembaga yang menyiapkan tenaga kerja tingkat menengah yang profesional agar lulusannya berkualitas?

Jawab:

.....
.....
.....

PEDOMAN DOKUMENTASI PENELITIAN

Lembar *chek list* (√) ini dipegang oleh peneliti untuk menandai komponen dokumentasi yang sudah didapat dalam proses penelitian.

No.	Komponen	Sumber Data	<i>Chek List</i> (√)
1.	Spektrum Patiseri Tahun 2008 (SKKD)	Kaprodi Tata Boga	√
2.	Daftar Nama DU/DI Tempat Prakerin Siswa Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga	√
3.	Silabus Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga	√
4.	RPP (Rencana Proses Pembelajaran) Kompetensi Keahlian Patiseri	Kaprodi Tata Boga dan Guru Mata Pelajaran yang bersangkutan	√
5.	Daftar Industri Berbahan Dasar Terigu Kota Yogyakarta	Dinas Perindustrian Kota Yogyakarta	√
6.	Daftar Produk Bersertifikat Halal	LPPOM MUI DIY Maret 2010	√

Yogyakarta, Maret 2011

Peneliti

Ruli Dinasti
NIM. 08511242004

Lampiran Keputusan Direktur Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar Dan Menengah

Nomor : 251/C/kep/mn/2008

Tanggal : 22 Agustus 2008

SPEKTRUM KEAHLIAN PENDIDIKAN MENENGAH KEJURUAN

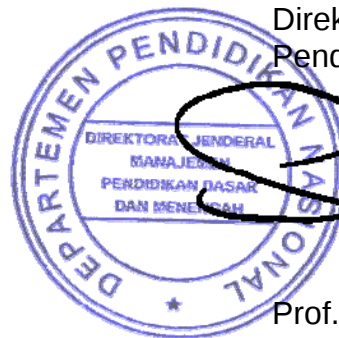
NO.	BIDANG STUDI KEAHLIAN	PROGRAM STUDI KEAHLIAN	KOMPETENSI KEAHLIAN	NOMOR KODE
1.	TEKNOLOGI DAN REKAYASA	1.1 Teknik Bangunan	1.1.1 Teknik Konstruksi Baja	001
			1.1.2 Teknik Konstruksi Kayu	002
			1.1.3 Teknik Konstruksi Batu dan Beton	003
			1.1.4 Teknik Gambar Bangunan	004
			1.1.5 Teknik Furnitur	005
		1.2 Teknik Plumbing dan Sanitasi	1.2.1 Teknik Plumbing dan Sanitasi	006
		1.3 Teknik Survei dan Pemetaan	1.3.1 Teknik Survei dan Pemetaan	007
		1.4 Teknik Ketenagalistrikan	1.4.1 Teknik Pembangkit Tenaga Listrik	008
			1.4.2 Teknik Distribusi Tenaga Listrik	009
			1.4.3 Teknik Transmisi Tenaga Listrik	010
			1.4.4 Teknik Instalasi Tenaga Listrik	011
			1.4.5 Teknik Otomasi Industri	012
		1.5 Teknik Pendinginan dan Tata Udara	1.5.1 Teknik Pendinginan dan Tata Udara	013
		1.6 Teknik Mesin	1.6.1 Teknik Pemесinan	014
			1.6.2 Teknik Pengelasan	015
			1.6.3 Teknik Fabrikasi Logam	016
			1.6.4 Teknik Pengecoran Logam	017
			1.6.5 Teknik Gambar Mesin	018
			1.6.6 Teknik Pemeliharaan Mekanik Industri	019
		1.7 Teknik Otomotif	1.7.1 Teknik Kendaraan Ringan	020
			1.7.2 Teknik Sepeda Motor	021
			1.7.3 Teknik Perbaikan Bodi Otomotif	022

NO.	BIDANG STUDI KEAHLIAN	PROGRAM STUDI KEAHLIAN	KOMPETENSI KEAHLIAN	NOMOR KODE
			1.7.4 Teknik Alat Berat	023
			1.7.5 Teknik Ototronik	024
		1.8 Teknologi Pesawat Udara	1.8.1 Air Frame dan Power Plant	025
			1.8.2 Pemesinan Pesawat Udara	026
			1.8.3 Konstruksi Badan Pesawat Udara	027
			1.8.4 Konstruksi Rangka Pesawat Udara	028
			1.8.5 Kelistrikan Pesawat Udara	029
			1.8.6 Elektronika Pesawat Udara	030
			1.8.7 Pemeliharaan dan Perbaikan Instrumen Elektronika Pesawat Udara (<i>Avionic Electronic Instrumentation Maintenance and Repair</i>)	031
		1.9 Teknik Perkapalan	1.9.1 Teknik Konstruksi Kapal Baja	032
			1.9.2 Teknik Konstruksi Kapal Kayu	033
			1.9.3 Teknik Konstruksi Kapal Fiberglas	034
			1.9.4 Teknik Instalasi Pemesinan Kapal	035
			1.9.5 Teknik Pengelasan Kapal	036
			1.9.6 Kelistrikan Kapal	037
			1.9.7 Teknik Gambar Rancang Bangun Kapal	038
			1.9.8 Interior Kapal	039
		1.10 Teknologi Tekstil	1.10.1 Teknik Pemintalan Serat Buatan	040
			1.10.2 Teknik Pembuatan Benang	041
			1.10.3 Teknik Pembuatan Kain	042
			1.10.4 Teknik Penyempurnaan Tekstil	043
			1.10.5 Garmen	044
		1.11 Teknik Grafika	1.11.1 Persiapan Grafika	045
			1.11.2 Produksi Grafika	046
		1.12 Geologi Pertambangan	1.12.1 Geologi Pertambangan	047
		1.13 Instrumentasi Industri	1.13.1 Teknik Instrumentasi Gelas	048
			1.13.2 Teknik Instrumentasi Logam	049
			1.13.3 Kontrol Proses	050

NO.	BIDANG STUDI KEAHLIAN	PROGRAM STUDI KEAHLIAN	KOMPETENSI KEAHLIAN	NOMOR KODE
		1.14 Teknik Kimia	1.13.4 Kontrol Mekanik	051
			1.14.1 Kimia Analisis	052
			1.14.2 Kimia Industri	053
		1.15 Pelayaran	1.15.1 Nautika Kapal Penangkap Ikan	054
			1.15.2 Teknik Kapal Penangkap Ikan	055
			1.15.3 Nautika Kapal Niaga	056
			1.15.4 Teknik Kapal Niaga	057
		1.16 Teknik Industri	1.16.1 Teknik dan Manajemen Produksi	058
			1.16.2 Teknik dan Manajemen Pergudangan	059
			1.16.3 Teknik dan Manajemen Transportasi	060
		1.17 Teknik Perminyakan	1.17.1 Teknik Produksi Perminyakan	061
			1.17.2 Teknik Pemboran Minyak	062
			1.17.3 Teknik Pengolahan Minyak, Gas dan Petro Kimia	063
		1.18 Teknik Elektronika	1.18.1 Teknik Audio-Video	064
			1.18.2 Teknik Elektronika Industri	065
			1.18.3 Teknik Mekatronika	066
2.	TEKNOLOGI INFORMASI DAN KOMUNIKASI	2.1 Teknik Telekomunikasi	2.1.1 Teknik Transmisi Telekomunikasi	067
			2.1.2 Teknik Suitsing	068
			2.1.3 Teknik Jaringan Akses	069
		2.2 Teknik Komputer dan Informatika	2.2.1 Rekayasa Perangkat Lunak	070
			2.2.2 Teknik Komputer dan Jaringan	071
			2.2.3 Multi Media	072
			2.2.4 Animasi	073
		2.3 Teknik <i>Broadcasting</i>	2.3.1 Teknik Produksi dan Penyiaran Program Pertelevision	074
			2.3.2 Teknik Produksi dan Penyiaran Program Radio	075
3.	KESEHATAN	3.1 Kesehatan	3.1.1 Keperawatan	076
			3.1.2 Keperawatan Gigi	077
			3.1.3 Analisis Kesehatan	078

NO.	BIDANG STUDI KEAHLIAN	PROGRAM STUDI KEAHLIAN	KOMPETENSI KEAHLIAN	NOMOR KODE
			3.1.4 Farmasi	079
			3.1.5 Farmasi Industri	080
		3.2 Perawatan Sosial	3.2.1 Perawatan Sosial	081
4.	SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA	4.1 Seni Rupa	4.1.1 Seni Lukis	082
			4.1.2 Seni Patung	083
			4.1.3 Desain Komunikasi Visual	084
			4.1.4 Desain Produk <i>Interior</i> dan <i>Landscaping</i>	085
		4.2 Desain dan Produksi Kria	4.2.1 Desain dan Produksi Kria Tekstil	086
			4.2.2 Desain dan Produksi Kria Kulit	087
			4.2.3 Desain dan Produksi Kria Keramik	088
			4.2.4 Desain dan Produksi Kria Logam	089
			4.2.5 Desain dan Produksi Kria Kayu	090
		4.3 Seni Pertunjukan	4.3.1 Seni Musik Klasik	091
			4.3.2 Seni Musik Non Klasik	092
			4.3.3 Seni Tari	093
			4.3.4 Seni Karawitan	094
			4.3.5 Seni Pedalangan	095
			4.3.6 Seni Teater	096
		4.4 Pariwisata	4.4.1 Usaha Perjalanan Wisata	097
			4.4.2 Akomodasi Perhotelan	098
		4.5 Tata Boga	4.5.1 Jasa Boga	099
			4.5.2 Patiseri	100
		4.6 Tata Kecantikan	4.6.1 Kecantikan Kulit	101
			4.6.2 Kecantikan Rambut	102
		4.7 Tata Busana	4.7.1 Busana Butik	103
5.	AGRIBISNIS DAN AGROTEKNOLOGI	5.1 Agribisnis Produksi Tanaman	5.1.1 Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura	104
			5.1.2 Agribisnis Tanaman Perkebunan	105
			5.1.3 Agribisnis Pembibitan dan Kultur Jaringan Tanaman	106
		5.2 Agribisnis Produksi Ternak	5.2.1 Agribisnis Ternak Ruminansia	107

NO.	BIDANG STUDI KEAHLIAN	PROGRAM STUDI KEAHLIAN	KOMPETENSI KEAHLIAN	NOMOR KODE
			5.2.2 Agribisnis Ternak Unggas	108
			5.2.3 Agribisnis Aneka Ternak	109
			5.2.4 Perawatan Kesehatan Ternak	110
		5.3 Agribisnis Produksi Sumberdaya Perairan	5.3.1 Agribisnis Perikanan	111
			5.3.2 Agribisnis Rumput Laut	112
		5.4 Mekanisasi Pertanian	5.4.1 Mekanisasi Pertanian	113
		5.5 Agribisnis Hasil Pertanian	5.5.1 Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian	114
			5.5.2 Pengawasan Mutu	115
		5.6 Penyuluhan Pertanian	5.6.1 Penyuluhan Pertanian	116
		5.7 Kehutanan	5.7.1 Kehutanan (4 Tahun)	117
6.	BISNIS DAN MANAJEMEN	6.1 Administrasi	6.1.1 Administrasi Perkantoran	118
		6.2 Keuangan	6.2.1 Akuntansi	119
			6.2.2 Perbankan	120
		6.3 Tata Niaga	6.2.3 Pemasaran	121



Direktur Jenderal Manajemen
Pendidikan Dasar dan Menengah,

[Handwritten signature]

Prof. Suyanto, Ph.D
NIP 130606377