

**SKRIPSI**

**KESELARASAN KOMPETENSI KETERAMPILAN KHUSUS  
PADA MATA KULIAH PENGOLAHAN ROTI DENGAN KKNI  
LEVEL 6 DAN SKKNI**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
2026**

## LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Judul : Keselarasan Kompetensi Keterampilan Khusus pada Mata Kuliah Pengolahan Roti dengan KKNI *Level 6* dan SKKNI

Penyusun : Fae Khansa Mora Iskandar

NIM : 1514619077

Pembimbing I : Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si

Pembimbing II : Dr. Annis Kandriasari, M.Pd

Tanggal Ujian : 12 Januari 2026



**Dr. Annis Kandriasari, M. Pd.**

NIP. 198411022014042002

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Keselarasan Kompetensi Keterampilan Khusus pada Mata Kuliah Pengolahan Roti dengan KKNI *Level 6* dan SKKNI

Penyusun : Fae Khansa Mora Iskandar

NIM : 1514619077

Disetujui oleh:

Pembimbing I,

Dr. Guspri Devi Aptanti, M. Si

NIP. 197808022005022001

Pembimbing II,

Dr. Annis Kandriasi, M. Pd

NIP.198411022014042002

Panitia Pengesahan Ujian Skripsi

Ketua Pengaji

Dr. Rusilanti, M. Si

NIP. 196306251988112001

Anggota Pengaji I

Dr. Cucu Cahyana, M.Sc

NIP. 197409142001121001

Anggota Pengaji II

Yeni Yulianti, M. Pd

NIP. 199006132022032007

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga

Dr. Annis Kandriasi, M. Pd

NIP. 198411022014042002



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI  
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA  
**PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN**

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220  
Telepon/Faksimili: 021-4894221  
Laman: [lib.unj.ac.id](http://lib.unj.ac.id)

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI  
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Fae Khansa Mora Iskandar  
NIM : 1514619077  
Fakultas/Prodi : Teknik/Pendidikan Tata Boga  
Alamat email : [faekhansa.mora@gmail.com](mailto:faekhansa.mora@gmail.com)

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi       Tesis       Disertasi       Lain-lain (.....)

yang berjudul :

**Keselarasan Kompetensi Keterampilan Khusus pada Mata Kuliah Pengolahan Roti dengan KKNI Level 6 dan SKKNI**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara **fulltext** untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 12 Januari 2026

Penulis

Fae Khansa Mora Iskandar

## LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini merupakan karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain
2. Skripsi ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.



Jakarta,

Yang membuat pernyataan



Fae Khansa Mora Iskandar

No. Reg 1514619077

## KATA PENGANTAR

Puji syukur dipanjangkan kepada Allah SWT atas berkah, rahmat dan hidayahnya peneliti dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Keselarasan Kompetensi Keterampilan Khusus pada Mata Kuliah Pengolahan Roti dengan KKNI Level 6 dan SKKNI**.

Skripsi ini ditulis untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana pendidikan pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Merupakan fakta yang nyata bahwa penyelesaian skripsi ini menuntut dedikasi yang tinggi serta investasi waktu yang signifikan.. Namun, karya ini tidak akan selesai tanpa orang-orang yang memberikan banyak sekali dukungan kepada peneliti dalam berbagai macam bentuk. Terima kasih disampaikan kepada:

1. Dr. Annis Kandriasari, M. Pd selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga sekaligus Dosen Pembimbing II.
2. Dr. Guspri Devi Artanti, S. Pd, M. Si selaku Dosen pembimbing Akademik sekaligus Dosen Pembimbing I.
3. Segenap Dosen Pendidikan Tata Boga yang telah mendidik dan memberikan ilmu selama kuliah dan seluruh staf yang selalu sabar melayani segala administrasi selama proses penelitian ini
4. Seluruh Staff dan Laboran Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga yang telah banyak membantu peneliti.
5. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu sabar dan memberikan dukungan dengan tulus.
6. Semua pihak yang telah membantu dan terlibat namun tidak dapat disebutkan satu persatu.

Peneliti menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih memiliki berbagai kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang konstruktif sangat diharapkan demi penyempurnaan karya ini di masa mendatang. Akhir kata, semoga penelitian ini dapat memberikan kontribusi nyata dan manfaat bagi pihak-pihak yang memerlukan.

Jakarta, 12 Januari 2026

Penulis,



Fae Khansa Mora Iskandar

1514619077

**KESELARASAN KOMPETENSI KETERAMPILAN KHUSUS PADA  
MATA KULIAH PENGOLAHAN ROTI DENGAN KKNI LEVEL 6 DAN  
SKKNI**

**Fae Khansa Mora Iskandar**

**Pembimbing:**

**Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si dan Dr. Annis Kandriasari, M. Pd**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis keselarasan antara kompetensi keterampilan khusus pada mata kuliah Pengolahan Roti di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta, dengan standar Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) *Level 6* dan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode analisis deskriptif. Data primer diperoleh melalui observasi partisipatif terhadap 28 mahasiswa selama 11 kali sesi praktikum, sedangkan data sekunder mencakup dokumen RPS, KKNI, dan SKKNI. Instrumen penelitian berupa lembar observasi yang terdiri atas 37 butir aspek penilaian yang dikelompokkan ke dalam lima indikator kompetensi, yang dinilai menggunakan skala Likert (rentang 1–4). Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencapaian pada seluruh indikator berada dalam kategori “Baik” cenderung “Sangat Baik”. Secara rinci, diperoleh rata-rata skor untuk indikator persiapan kerja sebesar 3,87; proses pengolahan sebesar 3,83; hasil produk eksternal sebesar 3,65; hasil produk internal sebesar 3,49; dan kebersihan area kerja sebesar 3,87. Berdasarkan skala penilaian tersebut, temuan ini mengindikasikan bahwa keterampilan khusus pada RPS mata kuliah Pengolahan Roti memiliki tingkat keselarasan yang sangat tinggi terhadap tuntutan kompetensi KKNI *Level 6* dan SKKNI. Hasil ini mengonfirmasi bahwa mata kuliah tersebut efektif dalam membentuk kompetensi mahasiswa yang selaras dengan standar industri dan kualifikasi nasional.

**Kata Kunci:** Keselarasan, Kompetensi Keterampilan, Mata Kuliah Pengolahan Roti, KKNI *Level 6*, SKKNI

**THE ALIGNMENT OF SPECIFIC SKILL COMPETENCES IN BREAD-  
PROCESSING COURSE WITH INDONESIAN NATIONAL  
QUALIFICATION FRAMEWORK LEVEL 6 AND INDONESIAN  
NATIONAL WORK COMPETENCY STANDARD**

**Fae Khansa Mora Iskandar**

**Supervisors:**

**Dr. Guspri Devi Artanti, M. Si and Dr. Annis Kandriasari, M. Pd**

**ABSTRACT**

*This study aims to analyze the alignment of specific skill competencies in the Bread Processing course at the Culinary Arts Education Study Program, Jakarta State University, with the Indonesian National Qualifications Framework Level 6 and the Indonesian National Work Competency Standards. This research adopted a qualitative approach with a descriptive analysis method. Primary data were obtained through participatory observation of 28 students across 11 practicum sessions, while secondary data included the Bread-processing course Semester Learning Plan, Indonesian National Qualification Framework documents, and Indonesian National Work Competency Standards documents. The research instrument used was an observation sheet consisting of 37 assessment items categorized into five competency indicators, which were measured on a Likert scale (ranging from 1 to 4). The results indicated that the achievement across all indicators fell into the "Good" to "Very Good" categories. Specifically, the average scores obtained were 3.87 for work preparation, 3.83 for the processing stage, 3.65 for external product quality, 3.49 for internal product quality, and 3.87 for workplace cleanliness. Based on the assessment scale, these findings suggest that the specific skills outlined in the RPS of the Bread Processing course have a high level of alignment with the competency demands of Indonesian National Qualifications Framework Level 6 and Indonesian National Work Competency Standards. These results confirm that the course is effective in developing students' competencies in accordance with industrial standards and national qualifications.*

**Keywords:** Alignment, Specific Skill, Bread-processing Course, Indonesian National Qualification Framework, Indonesian National Work Competency Standard

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI .....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI.....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN.....</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Identifikasi Masalah .....	3
1.3    Pembatasan Masalah .....	4
1.4    Perumusan Masalah .....	4
1.5    Tujuan Penelitian .....	4
1.6    Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1    Kerangka Teoritik .....	5
2.1.1    Kompetensi .....	5
2.1.2    Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia.....	7
2.1.3    Keterampilan Khusus .....	11
2.1.4    Mata Kuliah Pengolahan Roti .....	14
2.1.5    Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia.....	16
2.2    Penelitian yang Relevan.....	18
2.3    Kerangka Berpikir .....	21
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>23</b>
3.1    Tempat, Waktu, dan Subjek Penelitian.....	23
3.2    Metode dan Rancangan Penelitian .....	23
3.2.1    Penelitian Kualitatif .....	23
3.2.2    Metode Analisis Deskriptif.....	24
3.3    Data dan Sumber Data .....	24
3.4    Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data.....	24
3.4.1    Instrumen Penelitian.....	24
3.4.2    Pengumpulan Data .....	45
3.5    Prosedur Analisis Data .....	46
3.6    Pemeriksaan Keabsahan Data .....	47
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>48</b>
4.1    Pemaparan Kinerja Mahasiswa dalam Praktikum Pengolahan Roti .....	48
4.1.1    Persiapan Kerja .....	51

4.1.2	Proses Pengolahan.....	56
4.1.3	Hasil Produk Eksternal.....	72
4.1.4	Hasil Produk Internal .....	76
4.1.5	Kebersihan Area Kerja.....	79
4.2	Pembahasan Penelitian.....	80
4.2.1	Persiapan Kerja .....	80
4.2.2	Proses Pengolahan.....	81
4.2.3	Hasil Produk Eksternal.....	83
4.2.4	Hasil Produk Internal .....	83
4.2.5	Kebersihan Area Kerja.....	84
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>85</b>
5.1	Kesimpulan .....	85
5.2	Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>86</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>90</b>



## DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1.2.1	Deskripsi Jenjang Kualifikasi KKNI Level 6	9
2.1.2.2	Deskriptior KKNI Level 6	10
2.1.3.1	Deskriptor Pengetahuan dan Keterampilan Khusus pada Prodi Pendidikan Tata Boga	13
2.1.4.1	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah dan Sub-Capaian Mata Kuliah pada Mata Kuliah Pengolahan Roti	15
2.1.5.1	Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia Bidang Hotel	17
3.4.1.1	Keterangan Skala Penilaian (Skala Likert)	25
3.4.1.2	Kisi-kisi Rubrik Penilaian Lembar Observasi	26
3.4.1.3	Komponen Lembar Observasi Praktikum	28
3.4.1.4	Rubrik Penilaian Lembar Observasi Praktikum Keterampilan Mahasiswa pada Mata Kuliah Pengolahan Roti	33
4.1.1	Indikator Penilaian dan Nomor Butir Aspek Penilaian	49
4.1.2	Rata-rata Keseluruhan Hasil Observasi Praktikum	49
4.1.1.1	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 1 – Kelengkapan Job Seheet	51
4.1.1.2	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 2 – Kedisiplinan Waktu Kehadiran	52
4.1.1.3	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 3 – Kelengkapan Atribut Mahasiswa	52
4.1.1.4	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 4 – Personal Hygene	53

4.1.1.5	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 5 – Persiapan Alat Kecil/ Utensils	54
4.1.1.6	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 6 – Persiapan Bahan	54
4.1.1.7	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 7 – Ketepatan dalam Menimbang Bahan	55
4.1.2.1	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 8 – Penerapan Metode Pengolahan Roti	56
4.1.2.2	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 9 – Kemampuan dalam Mengoperasikan Planetary Mixer/Spiral Mixer	57
4.1.2.3	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 10 – Kesesuaian Tingkat Kekalisan Adonan atau Hasil Akhir Adonan	58
4.1.2.4	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 11 – Penerapan Floor Fermentation/ Bowl Fermentation	59
4.1.2.5	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 12 – Kemampuan dalam Mengoperasikan Dough Divider	59
4.1.2.6	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 13 – Kemampuan dalam Menerapkan Teknik Pembulatan Adonan (Rounding)	60
4.1.2.7	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 14 – Ketepatan Waktu dalam Pengembangan Singkat (Intermediate Proofing)	61

4.1.2.8	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 15 – Memporsikan Pengisian (Filling) pada Adonan	62
4.1.2.9	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 16 – Kemampuan dalam Mengoperasikan <i>Dough sheeter</i>	63
4.1.2.10	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 17 – Penerapan Teknik Pembentukan Adonan (Moulding)	64
4.1.2.11	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 18 – Kemampuan dalam Mengoperasikan Proofing Cabinet	64
4.1.2.12	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 19 – Penempatan Adonan ke dalam Cetakan dengan Posisi yang Tepat (Panning)	65
4.1.2.13	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 20 – Ketepatan Waktu dalam Final Proofing	66
4.1.2.14	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 21 – Melakukan Pengolesan Permukaan Adonan	67
4.1.2.15	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 22 – Pengoperasian Oven,	68
4.1.2.16	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 23 – Pengoperasian Oven, Pengaturan Waktu/Timer Pemanggangan	68

4.1.2.17	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 24 – Melakukan Tahapan Pendinginan dengan Benar	69
4.1.2.18	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 25 – Melakukan Pengemasan Sesuai dengan Tema Praktikum	70
4.1.2.19	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 26 – Kesesuaian Langkah-langkah Proses Pembuatan Produk Berdasarkan Tema Praktikum	70
4.1.2.20	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 27 – Ketepatan Waktu dalam Penyelesaian Praktikum	71
4.1.3.1	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 28 – Keserasian Bentuk	72
4.1.3.2	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 29 – Tekstur Kulit	73
4.1.3.3	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 30 – Volume Roti	73
4.1.3.4	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 31 – Warna Kulit	74
4.1.3.5	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 32 – Warna Kerak	75
4.1.4.1	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 33 – Rasa	76

4.1.4.2	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 34 – Aroma	77
4.1.4.3	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 35 – Pori-pori	77
4.1.4.4	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 36 – Tekstur Remah	78
4.1.5.1	Distribusi Jumlah Mahasiswa Berdasarkan Skala Penilaian yang diperoleh pada saat Praktikum dan Rata-rata Hasilnya pada Butir Instrumen 37 – Kebersihan Area Kerja	79



## **DAFTAR GAMBAR**

<b>Nomor</b>	<b>Judul Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.3.1	Kerangka Berpikir	21
3.4.2.1	Alur Pengumpulan Data	46



## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Nomor</b>	<b>Judul Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1	Surat Permohonan Uji Validasi Instrumen	88
2	Surat Keterangan Validasi Dosen Ahli	89
3	Surat Keterangan Validasi Dosen Materi	89
4	Saran Perbaikan Instrumen dari Dosen Ahli	89
5	Saran Perbaikan Instrumen dari Materi	94
6	Instrumen Lembar Observasi Keterampilan Mahasiswa pada Mata Kuliah Pengolahan Roti	97
7	Data Hasil Observasi	103
8	Dokumentasi	114
9	Daftar Riwayat Hidup	116

Next Section

