

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
1. Pembatasan Masalah	5
2. Perumusan Masalah	7
3. Definisi Operasional	7
C. Tujuan Penelitian	9
D. Asumsi	10
E. Pertanyaan Penelitian	11
F. Metode Penelitian	12
G. Lokasi dan Sampel Penelitian	12
BAB II UJI LEVEL KOMPETENSI MENYIAPKAN DAN MENGOLAH MAKANAN PENUTUP PANAS DAN DINGIN (<i>PREPARE HOT AND COLD DESSERT</i>) PROGRAM KEAHLIAN RESTORAN DI SMK PARIWISATA	13
A. Substansi Kurikulum SMK Pariwisata Program Keahlian Restoran	13
1. Tujuan Program Keahlian Restoran	13
2. Standar Kompetensi Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>) Program Keahlian Restoran	14
B. Uji Level Kompetensi Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>) Program Keahlian Restoran	16
1. Tujuan Uji Level Kompetensi Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	16
2. Kesiapan Peserta Didik dalam Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	17

3. Perencanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	19
4. Proses Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	24
5. Evaluasi Produk Uji Level Kompetensi Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	36
A. Metode Penelitian	36
B. Populasi dan Sampel Penelitian	36
1. Populasi	36
2. Sampel	37
C. Teknik Pengumpulan Data	37
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian	37
E. Prosedur Penelitian	39
BAB IV PENGOLAHAN DAN ANALISIS HASIL PENELITIAN	41
A. Pengolahan dan Analisis Data Hasil Penelitian	41
B. Pembahasan Hasil Penelitian	74
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI ..	78
A. Kesimpulan	78
B. Implikasi	79
C. Rekomendasi	79
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>Mouse Chocolate</i>	18
Gambar 2.2 <i>Cream Caramel</i>	18
Gambar 2.3 <i>Sponge Cake Vanila</i>	18
Gambar 2.4 <i>Crepes</i>	18
Gambar 2.5 <i>Soes</i>	19



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Standar Kompetensi dan Level Kualifikasi Keahlian Restoran Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial	15
Tabel 2.2 Aneka Produk Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	18
Tabel 2.3 Contoh Format Perencanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	20
Tabel 2.4 Seragam Kerja (<i>Chef Uniform</i>) Standar Internasional	25
Tabel 2.5 Lembar Penilaian Perencanaan	28
Tabel 2.6 Lembar Penilaian Unjuk Kerja/Produk	31
Tabel 2.7 Lembar Penilaian Kegiatan Penyajian	33
Tabel 4.1 Pendapat Responden Tentang Keterangan Tujuan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	42
Tabel 4.2 Pendapat Responden Tentang Efektifitas Pembagian Soal Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	44
Tabel 4.3 Pendapat Responden Tentang Kelengkapan Sumber Belajar yang Disediakan Oleh Sekolah	45
Tabel 4.4 Pendapat Responden Tentang Kesesuaian Bahan-bahan yang Diajukan dalam Perencanaan dengan Bahan yang Disediakan oleh Panitia Uji Level dengan Perencanaan Bahan	47
Tabel 4.5 Pendapat Responden Tentang Perhitungan Penggunaan Bahan yang Diajukan dalam Perencanaan Uji Level Kompetensi Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	48
Tabel 4.6 Pendapat Responden Tentang Kesesuaian Alat-alat yang Disediakan Oleh Panitia dengan Pengajuan dalam Perencanaan Uji Level Kompetensi Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	49
Tabel 4.7 Pendapat Responden Tentang Kesesuaian Penggunaan Alat-alat dengan Pengajuan dalam Perencanaan	50
Tabel 4.8 Pendapat Responden Tentang Pembuatan Prosedur Kerja dalam Perencanaan Pelaksanaan Uji Level Kompetensi	

	Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	51
Tabel 4.9	Pendapat Responden Tentang Ketepatan Waktu dalam Menyusun Prosedur Kerja.....	52
Tabel 4.10	Pendapat Responden Tentang Harga Jual (<i>Operational Cost</i>)	53
Tabel 4.11	Pendapat Responden Tentang Kesesuaian Harga Jual dengan Produk yang Dibuat	54
Tabel 4.12	Pendapat Responden Tentang Kerapian dan Menariknya Disain Gambar yang Dibuat dalam Perencanaan Uji Level Kompetensi Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	55
Tabel 4.13	Pendapat Responden Tentang Keterangan Pada Disain Gambar yang Dibuat dalam Perencanaan Uji Level Kompetensi Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	56
Tabel 4.14	Pendapat Responden Tentang Bentuk Proporsional Pada Disain Gambar yang Dibuat dalam Perencanaan Uji Level Kompetensi Mengolah dan Menyiapkan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	57
Tabel 4.15	Pendapat Responden Tentang Kelengkapan Pakaian Kerja yang Dikenakan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	58
Tabel 4.16	Pendapat Responden Tentang Penerapan Sanitasi Hygiene di Area Kerja dalam Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	60
Tabel 4.17	Pendapat Responden Tentang Kerapian Area Kerja Selama Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	61
Tabel 4.18	Pendapat Responden Proses Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	63
Tabel 4.19	Pendapat Responden Tentang Kelengkapan Alat Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	64
Tabel 4.20	Pendapat Responden Tentang Kebersihan Bahan yang Disediakan Oleh Panitia Untuk Digunakan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan	

	Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	65
Tabel 4.21	Pendapat Responden Tentang Kuantitas Bahan yang Digunakan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	66
Tabel 4.22	Pendapat Responden Tentang Teknik Pengolahan yang Digunakan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	67
Tabel 4.23	Pendapat Responden Tentang Peralatan Penyajian yang Digunakan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	68
Tabel 4.24	Pendapat Responden Tentang Peralatan Penyajian yang Digunakan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	70
Tabel 4.25	Pendapat Responden Tentang <i>Garnish</i> yang Digunakan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	71
Tabel 4.26	Pendapat Responden Tentang Penampilan Produk yang Disajikan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	72
Tabel 4.27	Pendapat Responden Tentang Porsi yang Disajikan Pada Pelaksanaan Uji Level Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Prepare Hot and Cold Dessert</i>)	73

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran	1	Kisi-kisi Penelitian
Lampiran	2	Instrumen Penelitian
Lampiran	3	Surat-surat

