

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
1. Pembatasan Masalah	4
2. Rumusan Masalah	5
3. Definisi Operasional	5
C. Tujuan Penelitian	7
1. Tujuan Khusus.....	7
2. Tujuan Umum	7
D. Asumsi	8
E. Pertanyaan Penelitian	9
F. Metode Penelitian	10
G. Lokasi Penelitian dan Sampel	11

BAB II KAJIAN PENYELENGGARAAN MAKANAN PESTA

A. Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan <i>Buffet</i>	12
B. Pengertian Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta	16
C. Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta	18
1. Menu Makanan Pesta.....	18
2. Peralatan dan Perlengkapan Makanan Pesta.....	20
3. Bahan Makanan	22
a. Penentuan Kebutuhan Bahan Makanan	22
b. Pemilihan Bahan Makanan	23
c. Pengolahan Makanan	29
d. Jenis Hidangan untuk Makanan Pesta.....	33
4. Penyajian dan Pelayanan Makanan Pesta	35
a. Penyajian Makanan Pesta.....	35
b. Pelayanan Makanan Pesta.....	37
5. <i>Table Lay Out</i> Makanan Pesta.....	40
6. Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja.....	42
a. Sanitasi	42
b. Hygiene	43
c. Keselamatan Kerja	44
7. Evaluasi Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta.....	45

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	47
B. Populasi dan Sampel Penelitian	47
C. Teknik Pengumpulan Data.....	48
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian	49
E. Prosedur Penelitian.....	50

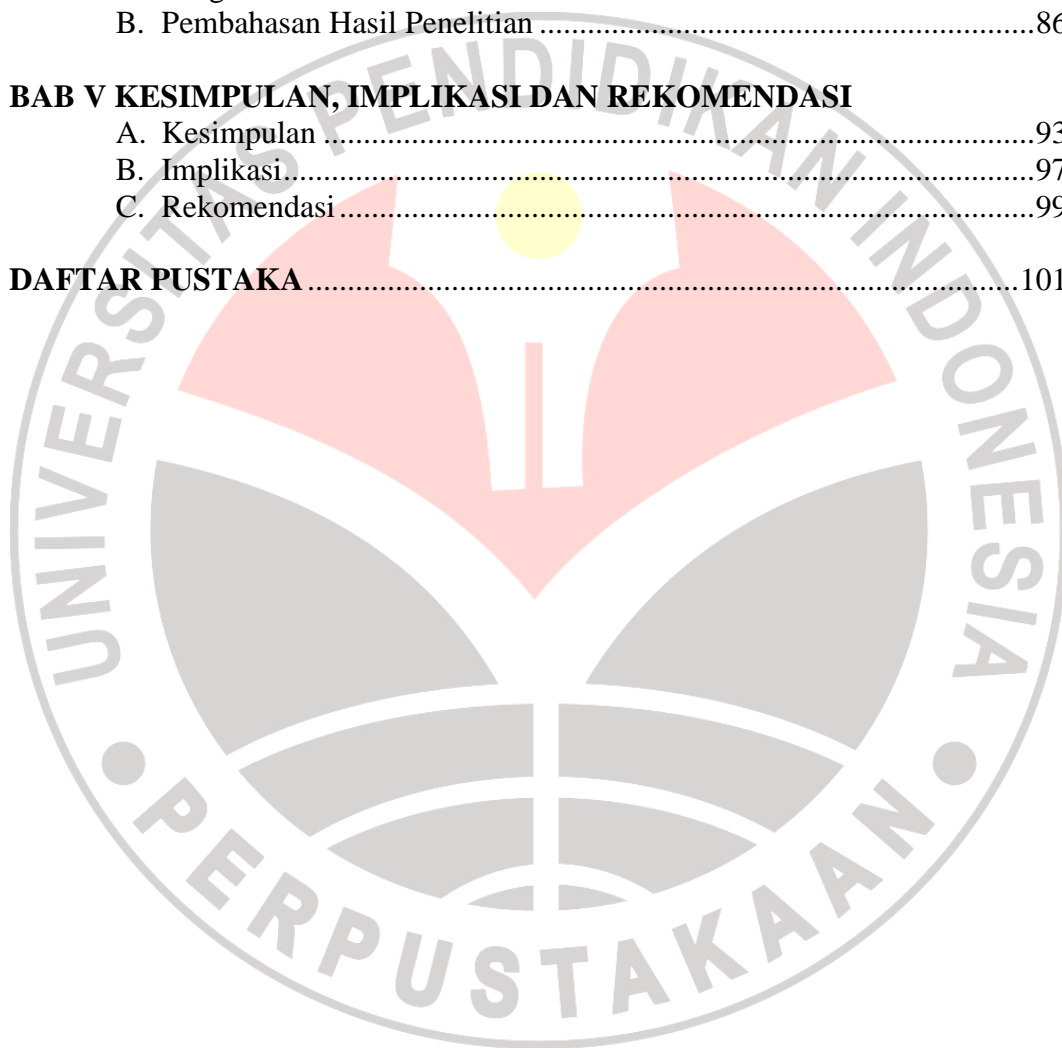
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

A. Pengolahan Data.....	51
B. Pembahasan Hasil Penelitian	86

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan	93
B. Implikasi.....	97
C. Rekomendasi	99

DAFTAR PUSTAKA	101
-----------------------------	------------



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Daftar Kebutuhan Bahan Makanan	22
4.1 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Pembagian Tugas dalam Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta.....	51
4.2 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Syarat-syarat Menyusun Menu Makanan Pesta	53
4.3 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Metode Pengolahan Makanan dengan Teknik Panas Basah atau Moist Heat Cooking	54
4.4 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Tahapan Pengolahan Makanan dalam Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta.....	55
4.5 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Pemilihan Peralatan yang Tepat untuk Penyajian Makanan Pesta	56
4.6 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Tahapan dalam Penyajian Makanan Pesta	57
4.7 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Cara Memilih Bahan Makanan dari Beras	58
4.8 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sanitasi Makanan dalam Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta.....	59
4.9 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Penyusunan Menu <i>Buffet</i> atau Prasmanan untuk Acara Pesta Pernikahan.....	60
4.10 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Teknik Penanganan Bahan Makanan dari Sayuran	62
4.11 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Pemberian <i>Garnish</i> yang sesuai untuk Ikan Kakap Asam Manis	63
4.12 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Menerima Tugas Pembuatan Perencanaan Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta	64
4.13 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Menerima Pendapat Teman tentang Menghias Hidangan sebelum Disajikan	66
4.14 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Mengikuti Kegiatan Praktek Penyelenggaraan Makanan Pesta	67
4.15 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Memilih Bahan Makanan untuk Hidangan Capcay.....	68
4.16 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Melayni Tamu.....	69

4.17 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Menanggapi Keluhan pada Waktu Melayani Tamu	70
4.18 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Menata Hidangan di atas Meja <i>Buffet</i>	71
4.19 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Menjaga Hubungan Baik dengan Teman Kerja	72
4.20 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Menjaga Kebersihan Pribadi pada saat Mengolah Hidangan Pesta.....	73
4.21 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Sikap dalam Menjaga Kesehatan Tubuh	74
4.22 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Membuat Hidangan dari Bahan Makanan <i>Daging</i> untuk Makanan Pesta	75
4.23 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Menyajikan Hidangan Sapi Lada Hitam untuk Acara Pesta	76
4.24 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Menata Area Penyajian.....	77
4.25 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Membuat <i>Spaghetti Bolognaise</i> untuk Hidangan <i>Stand</i>	79
4.26 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Teknik Penanganan Bahan Makanan dari Ikan	80
4.27 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Memeriksa Hidangan sebelum Disajikan kepada Tamu	82
4.28 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Membuat Kaldu untuk <i>Soup</i>	83
4.29 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Membuat Aneka <i>Dessert</i> untuk Pesta.....	84
4.30 Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Keterampilan dalam Membuat <i>Garnish</i> untuk Makanan Pesta.....	85

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Sistem Penyajian Makan Cara <i>Buffet</i>	38
Gambar 2.2 Sistem Penyajian Makan Cara <i>Buffet</i>	39
Gambar 2.3 Sistem Penyajian Makan Cara <i>Stand</i>	40
Gambar 2.4 Sistem Penyajian Makan Cara <i>Stand</i>	40
Gambar 2.5 Penataan Hidangan Pada Meja <i>Buffet</i> atau Prasmanan	41



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
I. Kisi-kisi Penelitian.....	103
II. Instrumen Penelitian	108
III. Surat-Surat	117

