

DAFTAR ISI

| | |
|------------------------------|-----------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iv |
| DAFTAR TABEL | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |

BAB I PENDAHULUAN

| | |
|---|---|
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan dan Pembatasan Masalah | 4 |
| C. Tujuan Penelitian | 5 |
| D. Manfaat Penelitian | 5 |
| E. Pertanyaan Penelitian | 6 |
| F. Metode Penelitian..... | 6 |
| G. Lokasi Dan Sampel Penelitian | 7 |

BAB II KAJIAN PUSTAKA

| | |
|---|----|
| A. Persepsi..... | 8 |
| 1. Pengertian Persepsi | 8 |
| 2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persepsi..... | 9 |
| 3. Proses Pembentukan Persepsi | 11 |
| B. Gambaran Umum Perkuliahan Makanan Nusantara..... | 12 |
| 1. Tujuan Perkuliahan Makanan Nusantara | 13 |
| 2. Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara..... | 13 |

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

| | |
|--|----|
| A. Metode Penelitian..... | 38 |
| B. Populasi dan Sampel Penelitian | 39 |
| C. Definisi Operasional..... | 39 |
| D. Teknik Pengumpulan Data..... | 41 |
| E. Pengumpulan dan Pengolahan Data Penelitian..... | 41 |
| F. Prosedur Penelitian..... | 44 |

Dwi Agus Setiawan, 2012

Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Program Studi Pendidikan Tata Boga UPI

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

BAB IV METODOLOGI PENELITIAN

A. Pengolahan Data Hasil Penelitian 45
B. Pembahasan Hasil Penelitian 82

BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN

A. Kesimpulan..... 87
B. Rekomendasi..... 89

DAFTAR PUSTAKA90

LAMPIRAN-LAMPIRAN.....92



DAFTAR TABEL

| Tabel | | Halaman |
|--------------|---|----------------|
| 4.1 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Pengertian Makanan Nusantara..... | 45 |
| 4.2 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Ciri-Ciri Resep Yang Baik | 46 |
| 4.3 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Karakteristik Bahan Makanan Pokok Indonesia..... | 47 |
| 4.4 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Beras Yang Berkualitas Baik Untuk Hidangan Makanan Pokok Makanan Nusantar..... | 48 |
| 4.5 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Tujuan Memasak..... | 50 |
| 4.6 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan untuk menghindari Terjadinya Kegagalan Pada Saat Membuat Bubur Kanji Rumpi Dari Aceh..... | 51 |
| 4.7 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Nasi Gurih Yang Berasal dari Jawa Tengah..... | 52 |
| 4.8 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Makanan Nusantara Yang Dimasak Dalam Daun Dan Terbuat Dari Bahan Pokok Berupa Beras Aron Atau Setengah Masak.. | 53 |
| 4.9 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Teknik Membuat Nasi Sebagai Makanan Pokok..... | 54 |
| 4.10 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Variasi Makanan Olahan Beras Menjadi Makanan Pokok.... | 56 |
| 4.11 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Pencegahan Agar Nasi Tidak Berkerak Pada Saat Membuat Nasi Liwet | 57 |

| | | |
|------|--|----|
| 4.12 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Bagian Potongan Daging Sapi Yang Digunakan Pada Pembuatan Gepuk Khas Jawa Barat..... | 58 |
| 4.13 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Teknik Memasak Bakakak Hayam Pada Makanan Khas Jawa Barat..... | 59 |
| 4.14 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Tujuan Memblansing..... | 60 |
| 4.15 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Makanan Khas Semarang Bandeng Presto..... | 61 |
| 4.16 | Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Pepes Ikan Mas Dari Jawa Barat..... | 63 |
| 4.17 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Jenis Sedap-Sedapan Yang Berbentuk Padat Dan Tidak Berkuah Sesuai Daerah Asalnya..... | 64 |
| 4.18 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Keterampilan Membuat Bungkusan Dari Daun Pisang..... | 65 |
| 4.19 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Macam-Macam Hidangan Yang Dibungkus Daun Berbentuk Tum..... | 66 |
| 4.20 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Makanan Khas Dari Lamongan Jawa Timur Yaitu Nasi Boranan..... | 67 |
| 4.21 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Pembuatan Ketupat Yang Baik Dan Benar..... | 68 |
| 4.22 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Fungsi Saus Pada Hidangan Sate Madura..... | 69 |
| 4.23 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Hidangan Gudeg Khas Yogyakarta..... | 70 |

| | | |
|------|---|----|
| 4.24 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Berkaitan Dengan Hidangan Empal Gentong Khas Cirebon..... | 71 |
| 4.25 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Fungsi Bumbu-Bumbu..... | 72 |
| 4.26 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Hidangan Ikan Asap Galala Khas Ambon..... | 74 |
| 4.27 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Hidangan Ayam Bakar Taliwang Khas Lombok..... | 75 |
| 4.28 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Hidangan Tempoyak Khas Palembang..... | 76 |
| 4.29 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Teknik Pengolahan Bebek Betutu Khas Bali..... | 78 |
| 4.30 | Persepsi Mahasiswa Tentang Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara Mengenai Bubur Tinutuan Makanan Khas Manado..... | 81 |

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

| | | |
|-----|---------------------------|-----|
| I | Kisi-kisi Penelitian..... | 92 |
| II | Instrumen Penelitian..... | 95 |
| III | Surat-surat..... | 105 |
| IV | Daftar Riwayat Hidup..... | 106 |

