

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Metode Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	7
F. Struktur Organisasi	8
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Hasil Belajarmengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>Seafood</i>	9
1. Belajar dan manfaat hasil belajar	9
a. konsep belajar	9
b. Manfaat Hasil Belajar	9
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar	10
3. Program mata pelajaran makanan kontinental	10
4. Tujuan mata pelajaran makanan kontinental	11
5. Evaluasi pembelajaran mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i>	13
6. Gambaran umum uji level	13
B. Penilaian hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i>	14
1. Konsep penilaian	14
2. Sistem penilaian uji level	14
a. Skala penilaian afektif	15
b. Makanan	15
c. Skala penilaian psikomotor	16
C. Konsep kesiapan	16
1. Aspek-aspek yang mempengaruhi kesiapan	17
2. Kesiapan uji level	17
3. Proses pelaksanaan uji level	18
D. Materi uji level	20
1. Pengertian makanan kontinental	20
2. Menerapkan prosedur sanitasi dan hgtiene	20
3. Keselamatan dan pemberian pertolongan pertama	21
4. Metode pengolahan bahan	21

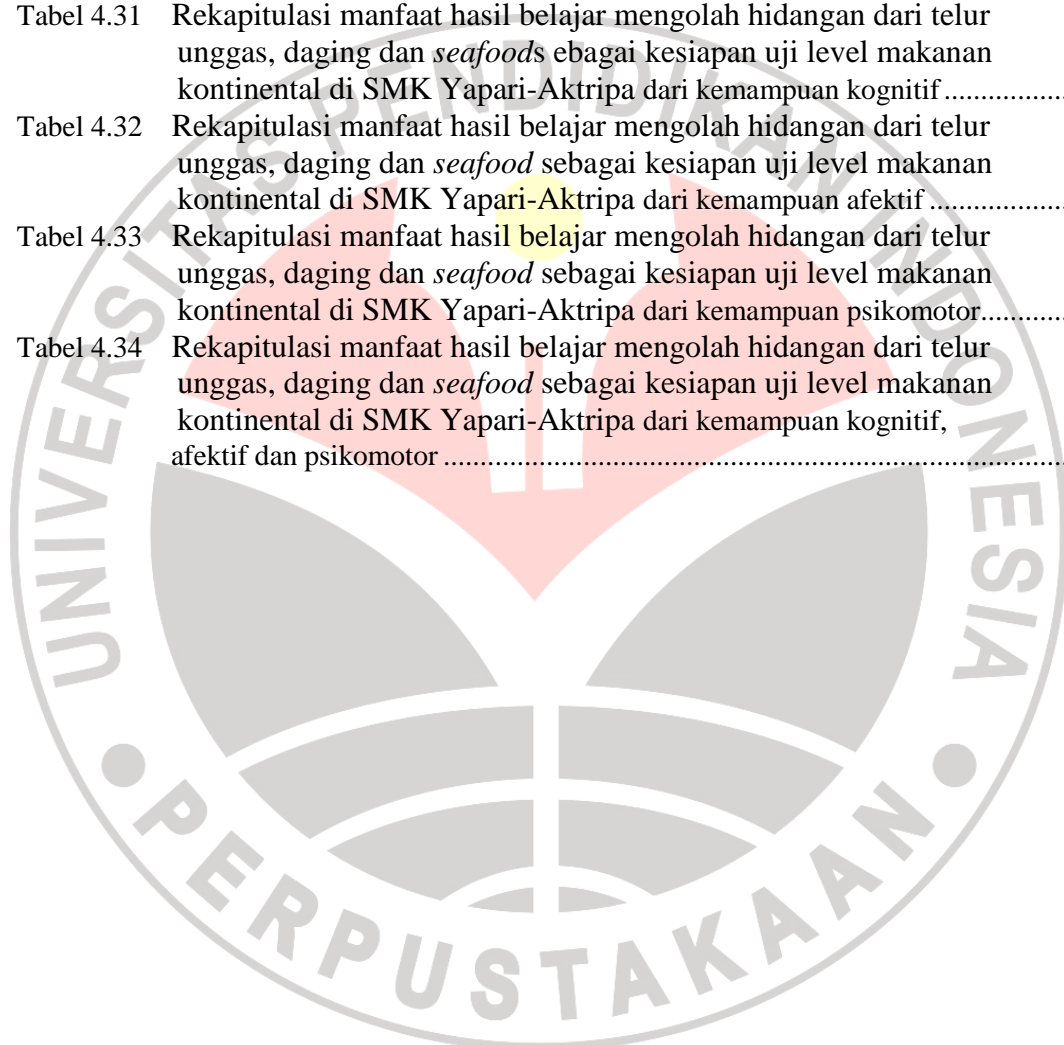
a. Pengolahan panas kering	22
b. Pengolahan panas basah	22
5. Mengelola dan menyiapkan bahan	23
6. Teknik penyimpanan bahan	24
E. Materi mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i>	25
1. Mengolah hidangan dari telur	25
2. Mengolah hidangan dari unggas	26
3. Mengolah hidangan dari daging	28
4. Mengolah hidangan dari <i>seafood</i>	29
F. Manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur, unggas, daging dan <i>seafood</i>	31
BAB III. METODE PENELITIAN	
A. Lokasi polulasidan Sampel Penelitian	35
B. Desain Penelitian	36
C. Metode Penelitian	37
D. Definisi Operasional	37
E. Instrumen Penelitian	39
F. Teknik Pengumpulan Data	39
G. Analisis Data	39
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil penelitian	41
B. Pembahasan Hasil Penelitian	88
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	93
B. Saran	95
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	100
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian	
Lampiran II Instrumen Penelitian	
Lampiran III Surat-surat	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Standar kompetensi makanan kontinental.....	12
Tabel 2.2	Format penilaian kemampuan afektif	16
Tabel 2.3	Format penilaian kemampuan psikomotor.....	17
Tabel 2.4	Format jobsheet praktikum	19
Tabel 2.5	Tehnik membuang tulang ayam.....	27
Tabel 3.1	Daftar jumlah populasi peserta didik kelas X Jasa Boga.....	36
Tabel 4.1	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan pengetahuan pengertian makanan kontinental	42
Tabel 4.2	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan pengetahuan format <i>job sheet</i>	43
Tabel 4.3	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan pemahaman kriteria resep masakan.....	45
Tabel 4.4	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan pemahaman teknik penyimpanan dingin.....	46
Tabel 4.5	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan menganalisis penggunaan metode panas kering.....	47
Tabel 4.6	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan pemilihan peralatan penyajian	49
Tabel 4.7	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan pemilihan <i>garnish</i>	50
Tabel 4.8	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan mengevaluasi bahan-bahan <i>chicken cordon blue</i>	51
Tabel 4.9	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan menilai ciri-ciri daging sapi	52
Tabel 4.10	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan mengidentifikasi jenis hidangan kontinental	53
Tabel 4.11	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan bersikap teliti mempersiapkan bahan <i>chicken cordon blue</i>	55
Tabel 4.12	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam memilih peralatan persiapan	56

Tabel 4.13	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan telaten mempersiapkan bahan <i>beef sausages salad</i>	58
Tabel 4.14	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan telaten dalam melakukan persiapan sebelum membuat hidangan <i>main course</i>	59
Tabel 4.15	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur. unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan sikap ketika akan memegang bahan makanan	61
Tabel 4.16	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan kesigapan terhadap kecelakaan kerja	62
Tabel 4.17	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan dapat bekerjasama dalam kelompok	64
Tabel 4.18	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan telaten dalam menjaga kebersihan tubuh	65
Tabel 4.19	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam mempersiapkan formula <i>beef sausages salad</i>	67
Tabel 4.20	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil melaksanakan tahapan pembuatan <i>chicken cordon blue</i>	68
Tabel 4.21	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam mempersiapkan bahan pembuatan <i>creapes</i>	69
Tabel 4.22	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam teknik pengolahan <i>mayonaise</i>	71
Tabel 4.23	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam menentukan jenis potongan daging sapi untuk pembuatan <i>beef stroganof</i>	72
Tabel 4.24	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam mempersiapkan formula pembuatan kakap <i>meuniere</i>	74
Tabel 4.25	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam merawat kebersihan peralatan	75
Tabel 4.26	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur. unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam tahapan pembuatan kakap <i>meuniere</i> sesuai prosedur	76
Tabel 4.27	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam memilih <i>garnish</i> yang sesuai untuk kakap <i>meuniere</i>	78

Tabel 4.28	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam membuat jenis potongan sayuran untuk kakap <i>meuniere</i>	79
Tabel 4.29	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam menata hidangan <i>maincourse</i>	80
Tabel 4.30	Persentase manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> berkaitan dengan terampil dalam menerapkan jenis-jenis potongan daging sapi.....	82
Tabel 4.31	Rekapitulasi manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafoods</i> ebagai kesiapan uji level makanan kontinental di SMK Yapari-Aktripa dari kemampuan kognitif	84
Tabel 4.32	Rekapitulasi manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> sebagai kesiapan uji level makanan kontinental di SMK Yapari-Aktripa dari kemampuan afektif	85
Tabel 4.33	Rekapitulasi manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> sebagai kesiapan uji level makanan kontinental di SMK Yapari-Aktripa dari kemampuan psikomotor.....	86
Tabel 4.34	Rekapitulasi manfaat hasil belajar mengolah hidangan dari telur unggas, daging dan <i>seafood</i> sebagai kesiapan uji level makanan kontinental di SMK Yapari-Aktripa dari kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor	88



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Telur ayam negeri	25
Gambar 2.2	Ayam kampung dan ayam broiler	26
Gambar 2.3	Sapi muda (<i>veal</i>).....	28
Gambar 2.4	Sapi (<i>beef</i>)	29
Gambar 2.5	Daging ikan salmon.....	30
Gambar 2.6	Tiram (<i>oyster</i>).....	31



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-kisi penelitian.....	100
Lampiran 2	Instrumen penelitian.....	104
Lampiran 3	Surat keputusan penunjukan pembimbing	
Lampiran 4	Surat pernyataan pelaksanaan penelitian di SMK Yapari-Aktripa Bandung	

