

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

Puji dan syukur penulis panjatkan senantiasa kehadiran Allah SWT yang selalu memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis dalam menjalankan semua aktivitas sehari-hari, serta dengan izin-Nya pula penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Pada Mahasiswa Program Studi Akomodasi dan Katering di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung”. Skripsi ini dilatarbelakangi untuk melakukan penelitian eksploratif mengenai kesesuaian persepsi mahasiswa tentang hasil belajar khususnya pada Mata Ajaran Pengantar Katering yang menjadi bahan masukan ilmu untuk mempelajari katering di Program Studi di Pendidikan Tata Boga dengan Mata Kuliah Pengetahuan Katering dan di Program Studi Akomodasi dan Katering.

Skripsi ini terdiri dari lima Bab. Bab pertama berisi pendahuluan dengan memaparkan latar belakang penelitian, identifikasi dan perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta stuktur organisasi skripsi. Bab dua berisi tentang gambaran umum persepsi, pengertian hasil belajar, satuan ajaran perkuliahan Pengantar Katering dan persepsi hasil belajar Pengantar Katering pada mahasiswa. Bab tiga berisi tentang lokasi penelitian, desain penelitian, metode penelitian, definisi operasional, intrumen penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data. Bab empat berisi tentang pemaparan data dan pembahasan data. Bab lima berisi tentang kesimpulan dan saran.

Penulis berharap semoga penulisan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya. Semoga amal ibadah dan kasih yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah SWT.

Bandung, Januari 2012

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan senantiasa kehadiran Allah SWT yang selalu memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis. Penulisan skripsi ini tidak akan terselesaikan tanpa ada bantuan, masukan, saran dan juga dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan tertulis ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dra. Sudewi Yogha M.Si sebagai Pembimbing I Skripsi dan sekaligus sebagai Pembimbing Akademik 2007 serta Drs. Karpin, Dra.Hj. Tati Setiawati, M.Pd, M.M sebagai Pembimbing II Skripsi, Dra. Elly Lasmanawati, M.Si dan Dra. Atat Siti N., M.Si selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan bimbingan, saran dan dorongan dengan penuh kesabaran, ketelitian, keikhlasan, dan ketulusan kepada penulis dari masuk di Jurusan PKK Prodi Pendidikan Tata Boga hingga penyusunan skripsi ini. Prof. Dr. Hj. Arifah A. Riyanto, M.Pd selaku ketua TPS Jurusan PKK beserta Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku Ketua TPS Program Studi Pendidikan Tata Boga, Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga, Dra. Hj. Tati Abas, M.Si selaku ketua Jurusan PKK, Dr. H. Mukhidin, ST. M.Pd selaku Dekan FPTK beserta PD I, dan PD II yang senantiasa memfasilitasi dan memotivasi penulis dalam penyelesaian masa studi ini.

Drs. H. Saiful Adi, M.Pd selaku Ketua Program Studi Akomodasi dan Katering dan Dosen pengampu “Pengantar Katering”, Bapak Drs. Rachmat Mulyawan, MM.Par selaku dosen di Program Studi Akomodasi dan Katering yang telah membantu membimbing dan memperoleh data yang penulis perlukan serta dosen dan staf di Program Studi Akomodasi dan Katering yang telah banyak membantu penulis. Mahasiswa Program Studi Akomodasi dan Katering angkatan 2009 dan 2010 yang dengan antusias mengisi instrumen untuk data dalam skripsi ini.

Keluargaku, Mamah Rita, Aki, Papah, Neng Susi, Atan, Um Dedi, Om Baim Wong, Apih, Mang Aji, Bi Enda dan Bi Imat yang tak pernah berhenti memanjatkan do’a untuk kelancaran dan kemudahan saya dalam menyusun skripsi. Adikku tersayang, Adik Arifin, Neng Dinar, Nindi, Adli yang senantiasa menghibur dan memotivasi saya. Seluruh keluarga besar yang selalu memberikan motivasi dan do’anya untuk kelancaran penyusunan skripsi ini. Pendamping setiaku, Ganda yang senantiasa memberikan motivasi, do’a, menemani, dan memberikan saran bagi penulis. C’Snack Creative Snack yaitu bisnis yang penulis jalani dengan semangat dan motivasi untuk menyelesaikan skripsi serta Asus yang setia menemani penulis. Rekan-rekan Bogaju yang selalu memotivasi, menemani, memfasilitasi, dan selalu ada untuk memberikan saran bagi penulis terutama Silvi, Ayu, Intan.

Akhir kata penulis berharap semoga kebaikan pihak-pihak yang telah memberikan bantuan, masukan, saran mendapat kebaikan dari Allah SWT. Amiin.

Bandung, Januari 2012

Penulis

ABSTRAK

PERSEPSI MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR “PENGANTAR KATERING” PADA MAHASISWA PROGRAM STUDI AKOMODASI DAN KATERING DI SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

Penelitian ini dilatarbelakangi untuk melakukan penelitian eksploratif mengenai persepsi mahasiswa tentang hasil belajar Mata Ajaran Pengantar Katering yang menjadi bahan masukan ilmu untuk mempelajari katering di Program Studi Pendidikan Tata Boga dengan Mata Kuliah Pengetahuan Katering. Tujuan penelitian untuk mengetahui kesesuaian persepsi mahasiswa tentang hasil belajar Mata Ajaran Pengantar Katering. Populasi penelitian berjumlah 55 mahasiswa yang telah lulus Mata Ajaran Pengantar Katering Program Studi Akomodasi dan Katering (SAK) Angkatan 2009 dan 2010 dengan pengambilan sampel total. Hasil penelitian menunjukkan persepsi mahasiswa tentang “Pengantar Katering” berdasarkan rata-rata nilai dari kemampuan kognitif berada pada kriteria sesuai, kemampuan afektif berada pada kriteria sangat sesuai dan kemampuan psikomotor berada pada kriteria sesuai. Saran ditujukan kepada mahasiswa Program Studi Akomodasi dan Katering yang diharapkan tetap mempertahankan dan lebih mengembangkan kemampuan yang dimiliki dengan menambah wawasan dan pengetahuan yang dipelajari dalam Mata Ajaran Pengantar Katering yang berkaitan dengan kompetensi lulusan serta kepada peneliti selanjutnya untuk dapat mengadakan penelitian lanjutan tentang katering selain Mata Ajaran Pengantar Katering.

Kata Kunci : Persepsi, Pengantar Katering, Pengetahuan Katering

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR BAGAN	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Struktur Organisasi Skripsi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Gambaran Umum Persepsi	9
1. Pengertian Persepsi	9
2. Prinsip-prinsip Persepsi	10
B. Pengertian Hasil Belajar	11
1. Belajar	11
2. Hasil Belajar.....	12
3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	15
C. Satuan Ajaran Perkuliahan Pengantar Katering	16
1. Tujuan Perkuliahan Pengantar Katering	16
2. Materi Pembelajaran Pengantar Katering	16
D. Persepsi Hasil Belajar Pengantar Katering Pada Mahasiswa.....	36
1. Pengertian Persepsi Hasil Belajar Pengantar Katering	36
2. Persepsi Mahasiswa tentang Hasil Belajar Pengantar Katering dari Kemampuan Kognitif.....	38
3. Persepsi Mahasiswa tentang Hasil Belajar Pengantar Katering dari Kemampuan Afektif.....	39
4. Persepsi Mahasiswa tentang Hasil Belajar Pengantar Katering dari Kemampuan Psikomotor.....	40
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi Penelitian.....	43
B. Desain Penelitian	43
C. Metode Penelitian	44
D. Definisi Operasional	45
E. Instrumen Penelitian	46
F. Teknik Pengumpulan Data	47
G. Analisis Data	47

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pemaparan Data	51
B. Pembahasan Data	81
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	91
B. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	95
RIWAYAT HIDUP	109



DAFTAR BAGAN

Bagan

2.1	Klasifikasi Perusahaan yang Bergerak di Bidang Katering.....	19
2.2	Bagan Dapur Konvensional.....	20
2.3	<i>Separated Preparation and Finishing Kitchen</i>	21
2.4	<i>Combined Preparation and Finishing Kitchen</i>	22



DAFTAR TABEL

Tabel	
2.1 <i>Boiling, Simmering</i> dan <i>Poaching</i>	25
2.2 <i>Soup</i>	33
3.1 Kriteria Jumlah Skor Tiap Interval	50
4.1 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Mengingat Tentang Pengertian Katering ..	52
4.2 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Mengingat Tentang Jenis Katering	52
4.3 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Mengingat Tentang Jenis Dapur	53
4.4 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Mengingat Tentang Fungsi Peralatan Dapur	54
4.5 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Memahami Tentang Klasifikasi Jenis Dapur	54
4.6 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Memahami Tentang Makna Standar Hygiene dan Sanitasi	55
4.7 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Menerapkan Persiapan Dasar Pengolahan Makanan Pada Pembuatan Kaldu Dasar	56
4.8 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Merinci Faktor-Faktor Penting yang Harus Dipertimbangkan Dalam Perencanaan Sebuah Dapur	57
4.9 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Menyimpulkan Pentingnya Memahami Metode Dasar Memasak Sebagai Persiapan Dasar Dalam Pengolahan Makanan	58
4.10 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Menyimpulkan Pentingnya Memahami Metode Dasar Memasak Sebagai Persiapan Dasar Dalam Pengolahan Makanan	59
4.11 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Memperhatikan Pengertian Menu	60
4.12 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Pemilihan Teknik Pengolahan <i>Au Bain Marie</i>	60
4.13 Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Teliti Dalam Melaksanakan Keselamatan Kerja	61

4.14	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Bersungguh-Sungguh Dalam Memelihara Kebersihan, Kesehatan dan Ketertiban.....	62
4.15	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Mempersiapkan Kotak P3K Di Sekitar Dapur	63
4.16	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Teliti Menentukan Teknik Pengolahan <i>Simmering</i> Pada Pembuatan Sup Jernih.....	63
4.17	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Teliti Dalam Mengkalkulasi Biaya Resep.....	64
4.18	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Cermat Dalam Menyusun Menu.....	65
4.19	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Memperhatikan Penggunaan Peralatan Dapur	66
4.20	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Kemampuan Memperhatikan Cara Membersihkan Gelas	67
4.21	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Dalam Menunjukkan Jenis Katering.....	68
4.22	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Menunjukkan Katering Unit Mobil Dalam <i>Bussines Catering</i>	68
4.23	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Mempersiapkan <i>Production Planning</i>	69
4.24	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Mempersiapkan <i>Catering Event Order</i>	70
4.25	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Memperlihatkan Konsep Inovasi Dalam Kuliner.....	71
4.26	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Membuat Susunan Menu Klasik.....	72
4.27	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Mengatur Tata Letak Dapur.....	72
4.28	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Menyusun Persiapan Dasar Membuat <i>Dessert</i>	73
4.29	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Mengkombinasikan Resep Dengan Kebudayaan Dalam Kuliner	74
4.30	Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Berkaitan dengan Terampil Mengkombinasikan Makanan Lokal Dengan Pariwisata.....	75

4.31 Rata-rata Nilai Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Pada Mahasiswa Program Studi Akomodasi dan Katering di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Meliputi Segi Kemampuan Kognitif	76
4.32 Rata-rata Nilai Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Pada Mahasiswa Program Studi Akomodasi dan Katering di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Meliputi Segi Kemampuan Afektif	77
4.33 Rata-rata Nilai Persepsi Mahasiswa Tentang Hasil Belajar “Pengantar Katering” Pada Mahasiswa Program Studi Akomodasi dan Katering di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Meliputi Segi Kemampuan Psikomotor.....	79



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	
1. Kisi-Kisi Instrumen	95
2. Instrumen Penelitian	99
3. Surat Penunjukkan Pembimbing 1.....	106
4. Surat Penunjukkan Pembimbing 2.....	107
5. Riwayat Hidup.....	108

