

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Draft Skripsi yang berjudul Manfaat Hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Sebagai Kesiapan Usaha Katering. Shalawat serta salam senantiasa tercurah pada Nabi Muhammad SAW, keluarganya, sahabat-sahabatnya, dan para umatnya hingga akhir zaman.

Penulis telah berusaha secara optimal dalam penyusunan draft skripsi ini, namun penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak demi kebaikan penulisan yang akan datang.

Akhirnya penulis berharap mudah-mudahan skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya, juga bagi pihak yang berkepentingan. Amin

Bandung, April 2012

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam penyusunan skripsi ini penulis juga ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan bantuan, yaitu Yang Terhormat :

Dra. Elly Lasmanawati, M.Si sebagai Pembimbing I dan Dra. Atat Siti Nurani, M.Si sebagai Pembimbing II yang telah ikhlas dan sabar memberikan masukan, motivasi, dukungan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dra. Yulia Rahmawati, M.Si serta Cica Yulia, S.Pd, M.Si selaku Dosen partisipan yang telah memberikan masukan, saran dan kritiknya yang sangat berharga kepada penulis untuk perbaikan skripsi ini.

Dra. Sudewi Yogha, M.Si dan Drs. Karpin selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini. Prof. Dr. Mukhidin, M.Pd selaku Dekan FPTK UPI, Dra Hj. Tati Abas, M.Si sebagai ketua jurusan PKK FPTK UPI, Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga, Prof. Dr. Hj. Arifah A. Riyanto, M.Pd selaku Ketua Badan Bimbingan Penyelesaian Akhir Studi (BBPAS) Jurusan PKK FPTK UPI. Seluruh Dosen Jurusan PKK FPTK UPI khususnya Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah memberikan pengejaran, pendidikan dari awal kuliah hingga akhir kuliah untuk menyelesaikan studi di Jurusan PKK FPTK UPI. Seluruh staf administrasi jurusan PKK yang telah memfasilitasi dalam penyelesaian skripsi.

Orang tua (Sugiat dan Pini) serta mertua (Helmi Siti), Suami ku Fathara Marheli, Qces, S.E dan Anak ku Kenisha Dhia Chandrika, adikku (Nizar Rahmat dan Sifa Imania) yang selalu memberikan do'a tidak hentinya, semangat dan masukan yang sangat berarti bagi penulis.

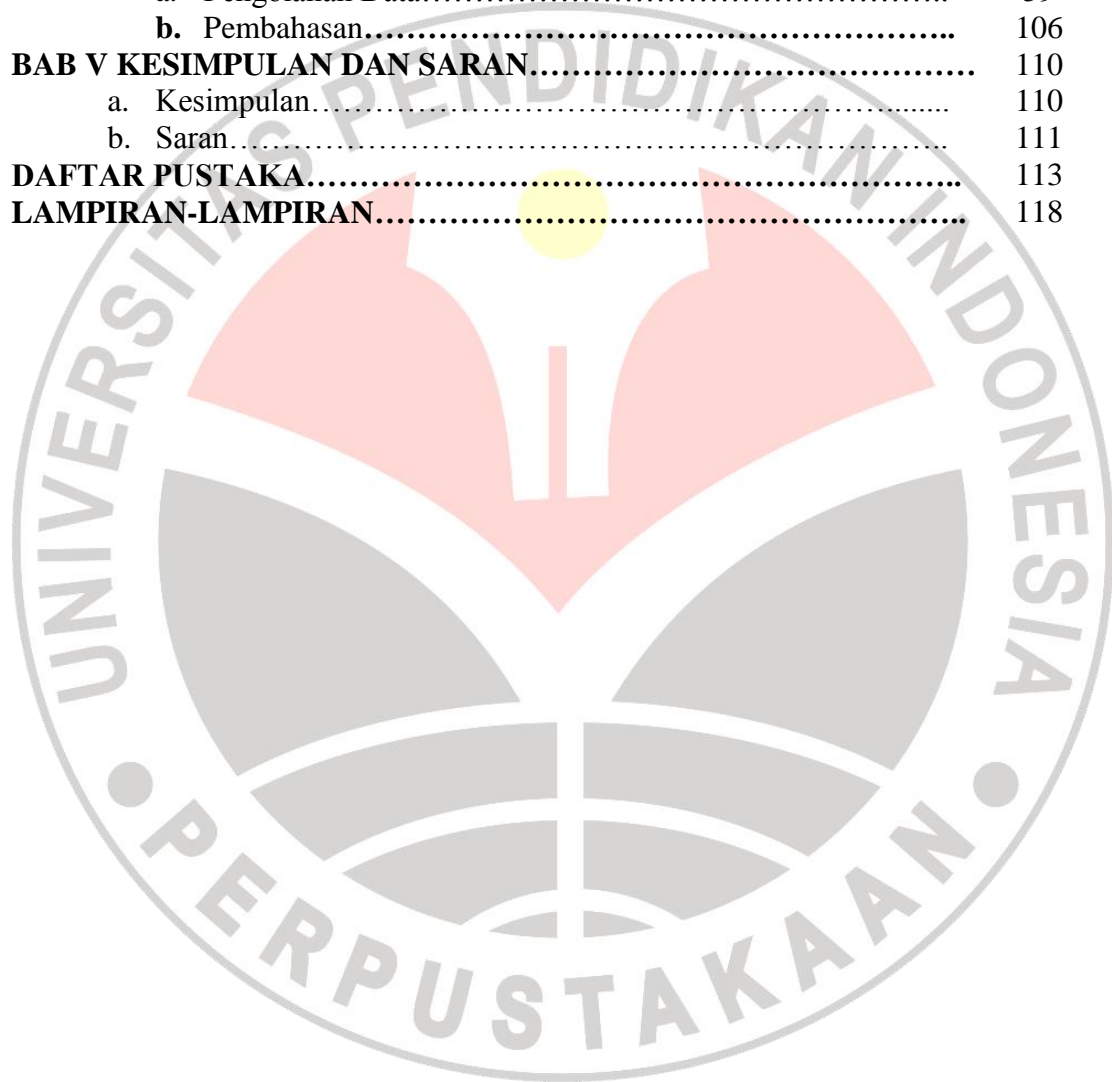
Teman-teman di prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI, serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas do'a dan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini. Akhir kata, harapan penulis semoga Allah SWT. Membalas dan melimpahkan rahmat-Nya atas semua kebaikan yang telah penulis terima dan semoga hasil jerih payah penulis menjadi nilai ibadah yang diridhoi Allah SWT. Amin

Bandung, April 2012
Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	I
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
a. Latar Belakang Penelitian	1
b. Identifikasi dan Perumusan Masalah	3
c. Tujuan Penelitian.....	5
d. Metode Penelitian.....	7
e. Manfaat Penelitian.....	7
f. Sistematika Penulisan.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	10
a. Belajar, Hasil Belajar, Kesiapan, prinsip-prinsip Kesiapan dan Aspek Kesiapan.....	10
1. Pengertian Belajar.....	10
2. Pengertian Hasil Belajar.....	11
3. Pengertian Kesiapan.....	12
4. Prinsip-prinsip Kesiapan.....	12
5. Aspek Kesiapan.....	13
b. Materi Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus.....	14
c. Usaha Katering.....	45
d. Hasil belajar melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus sebagai kesiapan usaha katering.....	49
1. Hasil belajar melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus sebagai kesiapan usaha katering berkaitan aspek kognitif.....	49
2. Hasil belajar melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus sebagai kesiapan usaha katering berkaitan aspek afektif.....	50
3. Hasil belajar melakukan pengolahan makanan untuk kesempatan khusus sebagai kesiapan usaha katering berkaitan aspek psikomotor.....	50
BAB III METODE PENELITIAN.....	51
a. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	51
b. Desain Penelitian.....	52

c. Metode Penelitian.....	53
d. Defenisis Operasional.....	53
e. Instrumen Penelitian.....	55
f. Teknik Pengumpulan Data.....	56
g. Analisis Data.....	56
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	59
a. Pengolahan Data.....	59
b. Pembahasan.....	106
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	110
a. Kesimpulan.....	110
b. Saran.....	111
DAFTAR PUSTAKA.....	113
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	118



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Materi Kompetensi Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus.....	14
Tabel 2.2 Jenis-Jenis Kesempatan Khusus.....	16
Tabel 2.2 Contoh Menu Makanan <i>Buffet</i>	22
Tabel 2.3 Contoh <i>Table d'Hote</i> Menu.....	28
Tabel 3.1 Jumlah Populasi Penelitian.....	51
Tabel 3.2 Jumlah Sampel Penelitian.....	52
Table 4.1 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Pengetahuan Tentang Kesempatan Khusus Pada Kesiapan Usaha Katering.....	60
Table 4.2 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Pengetahuan Tujuan Pengolahan Makanan.....	62
Table 4.3 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Pengetahuan Klasifikasi Menu.....	63
Table 4.4 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Pemahaman Perencanaan Menu.....	65
Table 4.5 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Pemahaman Penyusunan Menu.....	66
Table 4.6 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Penerapan Tentang Peralatan Tata Hidang.....	67
Table 4.7 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Penerapan Tentang <i>Polishing</i> Peralatan Tata Hidang.....	68
Table 4.8 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Menganalisis Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan.....	70
Table 4.9 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Menganalisis Teknik Pembuatan <i>White Stock</i> pada proses pengolahan Sup.....	71
Table 4.10 Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan	

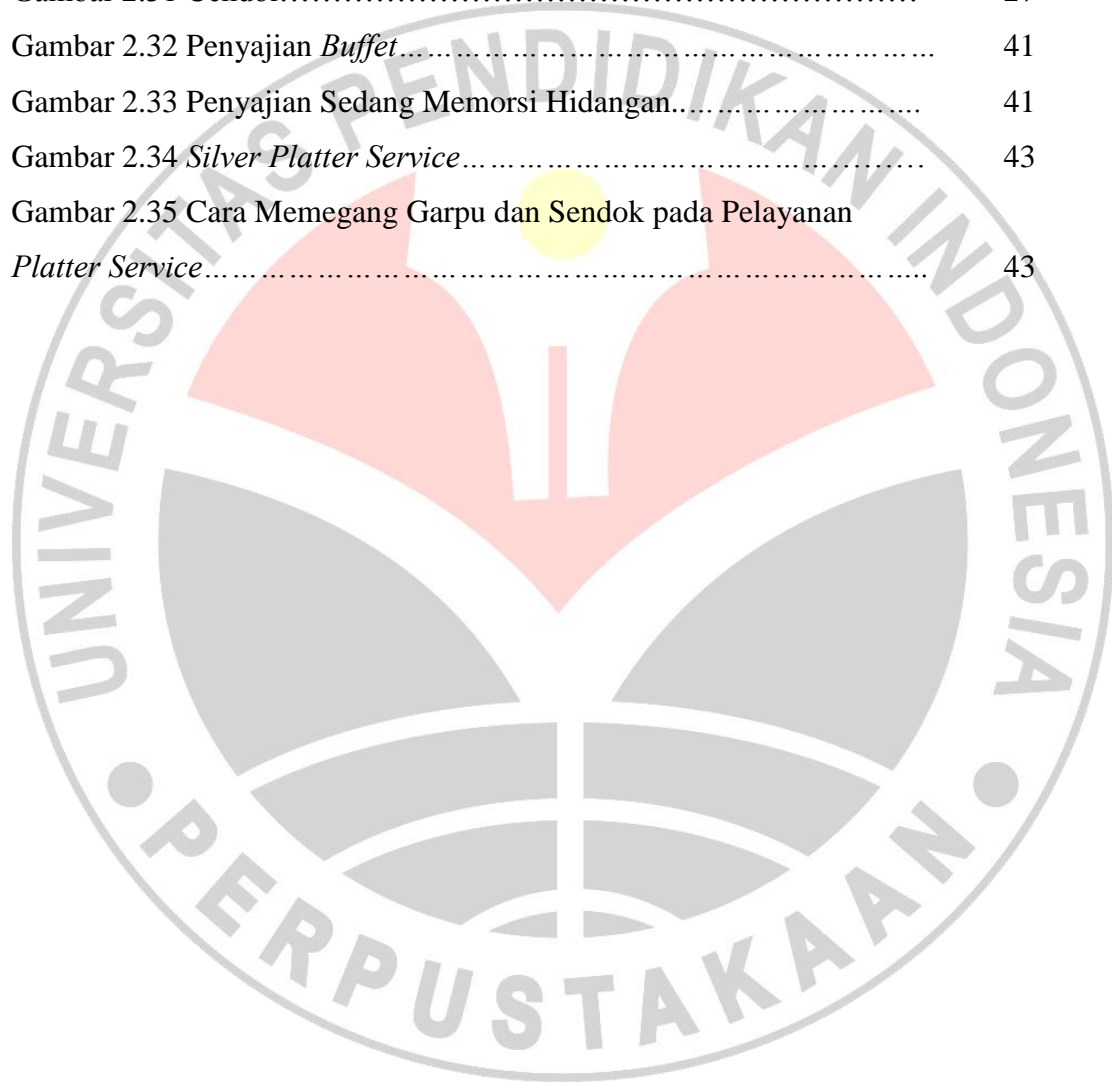
	Dengan Mengevaluasi Hasil Kerja Dalam Cara Penyajian Makanan Secara <i>Buffet</i>	72
Table 4.11	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Sikap Teliti Dalam Pembuatan Menu <i>A’la Carte</i>	74
Table 4.12	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Sikap Cermat Dalam Teknik Menumis (<i>Saute</i>) Sayuran...	75
Table 4.13	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Siakp Carmat Dalam Melakukan Teknik <i>Baking</i> Puding...	76
Table 4.14	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Bersikap Bersungguh-sungguh Dalam Pemasaran Produk.....	77
Table 4.15	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Sikap Bersungguh-sungguh Dalam Memasarkan Produk.....	79
Table 4.16	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Siakp Teliti Dalam Langkah Memulai Usaha Katering.....	80
Table 4.17	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Teliti Dalam Penataan Meja Makanan Penyajian <i>Buffet</i> ...	82
Table 4.18	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Cermat Dalam Pemilihan Peralatan Tata Hidang.....	83
Table 4.19	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Cermat dalam Membawa <i>Platter</i> Penyajian <i>Rusian Service</i>	84
Table 4.20	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Cermat Dalam Penyajian Makanan Secara <i>American Service</i>	86
Table 4.21	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Menyiapkan Peralatan Dari Linen.....	88
Table 4.22	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Teknik Memasak <i>Roasting</i> Ayam....	89

Table 4.23	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Teknik Memasak <i>Poaching</i> Telur.....	90
Table 4.24	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Penggunaan <i>Clamp</i>	91
Table 4.25	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Teknik Memasak <i>Simmering</i> Kaldu Untuk Sup.....	92
Table 4.26	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Teknik Memasak <i>Frying</i> Ikan.....	94
Table 4.27	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Teknik Memasak <i>Grilling</i> Daging.....	95
Table 4.28	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Teknik Memasak Mengukus (<i>Steaming</i>) <i>Rolade</i>	96
Table 4.29	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Teknik Memasak Menyetup (<i>Stewing</i>) Sayuran.....	97
Table 4.30	Persentase Tentang Manfaat hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Membawa Piring Pada <i>American Service</i>	99
Table 4.31	Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” sebagai kesiapan usaha katering dari kemampuan kognitif.....	101
Table 4.32	Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” sebagai kesiapan usaha katering dari kemampuan afektif.....	103
Table 4.33	Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar “Melakukan Pengolahan Makanan Untuk Kesempatan Khusus” sebagai kesiapan usaha katering dari kemampuan psikomotor.....	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Seminar	16
Gambar 2.2 Loka Karya	16
Gambar 2.3 Pertemuan Profesi.....	16
Gambar 2.4 Pameran.....	16
Gambar 2.5 Pesta Perkawinan.....	17
Gambar 2.6 Pertunjukan Kesenian.....	17
Gambar 2.7 Peragaan Busana.....	17
Gambar 2.8 Pertemuan Gubernur.....	18
Gambar 2.9 Makan Malam Kepala Negara.....	18
Gambar 2.10 Nasi Putih.....	22
Gambar 2.11 Sup Ayam Sosis.....	22
Gambar 2.12 Sup Baso.....	22
Gambar 2.13 Sup Ayam Dumpling Bayam.....	22
Gambar 2.14 Sapi Lada Hitam.....	23
Gambar 2.15 Beef Rollade Saus Jamur.....	23
Gambar 2.16 Beef Stew.....	23
Gambar 2.17 Kakap Schezuan.....	23
Gambar 2.18 Gurame Asam Manis.....	24
Gambar 2.19 Ca Pakcoy Tofu.....	24
Gambar 2.20 Cap Cay Special	24
Gambar 2.21 Salad Bangkok.....	25
Gambar 2.22 <i>Potato Salad</i>	25
Gambar 2.23 Kerupuk	25
Gambar 2.24 Sambel.....	25
Gambar 2.25 Buah Potong	26
Gambar 2.26 Jeruk.....	26

Gambar 2.27 Puding Jeruk.....	26
Gambar 2.28 Puding Karamel.....	26
Gambar 2.29 Puding Roti.....	27
Gambar 2.30 Aneka <i>Juice</i>	27
Gambar 2.31 Cendol.....	27
Gambar 2.32 Penyajian <i>Buffet</i>	41
Gambar 2.33 Penyajian Sedang Memorsi Hidangan.....	41
Gambar 2.34 <i>Silver Platter Service</i>	43
Gambar 2.35 Cara Memegang Garpu dan Sendok pada Pelayanan <i>Platter Service</i>	43



DAFTAR LAMPIRAN

Kisi-kisi Instrumen	115
Instrumen Penelitian	118

