

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	8
F. Struktur Organisasi Skripsi	8
<b>BAB II. KAJIAN PUSTAKA</b>	10
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	10
1. Pengertian Belajar	10
2. Pengertian Hasil Belajar	11
3. Manfaat Hasil Belajar	11
B. Peranan Kitchen Hotel Sebagai Tempat Praktek Kerja Industri	13
1. Peranan Kitchen Hotel.....	13
2. Peranan Peserta Didik Sebagai Cook Helper.....	14
C. Gambaran Umum Kompetensi <i>Prepare Soup</i>	16
1. Pengertian Soup (Sup)	16
2. Program Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Sup (Prepare Soup)	17
3. Tujuan Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Sup (Prepare Soup)	18
4. Materi Penunjang	18
a. Macam-macam potongan Sayuran	19
b. Klasifikasi Sup	21
c. Bahan dan Bumbu Pembuatan Sup	28
d. Penyajian Sup	30
e. Kriteria Sup	33
D. Kesiapan Praktek Kerja Industri	33
1. Pengertian	34
2. Prinsip-prinsip Kesiapan	35
3. Aspek Kesiapan	35
4. Prktek Kerja Industri	36

E. Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> ) dan Manfaatnya Untuk Kesiapan praktek kerja industri yang ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor	37
1. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” dalam Praktek Kerja Industri berkaitan kemampuan Kognitif	37
2. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” dalam Praktek Kerja Industri berkaitan kemampuan Afektif	38
3. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” dalam Praktek Kerja Industri berkaitan kemampuan Psikomotor	39
<b>BAB III. METODE PENELITIAN</b>	41
A. Lokasi dan Sampel Penelitian	41
1. Lokasi	41
2. Populasi dan Sampel Penelitian	41
B. Desain Penelitian	42
C. Metode Penelitian	43
D. Definisi Operasional	43
E. Instrumen Penelitian	46
F. Teknik Pengumpulan Data	46
G. Analisis Data	47
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	46
A. Pemaparan Data	49
1. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Kemampuan Kognitif	49
2. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Kemampuan Afektif	63
3. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor	76
4. Rekapitulasi Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor	93
B. Pembahasan Hasil Penelitian	100
1. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Kemampuan Kognitif	100

2. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Kemampuan Afektif	101
3. Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor	102
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	105
A. Kesimpulan	105
B. Saran	107
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	109
<b>LAMPIRAN</b> .....	111
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	111
Lampiran II Instrumen Penelitian .....	115
Lampiran III Surat-surat .....	126
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
2.1	Hotel tempat praktek kerja industri peserta didik SMK Sandhy Putra Bandung.....	15
2.2	Kompetensi “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” .....	18
2.3	Alat Hidang <i>Soup</i> .....	29
3.1	Daftar Jumlah polulasi peserta didik kelas X Tata Boga.....	41
4.1	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan Pengetahuan Tentang Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Minestrone Soup</i> .....	50
4.2	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Pengetahuan Tentang Tugas Sebagai <i>Cook Helper</i> .....	51
4.3	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan, Mengolah dan Menyajikan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> ” dalam Kesiapan Perintisan Usaha <i>Pastry</i> Berkaitan dengan Kemampuan Menggunakan Berbagai-macam Garnish Yang Digunakan Pada <i>Soup</i> .....	53
4.4	Persentase Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Pengetahuan Kriteria Sup Cair ( <i>Clear/Thin Soup</i> ).....	54
4.5	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan Pengetahuan Kriteria Sup Kental ( <i>Thick Soup</i> ).....	55
4.6	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Menggunakan Peralatan Penyajian Untuk Hidangan <i>Soup</i> .....	56
4.7	Persentase Nilai Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Kemampuan Memilih Potongan Sayuran .....	58
4.8	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Suhu Penyajian <i>Soup</i> .....	59
4.9	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Cara Penyajian <i>Soup</i> Meliputi Porsi Penyajian <i>Soup</i> .....	60

4.10	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Proses Dari Pembuatan Soup Berdasarkan Klasifikasi Jenis <i>Soup</i> .....	62
4.11	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Sikap Cepat Tanggap Dalam Menerima Intruksi <i>Cook/Chef</i> .....	64
4.12	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Sikap Teliti Dalam Memilih Bahan Dalam Pengolahan <i>Minestrone Soup</i> .....	66
4.13	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Sikap Teliti Dalam Memilih Bumbu Pada Pengolahan <i>Minestrone Soup</i> .....	67
4.14	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri yang Meliputi Sikap Cermat Dalam Memilih Bumbu Dalam Membedakan Variasi <i>Consomme</i> .....	68
4.15	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Sikap Cermat Dalam Memilih Bahan Pengental Untuk <i>Thick Soup</i> .....	70
4.16	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Meliputi Sikap Cermat Memilih Garnish Untuk Beberapa Macam Sup.....	71
4.17	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Meliputi Ketelitian Dalam Memilih Bahan Pembuatan <i>Cream Of Mushroom Soup</i> .....	72
4.18	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Selalu Memperhatikan Kelengkapan Pribadi .....	74
4.19	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Meliputi Sikap Ketangguhan Mental .....	75
4.20	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Meliputi Keterampilan Dalam Mempersiapkan Bahan Utama Pembuatan <i>Cream Of Mushroom Soup</i> .....	77
4.21	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Meliputi Keterampilan dalam Mempersiapkan Bahan Pembuatan <i>Vegetable Soup</i> .....	79

4.22	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Meliputi Keterampilan Dalam Mempersiapkan Bahan Utama Pembuatan Soto Bandung .....	80
4.23	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Keterampilan dalam Pembuatan Potongan Sayuran yang Biasa digunakan untuk Persiapan Pematangan Bahan Pembuatan Sup .....	81
4.24	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Meliputi Keterampilan Dalam Pembuatan <i>Potongan Sayuran</i> Yang Biasa Digunakan Untuk Persiapan Pematangan Bahan Pembuatan Sup .....	83
4.25	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan Dengan Keterampilan Mempersiapkan Pelengkap Soto .....	84
4.26	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Mengenai Keterampilan Menyiapkan Bahan Garnish <i>Soup</i> ....	86
4.27	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Meliputi Keterampilan Dalam Menjaga Kebersihan Peralatan .....	88
4.28	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan Dengan Keterampilan Menyiapkan Bahan Bumbu Dan Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Soto Bandung .....	89
4.29	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan Dengan Yang Meliputi Keterampilan Menata Hidangan Soto Betawi .....	91
4.30	Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Yang Mengenai Keterampilan Menata Hidangan <i>Cream Of Corn Soup</i> .....	93
4.31	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif .....	94
4.32	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Kemampuan Afektif .....	95
4.33	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Sup ( <i>Prepare Soup</i> )” pada Kesiapan Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor .....	97

- 4.34 Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Manfaat Hasil Belajar  
“Menyiapkan dan Mengolah Sup (*Prepare Soup*)” pada Kesiapan  
Praktek Kerja Industri Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif,  
Afektif dan Psikomotor..... 99



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Berbagai macam potongan sayuran.....	20
2.2 Berbagai macam potongan sayuran.....	21
2.3 Sup Jernih ( <i>Beef Consomme</i> ).....	23
2.4 Sup Kental ( <i>Cream of Mushroom Soup</i> ).....	25
2.5 National Soup (Minestrone soup).....	26
2.6 Soto Bandung.....	28
2.7 Brown Stock.....	28
2.8 White Stock.....	28





## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	111
Lampiran II Instrumen Penelitian .....	115
Lampiran III Surat-surat.....	126

