

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Metode Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	7
F. Struktur Organisasi Skripsi	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Belajar dan Hasil Belajar.....	9
B. Gambaran Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran.....	11
C. Kesiapan Menjadi Pramusaji.....	39
D. Konsep Pramusaji di Restoran.....	40
BAB III METODE PENELITIAN	43
A. Lokasi, Populasi, dan Sampel	43
B. Desain Penelitian.....	44
C. Metode Penelitian.....	44
D. Definisi Operasional.....	45
E. Instrumen Penelitian.....	47
F. Teknik Pengumpulan Data	47
G. Analisis Data	48
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	50
A. Pengolahan dan Hasil Penelitian	50
B. Pembahasan Hasil Penelitian	89
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	93
A. Kesimpulan.....	93
B. Saran.....	94
DAFTAR PUSTAKA	95
LAMPIRAN	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Memasang Taplak Meja	14
Gambar 2.2. <i>Polishing Tableware</i>	15
Gambar 2.3. <i>Polishing Glassware</i>	16
Gambar 2.4. <i>A'la Carte Cover</i>	21
Gambar 2.5. <i>Table D'hote Cover</i>	23
Gambar 2.6. <i>American Cover</i>	24
Gambar 2.7. <i>French Cover</i>	25
Gambar 2.8. <i>Greeting The Guest</i>	25
Gambar 2.9. Membantu Tamu Duduk	26
Gambar 2.10. Memberikan Kartu Menu	27
Gambar 2.11. <i>Pouring Ice Water</i>	28
Gambar 2.12. Menyajikan Roti.....	29
Gambar 2.13. <i>Taking Order</i>	30
Gambar 2.14. <i>Crumbing Down</i>	32
Gambar 2.15. <i>Presenting The Bill</i>	33
Gambar 2.16. <i>Clear Up</i>	34
Gambar 2.17. Langkah-langkah <i>Clear Up</i> 1	34
Gambar 2.18. Langkah-langkah <i>Clear Up</i> 2	34
Gambar 2.19. Langkah-langkah <i>Clear Up</i> 3	34
Gambar 2.20. Kereta Dorong (<i>Gueridon</i>)	35
Gambar 2.21. Pemorsian Makanan Utama.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Langkah-Langkah dalam Mengangkat Piring Kotor.....	34
Tabel 4.1. Tugas Pramusaji dalam Mempersiapkan Kenyamanan Area Restoran sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	50
Tabel 4.2. Tugas Pramusaji dalam Menyiapkan Area Restoran sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”.....	51
Tabel 4.3. Tugas Pramusaji dalam Menyiapkan Meja Makan sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”.....	53
Tabel 4.4. Tugas Pramusaji dalam Membersihkan Peralatan Makan (<i>Polishing Tableware</i>) sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	54
Tabel 4.5. Tugas Pramusaji dalam Membersihkan Gelas (<i>Polishing Glassware</i>) sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	55
Tabel 4.6. Tugas Pramusaji dalam Membersihkan Alat Pemanas (<i>Polishing Rechaud</i>) sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	56
Tabel 4.7. Tugas Pramusaji dalam Memasang Linen Meja sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	57
Tabel 4.8. Menata Meja <i>A’la Carte Cover</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	59
Tabel 4.9. Menata Meja <i>Table D’hote Cover</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	60
Tabel 4.10. Menata Meja <i>American Cover</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	61
Tabel 4.11. Menata Meja <i>French Cover</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	62
Tabel 4.12. Pengetahuan Makanan Pramusaji sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	63

Tabel 4.13. Tugas Pramusaji dalam Menyambut Tamu sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	64
Tabel 4.14. Tugas Pramusaji dalam Membantu Tamu Duduk sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	66
Tabel 4.15. Tugas Pramusaji dalam Memberikan Daftar Menu sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	67
Tabel 4.16. Tugas Pramusaji dalam Menuangkan Air Es (<i>Pouring ice Water</i>) sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	68
Tabel 4.17. Tugas Pramusaji dalam Menyajikan Roti sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	69
Tabel 4.18. Tugas Pramusaji dalam Mengambil Pesanan Tamu sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	71
Tabel 4.19. Tugas Pramusaji dalam <i>Adjustment</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	72
Tabel 4.20. Tanggung jawab Pramusaji dalam Menangani Keluhan Tamu sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	73
Tabel 4.21. Tanggung Jawab Pramusaji dalam Menghadapi Keluhan Tamu Terhadap Pelayanan yang Kurang Memuaskan sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	75
Tabel 4.22. Tugas Pramusaji dalam <i>Crumbing Down</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	76
Tabel 4.23. Tugas Pramusaji dalam Mengangkat Piring kotor sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	77
Tabel 4.24. Tugas Pramusaji dalam Memberikan <i>Bill</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	79

Tabel 4.25. Tugas Pramusaji dalam Menyapa Tamu Ketika Meninggalkan Restoran sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	80
Tabel 4.26. Tugas Pramusaji Setelah Restoran Ditutup sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	81
Tabel 4.27. Tugas Pramusaji dalam Menyajikan <i>Soup</i> dalam <i>Goeridon Service</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	83
Tabel 4.28. Tugas Pramusaji dalam Menyajikan Menu Utama dalam <i>Gueridon Service</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	84
Tabel 4.29. Tugas Pramusaji dalam Menyiapkan <i>Silver Service</i> sebagai Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran”	86
Tabel 4.30. Nilai Rata-rata Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran” Berkaitan dengan unit Kompetensi “Menyediakan Layanan Minuman dan Makanan”	87
Tabel 4.31. Nilai Rata-rata Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran” Berkaitan dengan unit Kompetensi “Menyediakan Layanan <i>Gueridon</i> ”	89
Tabel 4.32. Nilai Rata-rata Manfaat Hasil Belajar “Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman di Restoran” Berkaitan dengan unit Kompetensi “Menyediakan <i>Silver Service</i> ”	89

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian	98
Lampiran II Instrumen Penelitian	104
Lampiran III Surat – Surat	120
Lampiran III Daftar Bimbingan	123