

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Metode Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Struktur Organisasi Skripsi	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Gambaran Umum Belajar dan Hasil Belajar	8
B. Pendidikan Nonformal	11
C. Pelatihan Tata Boga	14
D. Minat Berwirausaha	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi Dan Sampel Penelitian	25
B. Desain Penelitian	26
C. Metode Penelitian	27
D. Definisi Operasional	28
E. Instrumen Penelitian	29
F. Teknik Pengumpulan Data	30
G. Analisis Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian	33
B. Pembahasan Hasil Penelitian	70
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	73
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	76

Lisna Nur Al-Fitri, 2014

Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga Terhadap Minat Berwirausaha Di Desa Cipeundeuy Bandung Barat

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

DAFTAR TABEL

Tabel

2.1	Program Pelatihan Tata Boga.....	15
2.2	Pemilihan Bahan Makanan.....	16
2.3	Persiapan Alat	19
2.4	Metode Mengolah Makanan.....	20
2.5	Daftar Belanja <i>Macaroni Schotel</i>	23
4.1	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menentukan ayam untuk digunakan dalam pembuatan <i>chicken katsu</i>	34
4.2	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam memilih ikan yang baik dalam pembuatan <i>steak</i> ikan nila	35
4.3	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menentukan alat yang tepat dalam pembuatan <i>senteling</i>	36
4.4	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam memilih coklat yang tepat dalam pembuatan coklat <i>rocky road</i>	37
4.5	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam memotong ayam dalam pembuatan <i>chicken katsu</i>	38
4.6	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menghitung harga jual	39
4.7	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menentukan hasil akhir dalam penyimpanan coklat <i>rocky road</i>	39
4.8	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam membuat <i>pudding</i> tiga warna agar hasilnya bagus	40
4.9	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menggoreng nugget ikan Nila yang baik untuk dijual.....	41
4.10	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menentukan tepung yang Dihunakan dalam pembuatan <i>chicken katsu</i>	42
4.11	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga Berupa Kemampuan Kognitif Terhadap Minat Berwirausaha Di Desa Cipeundey Bandung Barat.....	43
4.12	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam sikap memilih telur yang baik	44
4.13	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam sikap memilih alat yang dibutuhkan dalam pembuatan coklat <i>rocky road</i>	45
4.14	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam sikap mengolah <i>muffin</i> jagung.....	46
4.15	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam sikap memilih tepung yang	

	baik untuk pembuatan bolu trio	47
4.16	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menghaluskan singkong Untuk pembuatan pie singkong.....	48
4.17	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menentukan langkah awal Mengolah ikan dalam pembuatan abon ika nila.....	49
4.18	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam memilih bahan yang Dibutuhkan dalam pembuatan <i>macaroni schotel</i>	50
4.19	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam mengolah adonan dalam Pembuatan telur gabus	51
4.20	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam memilih bahan yang Dibutuhkan dalam pembuatan senteling	52
4.21	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam sikap memilih dengan teliti Bahan baku pada coklat <i>rocky road</i>	53
4.22	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga Peserta Pelatihan Pada Kemampuan Afektif.....	54
4.23	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam langkah-langkah yang harus Dilakukan sebelum mengolah sayuran dalam pembuatan pie	55
4.24	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam mencuci ikan untuk Pembuatan <i>steak</i> ikan.....	56
4.25	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam cara menggunakan oven Untuk pembuatan pie singkong.....	57
4.26	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam teknik menggoreng <i>Chicken katsu</i> yang baik.....	58
4.27	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam mengoprasikan <i>mixer</i> pada Saat mengocok adonan	59
4.28	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam teknik membuat senteling	60
4.29	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam teknik melelehkan coklat Yang benar dalam pembuatan coklat <i>rocky road</i>	61
4.30	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam cara membuat kulit pie singkong	62
4.31	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam teknik merebus <i>macaroni</i> Dalam pembuatan <i>macaroni schotel</i>	63
4.32	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam teknik menghaluskan Singkong dalam pembuatan adonan senteling	64
4.33	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam cara mengukus bolu trio Agar warnanya tidak tercampur	65
4.34	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam cara melumuri telur gabus Dengan larutan gula	66
4.35	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam cara menyajikan gurame Asam manis yang sudah jadi.....	67

4.36	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam teknik menggoreng Telur gabus.....	68
4.37	Hasil Belajar Pelatihan Tata Boga dalam menyajikan pudding tiga Warna untuk dijual agar konsumen tertarik.....	69
4.38	Hasil Belajar Pelatihan Berupa Kemampuan Psikomotor Terhadap Minat Berwirausaha Di Desa Cipeundey Bandung Barat.....	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1.	Kisi-kisi Instrument	77
2.	Angket Penelitian	86
3.	Materi Pelatihan Tata Boga	98
4.	Surat-Surat	110