

Kepada Yth.

Siswa Program Keahlian Tata Boga Kelas XI SMKN 9 Bandung

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dalam rangka penyusunan skripsi untuk menyelesaikan akhir studi pada Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, penulis bermaksud mengadakan penelitian yang berjudul "Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) sebagai Kesiapan *Cook helper*", penulis memohon bantuan dan kesediaan anda untuk mengisi seluruh pertanyaan yang terdapat pada instrument penelitian yang terlampir pada surat ini.

Jawaban yang anda berikan merupakan sumbangan yang sangat berharga pada penelitian yang penulis teliti. Penulis sangat mengharapkan anda bersedia menjawab dan menyelesaikan semua pernyataan yang ada pada lembar instrumen penelitian ini sesuai dengan pengetahuan anda.

Atas bantuan dan kesediaan anda, penulis ucapkan terima kasih. Semoga amal kebaikan anda mendapatkan balasan dari Allah SWT.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Bandung, Juli 2014

Peneliti,

Eliza N. R

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan "Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)" Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

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

PETUNJUK PENGISIAN ANGGKET

1. Sebelum menjawab angket ini, bacalah petunjuk pengisian angket terlebih dahulu dengan teliti
2. Setelah membaca petunjuk pengisian angket, tuliskan identitas saudara dengan jelas
3. Bacalah setiap pertanyaan yang ada pada angket ini dengan teliti, kemudian berilah tanda silang (X) pada jawaban yang anda pilih
4. Anda dapat menjawab lebih dari satu jawaban untuk semua soal yang ada di dalam angket ini (**Boleh Menjawab Lebih Dari Satu**)
5. Periksa kembali dengan teliti semua jawaban dari pernyataan sebelum mengumpulkan lembar angket
6. Terimakasih atas segala bantuan dan kerjasamanya

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

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

ANGKET PENELITIAN
MANFAAT PENGETAHUAN “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN *COOK HELPER*

Identitas Responden

- Program Keahlian :

No.	Pernyataan	Skor
	Tahap Persiapan	
	Setelah mempelajari materi tentang “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)”	
1	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>persiapan peralatan pada pembuatan adonan pasta</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui untuk menyiapkan : a. <i>Digital Scale</i> b. <i>Mixing bowl</i> c. <i>Rolling pin</i> d. <i>Cutting board</i> e. <i>Hand knife</i>	
2	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>persiapan peralatan pengolahan yang akan digunakan pada saat merebus pasta</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui untuk menyiapkan : a. <i>Gas stove</i> b. <i>Pan</i> c. <i>Wooden spatula</i> d. <i>Tong</i> e. <i>Strainer</i>	
3	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>persiapan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan 100 g pasta segar (<i>fresh pasta</i>)</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui untuk menyiapkan : a. 100 g tepung terigu dengan kadar protein 12% – 13% b. 1 butir telur c. ¼ sdt garam d. 2 sdt minyak sayur e. 2 sdt air	
4	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>persiapan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan saus Bolognese</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui untuk menyiapkan : a. Saus tomat b. <i>Tomato concasse</i> c. Daging sapi cincang d. <i>Demiglace</i> e. Keju parut	
5	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>persiapan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan saus carbonara</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui untuk menyiapkan :	

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

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

	<ul style="list-style-type: none"> a. <i>Seafood</i> b. <i>Cream</i> c. <i>Bacon</i> d. <i>Egg yolk</i> e. <i>Parmesan cheese</i> 	
6	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>persiapan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan hidangan <i>Fettucini cream sauce</i></u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui untuk menyiapkan :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pasta fettucini b. <i>Smoke beef</i> c. Cream cair d. Keju parmesan e. Kuning telur 	
7	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>kualitas bahan yang akan digunakan dalam pembuatan hidangan <i>spaghetti meat bolognese sauce</i></u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui kualitas bahan yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pasta spaghetti yang berbentuk utuh dan berwarna kuning jernih b. Daging sapi cincang yang berwarna merah segar c. Wortel yang berwarna orange segar d. <i>Demiglace</i> berkonsistensi semi liquid e. <i>Tomato concasse</i> yang masih bertekstur halus dan berwarna merah segar 	
8	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>fungsi bahan yang akan digunakan dalam pembuatan hidangan <i>Lasagna</i></u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pasta lasagna dijadikan sebagai bahan utama pada hidangan <i>Lasagna</i> b. <i>Meat saute</i> dijadikan sebagai bahan utama pada hidangan <i>Lasagna</i> c. <i>Becamel sauce</i> dijadikan sebagai bahan pelengkap pada hidangan <i>Lasagna</i> d. <i>Mozarella cheese</i> dijadikan sebagai bahan pelengkap pada hidangan <i>Lasagna</i> e. <i>Chopped parsley</i> dijadikan sebagai bahan tambahan sebagai pada hidangan <i>Lasagna</i> 	
9	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>fungsi bahan yang digunakan dalam pembuatan hidangan <i>Chicken Pasta</i></u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Pasta penne dijadikan sebagai bahan utama pada hidangan <i>chicken pasta</i> b. Ayam <i>fillet</i> dijadikan sebagai bahan utama pada hidangan <i>chicken pasta</i> c. Paprika merah dijadikan sebagai bahan utama pada hidangan <i>chicken pasta</i> d. Keju parmesan dijadikan sebagai bahan pelengkap pada hidangan <i>chicken pasta</i> e. <i>Parsley</i> dijadikan sebagai bahan tambahan pada hidangan <i>chicken pasta</i> 	
10	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>fungsi bumbu yang akan digunakan dalam hidangan <i>Spaghetti Meat Bolognese Sauce</i></u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Garam digunakan sebagai pemberi rasa pada hidangan b. <i>Blackpepper</i> digunakan sebagai pemberi rasa dan aroma pada hidangan c. <i>Onion</i> digunakan sebagai pemberi aroma pada hidangan d. <i>Garlic</i> digunakan sebagai pemberi aroma pada hidangan e. <i>Bayleaf</i>, dan <i>oregano</i> digunakan sebagai pemberi aroma pada hidangan 	
11	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>fungsi bumbu yang akan digunakan pada</u></p>	

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

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

	<p><u>hidangan Lasagna</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui :</p> <ol style="list-style-type: none"> Garam digunakan sebagai pemberi rasa pada hidangan <i>Blackpepper</i> digunakan sebagai pemberi rasa dan aroma pada hidangan <i>Onion</i> digunakan sebagai pemberi aroma pada hidangan <i>Garlic</i> digunakan sebagai pemberi aroma pada hidangan Daun basil kering, dan oregano digunakan sebagai pemberi aroma pada hidangan 	
12	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>cara memilih pasta kering (<i>dried pasta</i>) yang baik</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui cara memilih pasta kering yang baik dengan memeriksa :</p> <ol style="list-style-type: none"> Tanggal kadaluarsa, membeli pasta yang masih lama tanggal kadaluarsanya Kemasan pasta, membeli pasta dengan kemasan yang masih bagus, tertutup rapat dan bersih Bentuk pasta, membeli pasta dengan bentuk yang utuh, keras, dan tidak hancur Warna pasta, membeli pasta yang berwarna kuning jernih Kualitas pasta, membeli pasta dengan kualitas yang baik 	
13	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>prosedur penyimpanan pasta kering (<i>dried pasta</i>) sebelum pasta diolah</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui prosedur menyimpan pasta yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> Dalam wadah yang tertutup rapat Pada ruangan yang kering dan tidak lembab dengan suhu 27C Disusun pada tempat yang rapi Pada tempat dengan sirkulasi udara yang baik Pada tempat yang bersih 	
14	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>prosedur penyimpanan pasta segar (<i>fresh pasta</i>) sebelum pasta diolah</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui prosedur menyimpan pasta yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> Pada wadah yang tertutup rapat, atau kedap udara Pada lemari pendingin dengan suhu 5C Pada baki yang datar kemudian ditutup dengan plastic Tidak bertumpuk saat disimpan pada baki agar pasta tidak saling melekat Pada tempat yang bersih 	
15	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>prosedur penimbangan pasta kering sebelum proses pengolahan</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui prosedur penimbangan pasta yaitu dengan :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menyiapkan <i>digital Scale</i> sebagai alat untuk menimbang bahan Menyiapkan pasta kering (<i>dried pasta</i>) sebagai bahan yang akan ditimbang sebelum diolah Menimbang pasta kering (<i>dried pasta</i>) dengan porsi sesuai dengan hidangan yang akan dibuat Menyimpan pasta kering (<i>dried pasta</i>) dalam wadah sebelum pasta diolah Membersihkan peralatan setelah penimbangan selesai pada tempat semula 	
16	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>persiapan saus tradisional Italia yang akan dihidangkan dengan pasta</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p>	

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

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

	Saya lebih mengetahui untuk menyiapkan : a. Saus napolitaine b. Saus bolognaise c. Saus carbonara d. Saus marinara e. Saus pasto	
No.	Pernyataan	Skor
	Tahap Pengolahan	
	Setelah mempelajari materi tentang “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)”	
17	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>tahapan teknik pembuatan adonan pasta</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui proses tahapan pembuatan adonan pasta yaitu : a. Memasukkan tepung terigu ke dalam <i>mixing bowl</i> , kemudian buat lubang ditengah-tengah tepung b. Memasukkan telur, garam, minyak dan air pada lubang tepung terigu, kemudian kocok campuran telur dengan garpu c. Menguleni adonan hingga kalis dan sesekali ditekan dengan tangan d. Meletakkan adonan pada alas datar yang sudah ditaburi sedikit tepung terigu, giling adonan. e. Melipat dan menggiling adonan sampai tercampur rata. Kemudian menggiling kembali adonan dengan gilingan khusus untuk mie dan membentuknya sesuai dengan jenis pasta yang akan dibuat	
18	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>tahapan teknik merebus pasta kering (<i>dried pasta</i>) jenis spaghetti yang benar</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui tahapan teknik merebus pasta spaghetti yaitu : a. Memanaskan air dalam panci dengan perbandingan air dengan pasta adalah 10:1 menggunakan api sedang b. Menambahkan garam sebanyak pada air rebusan sebanyak 10 g untuk tiap 100 g pasta kering c. Menambahkan minyak ke dalam air rebusan pasta, agar pasta tidak saling melekat d. Memasukan pasta pada air rebusan pasta ketika air sudah mendidih dan merebus pasta sampai matang e. Mengangkat pasta dari panci kemudian meniriskannya	
19	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>tahapan teknik merebus pasta kering (<i>dried pasta</i>) jenis Lasagna yang benar</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui tahapan teknik merebus pasta lasagna yaitu : a. Memanaskan air dalam panci dengan perbandingan air dengan pasta adalah 10:1 menggunakan api sedang b. Menambahkan garam sebanyak 10 g untuk tiap 100 g pasta kering c. Menambahkan minyak kedalam air rebusan pasta, agar pasta tidak saling melekat d. Merebus pasta lasagna satu-persatu agar tidak saling melekat e. Mengangkat pasta setelah matang kemudian meniriskannya dengan cara tidak ditumpuk antara satu dengan yang lainnya	
20	Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>tahapan proses pembuatan saus Bolognaise</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ... Saya lebih mengetahui tahapan pembuatan saus Bolognaise yaitu :	

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

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

	<ul style="list-style-type: none"> a. Memanaskan <i>shallow pan</i> dengan sedikit <i>butter</i> b. Memasukan <i>onion</i>, dan <i>garlic</i> yang telah di <i>chopped</i> kedalam <i>shallow pan</i> kemudian di <i>saute</i> sampai harum c. Memasukan daging cincang, <i>tomato concasse</i>, <i>tomato ketchup</i>, dan <i>demiglaze</i> d. Menambahkan garam, <i>bayleaf</i>, <i>oregano</i> dan <i>nugmate</i> kedalam <i>shallow pan</i> e. Mengaduknya sesekali sampai hidangan matang 	
21	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>tahapan proses pembuatan saus becamel sebagai bahan pelengkap hidangan lasagna</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui tahapan proses pembuatan saus béchamel yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Memanaskan susu cair dan diberi <i>onion cloute</i> dengan menggunakan api kecil sampai hangat kuku b. Membuat <i>roux</i> yang terbuat dari tepung yang telah ditumis <i>butter</i> dalam <i>pan</i> c. Memasukan susu cair kedalam <i>roux</i> kemudian diaduk sampai tidak terdapat gumpalan d. Memasukan garam, merica bubuk, dan <i>bayleaf</i> kedalam <i>pan</i> e. Menyaring saus agar konsistensinya bagus dan tidak terdapat gumpalan pada saus 	
22	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>tahapan proses pembuatan hidangan Lasagna</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui tahapan proses pembuatan hidangan <i>Lasagna</i> yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Merebus pasta lasagna sampai matang kemudian ditiriskan b. Membuat saus becamel untuk bahan pelengkap hidangan lasagna c. Membuat meat saute untuk bahan utama hidangan lasagna d. Menyusun bahan untuk hidangan lasagna sebelum di <i>bake</i> dengan urutan yaitu pasta lasagna, saus béchamel, saus dasar merah, keju mozarella dan pasta lasagna dalam pinggang tahan panas e. Memanggang lasagna dalam oven dengan suhu 350° C selama 45 menit 	
23	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>tahapan proses pembuatan hidangan Chicken Pasta</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui tahapan proses pembuatan hidangan <i>Chicken Pasta</i> yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Memanaskan <i>shallow pan</i> dengan sedikit <i>butter</i> b. Memasukan <i>onion</i>, dan <i>garlic</i> yang telah di <i>chopped</i> serta irisan paprika merah kedalam <i>shallow pan</i> c. Memasukan ayam yang telah dipotong dadu kedalam <i>shallow pan</i> kemudian di <i>saute</i> sampai harum d. Memasukan daun basil dan peterseli ke dalam <i>shallow pan</i> e. Memasukan garam, dan merica bubuk kemudian mengaduknya sesekali sampai hidangan matang 	
24	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>tahapan proses pembuatan hidangan Fettucini cream sauce</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui tahapan proses pembuatan hidangan <i>Fettucini cream sauce</i> yaitu :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Memanaskan <i>shallow pan</i> dengan sedikit <i>butter</i> b. Memasukan <i>onion</i>, dan <i>garlic</i> yang telah di <i>chopped</i> kedalam <i>shallow pan</i> sampai harum c. Memasukan irisan daging asap dan fettucini yang telah direbus kedalam <i>shallow pan</i> 	

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

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

	<p>kemudian diaduk rata</p> <p>d. Menambahkankan merica bubuk, <i>oregano</i>, dan garam kedalam <i>shallow pan</i></p> <p>e. Memasukan cream dan keju parut kemudian mengaduknya rata sampai hidangan matang</p>	
25	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>kriteria hasil rebusan pasta yang baik</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui pasta yang dihasilkan mempunyai :</p> <ol style="list-style-type: none"> Bentuk yang utuh Tekstur <i>al dente</i> atau matang merata Warna yang kuning jernih Rasa yang gurih Aroma yang segar 	
No.	Pernyataan	Skor
	Tahap Penyajian	
	Setelah mempelajari materi tentang “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)”	
26	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>fungsi alat penyajian hidangan pasta</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui fungsi alat penyajian pasta yaitu :</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>B&b plate</i> sebagai alat saji hidangan pasta sebagai <i>appetizer</i> <i>Soup cup</i> sebagai alat saji hidangan pasta sebagai <i>soup</i> <i>Dinner plate</i> sebagai alat saji hidangan pasta sebagai <i>main dish</i> <i>Dinner plate</i> sebagai alat saji hidangan pasta sebagai <i>one dish meal</i> <i>Dessert plate</i> sebagai alat saji hidangan pasta sebagai <i>dessert</i> 	
27	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>penataan garnish pada hidangan pasta</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui :</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Lemon</i> yang dapat dibentuk kupu-kupu dan spiral kemudian diletakkan berdiri di pinggir hidangan pasta <i>Pasrley</i> yang dapat di <i>chopped</i> kemudian dijadikan taburan di atas atau di pinggir hidangan pasta <i>Tomato chery</i> yang dapat di bentuk bunga dan dapat diletakkan di atas atau di pinghir hidangan pasta <i>Paprika</i> yang dapat dibentuk keranjang sebagai tempat menyimpan saus dapat diletakkan di pinggir hidangan pasta <i>Celery leaf</i> yang dapat diletakkan di bagian atas hidangan pasta 	
28	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>penyajian hidangan pasta berdasarkan fungsi hidangannya</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui :</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Chicken and pasta salad</i> adalah hidangan yang disajikan sebagai <i>cold appetizer</i> <i>Tomato macaroni soup</i> adalah hidangan yang disajikan sebagai <i>soup</i> <i>Sauté fusilli</i> adalah hidangan yang disajikan sebagai pendamping hidangan pokok (<i>side dish</i>) dalam hidangan <i>sirloin steak with saute fusilli, jardinière vegetable and barbeque sc.</i> <i>Fetucine Carbonara sauce</i> adalah hidangan yang disajikan sebagai <i>main course</i> <i>Chocolate pasta with vanilla sauce</i> adalah hidangan yang disajikan sebagai <i>dessert</i> 	

Eliza Novrianti Rahayu, 2014

Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung

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

29	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>kriteria penyajian hidangan pasta yang benar</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i> yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui kriteria menyajikan hidangan pasta yaitu dengan :</p> <ol style="list-style-type: none"> Alat saji yang sesuai dengan fungsi hidangannya Porsi yang tepat berdasarkan fungsi hidangannya Suhu yang tepat sesuai fungsi hidangannya Saus yang disajikan secara terpisah dan dapat pula disatukan <i>Garnish</i> yang tepat sesuai dengan bahan hidangan pasta tersebut 	
30	<p>Manfaat pengetahuan yang saya dapat tentang <u>plating hidangan <i>Spaghetti Meat Bolognese Sauce</i> yang tepat</u> sebagai kesiapan <i>cook helper</i>, yaitu ...</p> <p>Saya lebih mengetahui <i>plating</i> hidangan <i>Spaghetti Meat Bolognese Sauce</i> yaitu dengan :</p> <ol style="list-style-type: none"> Menata pasta spaghetti yang telah matang ditengah-tengah <i>dinner plate</i> dengan rapi Menuangkan saus bolognese diatas pasta sesuai kebutuhan Memberikan keju parut diatas saus Memberikan aksen warna hijau dari <i>celery leaf</i> yang di letakkan di atas taburan keju Merapihkan hidangan pada <i>dinner plate</i> menggunakan tisyu sebelum dihidangkan agar hidangan terlihat rapi 	

INSTRUMEN PENELITIAN (ANGKET)
**MANFAAT PENGETAHUAN “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN
TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN *COOK HELPER***



oleh :

Eliza Novrianti Rahayu
NIM 1000398

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2014

Eliza Novrianti Rahayu, 2014
Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (*Pasta*)” Sebagai
Kesiapan *Cook Helper* Pada Siswa Smkn 9 Bandung
Universitas Pendidikan Indonesia | repositori.upi.edu | perpustakaan.upi.edu