

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Identifikasi Masalah Penelitian.....	3
C. Perumusan Masalah Penelitian.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Pengetahuan.....	7
B. Gambaran Umum Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta).....	10
1. Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta).....	10
2. Materi Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta).....	11
a. Gambaran Umum Tentang Tepung.....	13
b. Gambaran Umum Tentang Hidangan Berbahan Terigu (Pasta).....	15
C. Kesiapan Menjadi <i>Cook Helper</i> .....	40
1. Konsep Kesiapan.....	40
2. <i>Cook Helper</i> Sebagai Bagian <i>Food Production</i> .....	42
a. Pengertian <i>Cook Helper</i> .....	42
b. Standar Kompetensi <i>Cook Helper</i> .....	43
c. Tugas dan Tanggung Jawab <i>Cook Helper</i> .....	44
D. Manfaat Pengetahuan Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> .....	47
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	49
1. Lokasi .....	49
2. Populasi.....	49
3. Sampel Penelitian.....	49

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

B.	Desain Penelitian.....	49
C.	Metode Penelitian.....	50
D.	Definisi Operasional.....	50
E.	Instrumen Penelitian.....	51
F.	Teknik Pengumpulan Data.....	52
G.	Analisis Data.....	53

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A.	Pengolahan Data dan Hasil Penelitian.....	55
1.	Data Hasil Penelitian Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Berkaitan Dengan Tahap Persiapan.....	55
2.	Data Hasil Penelitian Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Berkaitan Dengan Tahap Pengolahan.....	68
3.	Data Hasil Penelitian Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Berkaitan Dengan Tahap Penyajian.....	77
4.	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Berkaitan Dengan Tahap Persiapan.....	82
5.	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Pada Tahap Pengolahan.....	84
6.	Rata-rata Persentase Manfaat Hasil Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Pada Tahap Penyajian .....	85
B.	Pembahasan Hasil Penelitian.....	85
1.	Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Dalam Tahap Persiapan.....	86
2.	Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Dalam Tahap Pengolahan.....	87
3.	Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Dalam Tahap Penyajian.....	87

#### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A.	Simpulan.....	89
B.	Saran.....	89

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

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>91</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>93</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Jenis Tepung Terigu Di Indonesia .....	15
2.2 Pasta.....	16

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Indikator dan Materi Pembelajaran Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta).....	12
2.2 Jenis Pasta dan Spesifikasinya.....	19
2.3 Teknik Memilih Pasta Dan Alasannya.....	21
2.4 Prosedur Penyimpanan Pasta.....	22
2.5 Saus Tradisional Italia Sebagai Pelengkap Hidangan Pasta.....	25
2.6 Hidangan Olahan Pasta.....	31
2.7 Resep <i>Spaghetti Meat Bolognese Sauce</i> .....	32
2.8 Resep <i>Lasagna</i> .....	33
2.9 Resep <i>Fettucinne Carbonara</i> .....	34
2.10 Resep <i>Creamy Mushroom Cheese Ravioli</i> .....	34
2.11 Resep <i>Chicken Pasta</i> .....	35
2.12 Standar Kompetensi <i>Cook Helper</i> .....	44
4.1 Persiapan Peralatan Pada Pembuatan Adonan Pasta.....	56
4.2 Persiapan Peralatan Pengolahan Pada Saat Merebus Pasta.....	56
4.3 Persiapan Bahan Pada Pembuatan 100 g Pasta Segar ( <i>Fresh Pasta</i> ).....	57
4.4 Persiapan Bahan Pada Pembuatan Saus <i>Bolognese</i> .....	58
4.5 Persiapan Bahan Pada Pembuatan Saus <i>Carbonara</i> .....	58

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

4.6	Persiapan Bahan Pada Pembuatan hidangan <i>Fettucini cream sauce</i> .....	59
4.7	Kualitas Bahan Pada Pembuatan Hidangan <i>Spaghetti Meat Bolognese Sauce</i> .....	60
4.8	Fungsi Bahan Pada Hidangan <i>Lasagna</i> .....	61
4.9	Fungsi Bahan Pada Pembuatan Hidangan <i>Chicken Pasta</i> .....	62
4.10	Fungsi Bumbu Pada Pembuatan Hidangan <i>Spaghetti Meat Bolognese Sauce</i> .....	62
4.11	Fungsi Bumbu Pada Pembuatan Hidangan <i>Lasagna</i> .....	63
4.12	Cara Memilih Pasta Kering ( <i>Dried Pasta</i> ) Yang Baik.....	64
4.13	Prosedur Penyimpanan Pasta Kering ( <i>Dried Pasta</i> ) Sebelum Pasta Diolah.....	65
4.14	Prosedur Penyimpanan Pasta Segar ( <i>Fresh Pasta</i> ) Sebelum Pasta Diolah.....	66
4.15	Prosedur Penimbangan Pasta Kering Sebelum Proses Pengolahan.....	67
4.16	Persiapan Saus Tradisional Italia Yang Dihidangkan Dengan Pasta.....	68
4.17	Tahapan Teknik Pembuatan Adonan Pasta.....	69
4.18	Tahapan Teknik Merebus Pasta Kering ( <i>Dried Pasta</i> ) Jenis <i>Spaghetti</i> ....	70
4.19	Tahapan Teknik Merebus Pasta Kering ( <i>Dried Pasta</i> ) Jenis <i>Lasagna</i> .....	71
4.20	Tahapan Proses Pembuatan Saus <i>Bolognese</i> .....	72
4.21	Tahapan Proses Pembuatan Saus Becamel Sebagai Bahan Pelengkap Hidangan <i>Lasagna</i> .....	73
4.22	Tahapan Proses Pembuatan Hidangan <i>Lasagna</i> .....	74
4.23	Tahapan Proses Pembuatan Hidangan <i>Chicken Pasta</i> .....	75
4.24	Tahapan Proses Pembuatan Hidangan <i>Fettucini Cream Sauce</i> .....	76
4.25	Kriteria Hasil Rebusan Pasta .....	77
4.26	Fungsi Alat Penyajian Hidangan Pasta.....	78
4.27	Penataan <i>Garnish</i> Pada Hidangan Pasta.....	79
4.28	Penyajian Hidangan Pasta Berdasarkan Fungsi Hidangannya.....	80
4.29	Kriteria Penyajian Hidangan Pasta .....	81
4.30	<i>Plating</i> Hidangan <i>Spaghetti Meat Bolognese Sauce</i> .....	82
4.31	Rata-rata Persentase Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Pada Tahap Persiapan.....	83

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

4.32	Rata-rata Persentase Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Pada Tahap Pengolahan.....	84
4.33	Rata-rata Persentase Manfaat Pengetahuan “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> Pada Tahap Penyajian.....	85

## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

1	Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....
2	Instrument Penelitian .....
3	Daftar Bimbingan Skripsi .....
4	Surat-surat.....
5	Riwayat Hidup.....

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