

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Metode Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	6

BAB II KAJIAN TEORI

A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	7
1. Pengertian Belajar.....	7
2. Hasil Belajar	8
B. Gambaran Umum Kompetensi “Membuat Potongan Sayuran.....	10
1. Kompetensi “Membuat Potongan Sayuran”	10
2. Materi Pembelajaran Kompetensi “Membuat Potongan Sayuran”	11
C. Mengolah Makanan Kontinental <i>Salad</i>	26
1. Pengertian Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	26
2. Perencanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	27
3. <i>Salad</i>	28
4. Bahan Yang Digunakan Untuk Pengolahan Makanan Kontinental	35
5. Peralatan Yang Digunakan Untuk Pengolahan Makanan Kontinental	38
6. Resep <i>Devil Eggs and Russian Salad</i>	41
D. Evaluasi Praktik Pengolahan Makanan Kontinental.....	41
E. Penerapan Hasil Belajar “Membuat Potongan Sayuran” Pada Praktik Pengolahan Makanan Kontinental	42

BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Sampel Penelitian	45
B. Desain Penelitian	46
C. Metode Penelitian.....	47
D. Definisi Operasional	47
E. Instrumen Penelitian	49

i

Ajeng Pratiwi Ningrum, 2014

Penerapan hasil belajar “membuat potongan sayuran” pada praktik pengolahan makanan kontinental di SMK Negeri 3 Cimahi

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

F. Teknik Pengolahan Data.....	50
G. Prosedur Penelitian	52
BAB IV HASIL PENELITIAN	
A. Data Hasil Penelitian.....	53
B. Pembahasan Hasil Penelitian	68
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	73
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
DAFTAR LAMPIRAN	78

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Mengupas Wortel	21
Gambar 2.2 Mengupas Kentang.....	21
Gambar 2.3 <i>Salad</i>	32

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Alat Persiapan Potongan Sayuran 13
Tabel 2.2	Alat Pengolahan Potongan Sayuran 14
Tabel 2.3	Jenis-Jenis Sayuran..... 15
Tabel 2.4	Jenis-Jenis Potongan Sayuran.....22
Tabel 2.5	Bahan Pembuatan <i>Devil Eggs and Russian Salad</i>35
Tabel 2.6	Peralatan Pembuatan <i>Devil Eggs and Russian Salad</i>38
Tabel 2.7	Resep <i>Devil Eggs and Russian Salad</i>41
Tabel 3.1	Jumlah Siswa Kelas XI SMKN 3 Cimahi45
Tabel 4.1	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Persiapan Alat Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>52
Tabel 4.2	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pemilihan Sayuran Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>53
Tabel 4.3	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Penyiangan Sayuran Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>54
Tabel 4.4	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pencucian Sayuran Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>56
Tabel 4.5	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Penimbangan Sayuran Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>57
Tabel 4.6	Rata-Rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Teknik Persiapan Pembuatan <i>Devil Eggs and Russian Salad</i>58
Tabel 4.7	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pematangan Wortel Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>58
Tabel 4.8	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pematangan Lobak Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>60

Tabel 4.9	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pemotongan Buncis Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>	61
Tabel 4.10	Rata-Rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Teknik Pengolahan Pembuatan <i>Devil Eggs and Russian Salad</i>	62
Tabel 4.11	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Warna Sayuran Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>	62
Tabel 4.12	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Bentuk Potongan Sayuran Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>	63
Tabel 4.13	Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan <i>Plating</i> Pembuatan <i>Devil Egg and Russian Salad</i>	64
Tabel 4.14	Rata-Rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Teknik Penyajian Pembuatan <i>Devil Eggs and Russian Salad</i>	65
Tabel 4.15	Rata-Rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Pembuatan <i>Devil Eggs and Russian Salad</i>	65

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kriteria Unjuk Kerja.....	78
Lampiran 2 Perhitungan Olah Data.....	82
Lampiran 3 Dokumentasi.....	99
Lampiran 4 Surat-Surat.....	103