

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Identifikasi Masalah Penelitian.....	3
C. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	6
F. Struktur Organisasi Skripsi	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar.....	8
B. Gambaran Umum Kompetensi “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum”	11
C. Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel	45
D. Pendapat Peserta Didik Tentang Hasil Belajar “Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum” Sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel	57
BAB III METODE PENELITIAN	60
A. Lokasi dan Subjek Populasi/Sampel Penelitian	60
B. Desain Penelitian.....	60
C. Metode Penelitian.....	61
D. Definisi Operasional.....	61
E. Instrumen Penelitian.....	65
F. Teknik Pengumpulan Data.....	65

G. Analisis Data.....	66
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	68
A. Hasil Penelitian	68
B. Pembahasan Hasil Penelitian	98
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	109
A. Simpulan.....	109
B. Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA	112
LAMPIRAN	114

DAFTAR TABEL

Tabel.2.1. Silabus Melayani Makan dan Minum KD Mengoperasikan Peralatan Layanan Makan dan Minum SMKN 1 Pacet.....	12
Tabel.2.2. Jenis <i>Flatware</i> dan <i>Kegunaannya</i>	18
Tabel.2.3. Jenis <i>Cutlery</i> dan <i>Kegunaannya</i>	20
Tabel.2.4. Jenis <i>Holloware</i> dan <i>Kegunaannya</i>	21
Tabel 2.5. <i>Chinaware</i> dan <i>kegunaannya</i>	23
Tabel 2.6. Jenis <i>Glassware</i> dan <i>Kegunaannya</i>	25
Tabel 2.7. <i>Napkin Folding</i>	31
Tabel.2.8. Jenis Peralatan Khusus dan <i>Kegunaannya</i>	32
Tabel 4.1. Upaya Responden dalam Menjaga Kesehatan Jasmani Secara Umum.....	69
Tabel 4.2. Kebersihan Tubuh Responden yang Harus Diperhatikan	70
Tabel 4.3. Penampilan Responden yang Harus di Perhatikan	70
Tabel 4.4. Sikap Responden Sesuai Peraturan Ketika Sedang Bekerja.....	72
Tabel 4.5. Sikap Kerja Sama Ketika Teman Belum Menyelesaikan Tugas dalam Menyiapkan Peralatan Hidang.....	73
Tabel 4.6. Perasaan Positif Responden dalam Menanggapi Kritik dari Atasan.....	74
Tabel 4.7. Kebutuhan Kmpetensi Respoden yang Melatar Belakangi untuk Melaksanakan Praktek Kerja Industri	76
Tabel 4.8. Motif Responden untuk Melaksanakan Praktek Kerja Industri.....	77
Tabel 4.9. Tujuan Responden Melaksanakan Praktek Kerja Industri	78
Tabel 4.10. Jenis Peralatan Dan Perabot Layanan Makan Dan Minum	79
Tabel 4.11. Jenis Dan Ukuran Meja.....	80
Tabel 4.12. Jenis <i>Table Ware</i> Untuk Hidangan <i>Fruit Salad, Corn Soup, Chicken Maryland, Chocolate Pudding</i> Dan Teh	81
Tabel 4.13. Jenis <i>China Ware</i> Untuk Hidangan <i>Fruit Salad, Corn Soup, Chicken Maryland, Chocolate Pudding</i> Dan Teh	82
Tabel 4.14. Jenis <i>Glass Ware</i> Untuk Menghidangkan Jus, <i>Red Wine, Champagne, Air Putih Dan Parfait</i>	83

Tabel 4.15. Jenis <i>Hollowware</i> Untuk <i>Butter, Milk/Creamer, Shrimp Cocktail, Sauce</i> Dan <i>Soup</i>	84
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

Tabel 4.16. Jenis Alat Khusus Untuk <i>Speciality Dish</i> Berupa <i>Lobster, Escargot, Caviar, Walnut Dan Assorted Pastry</i>	85
Tabel 4.17. Jenis <i>Linen</i> 1.....	86
Tabel 4.18. Kegunaan <i>Service Cloth</i>	86
Tabel 4.19. Fungsi <i>Moulton</i>	87
Tabel 4.20. <i>Napkin Folding</i> Untuk <i>Guest Napkin</i>	88
Tabel 4.21. Tugas Saat <i>Mise En Place</i>	89
Tabel 4.22. Persiapan <i>Side Stand</i>	90
Tabel 4.23. Mengisi Dan Menyiapkan <i>Salt And Pepper Shaker</i>	91
Tabel 4.24. Mengisi Dan Menyiapkan <i>Oil And Vinegar Cruet</i>	91
Tabel 4.25. Tugas Saat <i>Mise En Scene</i>	92
Tabel 4.26. Tahapan <i>Laying Table Cloth</i>	93
Tabel 4.27. Tahapan <i>Elabourate Set Up</i>	94
Tabel 4.28. Tahapan Pemasangan <i>Skirting</i>	96
Tabel 4.29. Tahapan <i>Polishing Glassware</i>	97
Tabel 4.30. Penyimpanan <i>Glassware, Tableware, dan Chinaware</i>	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar.2.1. <i>Square Table</i> Ukuran diameter 1 m.....	15
Gambar.2.2. <i>Round Table</i> Ukuran diameter 1 m.....	16
Gambar.2.3. <i>Rectangular Table</i> Ukuran P=137cm L=76cm.....	16
Gambar.2.4. penempatan peralatan pada <i>side stand</i>	17
Gambar.2.5. <i>Moulton</i>	27
Gambar.2.6. <i>slip cloth</i>	28
Gambar.2.7. <i>Placemat</i>	29
Gambar.2.8. <i>skirting</i>	30
Gambar.2.9. <i>Step By Step Laying Table Cloth</i>	38
Gambar.2.10. <i>Polishing Tableware</i>	41
Gambar.2.11. <i>Polishing Glassware</i>	41
Gambar.2.12. <i>Polishing Chinaware</i>	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran.1. Kisi-Kisi Penelitian	115
Lampiran.2. Instrumen Penelitian	120
Lampiran.3. Kartu Bimbingan Skripsi	133
Lampiran.4. Surat-Surat	136
Lampiran.3. Riwaya Hidup Penulis	139