

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin atas segala Rahmat dan Karunia yang diberikan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah”**.

Penulisan Skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat menempuh gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis menyadari tanpa bantuan dan dorongan, baik dalam bentuk motivasi, bimbingan konsultasi, diskusi dan informasi, skripsi ini tidak akan terselesaikan. Dengan terselesaikannya Skripsi ini, penulis mengharapkan banyak manfaat yang dapat diambil, serta dapat menambah wawasan bagi penulis mengenai **“Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMK Negeri 2 Baleendah”**.

Penulis menyadari bahwa Skripsi yang telah disusun ini memiliki banyak kekurangan. Hal ini karena keterbatasan ilmu dan pemahaman yang dimiliki oleh penulis. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan masukan dan saran dari semua pihak untuk memperbaiki Skripsi ini agar menjadi lebih baik dari sebelumnya.

Bandung, Oktober 2014

Agung Dzulhijah, 2014

*Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada
Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah*

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang selalu mencurahkan kasih dan sayang-Nya kepada seluruh makhluk ciptaan-Nya. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi banyak pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut ini.

Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku pembimbing I, CicaYulia, S.Pd, M.Si selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan pengarahan, motivasi, bimbingan dengan penuh kesabaran, keikhlasan dan ketelitian. Dra. Atat Siti Nurani, M.Sidan Hj. Rita Patriasih, S.Pd, M.Si selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan pengarahan dengan penuh ketelitian untuk memperbaiki penulisan skripsi ini. Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd dan Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si selaku pembimbing akademik yang selalu memberikan semangat, motivasi dan nasihat kepada penulis.

Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Tati Abas, M.Si selaku ketua Departemen PKK FPTK UPI, Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si selaku ketua Prodi Pendidikan Tata Boga, Dra. AsAs Setiawati, M.Si selaku ketua TPS Departemen PKK FPTK UPI, Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku Tim BBPAS Prodi Pendidikan Tata Boga, seluruh dosen dan Staff Administrasi di Departemen PKK FPTK UPI yang telah memberikan izin, kesempatan, pengarahan, mendidik dan membantu penulis untuk menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga PKK FPTK UPI.

Hj. Enok Kuswari, S.Pd selaku Guru Pengetahuan Bahan Makanan dan Dewi Kania, S.Pd selaku Guru Makanan Kontinental di SMK Negeri 2 Baleendah dan siswa kelas XI Jasa Boga 2 angkatan 2014 yang telah memberikan informasi, waktu dan bantuannya kepada penulis dalam mengambil data untuk kelancaran penyelesaian skripsi ini.

Orang tua tercinta, Bapak Jajang dan Ibu Wiwin Wiarni, Kakak yang penulis banggakan Yuyu Yuliawati, Mulyani dan Adik tersayang Indri Yani Aslaha yang telah memberikan banyak bantuan, motivasi, dukungan dan doa

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

kepadapenulis.Mochamad Riza Novian yang telah memberikan dukungan, saran dan membantu penulis dalam pengumpulan data yang diperlukan.

Kawan-kawan seperjuangan Pendidikan Tata Boga 2010 khususnya Diani Citra, Astri Maulidya, Ajeng Pratiwi Ningrum, Sana Solehahdan teman – temanrestoran 2010 yang telah memberikan banyak pelajaran berharga selama berada di bangku perkuliahan.Sahabat sekaligus keluarga baru kelompok KKN Desa Sukajadi Soreang – Bandung 2013 yang selalu memberikan semangat,dukungan dan motivasi kepada penulis.

Atas dukungan, bantuan, dan motivasi dari semua pihak, penulis doakan semoga Allah SWT membalas dengan balasan yang setimpal untuk semua kebaikan yang telah diberikan kepada penulis. Amin.

Bandung, Oktober 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Identifikasi Masalah Penelitian.....	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	6
A. Pengertian Analisis.....	6
B. Pengertian Hasil Belajar.....	6
C. Gambaran Umum Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.....	7
D. Mengolah Makanan Kontinental <i>Main Course</i> dan <i>Sauce</i>	32
E. Kegiatan Praktik Mengolah Makanan Kontinental.....	42
BAB III METODE PENELITIAN.....	45
A. Lokasi, Populasi dan Sampel.....	45
B. Desain Penelitian.....	46

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

C. Metode Penelitian.....	47
D. Definisi Operasional.....	47
E. Instrumen Penelitian.....	49
F. Teknik Pengolahan Data.....	50
G. Analisis Data.....	50
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	52
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian.....	52
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	78
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	85
A. Simpulan.....	85
B. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN.....	89

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Jenis – jenis Potongan Daging.....	9
Tabel 2.2	Bagian – bagian Daging Dalam Pengolahan.....	10
Tabel 2.3	Nama – nama Potongan Ayam.....	13
Tabel 2.4	Macam – macam Bentuk Potongan Ikan.....	14
Tabel 2.5	Sayuran Umbi Akar (<i>Root Vegetable</i>).....	19
Tabel 2.6	Sayuran Umbi Batang.....	20
Tabel 2.7	Sayuran Umbi Lapis (<i>Bulb .Vegetable</i>).....	20
Tabel 2.8	Sayuran Batang (<i>Stem Vegetable</i>).....	21
Tabel 2.9	Sayuran Daun (<i>Leaf Vegetable</i>).....	22
Tabel 2.10	Sayuran Bunga (<i>Flower Vegetable</i>).....	22
Tabel 2.11	Kacang dan polong (<i>Pad &Seed</i>).....	23
Tabel 2.12	Jamur (<i>Mushroom</i>).....	24
Tabel 2.13	Macam – macam Potongan Sayuran.....	26
Tabel 2.14	Teknik Memasak Sayuran.....	29
Tabel 2.15	Macam – macam Susu Dan Sifatnya.....	30
Tabel 2.16	Cara penyimpanan susu.....	31
Tabel 2.17	Macam – macam keju dan kegunaannya.....	31
Tabel 2.18	Bahan Untuk Membuat <i>Chicken Grill, Boiled Potatoes, ButterVegetable withVeloute Sauce</i>	36
Tabel 2.19	Peralatan Yang Digunakan Membuat <i>Chicken Grill, Boiled Potatoes, Butter Vegetable withVeloute Sauce</i>	38
Tabel 3.1	Jumlah Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 2 Baleendah Tahun Ajaran 2013/2014.....	46
Tabel 3.2	Kriteria Tingkat Pengetahuan Berdasarkan Persentase Skor.....	51
Tabel 3.3	Kriteria Tingkat Keterampilan Berdasarkan Persentase Skor.....	51
Tabel 4.1	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Kriteria Daging Sapi yang Baik untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	52
Tabel 4.2	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Bagian Daging Sapi Lulus Luar untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	53
Tabel 4.3	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Istilah <i>Rib</i> pada Daging Sapi untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	53
Tabel 4.4	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Potongan Agung Dzulhijah, 2014	

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

	Daging <i>Rump</i> yang Diikat dan Dibakar untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	54
Tabel 4.5	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Potongan Daging Sapi untuk Pembuatan <i>Main Course</i> dalam Makanan Kontinental.....	54
	Halaman	
Tabel 4.6	Pengetahuan Berkaitan dengan Bagian Ayam Digunakan untuk pembuatan <i>Grilled chicken</i>	54
Tabel 4.7	Pengetahuan Berkaitan dengan Pengetahuan Istilah <i>Wing</i> pada Daging Ayam untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	55
Tabel 4.8	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Potongan Ikan dalam Makanan Kontinental untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	55
Tabel 4.9	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Sayuran Daun yang Dapat digunakan Sebagai Pelengkap <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	56
Tabel 4.10	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Jenis Sayuran yang digunakan Sebagai Bahan untuk pembuatan <i>Butter Vegetable</i>	56
Tabel 4.11	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Sayuran yang Dapat dijadikan Sebagai Pelengkap <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	57
Tabel 4.12	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Sifat Susu <i>Full Cream</i> yang Digunakan untuk pembuatan <i>Sauce</i> pada Makanan Kontinental.....	57
Tabel 4.13	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Jenis Susu yang Banyak Mengandung Lemak untuk Pembuatan <i>Sauce</i> pada Makanan Kontinental.....	58
Tabel 4.14	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Kriteria Ayam yang digunakan untuk Pembuatan <i>Grilled Chicken</i>	58
Tabel 4.15	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Ciri Telur yang Baik untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	59
Tabel 4.16	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Cara Memilih Kentang yang Tepat untuk Pembuatan <i>Boiled Potatoes</i>	59
Tabel 4.17	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Potongan Sayuran yang digunakan untuk Pembuatan <i>Butter Vegetable</i>	60
Tabel 4.18	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Potongan	

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

	Kentang yang digunakan untuk Pembuatan <i>Boiled Potatoes</i>	60
Tabel 4.19	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Penanganan pada Kentang untuk Pembuatan <i>Boiled Potatoes</i> Sebelum dimasak Agar Kentang Tidak Berubah Menjadi Hitam.....	60
Tabel 4.20	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Jenis Kentang yang digunakan untuk Pembuatan <i>Boiled Potatoes</i>	61
Tabel 4.21	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Teknik Pengolahan Sayuran Untuk Pembuatan <i>WhiteStock</i> Untuk pembuatan <i>Veloute Sauce</i>	61
	Halaman	
Tabel 4.22	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Persiapan Pengolahan Sayuran yang Tepat untuk Pembuatan <i>Butter Vegetable</i>	62
Tabel 4.23	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Jenis Keju yang Memiliki Tekstur Keras dan Digunakan Sebagai Taburan untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	62
Tabel 4.24	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Jenis Keju yang Memiliki Ketebalan Tipis Digunakan Sebagai Lapisan untuk Pembuatan <i>Main Course</i> pada Makanan Kontinental.....	63
Tabel 4.25	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Tujuan <i>Blanching</i> Pada Sayuran Untuk Pembuatan <i>Butter Vegetable</i>	63
Tabel 4.26	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Cara Mengolah Telur Setelah Dimasukkan kedalam Lemari Pendingin.....	64
Tabel 4.27	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Penyimpanan Daging Ayam Dalam <i>Freezer</i> Untuk Pembuatan <i>Main Course</i> Pada Makanan Kontinental Agar Tetap Segar.....	64
Tabel 4.28	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Tanda Ikan yang Baik Untuk Pembuatan <i>Main Course</i> Pada Makanan Kontinental.....	65
Tabel 4.29	Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Cara Membersihkan Ikan Untuk Pembuatan <i>Main Course</i> Pada Makanan Kontinental.....	65
Tabel 4.30	Rata – Rata Kemampuan Pengetahuan Responden Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental.....	66

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

Tabel 4.31	Keterampilan Responden Berkaitan dengan Bahan Makanan Proses Persiapan Praktik Untuk pembuatan <i>Grilled chicken, Boiled Potatoes, Butter Vegetable with Veloute Sauce</i>	70
Tabel 4.32	Keterampilan Responden Berkaitan dengan Bahan Makanan pada Pengolahan Pembuatan <i>Grilled chicken, Boiled Potatoes, Butter Vegetable with Veloute sauce</i>	74
Tabel 4.33	Keterampilan Responden Berkaitan dengan Penyajian Pembuatan <i>Grilled chicken, Boiled Potatoes, Butter Vegetable with Veloute Sauce</i>	75
Tabel 4.34	Kemampuan Keterampilan Responden Berkaitan dengan Evaluasi pada Penyajian pembuatan <i>Grilled chicken, Boiled Potatoes, Butter Vegetable with Veloute sauce</i>	76
Tabel 4.35	Rata – Rata Keterampilan Responden Berkaitan pada Proses Persiapan Praktik Mengolah Makanan Kontinental...	77
Halaman		
Tabel 4.36	Rata – Rata Kemampuan Keterampilan Responden Berkaitan pada Pengolahan Praktik Mengolah Makanan Kontinental.....	77
Tabel 4.37	Rata – Rata Keterampilan Responden Berkaitan pada Penyajian Praktik Mengolah Makanan Kontinental.....	78
Tabel 4.38	Analisis Hasil Analisis Kemampuan Pengetahuan “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental.....	79

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Bagian – bagian daging.....	8
Gambar 2.2 Struktur telur.....	17

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kisi – kisi.....	89
Lampiran 2 Instrumen.....	99
Lampiran 3 Olahan Data.....	116
Lampiran 4 Kartu Bimbingan.....	131
Lampiran 5 Surat – surat.....	133
Lampiran 6 Dokumentasi.....	137
Lampiran 7 Riwayat Hidup.....	139

Agung Dzulhijah, 2014

Analisis Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik Mengolah Makanan Kontinental Siswa Kelas XI SMKN 2 Baleendah

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