

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah Penelitian.....	3
C. Rumusan Masalah.....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Metode Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
G. Struktur Organisasi.....	7
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b>	
A. Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan.....	8
1. Pengertian Kompetensi.....	8
2. Mata Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental.....	9
3. Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan.....	10
B. Materi Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan.....	12
1. Pengertian <i>Sauce</i> .....	12
2. Fungsi <i>Sauce</i> .....	12
3. Kriteria <i>Sauce</i> .....	13
4. Bahan Pembuatan <i>Sauce</i> .....	13
5. Jenis <i>Sauce</i> .....	14
6. Alat-Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Sauce</i> .....	28
7. Teknik Pengolahan <i>Sauce</i> .....	28
8. Kualitas <i>Sauce</i> .....	29
9. Penyimpanan <i>Sauce</i> Yang Baik.....	30
C. Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental.....	30
1. Pengertian Makanan Kontinental.....	30
2. Makanan Utama ( <i>Main Course</i> ).....	31
3. Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental.....	32
D. Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan” Pada Praktik Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental”.....	34
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	36
B. Desain Penelitian.....	37
C. Metode Penelitian.....	38
D. Definisi Operasional.....	39
E. Instrumen Penelitian.....	40

F. Teknik Pengumpulan Data .....	41
G. Analisis Data.....	42
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Data Hasil Penelitian .....	45
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	69
<b>BAB V KESIMPULAN</b>	
A. Simpulan .....	81
B. Saran .....	82
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>86</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Mayonnaise Sauce</i> .....	17
Gambar 2.2 <i>Vinaigrette Sauce</i> .....	18
Gambar 2.3 <i>Bechamel Sauce</i> .....	19
Gambar 2.4 <i>Veloute Sauce</i> .....	21
Gambar 2.5 <i>Demiglace</i> .....	23
Gambar 2.6 <i>Tomato Sauce</i> .....	24
Gambar 2.7 <i>Hollandaise Sauce</i> .....	26
Gambar 2.8 <i>Bearnaise Sauce</i> .....	27

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kompetensi Inti Dan Kompetensi Dasar Mata Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental .....	10
Tabel 2.2	Resep Pembuatan <i>Mayonnaise Sauce</i> .....	17
Tabel 2.3	Resep Pembuatan <i>Vinaigrette Sauce</i> .....	19
Tabel 2.4	Resep Pembuatan <i>Bechamel Sauce</i> .....	20
Tabel 2.5	Resep Pembuatan <i>Veloute Sauce</i> .....	21
Tabel 2.6	Resep Pembuatan <i>Espagnole Sauce</i> .....	23
Tabel 2.7	Resep Pembuatan <i>Tomato Sauce</i> .....	25
Tabel 2.8	Resep Pembuatan <i>Hollandaise Sauce</i> .....	26
Tabel 2.9	Resep Pembuatan <i>Bearnaise Sauce</i> .....	27
Tabel 3.1	Daftar Siswa Kelas XII Program Keahlian Tata Boga SMKN 3 Cimahi 2012/2013 .....	36
Tabel 4.1	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Berkaitan Pada Proses Persiapan Alat Dalam Pembuatan <i>Bechamel Sauce</i> .....	46
Tabel 4.2	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Berkaitan Pada Mempersiapkan Bahan (Proses Pemilihan Bahan) Dalam Pembuatan <i>Bechamel Sauce</i> .....	47
Tabel 4.3	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Berkaitan Pada Menimbang Bahan Dalam Pembuatan <i>Bechamel Sauce</i> .....	48
Tabel 4.4	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Berkaitan Pada Proses Pengolahan Dalam Pembuatan <i>Bechamel Sauce</i> .....	49
Tabel 4.5	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Berkaitan Alokasi Waktu Dalam Pengolahan <i>Bechamel Sauce</i> dan <i>Small Sauce</i> .....	50
Tabel 4.6	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Berkaitan Personal Hygiene .....	51
Tabel 4.7	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Mempersiapkan Peralatan Dalam Pembuatan <i>Cream Sauce</i> .....	53
Tabel 4.8	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Mempersiapkan Peralatan Dalam Pembuatan <i>Mornay Sauce</i> .....	54
Tabel 4.9	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Mempersiapkan Peralatan Dalam Pembuatan <i>Cheddar Cheese Sauce</i> .....	55

Tabel 4.10	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Mempersiapkan Peralatan Dalam Pembuatan <i>Mustard Sauce</i> .....	56
Tabel 4.11	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Mempersiapkan Peralatan Dalam Pembuatan <i>Soubice Sauce</i> .....	57
Tabel 4.12	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Mempersiapkan Peralatan Dalam Pembuatan <i>Natua Sauce</i> .....	58
Tabel 4.13	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Proses Pengolahan Dalam Pembuatan <i>Small Sauce (Cream Sauce)</i> .....	59
Tabel 4.14	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Proses Pengolahan Dalam Pembuatan <i>Small Sauce (Mornay Sauce)</i> .....	60
Tabel 4.15	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Proses Pengolahan Dalam Pembuatan <i>Small Sauce (Cheddar Cream Sauce)</i> .....	61
Tabel 4.16	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Proses Pengolahan Dalam Pembuatan <i>Small Sauce (Mustard Sauce)</i> .....	62
Tabel 4.17	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Proses Pengolahan Dalam Pembuatan <i>Small Sauce (Soubice Sauce)</i> .....	63
Tabel 4.18	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Subjek Penelitian Berkaitan Pada Proses Pengolahan Dalam Pembuatan <i>Small Sauce (Natua Sauce)</i> .....	64
Tabel 4.19	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Berkaitan Proses Penyajian <i>Sauce</i> .....	65
Tabel 4.20	Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Berkaitan Evaluasi .....	66
Tabel 4.21	Rata-Rata Persentase Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Pada Tahap Persiapan <i>Bechamel Sauce</i> .....	66
Tabel 4.22	Rata-Rata Persentase Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Pada Tahap Pengolahan <i>Bechamel Sauce</i> ..	67
Tabel 4.23	Rata-Rata Persentase Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Pada Tahap Persiapan <i>Small Sauce</i> .....	68

Tabel 4.24	Rata-Rata Persentase Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Pada Tahap Pengolahan <i>Small Sauce</i> .....	68
Tabel 4.25	Rata-Rata Persentase Penerapan Kompetensi Dasar “Membuat Saus ( <i>Sauce</i> ) Turunan Pada Tahap Penyajian <i>Small Sauce</i> .....	69

## DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Turunan <i>Mayonnaise Sauce</i> .....	17
Bagan 2.2 Turunan <i>Vinaigrette Sauce</i> .....	18
Bagan 2.3 Turunan <i>Bechamel Sauce</i> .....	20
Bagan 2.4 Turunan <i>Veloute Sauce</i> .....	22
Bagan 2.5 Turunan <i>Espagnole Sauce</i> .....	23
Bagan 2.6 Turunan <i>Tomato Sauce</i> .....	24
Bagan 2.7 Turunan <i>Hollandaise Sauce</i> .....	26
Bagan 2.8 Turunan <i>Bearnaise Sauce</i> .....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	86
Lampiran 2 Kriteria Unjuk Kerja .....	89
Lampiran 3 Hasil Penelitian .....	93
Lampiran 4 Kartu Bimbingan .....	107
Lampiran 5 Surat-surat .....	111
Lampiran 6 Dokumentasi .....	115
Lampiran 7 Daftar Riwayat Hidup .....	118