

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Metode Penelitian	4
E. Manfaat Penelitian	5
F. Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kegiatan Praktikum di Sekolah Menengah Kejuruan.....	6
B. Gambaran Umum Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental	8
1. Deskripsi Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental.....	8
2. Makanan Kontinental	8
3. Materi Pengolahan Hidangan <i>Soup</i>	12
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Subjek Penelitian.....	25
B. Desain Penelitian	26
C. Metode Penelitian	27
D. Definisi Operasional.....	27
E. Instrument Penelitian.....	28
F. Teknik Pengumpulan Data	29
G. Analisis Data.....	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	32
B. Pembahasan	68
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	77
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	80
DAFTA LAMPIRAN	81

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan untuk Membuat <i>Stock</i>	13
Tabel 2.2 Alat-alat yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Stock</i>	14
Tabel 2.3 Resep Pembuatan <i>Clear Vegetable Soup</i>	22
Tabel 2.4 Resep Pembuatan <i>Chicken Broth</i>	23
Tabel 2.5 Resep Pembuatan <i>Paysane Soup</i>	24
Tabel 3.1 Daftar Jumlah Populasi Siswa Kelas X Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Cimahi Tahun Ajaran 2014/2015.....	31
Tabel 4.1 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Bahan Dan Menimbang Bahan Pembuatan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	33
Tabel 4.2 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	34
Tabel 4.3 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	34
Tabel 4.4 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Penyajian Hidangan <i>Chicken Broth</i>	35
Tabel 4.5 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Pakaian Kerja	36
Tabel 4.6 Pelaksanaan Praktik Tahap Pengolahan Mengupas Dan Mencuci Bahan Dalam Praktik Pengolahan Hidangan <i>Chicke Broth</i>	37
Tabel 4.7 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Cutting Methodhe</i> Pada Praktik Pengolahan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	38
Tabel 4.8 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Saute</i> Pada Praktik Pengolahan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	39
Tabel 4.9 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Boilling</i> Praktik Pengolahan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	40
Tabel 4.10 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan Praktik Pengolahan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	41
Tabel 4.11 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan Praktik Pengolahan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	41
Tabel 4.12 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Penyajian Praktik Pengolahan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	42
Tabel 4.13 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Bahan Dan Menimbang Bahan Pembuatan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i> ...	43
Tabel 4.14 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Persiapan Pembuatan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	44
Tabel 4.15 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Pengolahan Pembuatan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	44
Tabel 4.16 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Penyajian Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	45

Tabel 4.17 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Kelengkapan Pakaian Kerja.....	46
Tabel 4.18 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan Mengupas dan Mencuci Bersih Bahan Dalam Pengolahan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	47
Tabel 4.19 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Cutting Method</i> Dalam Praktik Pengolahan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	48
Tabel 4.20 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Saute</i> Dalam Praktik Pengolahan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	49
Tabel 4.21 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Boilling</i> Dalam Praktik Pengolahan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	50
Tabel 4.22 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan Praktik Pengolahan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	50
Tabel 4.23 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan Praktik Pengolahan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	51
Tabel 4.24 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Penyajian Praktik Pengolahan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	52
Tabel 4.25 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Bahan dan Menimbang Bahan Pembuatan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	53
Tabel 4.26 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Persiapan Pembuatan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	54
Tabel 4.27 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Pengolahan Pembuatan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	54
Tabel 4.28 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Alat Penyajian Hidangan <i>Paysane Soup</i>	55
Tabel 4.29 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Persiapan Kelengkapan Pakaian Kerja.....	56
Tabel 4.30 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan Mengupas Dan Mencuci Bahan Dalam Praktik Pengolahan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	57
Tabel 4.31 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Cutting Method</i> Dalam Praktik Pengolahan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	58
Tabel 4.32 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Saute</i> Dalam Praktik Pengolahan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	59
Tabel 4.33 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan <i>Boilling</i> Dalam Praktik Pengolahan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	60
Tabel 4.34 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan ketepatan waktuPraktik Pengolahan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	61
Tabel 4.35 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Pengolahan Praktik Pengolahan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	61
Tabel 4.36 Pelaksanaan Praktik Pada Tahap Penyajian Praktik Pengolahan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	62

Tabel 4.37 Rata-rata Persentase Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Tahap Persiapan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	63
Tabel 4.38 Rata-rata Persentase Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Tahap Persiapan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	64
Tabel 4.39 Rata-rata Persentase Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Tahap Persiapan Hidangan <i>Soup</i>	64
Tabel 4.40 Rata-rata Persentase Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Tahap Pengolahan Hidangan <i>Chicken Broth</i>	65
Tabel 4.41 Rata-rata Persentase Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Tahap Pengolahan Hidangan <i>Clear Vegetable Soup</i>	66
Tabel 4.42 Rata-rata Persentase Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Tahap Pengolahan Hidangan <i>Paysane Soup</i>	66
Tabel 4.43 Rata-rata Persentase Studi Pelaksanaan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental Pada Tahap Penyajian Hidangan <i>Soup</i>	67

DAFTAR LAMPIRAN

- LAMPIRAN 1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian
- LAMPIRAN 2 Instrumen Penelitian Observasi
- LAMPIRAN 3 Hasil Wawancara
- LAMPIRAN 4 Dokumentasi
- LAMPIRAN 5 Surat-Surat