

**KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN**

**MANFAAT HASIL BELAJAR “PENGETAHUAN BAHAN MAKANAN” PADA PRAKTIK “PEMBUATAN  
*MAIN COURSE DARI SEAFOOD*”**

**(Penelitian Terbatas Pada Siswa Kelas X Program Studi Keahlian Jasa Boga Di SMK Negeri 3 Cimahi)**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan  
Program Studi Pendidikan Tata Boga



**Disusun oleh :  
Agnes Angelia Putri  
0906993**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

Agnes Angelia Putri , 2014

*Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”*  
Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)



	dan tahap penyajian.		bahan utama hidangan <i>fillet of fish meuniere</i> dan <i>fish fritters</i> .	
			c. Pemilihan ikan bawal sebagai bahan utama hidangan <i>poach fish florentine</i> .	3
			d. Pemilihan sayuran daun tentang memilih bayam	4
			e. Pemilihan sayuran umbi-umbian tentang memilih wortel	5
			f. Pemilihan sayuran buah tentang memilih tomat	6
			g. Pemilihan kentang.	7
			h. Jenis sayuran yang digunakan untuk <i>garnish</i> .	8
			i. Jenis bumbu yang digunakan pada hidangan <i>fillet of fish meuniere</i> .	9
			j. Jenis bumbu yang digunakan pada hidangan <i>poach fish Florentine</i>	10
			k. Jenis bumbu yang digunakan pada hidangan <i>fillet fritters</i> .	11
			l. Cara membersihkan ikan untuk bahan utama <i>main course</i> .	12
			m. Cara memfillet ikan untuk bahan	13

			utama <i>main course</i> .	
			n. Cara <i>skinning</i> ikan untuk bahan utama <i>main course</i> .	14
			o. Macam-macam potongan ikan.	15
			p. Macam-macam potongan sayuran	16
			2. Manfaat hasil “Pengetahuan Bahan Makanan” pada praktik “pembuatan <i>main course</i> dari <i>seafood</i> ” yang berkaitan dengan tahap pengolahan, meliputi :	
			a. Proses <i>marinade</i>	17
			b. Pembuatan lapisan pada hidangan <i>fish fritters</i>	18
			c. Pembuatan <i>rolled fish</i>	19
			d. Pembuatan <i>mayonnaise</i> untuk bahan utama <i>tartar sauce</i>	20
			e. Teknik <i>sautéing</i> untuk membuat hidangan <i>fillet of fish meuniere</i> .	21
			f. Teknik <i>boiling</i> untuk hidangan <i>poach fish florentine</i> .	22
			g. Teknik <i>frying</i> untuk hidangan <i>fish</i>	23

			<i>fritters.</i>	
			h. Pembuatan <i>william potatoes.</i>	24
			i. Pembuatan <i>bake jaquette of potatoes</i>	25
			3. Manfaat hasil “Pengetahuan Bahan Makanan” pada praktik “pembuatan <i>main course</i> dari <i>seafood</i> ” yang berkaitan dengan tahap penyajian, meliputi :	
			a. Kriteria hasil hidangan <i>fish fritters.</i>	26
			b. Penataan hidangan <i>poach fish florentine, bake jaquette of potatoes</i> dan <i>vicky carrot.</i>	27
			c. Penyajian hidangan <i>main course.</i>	28
			d. Pembuatan <i>garnish.</i>	29
			e. Penyajian hidangan <i>main course</i> dengan pelengkap saus	30