

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
KATA MUTIARA	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A.....	Latar
Belakang Masalah	1
B.....	Identifi
kasi dan Perumusan Masalah	3
C.....	Tujuan
Penelitian.....	4
D.....	Metode
Penelitian.....	5
E.....	Manfaa
t Penelitian.....	5
F.....	Struktu
r Organisasi Skripsi	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A.....	Belaja
r dan Hasil Belajar.....	7
B.....	Gamb
aran Umum Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan	10
C.....	Prakti
k Pembuatan <i>Main Course</i> dari <i>Seafood</i>	29
D.....	Manfa
at Hasil belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” dan Praktik “Pembuatan <i>Main CourseI</i> dari <i>Seafood</i> ”	48
BAB III METODE PENELITIAN	
A.....	Lokas
i, Populasi dan Sampel Penelitian.....	51
B.....	Desain
Peneliti.....	52
C.....	Metode
Penelitian	52
D.....	Definis
i Operasional.....	53

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

E.....	Instrum
en Penelitian.....	54
F.....	Teknik
Pengumpulan Data.....	55
G.....	Analisi
s Data.....	55
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian.....	58
B.	Pembah
asan Hasil Penelitian.....	94
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	98
B.	Saran
99	
DAFTAR PUSTAKA.....	100
DAFTAR LAMPIRAN.....	102

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 (a) Ikan Bawal Putih dan (b) Ikan Merah.....	12
2.2 (a) Ikan <i>Cod</i> dan (b) Ikan <i>Halibut</i>	12
2.3 (a) Ikan <i>Salmon</i> , (b) Ikan <i>Mackerel</i> , (c) Ikan <i>Herring</i> dan (d) Belut.....	13
2.4 (a) Ikan <i>Halibut</i> , (b) Ikan <i>Tonge Sole</i> , (c) Ikan Bawal Hitam, (d) Ikan Bawal Putih dan (e) Ikan Pari.....	13
2.5 (a) Ikan Tongkol, (b) Ikan Tenggiri, (c) Ikan <i>Salmon</i> dan (d) Ikan <i>Mackerel</i>	14
2.6 Penampang Melintang Badan Ikan	14
2.7 Membuang Kepala Ikan	16
2.8 Membuang Ekor Ikan.....	16
2.9 Memotong Ikan	17
2.10 Membelah <i>Fillet</i> Ikan.....	17
2.11 Membuang Kulit Ikan	17
2.12 (a) <i>Turnips</i> , (b) <i>Radishes</i> , (c) <i>Carrots</i> dan (d) <i>Parnips</i>	18

2.13 (a) <i>Potatoes</i> dan (b) <i>Sweet Potatoes</i>	19
2.14 (a) <i>Onions</i> , (b) <i>Garlic</i> dan (c) <i>Shallots</i>	19
2.15 (a) <i>Asparagus</i> , (b) <i>Leek</i> dan (c) <i>Celery</i>	19
2.16 (a) <i>Spinach</i> , (b) <i>Parsley</i> , (c) <i>Lettuce</i> dan (d) <i>Cabbage</i>	20
2.17 (a) <i>Artichokes</i> , (b) <i>Broccoli</i> , (c) <i>Brussel Sprout</i> dan (d) <i>Cauliflower</i>	20
2.18 <i>Peas</i>	20
2.19 (a) <i>Cucumber</i> , (b) <i>Eggplants</i> , (c) <i>Tomatoes</i> , (d) <i>Okra</i> , (e) <i>Peppers</i> dan (f) <i>Squash</i>	20
2.20 Teknik <i>Boiling</i>	42
2.21 Teknik <i>Braising</i>	43
2.22 Teknik <i>Grilling</i>	43
2.23 Teknik <i>Frying</i>	44
2.24 Pemilihan Model dan Warna Piring	45
2.25 Penataan <i>Main Course</i>	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Ciri-Ciri Ikan Segar dan Ikan Busuk.....	15
2.2 Cara Memasak Yang Cocok Untuk Berbagai-bagai Sayuran	26
2.3 Gambar Bahan Hidangan <i>Fillet of Fish Meuniere with Tartar Sauce</i> , <i>Bake Potatoes of Jaquette</i> dan <i>Vicky Carrot</i>	31
2.4 Gambar Bahan Hidangan <i>Poach Fish Florentine with Barbeque Sauce</i> , <i>Bake Potatoes of Jaquette</i> dan <i>Vicky Carrot</i>	32
2.5 Gambar Bahan Hidangan <i>Fish Fritters with Tomato Sauce</i> , <i>William</i> <i>Potatoes</i> dan <i>Carrot Clamart</i>	33
2.6 Gambar Potongan Ikan Untuk <i>Main Course</i>	35
2.7 Gambar Potongan Sayuran Untuk Pelengkap <i>Main Course</i>	37
2.8 Gambar Saus Untuk Pelengkap <i>Main Course</i>	38
2.9 Teknik Mengolah Ikan Berdasarkan Macam Potongan	41

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

2.10	Contoh <i>Garnish</i> Dari Sayuran dan Penataan Hidangan.....	47
3.1	Tabel Nama Kelas X dan Jumlah Siswa Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi Tahun Ajaran 2013/2014	51
4.1	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Ciri-Ciri Ikan Segar.....	59
4.2	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Memilih Ikan Kakap	60
4.3	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Memilih Ikan Bawal.....	61
4.4	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pemilihan Sayuran Daun Tentang Memilih Bayam.....	62
4.5	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pemilihan Sayuran Umbi-umbian Tentang Memilih Wortel.....	63
4.6	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pemilihan Sayuran Buah Tentang Memilih Tomat.....	64
4.7	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Memilih Kentang	65
4.8	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Memilih Sayuran Untuk <i>Garnish</i>	66
4.9	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Bumbu Pada Hidangan <i>Fillet of Fish Meuniere</i>	67
4.10	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Bumbu Pada Hidangan <i>Poach Fish Florentine</i>	68
4.11	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Bumbu Pada Hidangan <i>Fish Fritters</i>	69
4.12	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Cara Membersihkan Ikan	70
4.13	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Cara Membuat <i>Fillet</i> Ikan	71
4.14	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Cara <i>Skinning</i> Ikan	72
4.15	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Macam- Macam Potongan Ikan	73
4.16	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Macam-Macam Potongan Sayuran	74
4.17	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Proses <i>Marinade</i> Untuk Daging Ikan.....	75
4.18	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pembuatan Lapisan Untuk <i>Fish Fritters</i>	76
4.19	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pembuatan <i>Rolled Fish</i> Untuk Hidangan <i>Poach Fish Florentine</i>	77
4.20	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pembuatan <i>Mayonnaise</i> Untuk Bahan Utama <i>Tartar Sauce</i>	79

4.21	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Teknik <i>Sauteing</i> Pada Pembuatan Hidangan <i>Fillet of Fish Meuniere</i>	80
4.22	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Teknik <i>Boiling</i> Pada Pembuatan Hidangan <i>Poach Fish Florentine</i>	81
4.23	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Teknik <i>Frying</i> Pada Pembuatan Hidangan <i>Fish Fritters</i>	82
4.24	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pembuatan <i>William Potatoes</i>	83
4.25	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pembuatan <i>Bake Jaquette of Potatoes</i>	84
4.26	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Kriteria Hasil Hidangan <i>Fish Fritters</i>	85
4.27	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Penataan Hidangan <i>Poach Fish Florentine with Barbeque Sauce, Bake Jaquette of Potatoes</i> dan <i>Vicky Carrot</i>	86
4.28	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Penyajian Hidangan <i>Main Course</i> Dari Ikan	87
4.29	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Pembuatan <i>Garnish</i> Untuk <i>Main Course</i>	88
4.30	Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Mengenai Penyajian <i>Main Course</i> Dengan Pelengkap Saus	90
4.31	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan <i>Main Course</i> Dari <i>Seafood</i> ” Dalam Tahap Persiapan.....	91
4.32	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan <i>Main Course</i> Dari <i>Seafood</i> ” Dalam Tahap Pengolahan	93
4.33	Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan <i>Main Course</i> Dari <i>Seafood</i> ” Dalam Tahap Penyajian	94

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

1.	Lampiran Kisi-Kisi Instrumen	103
2.	Lampiran Instrumen Penelitian	107
3.	Lampiran Surat-Surat	120
4.	Lampiran Kartu Bimbingan	127
5.	Riwayat Hidup	128

Agnes Angelia Putri , 2014

Manfaat hasil belajar “pengetahuan bahan makanan” pada praktik “pembuatan main course dari seafood”

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

