

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang masalah	1
B. Identifikasi masalah	4
C. Rumusan masalah	5
D. Tujuan penelitian	5
E. Manfaat penelitian	6
F. Struktur organisasi	6
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Hasil Belajar	8
1. Pengertian Hasil Belajar.....	8
2. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Belajar	9
3. Ranah Hasil Belajar	9
B. Gambaran Umum Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang	10
1. Kompetensi Dasar Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang	10
2. Tujuan Pembelajaran Mata Pelajaran Makanan Indonesia	10
3. Materi Sate	11
a) Ciri-ciri Sate	11
b) Macam-macam Sate	12
c) Pemilihan bahan	16
d) Teknik marinate sate	17
e) Peralatan Pengolahan Sate	18
f) Sambal sate	19
g) Pengolahan Sate	21
h) Makanan pelengkap	21
C. Kesiapan usaha <i>food court</i>	22
1. Pengertian Kesiapan	22
2. Prinsip-Prinsip Kesiapan	22
3. Aspek kesiapan	23
4. Usaha <i>food court</i>	23
5. Pengertian <i>food court</i>	24
6. Jenis Pelayanan <i>Food court</i>	25
7. Tipe Pelanggan	25
8. Sistem produksi makanan	26
9. Sistem pengolahan makanan	27
10. Analisis	30

	Halaman
BAB III METEDOLOGI PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	32
B. Definisi Operasional	32
C. Lokasi, Populasi Dan Sampel	34
D. Instrumen Penelitian	35
E. Analisis Data	35
F. Prosedur Penelitian	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian	38
B. Pembahasan Hasil Penelitian	62
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	68
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 3.1	Daftar siswa kelas XII Jasa Boga	32
Tabel 4.1	Presentase Pengetahuan tentang kriteria menu pada <i>food court</i> asal daerah sate lilit	33
Tabel 4.2	Presentase Pengetahuan tentang asal daerah dari sate buntel	34
Tabel 4.3	Presentase Pengetahuan tentang sate yang berasal dari Jawa Barat	35
Tabel 4.4	Presentase Pengetahuan tentang urutan penyimpanan bahan makanan segar dan bahan dasar dari sate lilit	35
Tabel 4.5	Presentase Pengetahuan tentang bahan yang digunakan untuk mengempukkan daging pada sate kambing	36
Tabel 4.6	Presentase Pengetahuan tentang sambal yang digunakan pada sate lilit	37
Tabel 4.7	Presentase Pengetahuan tentang pelengkap pada sate kambing	37
Tabel 4.8	Presentase Pengetahuan tentang bahan-bahan yang dipakai untuk membuat saus Padang	38
Tabel 4.9	Presentase Pengetahuan tentang alat yang digunakan sebagai penusuk pada sate lilit	39
Tabel 4.10	Presentase Pengetahuan tentang pengertian sate buntel	39
Tabel 4.11	Presentase Pengetahuan tentang pengertian sate ponorogo ..	40
Tabel 4.12	Presentase Pengetahuan tentang sate padang	41
Tabel 4.13	Presentase Pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan untuk sambal matah	42
Tabel 4.14	Presentase Pengetahuan tentang teknik memasak grilling pada sate	42
Tabel 4.15	Presentase Pengetahuan bahan yang digunakan pada sambal kecap untuk sate kambing	43
Tabel 4.16	Presentase Pengetahuan bahan dan bumbu yang digunakan untuk sate ayam	44
Tabel 4.17	Presentase Pengetahuan tentang teknik dalam membuat sate lilit	45
Tabel 4.18	Presentase Pengetahuan tentang pemilihan daging kambing sebagai bahan utama sate tegal	46
Tabel 4.19	Presentase Pengetahuan tentang cara pembuatan sate maranggi	47
Tabel 4.20	Presentase Pengetahuan tentang proses pengolahan sate kambing	48
Tabel 4.21	Presentase Pengetahuan tentang pengertian dari <i>food court</i>	49
Tabel 4.22	Presentase Pengetahuan tentang faktor-faktor yang harus difikirkan sebelum menjalankan usaha <i>food court</i>	49
Tabel 4.23	Presentase Pengetahuan tentang karakteristik sebagai wirausaha <i>food court</i>	50

	Halaman
Tabel 4.24	Presentase Pengetahuan tentang watak sebagai wirausaha <i>food court</i> 51
Tabel 4.25	Presentase Pengetahuan tentang proses menyiapkan bahan olahan daging sate maranggi 51
Tabel 4.26	Presentase Pengetahuan tentang langkah-langkah dalam produksi makanan di food court 52
Tabel 4.27	Presentase Pengetahuan tentang karakteristik menu di food court untuk pelajar 53
Tabel 4.28	Presentase Pengetahuan tentang sistem pengolahan pada bagian persiapan di food court 53
Tabel 4.29	Presentase Pengetahuan tentang faktor-faktor pembelian bahan baku food court 54
Tabel 4.30	Presentase Pengetahuan tentang teknik penyimpanan bahan baku pada food court 55
Tabel 4.31	Rata-rata Persentase Pengetahuan Responden Hasil Belajar mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang terhadap kesiapan siswa dalam membuka usaha food court pada aspek pengetahuan 56
Tabel 4.32	Rata-rata Persentase Pengetahuan Responden Hasil Belajar mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang terhadap kesiapan siswa dalam membuka usaha food court pada aspek pemahaman 56
Tabel 4.33	Rata-rata Persentase Pengetahuan Responden Hasil Belajar mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang terhadap kesiapan siswa dalam membuka usaha food court pada aspek aplikasi 57
Tabel 4.34	Rata-rata Persentase Pengetahuan Responden Hasil Belajar mengolah hidangan sate atau jenis makanan yang dipanggang terhadap kesiapan siswa dalam membuka usaha food court pada usaha food court 58

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Sate Buntel	12
Gambar 2.2 Sate Madura	13
Gambar 2.3 Sate Maranggi	13
Gambar 2.4 Sate Padang	14
Gambar 2.5 Sate Ponorogo	14
Gambar 2.6 Sate Tegal	15
Gambar 2.7 Sate Lilit	15
Gambar 2.9 Tusukan Sate bambu	18
Gambar 2.10 Alat pemanggang sate	18
Gambar 2.11 Alat pemanggang sate pan	19
Gambar 2.12 Sambal kacang	19
Gambar 2.13 Sambal matah	20
Gambar 2.14 Sambal Padang	20
Gambar 2.15 Sambal kecap	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi – kisi
Lampiran 2	Instrument
Lampiran 3	Olahan Data
Lampiran 4	Kartu Bimbingan
Lampiran 5	Surat – surat
Lampiran 6	Dokumentasi
Lampiran 7	Riwayat Hidup