

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi Masalah Penelitian	4
C. Perumusan Masalah	5
D. Tujuan Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Struktur Organisasi Skripsi	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Manfaat Hasil Belajar Mengolah <i>Stock, Soup</i> dan <i>Sauce</i>	8
B. Gambaran Umum Mengolah Hidangan kontinental	10
C. Kesiapan Uji Kompetensi	35
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Subjek Populasi/Sampel Penelitian	48
B. Desain Penelitian	50
C. Metode Penelitian	50
D. Definisi Operasional	51
E. Instrument Penelitian	52
F. Teknik Pengumpulan Data.....	52
G. Analisis Data.....	53
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian	55
B. Pembahasan Hasil Penelitian	95
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	99
B. Saran	100
DAFTAR PUSTAKA	102
LAMPIRAN	104

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Standar Kompetensi, Kompetensi Dasar dan Indikator Kompetensi Keahlian Jasa Boga.....	10
Tabel 2.2	Resep <i>Chicken Stock</i>	16
Tabel 2.3	<i>The Small Bechamel Sauce</i>	20
Tabel 2.4	<i>The Small Veloute Sauce</i>	20
Tabel 2.5	<i>The Small Brown Sauce</i>	21
Tabel 2.6	<i>The Small Red Sauce</i>	23
Tabel 2.7	<i>The Small Butter Sauce</i>	23
Tabel 2.8	<i>The Small Oil Sauce</i>	24
Tabel 2.9	<i>Chicken Cordon Bleu</i>	32
Tabel 2.10	<i>Lyonaise Potato</i>	33
Tabel 2.11	<i>Jardiniere Of Vegetable</i>	33
Tabel 2.12	<i>Tartar Sauce</i>	33
Tabel 2.13	Format <i>Working plan</i> Uji Kompetensi.....	39
Tabel 2.14	Format <i>Purchase Order</i> Uji Kompetensi.....	40
Tabel 2.15	Format <i>Market List</i> Uji Kompetensi.....	41
Tabel 2.16	Format <i>Food Cost</i>	42
Tabel 2.17	Penilaian Uji Kompetensi.....	44
Tabel 3.1	Populasi.....	48
Tabel 4.1	Persentase Manfaat Hasil Belajar Langkah Kerja Operasional Produksi Makanan yang Terabstrakkan ke Dalam Format <i>Working Plan</i> untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	56
Tabel 4.2	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Unjuk Kerja Merencanakan Kegiatan Uji Kompetensi Membuat <i>Stock</i> dan <i>Sauce</i> Sebagai Pendamping <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	57
Tabel 4.3	Persentase Manfaat Hasil Belajar Langkah Kerja Operasional Rekap Bahan yang Terabstrakkan ke Dalam Format <i>Purchase Order</i> untuk Kesiapan Uji Kompetensi Membuat Satu Item Menu <i>Main Course</i> Hidangan Kontinental.....	58
Tabel 4.4	Persentase Manfaat Hasil Belajar Langkah Kerja Operasional Pemesanan Bahan yang terabstrakkan ke Dalam Format <i>Market List</i> untuk Kesiapan Uji Kompetensi Membuat <i>Stock</i> dan <i>Sauce</i> sebagai Pendamping <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	60
Tabel 4.5	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Perhitungan <i>Food Cost</i> untuk Kesiapan Uji Kompetensi Membuat Satu Item Menu <i>Main Course</i> Hidangan Kontinental.....	61

Tabel 4.6	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Format Resep Chicken Stock untuk Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan Hot Sauce Penyerta Main Course Hidangan Kontinental.....	62
Tabel 4.7	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Resep <i>Chicken Stock</i> yang Akurat Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan <i>Hot Sauce</i> Penyerta <i>Main dish</i> Makanan Kontinental.....	64
Tabel 4.8	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Format Resep <i>Tartar Sauce</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi <i>Tartar Sauce</i> Pendamping <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	65
Tabel 4.9	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Resep <i>Tartar Sauce</i> yang Akurat Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi <i>Tartar Sauce</i> Pendamping <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	67
Tabel 4.10	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Menimbang dan Mengukur Bahan <i>Chicken Stock</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan <i>Hot Sauce</i> Penyerta <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	68
Tabel 4.11	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Menimbang dan Mengukur Bahan <i>Tartar Sauce</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Sebagai Pendamping <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	69
Tabel 4.12	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Teknik Memotong Bahan <i>Tartar Sauce</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Sebagai Pendamping <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	70
Tabel 4.13	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang yang tidak Termasuk Persiapan Alat Pembuatan <i>Chicken Stock</i> untuk Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan <i>Sauce</i> Panas Penyerta <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	71
Tabel 4.14	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Persiapan Alat untuk Membuat <i>Tartar Sauce</i> pada Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan Sebagai Pendamping <i>Main Dish</i> Hidangan Kontinental.....	72
Tabel 4.15	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Persiapan Pakaian Kerja Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	73

Tabel 4.16	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Teknik Mengolah <i>Chicken Stock</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan <i>Hot Sauce</i> Penyerta <i>Main dish</i> Hidangan Kontinental.....	73
Tabel 4.17	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Prosedur Pembuatan <i>Tartar Sauce</i> Standar SMK Sandhy Putra untuk Kesiapan Uji Kompetensi Sebagai Pendamping <i>Main dish</i> Hidangan Kontinental.....	74
Tabel 4.18	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Penerapan K3 untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	75
Tabel 4.19	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Penerapan Sanitasi Area Kerja untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	76
Tabel 4.20	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Menghias/Menggarnish Hidangan <i>Main Course</i> untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	77
Tabel 4.21	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang yang Tidak Termasuk Menata Hidangan <i>Main Course</i> untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	78
Tabel 4.22	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Penyimpanan <i>Chicken Stock</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan <i>Hot Sauce</i> Penyerta <i>Main dish</i> Hidangan Kontinental.....	79
Tabel 4.23	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Menyajikan <i>Tartar Sauce</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Sebagai Pendamping <i>Main dish</i> Hidangan Kontinental.....	80
Tabel 4.24	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Menyajikan <i>Chicken Stock</i> Meliputi Bentuk, Warna, Tekstur, Rasa dan Suhu untuk Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan <i>Sauce</i> Panas Penyerta <i>Main dish</i> Hidangan Kontinental.....	81
Tabel 4.25	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Menyajikan <i>Tartar Sauce</i> Meliputi Bentuk, Warna, Tekstur, Rasa dan Suhu untuk Kesiapan Uji Kompetensi Sebagai Pendamping <i>Main dish</i> Hidangan Kontinental.....	82
Tabel 4.26	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Menyajikan <i>Main Course</i> Meliputi Keserasian, Penataan, <i>Center Piece</i> , Penampilan Keseluruhan dan Kerapihan untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	83

Tabel 4.27	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Penggunaan Peralatan Membuat <i>Chicken Stock</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Pembuatan <i>Hot Sauce</i> Penyerta <i>Main dish</i> Hidangan Kontinental.....	85
Tabel 4.28	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Penggunaan Peralatan Membuat <i>Tartar Sauce</i> Standar SMK Sandhy Putra Bandung untuk Kesiapan Uji Kompetensi Sebagai Pendamping <i>Main dish</i> Hidangan Kontinental.....	86
Tabel 4.29	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Membersihkan Peralatan Sesuai dengan Jenis Peralatan untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	87
Tabel 4.30	Persentase Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Responden Tentang Cara Menjaga Sanitasi Saat Akan Menyentuh Bahan Makanan untuk Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental.....	88
Tabel 4.31	Rata–Rata Pengetahuan Responden Hasil Belajar “Mengolah <i>Stock, Soup</i> dan <i>Sauce</i> ” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Mengenai Materi Tentang Mengolah <i>Stock</i> dan <i>Sauce</i> untuk <i>Main Course</i> terkait Pembuatan Proposal Kerja (<i>Proposal Project Work</i>).....	89
Tabel 4.32	Rata–Rata Pengetahuan Responden Hasil Belajar “Mengolah <i>Stock, Soup</i> dan <i>Sauce</i> ” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Mengenai Materi Tentang Mengolah <i>Stock</i> dan <i>Sauce</i> untuk <i>Main Course</i> terkait Persiapan	90
Tabel 4.33	Rata–Rata Pengetahuan Responden Hasil Belajar “Mengolah <i>Stock, Soup</i> dan <i>Sauce</i> ” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Mengenai Materi Tentang Mengolah <i>Stock</i> dan <i>Sauce</i> untuk <i>Main Course</i> terkait Pengolahan.....	91
Tabel 4.34	Rata–Rata Pengetahuan Responden Hasil Belajar “Mengolah <i>Stock, Soup</i> dan <i>Sauce</i> ” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Mengenai Materi Tentang Mengolah <i>Stock</i> dan <i>Sauce</i> untuk <i>Main Course</i> terkait Penyajian.....	92
Tabel 4.35	Rata–Rata Pengetahuan Responden Hasil Belajar “Mengolah <i>Stock, Soup</i> dan <i>Sauce</i> ” pada Kesiapan Uji Kompetensi Hidangan Kontinental Mengenai Materi Tentang Mengolah <i>Stock</i> dan <i>Sauce</i> untuk <i>Main Course</i> Terkait Pembuatan Proposal Kerja, Persiapan, Pengolahan dan Penyajian.....	94

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Penggolongan <i>Sauce</i> Berdasarkan Temperatur	24
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-kisi.....	104
Lampiran 2	Instrumen.....	108
Lampiran 3	Olahan Data.....	119
Lampiran 4	Kartu Bimbingan.....	123
Lampiran 5	Surat – surat.....	125
Lampiran 7	Riwayat Hidup.....	129