

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang masalah	1
B. Identifikasi masalah dan Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan penelitian	5
D. Metode penelitian.....	5
E. Manfaat penelitian	6
F. Struktur organisasi	7
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Konsep Hasil Belajar	8
B. Konsep Pengetahaun.....	9
C. Gambaran Umum Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer Atau Salad</i>	12
D. Kesiapan Uji Kompetensi.	28
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
A. Lokasin populasi dan sampel penelitian.....	35
B. Desain Penelitian....	36
C. Metode penelitian	36
D. Deginisi operasional	37
E. Instrument penelitian	38
F. Teknik pengumpulan data	39
G. Analisis data	39
H. Prosedur penelitian	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian	43
B. Pembahasan Hasil Penelitian	75
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	79
B. Saran	80
DAFTAR PUSTAKA	81
LAMPIRAN.....	86

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Cherry.....	20
Gambar 2.2 (a) <i>beef root salad</i> , (b) <i>cucumber salad</i> , (c) <i>tomato salad</i>	22
Gambar 2.3 (a) <i>Yolanda salad</i> , (b) <i>russian salad</i> , (c) <i>chicken salad and tomato</i>	22
Gambar 2.4 (a) <i>florida salad</i> , (b) <i>orange salad</i>	24

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1	Resep Mayonaisse..... 19
Tabel 2.2	Resep <i>Fruit Mix Fruit Salad</i> 20
Tabel 2.3	Resep <i>Coleslaw Salad</i> 20
Tabel 2.4	Resep <i>Russian Salad</i> 21
Tabel 3.1	Data Populasi Penelitian..... 36
Tabel 4.1	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Susunan Menu Kontinental..... 44
Tabel 4.2	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Tahapan Tertib Kerja Mengolah <i>Shrimps Cocktail</i> 45
Tabel 4.3	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Tahapan Tertib Kerja Membuat Mayonaisse..... 45
Tabel 4.4	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Persiapan Pakaian Kerja Pada Saat Uji Kompetensi..... 46
Tabel 4.5	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Rancangan Alokasi Waktu Dalam Pembuatan <i>Russian Salad</i> 47
Tabel 4.6	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Persiapan Kebutuhan Kuantitas Bahan Dalam Membuat <i>Coleslow Salad</i> Untuk 3 Porsi Standar <i>Ala Carte</i> 48
Tabel 4.7	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Kebutuhan Kuantitas Bahan Dalam Membuat <i>Mayonaisse</i> Untuk 3 Porsi Standar <i>Ala Carte</i> 49
Tabel 4.8	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Vegetable Salad</i> Saat Uji Kompetensi..... 50
Tabel 4.9	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Bahan Makanan Untuk Pembuatan <i>Cabbage Salad</i> 51
Tabel 4.10	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Bahan Utama Untuk Membentuk Salad..... 51
Tabel 4.11	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan <i>Dairy Product</i> Untuk Pembuatan <i>Dressing</i> 52
Tabel 4.12	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Bahan Yang Digunakan Sebagai <i>Underliner</i> Atau Alas Salad..... 53
Tabel 4.13	Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Mendesain Kemasan Untuk Produk... 54

	Halaman
Tabel 4.14 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Rancangan Alokasi Waktu Dalam Membuat Mayonaise.....	55
Tabel 4.15 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Jenis Potongan Untuk Mengolah Salad.....	56
Tabel 4.16 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Jenis Teknik Dasar Memasak Untuk Mengolah Salad.....	57
Tabel 4.17 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang <i>Dressing</i> Yang Digunakan Untuk Salad.....	58
Tabel 4.18 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Prosedur Pengolahan <i>Green Salad</i>	59
Tabel 4.19 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Penggunaan Peralatan Memasak Pada Pembuatan <i>Chicken Salad and Tomato</i>	60
Tabel 4.20 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Cara Membuat Mayonaise.....	61
Tabel 4.21 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Hal-Hal Yang Harus Diperhatikan Saat Mmengolah Salad.....	62
Tabel 4.22 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Prosedur Pengolahan Mix Fruit Salad	63
Tabel 4.23 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang K3 Saat Uji Kompetensi.....	64
Tabel 4.24 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Sanitasi Saat Uji Kompetensi.....	65
Tabel 4.25 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Penyajian Salad Sesuai Dengan Temperatur.....	66
Tabel 4.26 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Cara Penyajian <i>Chicken Hawaian Salad</i>	67
Tabel 4.27 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Porsi Salad Sebagai <i>Appetizer</i> Untuk <i>Ready Plate</i> Pada Saat Uji Kompetensi.....	68
Tabel 4.28 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Tempat Penyajian Untuk Hidangan <i>Shrimps Cocktail</i> Pada saat Disajikan <i>Ready Plate</i>	69
Tabel 4.29 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Garnish Yang Akan Digunakan Untuk Hidangan <i>Shrimps Cocktail</i>	69

	Halaman
Tabel 4.30 Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Tentang Menata Garnish Yang Sesuai Dengan Hidangan Salad.....	70
Tabel 4.31 Rata-Rata Persentase Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Tahap Penyusunan Perencanaan.....	71
Tabel 4.32 Rata-Rata Persentase Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Tahap Pengolahan.....	72
Tabel 4.33 Rata-Rata Persentase Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Tahap Penataan Hidangan.....	74
Tabel 4.34 Rata-Rata Persentase Analisis Hasil Belajar “Mengolah <i>Hot And Cold Appetizer</i> Atau <i>Salad</i> ” Sebagai Kesiapan Tes Uji Kompetensi Makanan Kontinental Pada Tahap Penyusunan Perencanaan, Pengolahan, dan Penataan Hidangan.....	75