

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Identifikasi Masalah Penelitian.....	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	4
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Pengertian Analisis.....	7
B. Pengertian Hasil Belajar.....	7
C. Gambaran Umum Mata Pelajaran Pengetahuan Makanan Indonesia.....	10
D. Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus”.....	33
E. Kesiapan Mengolah Makanan Pesta Pernikahan.....	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Lokasi, Populasi dan Sampel.....	36
B. Desain Penelitian.....	37
C. Metode Penelitian.....	37
D. Definisi Operasional.....	38
E. Instrumen Penelitian.....	40
F. Teknik Pengolahan Data.....	40
G. Analisis Data.....	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	44
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian.....	44
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	76
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	84
A. Keimpulan.....	84
B. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN	89

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

Nurul Wahdah, 2015

***ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI
KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI
SMKN 3 CIMAHI***

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

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 3.1	Jumlah Siswa Kelas XII JB SMKN 3 Cimahi.....	36
Tabel 4.1	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian Acara Khusus.....	44
Tabel 4.2	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Perbedaan Acara Khusus dengan Hari Khusus.....	45
Tabel 4.3	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Jenis Hari Khusus.....	46
Tabel 4.4	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Jenis Perbedan Acara Khusus.....	46
Tabel 4.5	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Istilah Daftar Makanan sebagai Pedoman Pelanggan Untuk Acara Khusus.....	47
Tabel 4.6	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian Banquet Menu.....	48
Tabel 4.7	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian Buffet Menu.....	48
Tabel 4.8	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Nama Lain Dari Menu yang Ditawarkan Pada Tamu yang Datang Dalam Jumlah Banyak	49
Tabel 4.9	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian Hidangan Stand.....	50
Tabel 4.10	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Strategi Perencanaan Menu Acara Khusus.....	51
Tabel 4.11	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan yang tidak perlu Diperhatikan dalam Proses Penyusunan Menu...	51
Tabel 4.12	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Proses Penyusunan Menu.....	52
Tabel 4.13	Persentase Pemahaman Responden Berkaitan dengan Pengertian Supplier.....	53
Tabel 4.14	Persentase Pemahaman Responden Berkaitan dengan Istilah Surat Perjanjian antara Manajer dengan Supplier.....	54
Tabel 4.15	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Menangani Bahan Makanan Yang Baik.....	54
Tabel 4.16	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Teknik Mengolah Makanan Untuk Acara Khusus.....	55
Tabel 4.17	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Istilah Memasak Menggunakan Sumber Panas Kering dan Berasa dari Bawah Pemanggang.....	55
Tabel 4.18	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan	

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

	Teknik Mengolah Menggunakan Panas Kering.....	56
Tabel 4.19	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Suhu Air Untuk Merebus Sayuran.....	57
	Halaman	
Tabel 4.20	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Cara Menggunakan Peralatan	58
Tabel 4.21	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Penanganan Bahan Makanan.....	59
Tabel 4.22	Persentase Pemahaman Responden Berkaitan dengan Supplier.....	60
Tabel 4.23	Persentase Pemahaman Responden Berkaitan dengan Supplier.....	61
Tabel 4.24	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengertian <i>Self Service</i>	62
Tabel 4.25	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Teknik Penyajian Dimana para Tamu Mengambil Makanan dan Minuman yang telah Diatur.....	63
Tabel 4.26	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Cara Penyajian Makanan <i>Buffet Service</i>	64
Tabel 4.27	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Hal yang Perlu Diperhatikan dalam Penyelenggaraan <i>Buffet</i>	66
Tabel 4.28	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Teknik Mengolah Makanan Untuk Acara Khusus.....	66
Tabel 4.29	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Pengurutan Penyimpanan pada Meja <i>Buffet</i>	67
Tabel 4.30	Persentase Pengetahuan Responden Berkaitan dengan Penanganan Bahan Makanan	68
Tabel 4.31	Rekapitulasi Persentase Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” Ditinjau Dari Kemampuan Pengetahuan Persiapan Pembuatan Menu Kesempatan Khusus.....	69
Tabel 4.32	Rekapitulasi Persentase Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” Ditinjau Dari Kemampuan Pemahaman Persiapan Pengolahan Makanan..	71
Tabel 4.33	Rekapitulasi Persentase Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” Ditinjau Dari Kemampuan Penerapan Persiapan Penyajian Makanan.....	72
Tabel 4.34	Rata – Rata Persentase Pengetahuan Responden Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” Sebagai Kesiapan Mengolah Makanan Untuk Pesta Pernikahan.....	74
Tabel 4.35	Nilai Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” sebagai Kesiapan Mengolahan	

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

	Makanan Untuk Pesta Pernikahan pada Tahap Pengetahuan Persiapan Pembuatan Menu Kesempatan Khusus dalam Skala 100.....	77
Tabel 4.36	Nilai Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” sebagai Kesiapan Mengolahan Makanan Untuk Pesta Pernikahan pada Tahap Pemahaman Persiapan Pengolahan dalam Skala 100.....	Halaman 78
Tabel 4.37	Nilai Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” sebagai Kesiapan Mengolahan Makanan Untuk Pesta Pernikahan pada Tahap Penerapan Kesiapan Penyajian dalam Skala 100.....	80
Tabel 4.38	Nilai Analisis Hasil Belajar “Merencanakan Menu Kesempatan Khusus” sebagai Kesiapan Mengolahan Makanan Untuk Pesta Pernikahan dalam Skala 100.....	82

Nurul Wahdah, 2015

**ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI
KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI
SMKN 3 CIMAHI**

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

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Contoh Layout Buffet.....	30
Gambar 2.2 Contoh Layout Buffet.....	30

Nurul Wahdah, 2015

ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI SMKN 3 CIMAHI

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

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi – kisi.....	88
Lampiran 2	Instrumen.....	103
Lampiran 3	Olahan Data.....	120
Lampiran 4	Kartu Bimbingan.....	135
Lampiran 5	Surat – surat.....	138
Lampiran 6	Riwayat Hidup.....	145

Nurul Wahdah, 2015

**ANALISIS HASIL BELAJAR “MERENCANAKAN MENU KESEMPATAN KHUSUS” SEBAGAI
KESIAPAN “MENGOLAH MAKANAN UNTUK PESTA” PERNIKAHAN PADA SISWA DI
SMKN 3 CIMAHI**

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