

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT tas terselsaikannya skripsi yang berjudul “Pengaruh Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas, Daging dan *Seafood* Terhadap Praktik Uji Level pada siswa kelas XII SMKN 3 Cimahi. Penulisan skripsi ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu syarat menempuh sidang di program studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis mengharapkan banyak manfaat yang dapat diambil, serta dapat menambah wawasan bagi penulis mengenai Pengaruh Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas terhadap praktik uji level pada siswa kelas XII SMKN 3 Cimahi. Kesempurnaan hanyalah milik Allah SWT dan kekurangan adalah milik kita selaku manusia yang tidak sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan masukan dan saran dari semua pihak untuk memperbaiki skripsi ini agar menjadi lebih baik dari sebelumnya.

Bandung, April 2015

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tiada kata terindah yang dapat diucapkan, selain puja dan puji serta rasa syukur ke hadirat Allah SWT, sehingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini. Dalam skripsi ini penulis banyak mendapat bantuan dan masukan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Dr. Hj. Ai Nurhayati, M.Si selaku Dosen Pembimbing satu dan Bapak Drs. Karpin selaku Dosen Pembimbing dua, yang telah membimbing dengan penuh kesabaran sampai akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd dan Dr. Ai Mahmudatussa'adah, S.Pd, M.Si sebagai Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan dan saran untuk memperkaya dan menyempurnakan penulisan skripsi ini.
3. Dr. Ellis Endang Nikmawati, M.Si dan Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd, selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan dorongan semangat dan bimbingannya selama ini selaku Pembimbing Akademik yang selalu membantu dan memotivasi mahasiswanya agar dapat lulus tepat waktu.
4. Dra. As As Setiawati, M.Si sebagai Ketua TPS jurusan PKK FPTK UPI, Dra. Hj. Tati Abas, M.Si sebagai Ketua Jurusan PKK FPTK UPI, ibu bapak dosen Prodi Tata Boga, Prodi Tata Busana, Prodi PKK, Staff Jurusan PKK, Staff FPTK UPI dan Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si sebagai Dekan FPTK UPI yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan studi di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.
5. Bapak Sudiyono, Ibu Binarti dan Ibu Marina sebagai orang tua dan keluarga yang senantiasa memberikan doa dan dukungan yang sangat besar baik secara materil maupun nonmateril.
6. Kakak-kakaku Sugeng Gunarto, Dwi Agung dan Dhian Tri W, Metty dan keponakanku Farisa dan Habibi yang terus memberikan semangat yang tak pernah berakhir.
7. Sahabat-sahabatku, Aryani kartika, Astri, Ajeng, Endah, Fitri, Sheni, Rahma yang berjuang bersama hingga skripsi ini selesai.
8. Teman-temanku Angga Agusdiana, Budi Pratama Wijayanto, Andri, Egi Muhamad Iqbal, Bagus Setiawan, atas motivasi dan doanya.
9. Semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
UCAPAN TERIMAKASIH .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Metode Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Struktur Organisasi Skripsi .....	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Praktik Uji Level Makanan Indonesia .....	6
B. Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesia dari Unggas .....	10
C. Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Indonesia .....	12
D. Hasil Belajar Mengolah Hidangan Indonesi dari Unggas dan Praktik Uji Level Makanan Indonesia.....	28
E. Kerangka Berfikir .....	36
F. Hipotesis .....	37
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian.....	39
B. Desain Peneliti.....	40
C. Metode Penelitian .....	41
D. Definisi Operasional .....	42
E. Instrumen Penelitian .....	43
F. Pengembangan instrument .....	43
G. Teknik Pengumpulan Data .....	46

H. Analisis Data.....	47
 BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan	
A. Hasil Penelitian .....	52
B. Hubungan antara Pengetahuan Mengolah Hidangan Indonesia dari dan Praktik Uji Level Makanan Indonesia .....	58
C. Pembahasan Hasil Penelitian .....	61
 BAB V SIMPULAN dan SARAN	
A. SIMPULAN .....	64
B. SARAN.....	65
 DAFTAR PUSTAKA .....	 66

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Potongan Daging Ayam .....	18
2.2 Mengukus di Bawah Titik Didih 80 <sup>0</sup> C-90 <sup>0</sup> C.....	21
2.3 Teknik Mengukus .....	22
2.4 Teknik Membakar.....	23
2.5 Teknik Menggoreng.....	24

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
2.1 Format Perencanaan Uji Level Makanan Indonesia.....	7
2.2 Format Penilaian Afektif .....	9
2.3 Format Penilaian Psikomotor .....	10
2.4 Standar Kompetensi .....	13
2.5 Cara Memotong Daging Ayam.....	19
2.6 Menyajikan Hidangan Berbahan Unggas.....	25
2.7 Alat Persiapan dan Pengolahan .....	29
2.8 Persiapan Bahan.....	31
2.9 Penanganan dan Pengolahan Daging Ayam.....	33
2.10 Hiasan/ <i>Garnish</i> untuk Daging Ayam.....	36
2.11 Alat Saji .....	37
3.1 Jumlah Siswa Jurusan Tata Boga SMKN 3 Cimahi .....	39
3.2 Range Validitas.....	45
3.3 Kriteria Indeks Reliabilitas .....	46
3.4 Pengelompokan Hasil Praktik Uji Level Makanan Indonesia.....	47
4.1 Katagori Hasil Praktik Uji Level Makanan Indonesia .....	52
4.2 Pengetahuan Responden Mengenai Identifikasi Daging Ayam .....	53
4.3 Pengetahuan Responden Mengenai Menentukan Ciri-Ciri Daging Ayam yang Berkualitas Baik.....	54
4.4 Pengetahuan Responden Mengenai Pemilihan Daging Ayam .....	55
4.5 Pengetahuan Responden Mengenai Teknik Penanganan Daging Ayam ..	57
4.6 Katagori Hasil Mengolah Hidangan Indonesia dari Daging Ayam .....	58
4.7 Anova .....	60