

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabil'alamin segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT. Shalawat dan salam selalu tercurahkan kepada Rasulullah SAW. Berkat limpahan dan rahmat-Nya saya dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **Manfaat Hasil Belajar “Sambal Pada Masakan Indonesia” Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung.**

Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pendidikan Teknik dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia. Adapun Skripsi yang berjudul **Manfaat Hasil Belajar “Sambal Pada Masakan Indonesia” Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung** ini telah penulis usahakan semaksimal mungkin dan penulis menyadari bahwa tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, penulisan skripsi ini tidak akan terwujud.

Namun tidak lepas dari semua itu, penulis menyadari sepenuhnya bahwa banyak kekurangan dalam penulisan Skripsi ini. Oleh karena itu penulis mohon maaf, dan mengharapkan kritik dan saran sebagai bahan evaluasi agar dapat lebih baik lagi.

Bandung, Agustus 2015

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Dalam penyusunan skripsi yang berjudul **Manfaat Hasil Belajar “Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia” Kesiapan Cook Helper Peserta Didik SMKN 9 Bandung**, penulis banyak menemukan hambatan dan kesulitan, perkenankan penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

Dra. Elly Lasmanawati M.Si selaku Dosen Pembimbing I, serta Dra. Tati Setiawati M.Pd, MM selaku Dosen Pembimbing II dan Dosen Pembimbing Akademik yang telah bersama-sama meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing dengan penuh ketelitian, kesabaran, keikhlasan, serta memberikan masukan, dan motivasi yang sangat berharga sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.

Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku Dosen Partisipan dan Ketua Program Pendidikan Tata Boga serta Dra. Atat Siti Nurani, M.Si selaku Dosen Partisipan dan Dosen Pembimbing Akademik yang memberikan saran serata masukan yang membangun sehingga skripsi ini dapat tersusun dengan baik.

Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku Ketua Departemen PKK FPTK UPI, Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku Ketua TPS Prodi Pendidikan Tata Boga, Dra. As As Setiawati, M.Si selaku Ketua Departemen PKK FPTK UPI yang senantiasa memberikan pengarahan.

Kepada seluruh dosen jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan ilmu pengetahuan, sikap, dan keterampilan kepada penulis selama menempuh studi di jurusan PKK FPTK UPI. Serta staf tata usaha di jurusan PKK, atas segala bantuan dan kemudahan dalam proses administrasi.

Susi M.Pd selaku guru mata pelajaran Boga Dasar dan Dra. Tati Agustini S, M.M.Pd selaku ketua Jurusan Jasa Boga yang telah membantu melancarkan pada proses penelitian di SMKN 9 Bandung.

Ibu, bapak serta kakak yang telah menjaga, mendoakan, dan memberikan motivasi kepada penulis. Teman-teman seangkatan Jurusan PKK FPTK UPI angkatan 2011. Terimakasih atas segala doa dan dukungannya.

Hana Nuri Putri, 2015

MANFAAT HASIL BELAJAR “MEMBUAT SAMBAL PADA MASAKAN INDONESIA” KESIAPAN COOK HELPER PESERTA DIDIK SMKN 9 BANDUNG

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

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	hal
KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Struktur Organisasi Skripsi.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
A. Belajar Dan Hasil Belajar.....	8
B. Gambaran Kompetensi Membuat Sambal Pada Masakan Indonesia.....	10
C. Konsep Dasar Kesiapan.....	29
D. Konsep <i>Cook Helper</i> Di <i>Kitchen</i>	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	35
A. Desain Penelitian.....	35
B. Partisipant Dan Tempat Penelitian.....	35
C. Pengumpulan Data.....	38
D. Analisis Data.....	39
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	42
A. Pengolahan Data Dan Hasil Penelitian.....	42
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	82
BAB V SIMPULAN, REKOMENDASI DAN IMPLIKASI.....	85
A. Simpulan.....	85
B. Rekomendasi dan Implikasi.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	89
Lampiran 1 Kisi-Kisi Instrumen.....	89
Lampran 2 Instrumen Penelitian.....	94
Lampiran 3 Surat-Surat.....	103
Lampiran 4 Daftar Riwayat Hidup.....	107

