

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii

BAB 1 PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	3
C. TUJUAN PENELITIAN	4
D. MANFAAT PENELITIAN	4
E. STRUKTUR ORGANISASI SKRIPSI	5

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. DESKRIPSI TEORI.....	6
1. Pengertian penerapan.....	6
2. Pengertian pengetahuan	6
3. Penggunaan peralatan	7
4. Pemeliharaan peralatan	8
B. Penggunaan peralatan pada proses produksi.....	8
a. <i>Preparation Equipment</i>	9
1) <i>Meat Grinder</i>	9
2) <i>Dough Divider</i>	10
3) <i>Mixer</i>	12
4) <i>Blender</i>	17
5) <i>Bond Cutter</i>	18
b. <i>Processing Equipment</i>	19
1) <i>Oven</i>	19
2) <i>Proofer</i>	22
3) <i>Ranges</i>	23
4) <i>Rice Cooker</i>	26
C. PENERAPAN PENGETAHUAN PENGGUNAAN ALAT DI AEROFOOD ACS BANDUNG	27
1. Sejarah Perusahaan.....	27
2. Aerofood ACS Bandung.....	28
3. Divisi-divisi di Aerofood ACS Bandung.....	28
4. Penerapan Penggunaan Peralatan Pada Pengolahan Makanan di Aerofood ACS Bandung.....	30
D. GAMBARAN UMUM <i>INFLIGHT CATERING</i>	32
1. Pengertian <i>Inflight Catering</i>	32

Nova Dwicahyani , 2016

**PENERAPAN PENGETAHUAN PENGGUNAAN ALAT PADA PROSES PRODUKSI DI
AEROFOOD ACS BANDUNG**

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

2. Keamanan Makanan <i>Inflight Catering</i>	33
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian.....	35
B. Partisipan.....	35
C. Populasi dan Sampel.....	35
D. Instrumen Penelitian.....	36
E. Prosedur Penelitian.....	37
F. Analisis Data.....	38
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan dan Analisis Data	41
1. Hasil Penelitian “Penerapan Pengetahuan Penggunaan dan Pemeliharaan <i>Preparation Equipment</i> Pada Proses Produksi Makanan”.....	41
2. Hasil Penelitian “Penerapan Pengetahuan Penggunaan dan Pemeliharaan <i>Processing Equipment</i> Pada Proses Produksi Makanan”.....	59
3. Rata-Rata Persentase Penerapan Pengetahuan Penggunaan dan Pemeliharaan “ <i>Preparation Equipment</i> ” Pada Proses Produksi Makanan.....	75
4. Rata-Rata Persentase Penerapan Pengetahuan Penggunaan dan Pemeliharaan “ <i>Processing Equipment</i> ” Pada Proses Produksi Makanan	76
B. Pembahasan dan Hasil Penelitian.....	78
1. Hasil Penelitian Penerapan Pengetahuan Penggunaan dan Pemeliharaan “ <i>Preparation Equipment</i> ” Pada Proses Produksi Makanan.....	78
2. Hasil Penelitian Penerapan Pengetahuan Penggunaan dan Pemeliharaan “ <i>Processing Equipment</i> ” Pada Proses Produksi Makanan.....	79
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan	82
B. Implikasi dan Rekomendasi	82
DAFTAR PUSTAKA.....	84
LAMPIRAN	86

DAFTAR GAMBAR

2.1	Gambar <i>Meat Grinder</i>	9
2.2	Gambar <i>Dough Divider</i>	10
2.3	Gambar <i>Hand Mixer</i>	12
2.4	Gambar <i>Planetary Mixer</i>	13
2.5	Gambar <i>Whisk</i>	14
2.6	Gambar <i>Spade</i>	15
2.7	Gambar <i>Hooks</i>	15
2.8	Gambar <i>Blender</i>	17
2.9	Gambar <i>Bond Cutter</i>	18
2.10	Gambar <i>Oven Microwave</i>	19
2.11	Gambar <i>Oven Deck</i>	21
2.12	Gambar <i>Proofer</i>	22
2.13	Gambar <i>Kwali Range</i>	24
2.14	Gambar <i>Ranges Stove</i>	25
2.15	Gambar <i>Rice Cooker</i>	26

DAFTAR TABEL

2.1	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Meat grinder</i>	10
2.2	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Meat Grinder</i>	10
2.3	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Dough Divider</i>	11
2.4	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Dough Divider</i>	11
2.5	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Hand Mixer</i>	12
2.6	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Hand Mixer</i>	13
2.7	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Planetary Mixer</i>	16
2.8	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Planetary Mixer</i>	16
2.9	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Blender</i>	17
2.10	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Blender</i>	18
2.11	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Bond Cutter</i>	18
2.12	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Bond Cutter</i>	19
2.13	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Oven Microwave</i>	20
2.14	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Oven Microwave</i>	20
2.15	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Oven Deck</i>	21
2.16	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Oven Deck</i>	22
2.17	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Proofer</i>	23
2.18	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Proofer</i>	23
2.19	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Kwali Range</i>	24
2.20	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Kwali Range</i>	24
2.21	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Ranges Stove</i>	25
2.22	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Ranges Stove</i>	25
2.23	Tabel Prosedur Penggunaan <i>Rice Cooker</i>	26
2.24	Tabel Prosedur Pemeliharaan <i>Rice Cooker</i>	26
3.1	Tabel Sampel Penelitian	36
3.2	Tabel Kriteria Penelitian Persentase	40
3.3	Tabel Kriteria Tingkat Penggunaan Alat	40
4.1	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Meat Grinder</i> (sebelum digunakan)	41
4.2	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Meat Grinder</i>	43
4.3	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Meat Grinder</i>	44
4.4	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Dough Divider</i> (sebelum digunakan)	45
4.5	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Dough Divider</i>	46

4.6	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Dough Divider</i>	47
4.7	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Hand Mixer</i> (sebelum digunakan)	49
4.8	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Hand Mixer</i>	50
4.9	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Hand Mixer</i>	51
4.10	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Planetary Mixer</i>	52
4.11	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Planetary Mixer</i> (setelah adonan selesai)	53
4.12	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Planetary Mixer</i>	54
4.13	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Blender</i>	55
4.14	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Blender</i>	56
4.15	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Bond Cutter</i>	57
4.16	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Bond Cutter</i>	58
4.17	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Oven Microwave</i>	60
4.18	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Oven Microwave</i>	61
4.19	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Oven Deck</i> (sebelum adonan dimasukan).....	62

4.20	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Oven Deck</i>	63
4.21	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Oven Deck</i>	64
4.22	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Proofer</i>	65
4.23	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Preparation Equipment</i> Berupa <i>Proofer</i>	66
4.24	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Kwali Ranges</i>	67
4.25	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Kwali Ranges</i>	69
4.26	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Ranges Stove</i>	70
4.27	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Ranges Stove</i>	71
4.28	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Rice Cooker</i> (sebelum digunakan)	72
4.29	Tabel Penerapan Pengetahuan Penggunaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Rice Cooker</i>	73
4.30	Tabel Penerapan Pengetahuan Pemeliharaan Alat Pada Proses Produksi Makanan Meliputi <i>Processing Equipment</i> Berupa <i>Rice Cooker</i>	74
4.31	Tabel Rata-Rata Persentase “Penerapan Pengetahuan Penggunaan dan Pemeliharaan <i>Preparation Equipment</i> Pada Proses Produksi Makanan”	75
4.32	Tabel Rata-Rata Persentase Penerapan Pengetahuan Penggunaan dan Pemeliharaan “ <i>Processing Equipment</i> ” pada Proses Produksi Makanan	76

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi instrumen.....	87
Lampiran 2 Instrumen penelitian.....	89
Lampiran 3 Tabulasi persentase kriteria penafsiran.....	95
Lampiran 4 Tabulasi persentase penggunaan alat	97
Lampiran 5 Power point sidang skripsi.....	98
Lampiran 6 Daftar bimbingan.....	101
Lampiran 7 Surat Keterangan Pembimbing.....	103
Lampiran 8 <i>Curriculum Vitae</i>	105