

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

PERYATAAN

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Metode Penelitian	5
F. Struktur Organisasi Skripsi	5

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Pengetahuan	7
B. Mata Pelajaran Boga Dasar SMK	9
1. Karakteristik Mata Pelajaran Boga Dasar	9
2. Tujuan Mata Pelajaran Boga Dasar	9
3. SKL, KI dan KD Mata Pelajaran Boga Dasar	10
4. Materi Pokok <i>Garnish</i>	14
C. Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia	29
1. Konsep Kesiapan	29
2. Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia	31
a. Pengolahan Makanan Indonesia	31
b. Materi Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia	31

Melisa Indriani, 2016

PENGARUH PENGETAHUAN GARNISH TERHADAP KESIAPAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA SISWA SMK NEGERI 3 CIMAHI

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

c. Penyajian Makanan Indonesia.....	40
d. Prinsip Penyajian Makanan.....	40
e. Dasar-Dasar Penyajian Makanan	41
f. Teknik Penyajian Makanan.....	42
g. Fungsi Penyajian Makanan	42
D. Pengetahuan <i>Garnish</i> Terhadap Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia	43
E. Penelitian terdahulu yang Relevan.....	44
F. Hipotesis	47
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	48
B. Desain Penelitian	49
C. Partisipan.....	49
D. Populasi dan Sampel	50
1. Populasi	50
2. Sampel.....	50
E. Instrumen Penelitian	51
1. Tes	51
2. Angket	52
F. Prosedur Penelitian	53
G. Analisis Data.....	53
1. Seleksi Data.....	54
2. Tabulasi Data.....	54
3. Persentase Data	55
4. Penafsiran Data	55
5. Validitas Instrumen	55
6. Uji Normalitas Distribusi	56
7. Pengujian Hipotesis.....	57
a. Analisis Korelasi	57
b. Uji Regresi.....	58

c. Uji Tingkat Signifikasi	58
d. Hipotesis Penelitian	59
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan dan Analisis Data	61
1. Pengetahuan <i>Garnish</i>	61
2. Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia	67
3. Pengaruh Pengetahuan <i>Garnish</i> Terhadap Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia	72
B. Pembahasan Hasil Penelitian	75
1. Pengetahuan <i>Garnish</i>	75
2. Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia	77
3. Pengaruh Pengetahuan <i>Garnish</i> Terhadap Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia	79
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	81
B. Saran	81
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	85