

**KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN TES  
ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN SEBAGAI KESIAPAN  
PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**



**Oleh:**

**Dwi Dini Andriani**

**1205968**

**Program Studi Pendidikan Tata Boga**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA  
DEPARTEMEN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**2016**

91

Dwi Dini Andriani, 2016

*ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG “PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN” SEBAGAI KESIAPAN PRAKTIKUM “PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL”*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

**KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN**  
**ANALISIS PENGETAHUAN TENTANG PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN SEBAGAI KESIAPAN**  
**PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL**

<b>Rumusan Masalah</b>	<b>Tujuan Penelitian</b>	<b>Aspek yang diteliti</b>	<b>Indikator</b>	<b>No Item</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Bagaimana analisis pengetahuan tentang peralatan pengolahan makanan sebagai kesiapan praktikum pengolahan makanan kontinental, yang ditinjau dari analisis pengetahuan mengenai peralatan persiapan, pengolahan dan penyajian makanan kontinental, pada siswa kelas X Jasa Boga di	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis pengetahuan kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan berkaitan dengan alat persiapan dalam membuat makanan kontinental.</li> <li>2. Menganalisis pengetahuan kompetensi dasar peralatan pengolahan makanan berkaitan dengan alat pengolahan dalam membuat makanan kontinental.</li> <li>3. Menganalisis pengetahuan kompetensi dasar</li> </ol>	<p>Peralatan yang digunakan responden dalam pembuatan produk praktik pengolahan makanan kontinental. Adapun produk yang dibuat dalam program mata pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stock : white stock dan brown stock</li> <li>2. Soup : Cream of carrot soup, cream of pumkin soup, cream of tomato soup, dan cream of corn soup</li> <li>3. Sauce : bechamel sauce, mayonaise, dan tartar sauce</li> <li>4. Appetizer : sus gulung isi raghoute, sus raghoute schotel, crepe raghoute schotel, potatoes pie, dan cream horn.</li> <li>5. Salad : green salad, chicken</li> </ol>	<p>Indikator dalam penelitian ini adalah:</p> <p>Siswa mampu menggambarkan tentang pengetahuan materi peralatan pengolahan makanan ditinjau dari alat persiapan memasak makanan kontinental mencakup:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mampu mengetahui fungsi alat mengukur bahan basah dan kering dengan tepat</li> <li>2. Siswa mampu menyebutkan alat membentuk potongan dengan teliti</li> <li>3. Siswa mampu mengetahui alat bantu hands tools dan equipment yang mendukung persiapan memasak dengan baik</li> </ol> <p>Siswa mampu menggambarkan tentang pengetahuan materi alat pengolahan makanan ditinjau dari alat pengolahan masakan makanan kontinental mencakup:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa mampu mengetahui cara</li> </ol>	<p>3, 4 &amp; 5</p> <p>1</p> <p>2 &amp; 6</p> <p>7 &amp; 11</p>

salah satu SMK Pariwisata	peralatan pengolahan makanan berkaitan dengan alat penyajian pada pembuatan makanan kontinental.	<p>salad hawaian, huzaren salad, dan rusian salad</p> <p>6. Sandwich : open sosis sandwich, cheese sandwich, grilled cheese sandwich, dan sandwich keju telur.</p> <p>7. Pasta : Spagheti bolognaise, pene carbonara, fusili marinara, spagheti rattatoile, dan lasagna bolognaise,</p> <p>8. Hidangan unggas, vegetable and rice : Chicken ala king, chicken sautee chasseur, ring rice dan mix vegetable.</p> <p>9. Dessert : Laye cake, mexican chocolate cake, black forest, tar buah, cheese cake, pallo pank, fruit bandaw, sosis broth, sosis roll, dan cream horn</p> <p>1. Alat persiapan dalam pembuatan produk praktik pengolahan makanan kontinental.</p> <p>2. Alat pengolahan masakan dalam pembuatan produk praktik pengolahan makanan kontinental.</p>	<p>menggunakan alat manual dan elektrik dalam mengolah hidangan tanpa menggunakan api (mayonaise) dengan tepat</p> <p>2. Siswa mampu mengetahui nama, fungsi dan prosedur menggunakan alat manual dan elektrik untuk metode memasak dry heat cooking yaitu roasting, dan grilling dengan teliti</p> <p>3. Siswa mampu mengetahui nama, fungsi dan prosedur menggunakan alat manual dan elektrik untuk metode memasak moist heat cooking yaitu boiling, poaching, au bain marie, steep, scalding, dan parboil dengan tepat.</p> <p>4. Siswa mampu mengetahui nama, fungsi dan prosedur menggunakan alat manual dan elektrik untuk metode memasak fat cooking yaitu sautening, dan stirr frying dengan baik.</p> <p>5. Siswa mampu mengetahui nama alat untuk metode memasak <i>microwave cooking</i> dengan benar.</p> <p>Siswa mampu menggambarkan tentang pengetahuan materi ditinjau dari alat penyajian makanan</p>	<p>8 &amp; 9</p> <p>12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, &amp; 21</p> <p>19, 20, 22 &amp; 23</p> <p>10</p>
---------------------------	--	--	--	---

		3. Alat penyajian produk praktik pengolahan makanan kontinental yang terdiri dari alat persiapan penyajian, alat plating dan alat serving produk.	kontinental mencakup: 1. Siswa mampu mengetahui nama, fungsi dan prosedur menggunakan alat manual dan elektrik untuk persiapan penyajian produk makanan kontinental dengan tepat. 2. Siswa mampu mengetahui nama, fungsi dan prosedur menggunakan alat manual dan elektrik untuk serving produk makanan kontinental dengan teliti.	30 24, 25, 26, 27, 28 dan 29
--	--	---	--	--