

**INSTRUMEN PENELITIAN**

**TES**

**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**

Kepada Yth:

Siswa Kelas X Jasa Boga

Di salah satu SMK Pariwisata

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Dalam rangka penyelesaian skripsi di Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI. Saya mohon saudara untuk mengisi seluruh pertanyaan yang ada pada tes ini.

Tes ini dimaksudkan untuk mendapatkan data dari penelitian yang berjudul Analisis Pemahaman Tentang Peralatan Pengolahan Makanan Sebagai Kesiapan Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental. Tes ini tidak ada kaitannya dengan penilaian akademik pada mata pelajaran Boga Dasar.

Jawaban yang anda berikan adalah sumbangan berharga bagi penelitian yang saya lakukan. Dengan segala kerendahan hati, saya mengharapkan saudara untuk mengisi seluruh soal yang ada pada tes ini.

Besar harapan saya pada saudara dapat memberikan jawaban sesuai dengan kondisi dan kenyataan yang sebenar-benarnya. Atas perhatian dan bantuannya, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Bandung, Mei 2016

Peneliti

Dwi Dini Andriani

### **PETUNJUK PENGISIAN TEST**

1. Bacalah setiap pertanyaan ini dengan teliti.
2. Isilah pertanyaan pada lembar jawaban yang sudah disediakan.
3. Untuk mengisi pertanyaan saudara dapat menjawab 1 jawaban yang dianggap paling benar.
4. Apabila terjadi kesalahan dalam mengisi beri tanda (O) pada jawaban yang salah kemudian beri tanda (X) pada jawaban yang benar.
5. Dimohon dengan kerendahan hati agar semua pertanyaan dapat dijawab, sehingga tidak ada pertanyaan yang tidak terisi.

**SELAMAT BEKERJA  
DAN  
TERIMA KASIH**

## INSTRUMEN PENELITIAN

### PENGETAHUAN TENTANG PERALATAN PENGOLAHAN MAKANAN SEBAGAI KESIAPAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

NAMA :  
KELAS :

No	Pertanyaan
<b>Alat Persiapan 20% (6 soal)</b>	
1.	<p>Alat yang digunakan untuk memudahkan dalam membuat bentuk-bentuk potongan pada vegetable yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Clever knife</li> <li>b. Pallete knife</li> <li>c. Slicing knife</li> <li><b>d. Cooks knives</b></li> <li>e. Sharpener knife</li> </ol>
2.	<p>Alat yang tepat untuk menyimpan dan meniriskan sayuran yang telah dicuci yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Trays</i></li> <li>b. <i>Container</i></li> <li>c. <i>Whisking bowl</i></li> <li><b>d. Colander</b></li> <li>e. <i>Mixing bowl</i></li> </ol>
3.	<p>Langkah-langkah menggunakan timbangan digital yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Tekan panel “on/off”, letakkan alas menimbang, tekan ZERO +- sebelum sampai angka nol (0) letakan bahan yang akan ditimbang pada wadah, setelah selesai tekan “on/off”</li> <li><b>b. Tekan panel “on/off”, letakkan alas menimbang, tekan ZERO +- tunggu sampai angka nol (0), letakan bahan yang akan ditimbang pada wadah, setelah selesai tekan “on/off”</b></li> <li>c. Tekan panel “on/off”, tekan ZERO +- tunggu sampai angka nol (0), letakkan alas menimbang, letakan bahan yang akan ditimbang pada wadah, setelah selesai tekan “on/off”</li> <li>d. Tekan panel “on/off”, letakkan alas menimbang, letakan bahan yang akan ditimbang pada wadah, tekan ZERO +- tunggu sampai angka nol (0), setelah selesai tekan “on/off”</li> <li>e. Tekan panel “on/off”, tekan ZERO +- sebelum sampai angka nol (0), letakkan alas menimbang, letakan bahan yang akan ditimbang pada wadah, setelah selesai tekan “on/off”</li> </ol>
4.	<p>Alat yang digunakan untuk mengukur adonan <i>puff pastry</i> pada pembuatan sosis <i>roll</i> sehingga terukur dengan rapih yaitu...</p>

Dwi Dini Andriani, 2016

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Pastry knife</i></li> <li>b. <i>Pastry tube</i></li> <li><b>c. <i>Pastry ruler</i></b></li> <li>d. <i>Pastry tools</i></li> <li>e. <i>Pastry utensils</i></li> </ul>
5.	<p>Alat untuk mengukur <i>stock</i> agar lebih efisien dalam pembuatan <i>cream of corn soup</i> yaitu..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a. <i>Measuring cup</i></b></li> <li>b. <i>Measuring jug</i></li> <li>c. <i>Measuring spoon</i></li> <li>d. <i>Gravy boat</i></li> <li>e. <i>Scale</i></li> </ul>
6.	<p>Alas yang tepat digunakan untuk memotong karkas daging sapi sebagai penahan cleaver knife yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Cutting board</i></li> <li>b. Wirewhip</li> <li><b>c. <i>Chopping board</i></b></li> <li>d. Mandolin</li> <li>e. Slicer</li> </ul>
<b>Alat Pengolahan 55% (17 soal)</b>	
7.	<p>Kecepatan mixer yang digunakan untuk membuat mayonaise agar diperoleh hasil yang baik yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kecepatan tinggi, konsisten dan jangan berhenti hingga selesai</li> <li>b. Kecepatan rendah pada awal pembuatan, lalu naikkan kecepatan mixer pada akhir pembuatan mayoinaise</li> <li>c. Kecepatan tinggi pada awal pembuatan, lalu turunkan kecepatan mixer pada akhir pembuatan mayoinaise</li> <li><b>d. Kecepatan rendah, konsisten dan jangan berhenti hingga selesai</b></li> <li>e. Kecepatan sedang pada awal pembuatan, lalu turunkan kecepatan mixer pada akhir pembuatan mayoinaise</li> </ul>
8.	<p>Prosedur menggunakan carin roaster grill yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a. Beri air pada wajan, taruh roller plate diatas stick roller plate, taruh rak di atas wajan, taruh wajan di atas kompor, nyalakan api, setelah pemutar api merah siap digunakan</b></li> <li>b. Beri air pada wajan, taruh roller plate di bawah stick roller plate, taruh rak di atas wajan, taruh wajan di atas kompor, nyalakan api, setelah pemutar api merah siap digunakan</li> <li>c. Beri air pada wajan, nyalakan api, taruh roller plate diatas stick roller plate, taruh rak di atas wajan, taruh wajan di atas kompor, setelah pemutar api merah siap digunakan</li> <li>d. Beri air pada wajan, taruh roller plate diatas stick roller plate, nyalakan api, taruh rak di atas wajan, taruh wajan di atas kompor, setelah pemutar api merah siap digunakan</li> <li>e. Beri air pada wajan hingga penuh, taruh roller plate diatas stick roller</li> </ul>

	plate, taruh rak di atas wajan, taruh wajan di atas kompor, nyalakan api, setelah pemutar api merah siap digunakan
9.	Pada pembuatan <i>grill chicken</i> agar membentuk cap atau garis-garis pada daging ayam digunakan alat memasak berupa... <i>a. Compotee</i> <b><i>b. Griller</i></b> <i>c. Casserole</i> <i>d. Braissere</i> <i>e. Baking dish</i>
10.	Alat yang menggunakan prinsip radiasi dalam proses mematangkan makanan yaitu... <i>a. Vacuum frayer</i> <i>b. Sautoir</i> <i>c. Brassiere</i> <i>d. Deep fryer</i> <b><i>e. Microwave oven</i></b>
11.	Di bawah ini merupakan wadah yang tepat digunakan untuk membuat mayonaise yaitu... <i>a. Plastick bowl</i> <b><i>b. Whisking bowl</i></b> <i>c. Bowl chopper</i> <i>d. Container</i> <i>e. Dariole</i>
12.	Pada pembuatan poaching egg alat yang digunakan agar telur yang dibuat tidak pecah dan berbentuk sempurna yaitu... <b><i>a. Stainless steel ring</i></b> <i>b. Sauce pan</i> <i>c. Bowl</i> <i>d. Platter</i> <i>e. Pallete</i>
13.	Fungsi <i>sauce pot</i> pada pembuatan <i>chicken salad hawaiian</i> yaitu sebagai alat untuk... <i>a. Au gratin potatoes</i> <i>b. Au gratin chicken</i> <i>c. Au gratin beef</i> <i>d. Boiling potatoes</i> <b><i>e. Boiling chicken</i></b>
14.	Mencairkan cokelat pada hidangan chocolate mexican cake dilakukan dengan alat bain marie, namun jika tidak ada alat tersebut dapat menggunakan 2 panci yang dipanaskan di atas kompor dengan cara... <b><i>a. Panci kecil diberi air lalu diatasnya letakkan panci yang berukuran lebih besar yang berisi chocolate</i></b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>b. Panci kecil diberi minyak lalu di atasnya letakkan panci yang berukuran lebih besar yang berisi chocolate</li> <li>c. Panci besar diberi air lalu di atasnya letakkan panci yang berukuran lebih kecil yang berisi chocolate</li> <li>d. Panci besar diberi minyak lalu di atasnya letakkan panci yang berukuran lebih kecil yang berisi chocolate</li> <li>e. Panci besar diberi minyak lalu di atasnya letakkan panci yang berukuran lebih kecil yang diisi air yang berisi chocolate</li> </ul>
15.	<p>Pada pembuatan salad agar sayuran matang sesuai dengan kriteria salad yang baik maka digunakan teknik memasak steep, alat yang digunakan yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Chaffing dish yang diberi air hangat</li> <li>b. Baking dish yang diberi oil</li> <li>c. Marmite yang dipanaskan terlebih dahulu</li> <li><b>d. Chaffing dish yang diberi air mendidih</b></li> <li>e. Marmite yang diberi air hangat</li> </ul>
16.	<p>Suhu air di atas api kompor yang digunakan pada pembuatan soup dengan teknik memasak scalding untuk menghindari susu pecah yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. 20-30 derajat celcius</li> <li><b>b. 75-95 derajat celcius</b></li> <li>c. 100-125 derajat celsius</li> <li>d. 120-150 derajat celcius</li> <li>e. 145-175 derajat celcius</li> </ul>
17.	<p>Merebus dapat menggunakan alat yang disebut marmite porselen. Sifat marmite porselen yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. No fire proof dish</li> <li>b. Waterproof dish</li> <li><b>c. Fireproof dish</b></li> <li>d. Oilproof dish</li> <li>e. Butterproof dish</li> </ul>
18.	<p>Pada pembuatan french fried potatoes jika tidak ingin langsung disajikan dimasak dengan teknik parboiled dengan alat yang digunakan yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sauce pot</li> <li>b. Titling kettle</li> <li>c. Sauteuse</li> <li><b>d. Frying pan</b></li> <li>e. Broiler</li> </ul>
19.	<p>Alat yang digunakan untuk <i>sautee ragoute</i> yaitu...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. <i>Stock pot</i></li> <li>b. <i>Pressure fryer</i></li> <li>c. <i>Ravier</i></li> <li>d. <i>Russe</i></li> <li><b>e. <i>Sautoir</i></b></li> </ul>

20.	<p>Pada pembuatan omelette menggunakan wajan anti lengket, alat yang tepat untuk membalik omelette agar tidak merusak wajan tersebut yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Spatula yang terbuat dari plastik</li> <li>Spatula yang terbuat dari besi</li> <li>Spatula yang terbuat dari metal</li> <li><b>Spatula yang terbuat dari kayu</b></li> <li>Spatula yang terbuat dari stainless steel</li> </ol>
21.	<p>Pressure cooker merupakan panci bertutup rapat yang menggunakan tekanan tinggi pada proses pemasakannya. Hal yang harus dilakukan agar tutup pressure cooker tidak terpelekat pada saat mengambil bahan makanan yang ada pada pressure cooker yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tutup pressure cooker dibuka pada proses pemasakan</li> <li><b>Tutup pressure cooker dibuka pada saat sudah dingin</b></li> <li>Tutup pressure cooker dibuka pada saat masih panas</li> <li>Tutup pressure cooker dibuka sesering mungkin untuk mengurangi suhu panas</li> <li>Tutup pressure cooker dibuka maksimal 3 kali untuk mengurangi suhu panas</li> </ol>
22.	<p>Alat yang tepat untuk membalik/mengaduk mix vegetable yang dimasak dengan teknik stirr frying yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Spatula</b></li> <li>Ladle</li> <li>Skimmer</li> <li>Conical strainer</li> <li>Strainer</li> </ol>
23.	<p>Fungsi <i>stainlees steel ring</i> pada pembuatan hidangan <i>ring rice</i> yaitu...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Untuk mengaron <i>ring rice</i></li> <li>Untuk merebus <i>ring rice</i></li> <li>Untuk menyajikan <i>ring rice</i></li> <li><b>Untuk mencetak <i>ring rice</i></b></li> <li>Untuk <i>sautee ring rice</i></li> </ol>
<b>Alat Penyajian 25% (7 soal)</b>	
24.	<p>Cocotte dish merupakan...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mangkok cembung, tidak bertelinga, dan tidak tahan api</li> <li><b>Mangkok ceper, memiliki 2 telinga dan tahan api</b></li> <li>Mangkok cembung, memiliki 1 telinga, dan tahan api</li> <li>Piring cembung, memiliki 1 telinga, dan tahan api</li> <li>Piring ceper, memiliki 2 telinga, dan tahan api</li> </ol>
25.	<p>Di bawah ini alat yang dapat digunakan untuk menyajikan <i>sauce</i> untuk untuk kebutuhan per porsi yaitu..</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Bowl</li> <li><b>Oval platter</b></li> </ol>



	<p>c. <i>Round platter</i>  d. <i>Casserole</i>  <b>e. <i>Gravy boat</i></b></p>
26.	<p>Alat yang digunakan dalam penyajian <i>cream of tomato soup</i> untuk untuk kebutuhan per porsi yaitu...</p> <p>a. <i>Aluminium foil cup</i>  <b>b. <i>Bouillon cup</i></b>  c. <i>Barquette</i>  d. <i>Tartelette</i>  e. <i>Hors</i></p>
27.	<p>Fungsi <i>gravy boat</i> pada hidangan <i>chicken salad hawaiian</i> yaitu sebagai alat untuk...</p> <p>a. <i>Mixing salad</i>  b. <i>Mixing dressing</i>  <b>c. <i>Serving dressing salad</i></b>  d. <i>Serving chicken salad hawaiian</i>  e. <i>Serving chicken and vegetable</i></p>
28.	<p>Alat yang digunakan untuk menyajikan <i>pallo pank</i> untuk kebutuhan per porsi yaitu...</p> <p><b>a. <i>Dessert plate</i></b>  b. <i>Dinner plate</i>  c. <i>B &amp; B plate</i>  d. <i>Round platter</i>  e. <i>Oval platter</i></p>
29.	<p>Alat yang digunakan untuk menyajikan <i>fusili marinara</i> untuk kebutuhan per porsi yaitu...</p> <p>a. <i>Sizzling platter</i>  <b>b. <i>Dinner plate</i></b>  c. <i>Guerdion</i>  d. <i>Chafing dish</i>  e. <i>Gravy boat</i></p>
30	<p>Fungsi <i>double boiler</i> pada hidangan <i>cream of corn soup</i> sebagai alat..</p> <p>a. Merebus <i>cream of corn soup</i> dalam jumlah banyak  b. <b>Menyimpan <i>cream of corn soup</i> dalam jumlah banyak</b>  c. <i>Simmering cream of corn soup</i> dalam jumlah sedikit  d. <i>Blanching cream of corn soup</i> dalam jumlah sedikit  e. <i>Sautee cream of corn soup</i> dalam jumlah sedikit</p>

