

## ABSTRAK

### **Penerapan Teori *Sauce* Pada Praktik Pembuatan *Sauce* Untuk *Appetizer* Oleh Siswa SMK Negeri 9 Bandung**

Latar belakang dari penelitian ini masih terdapat siswa yang belum menguasai pembuatan *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce*, sehingga *sauce* yang dihasilkan kurang baik. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan teori *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade* berkaitan dengan persiapan alat dan bahan, pengolahan dan penyajian *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* untuk *appetizer* berupa hidangan *salad*. Metode penelitian ini adalah metode deskriptif, dengan populasi 143 siswa dan sampel 36 siswa. Teknik pengumpulan data menggunakan instrumen observasi berupa Kriteria Unjuk Kerja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan teori *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* berkaitan dengan persiapan alat dan bahan, pengolahan dan penyajian berada pada kriteria sangat diterapkan. Rekomendasi ditujukan kepada peserta didik untuk mempertahankan dan lebih meningkatkan pengetahuan tentang *mayonnaise sauce* dan turunannya *tartare sauce* dan *remoulade sauce* dengan banyak membaca buku atau mencari di berbagai sumber lain seperti internet.

**Kata Kunci : Penerapan, Teori *Sauce*, Pembuatan *Sauce*, *Appetizer***

## **ABSTRACT**

*Application of Theory Sauce In Practice Making Sauce To Sauce Appetizer By Students For SMK Negeri 9 Bandung*

*The background of this research is still some students who have not mastered the manufacture of mayonnaise sauce and derivatives tartare sauce and remoulade sauce, so that the resulting sauce is not good. The purpose of this study to determine the application of the theory of mayonnaise sauce and tartare sauce and remoulade derivatives relating to the preparation of tools and materials, processing and presentation of mayonnaise sauce and derivatives tartare sauce and remoulade sauce for appetizer in the form of salad dishes. This research method is descriptive method, with a population of 143 students and a sample of 36 students. Data collection technique used observation instrument in the form of Performance Criteria. Research results show that the application of the theory and its derivatives mayonnaise sauce remoulade sauce tartare sauce and relating to the preparation of tools and materials, processing and presentation are in the very criteria applied. Recommendations addressed to the learners to maintain and further enhance the knowledge of mayonnaise sauce and derivatives tartare sauce and remoulade sauce with lots of reading a book or looking at a variety of other sources such as the internet.*

***Keywords: Implementation, Theory Sauce, Making Sauce, Appetizer***