

KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN
ANALISIS PENGETAHUAN KOMPETENS “ TEKNIK DASAR MEMASAK”
PADA SISWA KELAS XI SMKN 9 BANDUNG

Rumusan Masalah	Tujuan Penelitian	Aspek yang diteliti	Indikator	No Item
1	2	3	4	5
Bagaimana pengetahuan tentang teknik dasar memasak, yang ditinjau dari pengetahuan metode panas kering (<i>Dry Heat Cooking</i>) dan panas basah (<i>Moist – Het/ Wet Cooking</i>), pada siswa kelas IX SMKN 9 Bandung?.	<ol style="list-style-type: none"> Analisi pengetahuan siswa terhadap metode memasak panas basah (<i>Moist – Het/ Wet Cooking</i>) Analisis pengetahuan siswa terhadap metode memasak panas kering (<i>Dry – Heat Cooking</i>) 	<p>Teknik memasak yang digunakan oleh responden adalah teknik dasar memasak untuk pengolahan makanan kontinental. Adapun teknik yang digunakan yaitu:</p> <ol style="list-style-type: none"> Teknik memasak dengan metode <i>Dry – Heat</i> (Panas kering) <ol style="list-style-type: none"> <i>Roasting</i> <i>Baking</i> <i>Grilling</i> <i>Deep Frying</i> <i>Shallow Frying</i> 	<p>Indikator dalam penelitian ini adalah: Siswa mampu menggambarkan tentang pengetahuan teknik dasar memasak mencakup:</p> <ol style="list-style-type: none"> Siswa mampu menjelaskan pengertian memasak. Siswa mampu menjelaskan <i>metode Moist Heat Cooking</i>. Siswa mampu menjelaskan <i>Dry Heat Cooking</i>. Siswa mampu menjelaskan pengertian teknik <i>roasting</i>. Siswa mampu menyebutkan alat yang digunakan dalam teknik <i>roasting</i>. Siswa mampu menyebutkan bahan dasar dalam teknik <i>roasting</i>. Siswa mampu menyebutkan hidangan yang diolah dengan teknik <i>roasting</i>. Siswa mampu menjelaskan pengertian <i>baking</i>. Siswa mampu menyebutkan bahan dasar dalam teknik <i>baking</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 1 2 3 4 5 6 7 8 9

			10. Siswa mampu menyebutkan hidangan yang diolah dengan teknik <i>baking</i>	10
		2. Teknik memasak dengan metode <i>Moist-Heat</i> (Panas basah)	11. Siswa mampu menjelaskan pengertian <i>grilling</i> .	11
		a <i>Boiling</i>	12. Siswa mampu menyebutkan proses <i>grilling</i> .	12
		b <i>Blanching</i>	13. Siswa mampu menyebutkan suhu yang digunakan untuk tekni <i>grilling</i> .	13
		c <i>Poaching</i>	14. Siswa mampu menjelaskan pengertian teknik memasak <i>boiling</i> .	14
		d <i>Simmering</i>	15. Siswa mampu menyebutkan ciri – ciri bahan yang digunakan untuk teknik <i>boiling</i> .	15
		e <i>Braising</i>	16. Siswa mampu mengetahui hidangan yang di olah dengan teknik <i>boiling</i> .	16
		f <i>Stewing</i>	17. Siswa mampu mampu menjelaskan pengertian <i>blanching</i> .	17
		g <i>sauteing</i>	18. Siswa mampu menyebutkan bahan makanan yang sering digunakan dalam teknik <i>blanching</i> .	18
			19. Siswa mampu menjelaskan media yang digunakan pada saat mengolah hidangan dengan teknik <i>boiling</i> .	19
			20. Siswa mampu menjelaskan ketentuan yang digunakanpada saat mengolah hidangan menggunakan teknik <i>poaching</i> .	20
			21. Siswa mampu menunjukan proses teknik memasak <i>poaching</i> .	21
			22. Siswa mampu enjelaskan pengertian teknik <i>simmering</i> .	22

			23. Siswa mampu menyebutkan hidangan yang menggunakan proses <i>simmering</i> .	23
			24. Siswa mampu menyebutkan karakteristik bahan yang sering digunakan pada saat proses <i>braising</i> .	24
			25. Siswa mampu menunjukan proses <i>braising</i>	25
			26. Siswa mampu menyebutkan istilah <i>stewing</i> dalam bahasa indonesia	26
			27. Siswa mampu menjelaskan pengertian <i>sauteing</i> .	27
			28. Siswa mampu menjelaskan prinsip dasar dalam mengolah hidangan dengan teknik <i>sauteing</i> .	28
			29. Siswa mampu menyebutkan hidangan yang salah satu komponennya menggunakan teknik <i>sauteing</i>	29
			30. Siswa mampu menjelaskan pengertian teknik <i>deep frying</i> .	30
			31. Siswa mampu menyebutkan hidangan yang bukan diolah dengan teknik pengertian teknik <i>deep frying</i> .	31
			32. Siswa mampu menyebutkan salah satu keuntungan menggunakan teknik <i>deep fryig</i> .	32
			33. Siswa mampu menjelaskan pengertian teknik <i>shallow frying</i>	33
			34. Siswa mampu menunjukan salah satu proses teknik <i>shallow frying</i>	34
			35. Siswa mampu menunjukan alat untuk teknik <i>shallow frying</i>	35

**FOTO – FOTO
KEGIATAN PENELITIAN**

SUASANA PADA SAAT PENGISIAN INSTRUMEN



CURRICULUM VITAE



Data Pribadi

Nama lengkap : Elies Ariyanty
 Tempat / tanggal lahir : Garut, 05 April 1993
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia
 Agama : Islam
 Status : Belum menikah
 Alamat asal : Jl.Situsari IV no 6A RT 005/ RW 007 kec. Lengkong kel.
 Cijagra Buah Batu Bandung
 Telepon : 087824130054
 Gol Darah : O
 e-mail : Eliesariyanty@gmail.com

Riwayat Pendidikan Formal

1999 - 2005 : SDN Margahayu Raya 01
 2005 - 2008 : SMPN 5 Bandung
 2008 - 2011 : SMAN 22 Bandung
 2012 - 2016 : UPI Bandung (Pendidikan Tata Boga)

Riwayat Organisasi

2009 - 2010 : Anggota Bid Kerohanian OSIS SMAN 22 Bandung
 2010 - 2011 : Ketua Bid Kerohanian OSIS SMAN 22 Bandung
 2012 - 2013 : Anggota Biro Kaderisasi HIMA PKK FPTK UPI
 2013 - 2014 : Ketua Bidang Organisasi HIMA PKK FPTK UPI
 2014 - 2015 : Ketua Umum Badan Pengawas dan Penasehat HIMA PKK
 FPTK UPI
 2014 - 2015 : Anggota Komisi III Dewan Perwakilan Mahasiswa REMA UPI

Elies Ariyanty, 2016

*ANALISIS PENGETAHUAN KOMPETENSI “TEKNIK DASAR MEMASAK” PADA SISWA KELAS XI
 SMKN 9 BANDUNG*

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

Lain – Lain

- 2010 : Peserta Olimpiade Biologi se kota Bandung
2012 : Peserta “ Sosial Intelligence Based on The Alqur’an for the Youth”
2013 : Peserta Beauty Class Martha Tilaar
2014 : Peserta Table Manner Hotel Papandayan
2015 : Fasilitator Pendidikan Sarapan Sehat Nasional PERGIZI PANGAN INDONESIA
2015 : Peserta Meet and Greet DPM se – UPI
2016 : Program latihan Profesi SMKN 9 Bandung
2016 : Job Training Div. Cold Kitchen hotel Horison Bandung