

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Struktur Organisasi Skripsi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Gambaran Umum Analisis.....	7
B. Gambaran Umum Program.....	7
1. Definisi Program.....	8
2. Program Pembelajaran.....	8
C. Gambaran Umum Program Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga.....	9
1. Visi Program Studi Pendidikan Tata Boga.....	10
2. Misi Program Studi Pendidikan Tata Boga.....	10
3. Tujuan Program Studi Pendidikan Tata Boga.....	11
4. Struktur Kurikulum Program Studi Pendidikan Tata Boga.....	11
5. Silabus Mata Kuliah Makanan Kontinental Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.....	15
D. Gambaran Umum Program Mata Pelajaran Makanan Kontinental (PMK) di SMK.....	20
1. Pendidikan Kejuruan.....	20
2. Visi, Misi dan Tujuan SMK.....	20
3. Struktur Kurikulum.....	21
4. Silabus Mata Pelajaran Pengolahan dan Makanan Kontinental (PMK) di SMK.....	26
E. Kesesuaian Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK).....	31
F. Penelitian Terkait.....	32
BAB III METODE PENELITIAN	34
A. Desain Penelitian.....	34
B. Partisipan dan Tempat Penelitian.....	34
C. Pengumpulan Data.....	36
D. Analisis Data.....	39

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	41
A. Temuan Hasil Penelitian.....	41
1. Gambaran Program Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) di SMK Pariwisata Wilayah Bandung yang Ditinjau dari Silabus, Materi Ajar Teori dan Praktikum.....	41
2. Gambaran Program Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI yang Ditinjau dari Silabus, Materi Ajar Teori dan Praktikum.....	51
3. Hasil Analisis Program Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Program Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Pariwisata yang Ditinjau dari Silabus, Materi Ajar Teori dan Praktikum.....	58
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	69
1. Gambaran Program Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) di SMK Pariwisata Wilayah Bandung yang Ditinjau dari Silabus, Materi Ajar Teori dan Praktikum.....	69
2. Gambaran Program Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI yang Ditinjau dari Silabus, Materi Ajar Teori dan Praktikum.....	71
3. Hasil Analisis Program Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Program Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK Pariwisata yang Ditinjau dari Silabus, Materi Ajar Teori dan Praktikum.....	72
 BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	74
A. Simpulan.....	74
B. Implikasi dan Rekomendasi	75
 DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Struktur Kurikulum Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.....	13
Tabel 2.2	Kompetensi Inti SMK/ MAK.....	22
Tabel 2.3	Struktur Kurikulum Jasa Boga Menurut Kurikulum 2013.....	25
Tabel 2.4	Kompetensi Dasar dan Materi Pokok Pengolahan Makanan Kontinental.....	30
Tabel 3.1	Partisipan Penelitian.....	35
Tabel 3.2	Tempat Pelaksanaan Penelitian.....	35
Tabel 4.1	Data Komponen Slabus Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK.....	41
Tabel 4.2	Data Komponen Materi Ajar Teori Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK.....	42
Tabel 4.3	Data Komponen Materi Ajar Praktikum Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK.....	44
Tabel 4.4	Komponen Silabus Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.....	50
Tabel 4.5	Data Komponen Materi Ajar Teori Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.....	52
Tabel 4.6	Data Komponen Materi Ajar Teori Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.....	54
Tabel 4.7	Analisis Data Komponen Silabus Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK.....	57
Tabel 4.8	Analisis Data Materi Ajar Teori Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Mata Pelajaran Makanan Kontinental di SMK.....	59
Tabel 4.9	Analisis Data Materi Ajar Praktikum Mata Kuliah Makanan Kontinental di Prodi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dengan Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental di SMK.....	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
DAFTAR LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	80
LAMPIRAN 1 Instrumen Penelitian.....	81
LAMPIRAN 2 Pedoman Dokumentasi.....	84
LAMPIRAN 3 Dokumen Penelitian.....	95
LAMPIRAN 4 Surat – surat	129
LAMPIRAN 5 Kartu Bimbingan.....	136
LAMPIRAN 7 Riwayat Hidup.....	139