

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 Kisi-kisi Penelitian.....	31
TABEL 1.2 Rondon Kegiatan.....	39
TABEL 1.3 Daftar Anak yang Mengikuti <i>Cooking Class</i> di Centropunto Resto..	40

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Chopping knife</i> .....	12
Gambar1.2 <i>Dough cutter</i> .....	12
Gambar 1.3 Mangkuk.....	13
Gambar 1.4 <i>Pastry wheel cutter</i> .....	13
Gambar 1.5 Mangkuk Adonan.....	14
Gambar 1.6 <i>Baking Sheet/ Loyang</i> .....	14
Gambar 1.7 <i>Dough hook / mixer</i> .....	15
Gambar 1.8 <i>Grater</i> .....	15
Gambar 1.9 <i>Oven Pizza</i> .....	16
Gambar 1.10 <i>Dokumentasi Indofusion Meeting Resto</i> .....	35
Gambar 1.11 <i>Program Happy duck Parade</i> .....	36
Gambar 1.12 <i>Absensi Kegiatan Cooking Class</i> .....	36
Gambar 1.13 <i>Rapat guru, pihak centropunto resto &amp; orang tua murid</i> .....	39
Gambar 1.14 <i>Dough pizza</i> .....	42
Gambar 1.15 <i>Team Service sedang mempersiapkan setting ruangan</i> .....	43
Gambar 1.16 <i>Chef sedang mempersiapkan</i> .....	44
Gambar 1.17 <i>Chef sedang membagikan topping pizza</i> .....	44
Gambar 1.18 <i>Topping pizza</i> .....	45
Gambar 1.19 <i>Team service sedang membantu chef ketika memberi arahan</i> .....	45
Gambar 1.20 <i>Anak-anak mengacungkan tangan untuk menjawab pertanyaan chef</i> .....	46
Gambar 1.21 <i>Chef menerangkan step by step</i> .....	47
Gambar 1.22 <i>Chef sedang menerangkan langkah-langkah</i> .....	47
Gambar 1.23 <i>Anak sedang menekan dough pizza</i> .....	48
Gambar 1.24 <i>Anak melebarkan dough pizza bersama-sama</i> .....	48
Gambar 1.25 <i>Chef memberi contoh dan guru pendamping membantu anak</i> .....	48
Gambar 1.26 <i>Anak sedang menuangkan saus</i> .....	49
Gambar 1.27 <i>Anak sedang menaburkan topping</i> .....	49
Gambar 1.28 <i>Pizza anak yang sudah jadi</i> .....	49
Gambar 1.29 <i>Anak berbaris menuju dapur</i> .....	50

Gambar 1.30 Anak-anak diperkenalkan keamanan oven di dapur restoran oleh chef.....	50
Gambar 1.31 Chef sedang mengenalkan alat serta fungsinya.....	51
Gambar 1.32 Chef sedang mencontohkan cara cutting pizza.....	51
Gambar 1.33 Chef sedang membantu anak cutting pizza.....	51
Gambar 1.34 Anak sedang memegang pisau cutting pizza.....	52
Gambar 1.35 Evaluasi bersama guru pendamping sebelum pulang.....	52
Gambar 1.36 Anak-anak foto bersama setelah selesai kegiatan.....	53
Gambar 1.37 Manager mengawasi anak-anak.....	54

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	
<b>ABSTRAK</b> .....	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian .....	7
D. Manfaat Penelitian .....	8
E. Sistematika Penulisan.....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>10</b>
A. Konsep <i>Cooking Class</i> .....	10
1. Definisi <i>Cooking</i> atau Memasak .....	10
2. Pengenalan Alat-alat untuk memasak di Restoran .....	11
3. Manfaat <i>Cooking Class</i> .....	17
B. Perencanaan, Pelaksanaan dan Evaluasi Program <i>Cooking Class</i> .....	20
1. Perencanaan Program <i>Cooking Class</i> .....	20
2. Pelaksanaan Program <i>Cooking Class</i> .....	21
3. Evaluasi Program <i>Cooking Class</i> .....	21
C. Centropunto Resto .....	22
D. Penelitian Terdahulu .....	23
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>25</b>
A. Metode Penelitian .....	25
B. Desain Penelitian.....	25
C. Subjek penelitian.....	27
D. Lokasi Penelitian.....	28

E. Definisi Oprasional / penjelasan istilah .....	28
F. Teknik Pengumpulan Data.....	29
G. Instrumen Penelitian .....	31
H. Proses Pengembangan Instrumen .....	34
I. Teknik Analisis Data.....	34
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>36</b>
<b>A. Hasil Penelitian.....</b>	<b>36</b>
<u>1.</u> Perencanaan Program <i>Cooking Class</i> untuk Anak Usia Dini di Centropunto Resto Bandung.....	39
<u>2.</u> Pelaksanaan Program <i>Cooking Class</i> untuk Anak Usia Dini di Centropunto Resto Bandung.....	44
<u>3.</u> Evaluasi Program <i>Cooking Class</i> untuk Anak Usia Dini di Centropunto Resto Bandung.....	59
<b>B. Pembahasan Penelitian.....</b>	<b>62</b>
1. Perencanaan Program <i>Cooking Class</i> untuk Anak Usia Dini di Centropunto Resto Bandung.....	62
2. Pelaksanaan Program <i>Cooking Class</i> untuk Anak Usia Dini di Centropunto Resto Bandung.....	64
3. Evaluasi Program <i>Cooking Class</i> untuk Anak Usia Dini di Centropunto Resto Bandung.....	67
<b>BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI .....</b>	<b>71</b>
A. Kesimpulan .....	71
B. Rekomendasi.....	73
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	
<b>LAMPIRAN.....</b>	