

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMAKASIH	v
ABSTRAK	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	4

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Evaluasi Hasil Belajar	6
B. Gambaran Umum Mata Pelajaran <i>Basic cookery</i>	9
C. Praktikum <i>Kitchen</i>	36
D. Penelitian terdahulu.....	38

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian dan Metode Penelitian	40
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	40
C. Populasi dan Sampel	41
D. Pengumpulan Data	42
E. Prosedur Penelitian	44
F. Analisis Data	45

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Hasil Penelitian	47
B. Pembahasan Hasil Penelitian	71

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Simpulan	75
B. Implikasi dan Rekomendasi	75

DAFTAR PUSTAKA	77
LAMPIRAN.....	79

DAFTAR GAMBAR

No	Gambar	Hal
4.1	Diagram Rata-rata Pengetahuan Faktual Responden Berdasarkan Elemen Materi Tentang (Elemen Materi <i>Utensil and Equipment</i> , Elemen Materi Bumbu dan Rempah, dan Elemen Materi Potongan Sayuran) Yang Dijawab Benar Oleh Responden	67
4.2	Diagram Rata-rata Persentase Pengetahuan Faktual Responden Tentang (<i>Utensil and Equipment</i> , Bumbu dan Rempah, dan Potongan Sayuran)	67
4.3	Diagram Rata-rata Pengetahuan Konseptual Responden Berdasarkan Elemen Materi Tentang (Elemen <i>Utensil and Equipment</i> , Elemen Bumbu dan Rempah, dan Elemen Potongan Sayuran) Yang Dijawab Benar Oleh Responden	68
4.4	Diagram Rata-rata Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Tentang (<i>Utensil and Equipment</i> , Bumbu dan Rempah, dan Potongan Sayuran)	68
4.5	Diagram Rata-rata Persentase Jawaban Benar Pengetahuan Prosedural Responden Berdasarkan Materi Tentang “ <i>Utensil and Equipment</i> , Bumbu dan Rempah, dan Potongan Sayuran” Yang Dijawab Benar Oleh Responden.....	70
4.6	Diagram Rata-rata Persentase Pengetahuan Prosedural Responden Tentang (<i>Utensil and Equipment</i> , Bumbu dan Rempah, dan Potongan Sayuran)	70
4.7	Diagram Rata – rata Persentase Pengetahuan <i>Basic Cookery</i> Tentang (<i>Utensil and Equipment</i> , Bumbu dan Rempah, dan Potongan Sayuran).....	71

DAFTAR TABEL

No	Tabel	Hal
2.1	<i>Equipment</i>	13
2.2	Alat Persiapan	15
2.3	Alat Pengolahan	17
2.4	Langkah-langkah Potongan Sayuran.....	31
3.1	Partisipan Penelitian	40
3.2	Populasi Penelitian	41
3.4	Kriteria Reliabilitas Penelitian	44
3.5	Penafsiran Data Persentase Pengetahuan	46
4.1	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Nama <i>Kitchen Equipment</i>	47
4.2	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Alat Persiapan Memasak.....	48
4.3	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Menyebutkan Gambar <i>Kitchen Equipment</i>	48
4.4	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Menyebutkan Gambar Nama Jenis-jenis <i>Knife</i>	49
4.5	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Nama Bumbu dan Rempah Nusantara	49
4.6	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Gambar Bumbu dan Rempah Nusantara.....	50
4.7	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Yang Tidak Termasuk Kelompok Bumbu dan Rempah Pada Masakan Eropa.....	51
4.8	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Nama-nama Potongan Sayuran Yang Kurang Tepat	51
4.9	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Potongan Sayuran yang Menunjukkan Gambar <i>Brunoise</i>	52
4.10	Persentase Pengetahuan Faktual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Gambar Potongan Sayuran <i>Jardiniere</i>	53
4.11	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Perbedaan <i>Utensil and Equipment</i>	53
4.12	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Klasifikasi <i>Utensil and Equipment</i>	54
4.13	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Cara Penggunaan Alat Untuk Hidangan <i>Deep Frying</i>	54
4.14	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Fungsi <i>Salamander</i>	55
4.15	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Fungsi <i>Tray</i> pada Proses Persiapan Memasak	56
4.16	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan	

Fitri Syilvia Nuraeni, 2016

EVALUASI HASIL BELAJAR BASIC COOKERY PADA PRAKTIKUM KITCHEN SISWA SMK PARIWISATA TELKOM BANDUNG

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

	Identifikasi Wadah dalam Membuat <i>Mayonnaise</i>	56
4.17	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Fungsi <i>Pan</i> Untuk Hidangan Dengan Teknik <i>Saute (Jardinière Vegetables)</i>	57
4.18	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Alat Yang Digunakan Dalam Memberi Warna Yang Menarik (<i>Golden Brown</i>) Pada Makanan	57
4.19	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Pisau Yang Digunakan Untuk Memotong Sayuran	58
4.20	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Klasifikasi Bumbu dan Rempah Nusantara	59
4.21	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Klasifikasi <i>Soy Sauce</i>	59
4.22	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Penggunaan Bumbu Dasar Putih Pada Hidangan Nusantara .	60
4.23	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Penggunaan Bumbu dan Rempah Untuk Membuat <i>Sauce</i> Pada Masakan Kontinental.....	60
4.24	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Klasifikasi Jenis Sayuran Bunga.....	61
4.25	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Identifikasi Fungsi Potongan Sayuran Yang Tidak Tepat Untuk Hidangan <i>Fruit Cocktail Salad</i>	61
4.26	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Cara Penggunaan Oven	62
4.27	Persentase Pengetahuan Konseptual Responden Berkaitan Dengan Langkah –langkah Membuat Bumbu Dasar	63
4.28	Persentase Pengetahuan Prosedural Responden Berkaitan Dengan Langkah-langkah Membuat Potongan <i>Jardiniere</i>	63
4.29	Persentase Pengetahuan Prosedural Responden Berkaitan Dengan Potongan Sayuran Dengan Mengiris Tipis Ukuran Potongan 1cm x 1cm x 1mm.....	64
4.30	Persentase Pengetahuan Prosedural Responden Berkaitan Dengan Potongan Sayuran Dengan Memotong Ukuran Potongan 1cm x 1cm x 1cm	64
4.31	Persentase Pengetahuan Prosedural Responden Berkaitan Dengan Langkah-langkah Membuat Potongan <i>Concase</i>	65
4.32	Persentase Pengetahuan Prosedural Responden Berkaitan Dengan Langkah-langkah Membuat Potongan <i>Wedges</i>	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian	81
Lampiran 2 Uji Validitas Instrumen	84
Lampiran 3 Instrumen Tes Penelitian	95
Lampiran 4 Uji Validitas	109
Lampiran 5 Uji Realibilitas	111
Lampiran 6 Surat Tugas	113
Lampiran 7 Surat Penelitian	115
Lampiran 8 Daftar Riwayat	116