

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Struktur Organisasi Skripsi .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Penerapan Pengetahuan .....	6
1. Pengertian Penerapan.....	6
2. Pengertian Pengetahuan.....	6
B. Gambaran Umum Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia .....	8
1. Gambaran Umum Kompetensi Dasar “Mendeskrripsikan Salad”.....	8
C. Kegiatan Praktek Salad Indonesia .....	14
1. Kegiatan Praktek Urap Jatim.....	16
2. Kegiatan Praktek Asinan Betawi.....	22
D. Penelitian Terdahulu.....	29
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Desain dan Metode Penelitian.....	30
B. Partisipan .....	31
1. Partisipan .....	31
C. Populasi dan Sampel.....	31
1. Populasi .....	31
2. Sampel .....	32
D. Instrumen Penelitian.....	33
E. Analisis Data .....	33
F. Penafsiran Data.....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Data Hasil Penelitian .....	36
1. Persiapan, Pengolahan, Penyajian Urap Jatim dan Asinan Betawi.....	36
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	46
<b>BAB V SIMPULAN, IMPILKASI DAN REKOMENDASI</b>	

A. Simpulan .....	51
B. Implikasi .....	51
C. Rekomendasi.....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

No	Tabel	Hal
2.1	Jenis Salad Indonesia .....	10
2.2	Tahap Persiapan Alat – alat Pembuatan Urap Jatim.....	16
2.3	Tahap Persiapan Bahan Pembuatan Urap Jatim.....	19
2.4	Tahap Persiapan Alat – alat Pembuatan Asinan Betawi.....	23
2.5	Tahap Persiapan Bahan Pembuatan Urap Jatim.....	25
3.1	Partisipan Penelitian.....	31
3.2	Jumlah Siswa Kelas XI Jasa Boga SMKN 9 Bandung .....	32
4.1	Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Persiapan Alat pada Praktek Urap Jatim.....	37
4.2	Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Persiapan Alat pada Praktek Asinan Betawi.....	38
4.3	Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Persiapan Bahan pada Praktek Urap Jatim.....	49
4.4	Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Persiapan Bahan pada Praktek Asinan Betawi.....	40
4.5	Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Proses Pengolahan pada Praktek Urap Jatim.....	41
4.6	Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Proses Pengolahan pada Praktek Asinan Betawi.....	43
4.7	Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Proses Penyajian pada Praktek Urap Jatim.....	45
4.8	Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskripsikan Salad” Proses Penyajian pada Praktek Asinan Betawi.....	46

## DAFTAR GAMBAR

No	Gambar	Hal
2.1	Urap Jatim.....	22
2.2	Asinan Betawi.....	28
4.1	Rata-rata Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskrisikan Salad” Berkaitan Dengan Persiapan Alat dan Bahan Pada Praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi.....	47
4.2	Rata-rata Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskrisikan Salad” Berkaitan Dengan Proses Pengolahan Pada Praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi.....	48
4.3	Rata-rata Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Mendeskrisikan Salad” Berkaitan Dengan Proses Penyajian Pada Praktek Urap Jatim dan Asinan Betawi.....	49

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	55
Lampiran 2 Surat Tugas Penelitian.....	56
Lampiran 3 S.K Pembimbing 1&2.....	57
Lampiran 4 Kisi-kisi Instrumen.....	58
Lampiran 5 Format Kriteria Unjuk Kerja.....	59
Lampiran 6 Presentase Data Hasil Penelitian.....	60
Lampiran 7 Dokumentasi Foto Penelitian.....	61
Lampiran 8 Kartu Bimbingan Skripsi.....	62
Lampiran 9 Riwayat Hidup.....	63