

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji dan syukur penyusun panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Untuk Kesiapan Praktek Kerja Industri Siswa SMKN 3 Cimahi”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi sebagai dari syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan Program Strudi Pendidikan Tata Boga. Shalawat serta salam semoga selalu tercurah kepada pimpinan dan teladan umat Rasullulah SAW, keluarganya, sahabatnya dan para pengikutnya.

Draf Skripsi ini terdiri dari lima Bab yaitu meliputi Bab I Pendahuluan, Bab II Landasan Teori, Bab III Metode Penelitian, BAB IV Temuan dan Bahasan dan Bab V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi. Skripsi ini tidak akan terlaksana dengan baik tanpa adanya dukungan, bantuan, arahan dari berbagai pihak, baik yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd. selaku Pembimbing satu penulis, yang selalu membimbing dengan sabar, mengarahkan dan membantu penulis dalam menyelesaikan draf skripsi ini.
2. Dra. Atat Siti Nurani, M.Si. selaku Pembimbing dua penulis, yang selalu membimbing dengan sabar, mengarahkan dan membantu penulis dalam menyelesaikan draf skripsi ini.
3. Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI dan sebagai Dosen Partisipan yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan Draf Skripsi ini.
4. Dr. Ai Mahmudatussa'adah, M.Si. sebagai Dosen Partisipan yang memberikan saran dan masukan untuk penulis dalam dalam menyelesaikan Draf Skripsi ini
5. Kedua Orang Tua dan Keluarga yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan Draf Skripsi.
6. Ibu Dra. Hj. Subandiyah, M. Pd selaku ketua bidang kurikulum yang telah memberikan kesempatan bagi penulis melakukan penelitian di sekolah SMKN 3

Cimahi.

7. Sahabat penulis Farida Hanum, Melati Verianita, Sri Atika, Dinda Nurhayati, dan Rana Annisa yang selalu membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan Laporan Seminar Tata Boga ini
8. Teman-teman Pendidikan Tata Boga Angkatan 2013 serta semua pihak yang telah mendukung dan membantu penulis yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini. Penulis menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari sempurna. Maka dari itu, saran dan kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan sebagai bahan perbaikan untuk ke depannya. Besar harapan penulis semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan bagi pembaca umumnya.

Bandung, Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

UCAPAN TERIMAKASIH.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I	
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Struktur Organisasi Skripsi.....	6
BAB II	
KAJIAN PUSTAKA.....	7
A. Hasil Belajar.....	7
1. Pengertian Belajar.....	7
2. Hasil Belajar.....	7
B. Gambaran Umum Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.....	12
C. Materi Pelajaran <i>Salad</i> Kontinental.....	13
1. Pengertian <i>Salad</i>	13
2. Komposisi <i>Salad</i>	13
3. Fungsi <i>Salad</i>	14
4. Jenis-Jenis <i>Salad</i>	15
5. Klasifikasi <i>Salad</i>	15
6. Dasar-Dasar dalam Menyiapkan <i>Salad</i>	16
7. Prosedur Pengolahan <i>Salad</i>	17
8. Bahan-Bahan <i>Salad</i>	18
9. <i>Salad Dressing</i>	20
10. Kriteria Hasil <i>Salad</i>	21
11. Cara Penyimpanan Bahan dan <i>dressing salad</i>	21
D. Kesiapan.....	22
1. Penertian Kesiapan.....	22
2. Indikator Kesiapan.....	22
3. Prinsip-Prinsip Kesiapan.....	23
E. Magang atau Praktek Kerja Industri.....	23
1. Penertian Magang atau Praktek Kerja Industri.....	23
2. Tujuan Magang atau Praktek Kerja Industri.....	24
3. Model Pembelajaran Magang atau Praktek Kerja Industri.....	25
F. Pengetahuan <i>Salad</i> dan Kesiapan Praktek Kerja Industri.....	26
G. Penelitian Terdahulu.....	26
H. Kerangka Berfikir.....	27

BAB III	
METODE PENELITIAN.....	30
A. Desain Penelitian	30
B. Partisipan.....	30
C. Populasi dan Sampel	31
1. Populasi	31
2. Sampel.....	31
D. Instrumen Penelitian	32
E. Prosedur Penelitian	34
F. Analisis Data.....	35
1. Tabulasi Data	35
2. Penskoran Data.....	35
3. Persentase Data	36
4. Penafsiran Data	37
BAB IV	
TEMUAN DAN PEMBAHASAN	38
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian.....	38
1. Hasil Belajar Tentang Persiapan <i>Salad</i>	38
2. Hasil Belajar Tentang Pengolahan <i>Salad</i>	49
3. Hasil Belajar Tentang Penyajian <i>Salad</i>	56
B. Pembahasan.....	60
1. Hasil Belajar Tentang Persiapan <i>Salad</i>	61
2. Hasil Belajar Tentang Pengolahan <i>Salad</i>	62
3. Hasil Belajar Tentang Penyajian <i>Salad</i>	63
BAB V	
SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	64
A. Simpulan	64
B. Implikasi	65
C. Rekomendasi.....	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	30
Tabel 3.2 Data Siswa Jasa Boga Kelas XI.....	31
Tabel 3.3 Interpretasi Nilai <i>ri</i>	34
Tabel 3.4 Kriteria Presentase Skor	36
Tabel 3.5 Kriteria Penafsira Data.....	37
Tabel 4.1 Kemampuan pengetahuan tentang klasifikasi <i>salad</i>	38
Tabel 4.2 Kemampuan pengetahuan tentang perendaman buah apel	39
Tabel 4.3 Kemampuan pengetahuan tentang suhu penyimpanan bahan <i>body salad</i>	39
Tabel 4.4 Kemampuan pengetahuan tentang jenis-jenis <i>salad</i>	40
Tabel 4.5 Kemampuan pengetahuan tentang bahan-bahan <i>fruit salad</i>	40
Tabel 4.6 Kemampuan pengetahuan tentang tempat penyimpanan <i>underline</i>	41
Tabel 4.7 Kemampuan pengetahuan tentang tekstur <i>underline</i>	41
Tabel 4.8 Kemampuan pengetahuan tentang bahan-bahan <i>thousand island</i>	42
Tabel 4.9 Kemampuan pengetahuan tentang bahan-bahan <i>oil dressing</i>	42
Tabel 4.10 Kemampuan pengetahuan tentang penambahan <i>dressing</i>	43
Tabel 4.11 Kemampuan pengetahuan tentang penyimpanan <i>salad oil</i>	43
Tabel 4.12 Kemampuan pengetahuan tentang bahan-bahan <i>vinaigratte</i> <i>dressing</i>	44
Tabel 4.13 Kemampuan pengetahuan tentang alat hidang pada <i>american</i> <i>service</i>	45
Tabel 4.14 Kemampuan pengetahuan tentang penggunaan <i>bowl</i>	45
Tabel 4.15 Kemampuan pengetahuan tentang alat mencampurkan bahan <i>dressing</i>	46
Tabel 4.16 Kemampuan pengetahuan tentang alat hidang <i>salad</i> pada <i>buffet</i>	46
Tabel 4.17 Kemampuan pengetahuan tentang peralatan mengambil <i>body salad</i> .	47
Tabel 4.18 Rata-Rata Persentase Hasil Belajar Tentang Persiapan <i>salad</i>	47
Tabel 4.19 Kemampuan pengetahuan tentang bahan-bahan <i>mix vegetables</i>	49
Tabel 4.20 Kemampuan pengetahuan tentang ciri utama <i>caesar salad</i>	50
Tabel 4.21 Kemampuan pengetahuan tentang potongan wortel pada <i>coleslaw</i> ...	50
Tabel 4.22 Kemampuan pengetahuan tentang potongan kol pada <i>coleslaw</i>	51
Tabel 4.23 Kemampuan pengetahuan tentang suhu <i>cold</i> dan <i>hot salad</i>	51
Tabel 4.24 Kemampuan pengetahuan tentang penanganan kentang mentah.....	52
Tabel 4.25 Kemampuan pengetahuan tentang <i>dressing green salad</i>	52
Tabel 4.26 Kemampuan pengetahuan tentang teknik membuat <i>mayonnaise</i>	53
Tabel 4.27 Kemampuan pengetahuan tentang teknik membuat <i>vinaigrette</i>	53
Tabel 4.28 Kemampuan pengetahuan tentang bagian komposisi <i>salad</i>	54
Tabel 4.29 Kemampuan pengetahuan tentang konsistensi <i>mayonnaise</i>	54
Tabel 4.30 Rata-Rata Persentase Hasil Belajar Tentang Pengolahan <i>salad</i>	55
Tabel 4.31 Kemampuan pengetahuan porsi <i>salad</i> untuk <i>main course</i>	56
Tabel 4.32 Kemampuan pengetahuan porsi <i>salad</i> untuk <i>appetizer</i>	57

Tabel 4.33 Kemampuan pengetahuan susunan komposisi <i>salad</i>	57
Tabel 4.34 Kemampuan pengetahuan <i>crounton</i> sebagai <i>garnish</i>	58
Tabel 4.35 Rata-Rata Persentase Hasil Belajar Tentang Penyajian <i>salad</i>	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Mayonnaise</i>	20
Gambar 2.2 <i>Vinaigrette Dressing</i>	20
Gambar 2.3 Kerangka Berfikir.....	29
Gambar 4.1 Persentase Skor Responden Mengenai Hasil Belajar Tentang Persiapan <i>Salad</i>	49
Gambar 4.2 Persentase Skor Responden Mengenai Hasil Belajar Tentang Pengolahan <i>Salad</i>	56
Gambar 4.3 Persentase Skor Responden Mengenai Hasil Belajar Tentang Penyajian <i>Salad</i>	59
Gambar 4.4 Rekapitulasi Rata-Rata Persentase Hasil Belajar Persiapan, Pengolahan dan Penyajian <i>salad</i>	60
Gambar 4.5 Persentase Skor Keseluruhan Responden Mengenai Hasil Belajar tentang Persiapan <i>salad</i> , Pengolahan <i>salad</i> , dan Penyajian <i>salad</i> ...	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	68
Lampiran 2. Instrumen Penelitian	71
Lampiran 3. Validasi Instrumen.....	79
Lampiran 4. Reabilitas Instrumen	80
Lampiran 5. Pengolahan Data Tentang Persiapan <i>Salad</i> Untuk Kesiapan Praktek Kerja Industri di <i>Section Cold Kitchen</i>	81
Lampiran 6. Pengolahan Data Tentang Pengolahan <i>Salad</i> Untuk Kesiapan Praktek Kerja Industri di <i>Section Cold Kitchen</i>	82
Lampiran 7. Pengolahan Data Tentang Penyajian <i>Salad</i> Untuk Kesiapan Praktek Kerja Industri di <i>Section Cold Kitchen</i>	83
Lampiran 8. Pengolahan Data Hasil Belajar Pengolahan, Persiapan, dan Penyajian <i>Salad</i> Kontinental.....	84