

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
A. Pengetahuan “Bumbu dan Rempah”	6
1. Pengetahuan	6
2. Kompetensi Dasar Bumbu dan Rempah pada Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan	7
3. Materi Kompetensi Dasar Bumbu dan Rempah.....	10
a. Pengertian Bumbu dan Rempah.....	10
b. Klasifikasi Bumbu.....	11
c. Macam-macam Bumbu Dasar.....	20
d. Klasifikasi Rempah	22
e. Memilih Bumbu dan Rempah	26
f. Teknik Persiapan Bumbu dan Rempah	27
B. Penerapan	27
C. Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia di SMKN 9 Bandung	27
1. Praktikum.....	27
2. Pengolahan Makanan Indonesia	27
3. Gulai Sumatera Barat.....	28
D. Kegiatan Praktikum Pengolahan Makanan Indonesia di SMKN 9 Bandung	30
1. Persiapan.....	30
2. Pengolahan.....	35
E. Penelitian yang Relevan	36
BAB III METODE PENELITIAN	37
A. Desain dan Metode Penelitian	37
B. Partisipan	37
C. Populasi dan Sampel	38
D. Instrumen Penelitian	38
E. Teknik Pengumpulan Data	39
F. Prosedur Penelitian	39

G. Pengolahan dan Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	43
A. Hasil Penelitian	43
1. Persiapan Praktik Gulai Sumatera Barat	43
a. Persiapan Alat Persiapan dan Pengolahan Gulai Sumatera Barat	43
b. Mencuci Alat Persiapan dan Pengolahan Gulai Sumatera Barat	44
c. Memilih Bahan, Bumbu dan Rempah Gulai Sumatera Barat	46
d. Proses Penakaran Bahan, Bumbu dan Rempah Gulai Sumatera Barat.....	48
e. Proses Pengupasan Bumbu Gulai Sumatera Barat.....	50
f. Pencucian Bumbu Gulai Sumatera Barat.....	51
g. Penanganan Bumbu dan Rempah Gulai Sumatera Barat.....	52
h. Penggilingan Bumbu dan Rempah Gulai Sumatera Barat	53
2. Pengolahan Praktik Gulai Sumatera Barat.....	54
a. Penumisan Bumbu dan Rempah Gulai Sumatera Barat.....	54
b. Pencampuran Bahan, Bumbu dan Rempah Gulai Sumatera Barat	55
c. Merebus Bahan, Bumbu dan Rempah Gulai Sumatera Barat	56
3. Penyajian Praktikum Gulai Sumatera Bara	57
B. Temuan dan Pembahasan.....	58
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	61
A. Simpulan	61
B. Implikasi.....	63
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Cabai Merah	11
Gambar 2.2 Cabai Hijau	12
Gambar 2.3 Cabai Rawit	12
Gambar 2.4 Cabai Keriting	13
Gambar 2.5 Cabai Gendot	13
Gambar 2.6 Kemiri.....	14
Gambar 2.7 Serai	15
Gambar 2.8 Daun Jeruk	15
Gambar 2.9 Bawang Merah	16
Gambar 2.10 Bawang putih	16
Gambar 2.11 Jahe.....	17
Gambar 2.12 kunyit	18
Gambar 2.13 Lengkuas	18
Gambar 2.14 Garam	19
Gambar 2.15 Gula Pasir	19
Gambar 2.16 Santan	20
Gambar 2.17 Bumbu dasar merah	20
Gambar 2.18 Bumbu dasar putih	21
Gambar 2.19 Bumbu dasar kuning.....	21
Gambar 2.20 Lada putih	22
Gambar 2.21 Ketumbar	23
Gambar 2.22 Jinten	23
Gambar 2.23 Adas	23
Gambar 2.24 Kapulaga	24
Gambar 2.25 Cengkih	24
Gambar 2.26 Bunga Lawang	25
Gambar 2.27 Kayu Manis	25
Gambar 2.28 Daun Salam	26
Gambar 4.1 Grafik Rata –rata Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pada Praktikum Gulai Indonesia saat Tahap Persiapan	59
Gambar 4.2 Grafik Rata –rata Presentase Data Hasil Penerapan Pengetahuan “Bumbu dan Rempah” pada Praktikum Gulai Indonesia saat Tahap Pengolahan	60

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kompetensi Dasar Pengetahuan Bahan Makanan	7
Tabel 2.2 Gulai Sumatera Barat	29
Tabel 2.3 Langkah-langkah persiapan bumbu dan rempah Gulai Sumatera Barat	31
Tabel 2.4 Langkah-langkah Pengolahan bumbu dan rempah Gulai Sumatera Barat	35
Tabel 3.1 Partisipan.....	37
Tabel 3.2 Pengketeriaan	40
Tabel 4.1 Presentase Data Hasil Praktikum Gulai Sumatera Barat Meliputi Alat Persiapan	44
Tabel 4.2 Presentase Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap persiapan saat mencuci alat	45
Tabel 4.3 Presentase Data Hasil Praktikum Gulai Sumatera Barat Meliputi Pemilihan Bahan, bumbu dan rempah.....	46
Tabel 4.4 Presentase Data Hasil Praktikum Gulai Sumatera Barat Meliputi Penakaran Bahan, bumbu dan rempah	48
Tabel 4.5 Presentase Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada proses pengupasan bumbu	50
Tabel 4.6 Presentase Data Hasil data praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap pencucian bumbu.....	51
Tabel 4.7 Presentase Data Hasil data praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap penanganan bumbu dan rempah	53
Tabel 4.8 Presentase Data Hasil data praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap penggilingan bumbu dan rempah	54
Tabel 4.9 Presentase Data Hasil data praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap penumisan bumbu dan rempah.....	55
Tabel 4.10 Presentase Data Hasil praktikum Gulai Sumetra Barat pada tahap pencampuran bahan, bumbu dan rempah	55
Tabel 4.11 Presentase Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap merebus bahan, bumbu dan Rempah.....	56
Tabel 4.12 Presentase Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap Penyajian	57

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1** Kisi- Kisi Instrumen
- Lampiran 2** KUK Penelitian
- Lampiran 3** Data Hasil Praktikum Gulai Sumatera Barat Meliputi Alat Persiapan
- Lampiran 4** Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap persiapan saat mencuci alat
- Lampiran 5** Data Hasil Praktikum Gulai Sumatera Barat Meliputi Pemilihan Bahan, bumbu dan rempah
- Lampiran 6** Proses Penakaran Bahan, Bumbu dan Rempah Gulai Sumatera Barat
- Lampiran 7** Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada proses pengupasan bumbu.....
- Lampiran 8** Pencucian Bumbu Gulai Sumatera Barat
- Lampiran 9** Data Hasil data praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap penanganan
- Lampiran 10** Data Hasil data praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap penggilingan bumbu dan rempah
- Lampiran 11** Data Hasil data praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap penumisan bumbu dan rempah
- Lampiran 12** Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap pencampuran bahan, bumbu dan rempah
- Lampiran 13** Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap merebus bahan, bumbu dan Rempah
- Lampiran 14** Data Hasil praktikum Gulai Sumatera Barat pada tahap penyajian
- Lampiran 15** Dokumentasi Penelitian
- Lampiran 16** Data Penulis