

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah, segala puji hanya bagi Allah SWT, Dzat yang Maha Kuasa. Hanya dengan ridha-Nya skripsi dengan judul “Pencapaian Kompetensi Dasar Membuat Hidangan Sayuran Siswa Berkebutuhan Khusus di SMK BPP Bandung” ini dapat terselesaikan. Shalawat serta salam semoga senantiasa terlimpah curahkan kepada panutan kita Rasulullah SAW, keluarga, sahabat, serta kepada kita selaku umatnya yang senantiasa taat dan patuh pada ajaran-ajarannya.

Skripsi yang disusun ini merupakan hasil penelitian yang dilakukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana di Program Studi Pendidikan Tata Boga. Penulisan skripsi ini tidak akan terselesaikan tanpa adanya bantuan, dorongan, dan bimbingan dari berbagai pihak sejak mulai perencanaan, pelaksanaan hingga dapat terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Penulis mengharapkan saran dan kritikan yang membangun dari semua pihak untuk kemajuan dimasa yang akan datang.

Bandung, Agustus 2017

Penulis

## UCAPAN TERIMAKASIH

Skripsi ini dapat diselesaikan tidak lepas dari bimbingan, dukungan dan bantuan dari beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dra. Sudewi, M. Si. selaku Kepala Departemen PKK sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan fasilitas selama berkuliah dan saran, masukan serta dorongan baik moril maupun materil kepada penulis.
2. Dr. Hj. Ai Nurhayati, M. Si. selaku Dosen Pembimbing I sekaligus Ketua Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah sabar memberikan saran, masukan dan bimbingan kepada penulis.
3. Drs. Karpin, M. Pd, selaku Dosen Pembimbing II sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah sabar memberikan saran, masukan dan bimbingan kepada penulis.
4. Dra. Elly Lasmanawati, M. Si, selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan saran, masukan dan bimbingan kepada penulis.
5. Dr. Hj. Rita Patriasih, M. Si, selaku Dosen Partisipan sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah sabar memberikan saran, masukan dan bimbingan kepada penulis.
6. Kedua Orang Tua dan beserta keluarga semua yang telah sabar memberikan semangat, dorongan baik berupa moril maupun materil kepada penulis.
7. Kepala Sekolah dan Guru SMK BPP Bandung yang telah memberikan izin serta pengalaman dan pengajaran kepada penulis dalam mengerjakan skripsi ini.
8. Siswa-siswi SMK BPP Bandung, Melinda, Defina, Maulana, Risa, Putri, Ghafiki, dan Nazila yang telah membantu penulis dalam penelitian ini.
9. Sahabat sahabat dan teman teman Tata Boga 2013 yang telah memberikan semangat, bantuan moril dan materil, serta mendengarkan keluh kesah penulis dalam membuat skripsi ini.

Semoga semua dukungan dan do'a yang telah mendo'akan penulis supaya mendapatkan pahala dari Allah S.W,T. Penulis berharap agar Skripsi ini dapat member manfaat baik bagi pembaca umumnya maupun kepada penulis khususnya.

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI</b>	
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Struktur Organisasi .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
A. Siswa Berkebutuhan Khusus .....	7
B. Konsep Pencapaian Kompetensi Dasar .....	10
C. Praktikum Membuat Hidangan Sayur .....	12
1. Tahapan Persiapan .....	13
2. Tahapan Pengolahan .....	23
3. Tahapan Penyajian .....	24
D. Peneliti Terdahulu .....	24
E. Posisi Teoritis Peneliti .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>28</b>
A. Desain Penelitian .....	28
B. Partisipan .....	28
C. Populasi dan Sampel .....	28
D. Instrumen Penelitian .....	29
E. Prosedur Penelitian .....	29
F. Analisis Data .....	30
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>32</b>
A. Temuan .....	32
B. Pembahasan .....	42
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b> .....	<b>46</b>
A. Simpulan .....	46
B. Implikasi .....	46
C. Rekomendasi .....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Alat Persiapan Membuat Sayur Lodeh .....	13
Tabel 2.2 Alat Pengolahan Membuat Sayur Lodeh .....	15
Tabel 2.3 Alat Penyajian Membuat Sayur Lodeh .....	15
Tabel 2.4 Bahan Pembuatan Sayur Lodeh .....	16
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian .....	28
Tabel 4.1 Hasil Observasi Menyiapkan Alat Membuat Sayur Lodeh .....	33
Tabel 4.2 Hasil Observasi Menyiapkan Bahan Membuat Sayur Lodeh .....	34
Tabel 4.3 Hasil Observasi Mencuci Bahan Membuat Sayur Lodeh .....	36
Tabel 4.4 Hasil Observasi Mengukur dan Menimbang Bahan .....	37
Tabel 4.5 Hasil Observasi Memotong Bahan Membuat Sayur Lodeh .....	38
Tabel 4.6 Hasil Observasi Membuat Bumbu Halus .....	39
Tabel 4.7 Hasil Observasi Tahapan Pengolahan Membuat Sayur Lodeh .....	40
Tabel 4.8 Hasil Observasi Tahapan Penyajian Membuat Sayur Lodeh .....	41

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Mencuci Bahan Makanan .....	19
Gambar 2.2 Mengukur Bahan Cair .....	20
Gambar 2.3 Menimbang Bahan Padat .....	20
Gambar 2.4 Teknik Memegang Pisau .....	21
Gambar 2.5 Tempe Iris Dadu .....	22
Gambar 2.6 Potongan Kacang Panjang .....	22
Gambar 2.7 Tomat <i>Wedges</i> .....	23
Gambar 2.8 Penyajian Sayur Lodeh .....	24
Gambar 4.1 Hasil Rata-rata Persentase Membuat Sayur Lodeh .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi .....	50
Lampiran 2 Kisi Kisi Instrumen .....	55
Lampiran 3 Instrumen Penelitian .....	61
Lampiran 4 Resep Sayur Lodeh .....	68
Lampiran 5 Hasil Pengolahan Data .....	70
Lampiran 6 Daftar Riwayat Hidup .....	111