

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	5

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Program Praktek Kerja Industri	7
1. Definisi Program Praktek Kerja Industri.....	7
2. Tujuan Program Praktek Kerja Industri	8
3. Manfaat Program Praktek Kerja Industri	8
4. Pelaksanaan Program Praktek Kerja Industri.....	9
5. Program Praktek Kerja Industri di SMK Negeri 3 Cimahi	9
6. Landasan Hukum Praktek Kerja Industri.....	15
B. Kompetensi Kerja <i>Food and Beverage (F&B) Service</i>	16
C. <i>Food and Beverage Service</i>	19
1. Persiapan Pelayanan Minuman dan Makanan di Restoran	19
2. Pelayanan	45
3. Proses Pelayanan Minuman dan Makanan di Restoran	48
D. Penelitian Yang Relevan	53

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain dan Metode Penelitian.....	56
B. Partisipan	56
C. Populasi dan Sampel	57
1. Populasi	57
2. Sampel	58
D. Instrumen Penelitian.....	58
E. Prosedur Penelitian	59
F. Analisis Data.....	59

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Penelitian	62
1. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian Tentang Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Berkaitan dengan Persiapan Pelayanan Minuman dan Makanan pada Kompetensi Kerja <i>Food and Beverage (F&B) Service</i>	62

Della Agnia Khoerunnisa, 2017

MANFAAT “PROGRAM PRAKTEK KERJA INDUSTRI” PADA KOMPETENSI KERJA FOOD AND BEVERAGE (F&B) SERVICE SISWA JASA BOGA SMK NEGERI 3 CIMAH

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

2. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian Tentang Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Berkaitan dengan Proses Pelayanan Minuman dan Makanan pada Kompetensi Kerja <i>Food and Beverage (F&B) Service</i>	77
B. Pembahasan Hasil Penelitian	87
1. Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Berkaitan dengan Persiapan Pelayanan Minuman dan Makanan pada Kompetensi Kerja <i>Food and Beverage (F&B) Service</i>	87
2. Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Berkaitan dengan Persiapan Pelayanan Minuman dan Makanan pada Kompetensi Kerja <i>Food and Beverage (F&B) Service</i>	88

BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Simpulan	89
C. Rekomendasi	89
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	93

DAFTAR TABEL

No	Tabel	Hal
2.1	Kompetensi Program Keahlian Jasa Boga	12
2.2	Data Industri Pasangan.....	13
2.3	Format Penilaian Program Praktek Kerja Industri	14
2.4	SKKNI Layanan Minuman dan Makanan.....	17
2.5	<i>Flatwares and Cutlerys</i>	23
2.6	<i>Glassware</i>	28
2.7	<i>Chinawares</i>	29
2.8	<i>Napkin</i>	35
3.1	Partisipan Penelitian.....	56
3.2	Jumlah Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 3 Cimahi	57
4.1	Menyiapkan Area Restoran : Meliputi Membersihkan Lantai, Pintu, Jendela Meja, Kursi, <i>Side Stand</i> dan Tempat Sampah	63
4.2	Mengatur Posisi Meja dan Kursi Di Restoran Sesuai Dengan Denah .	63
4.3	Menyiapkan Penggunaan Meja Restoran <i>Round Table</i> Diameter 1 Meter Untuk 4 Orang	64
4.4	Menyiapkan Penyimpanan <i>Chinawares</i> Dalam <i>Side Stand</i> Sesuai Pada Rak Tingkat Keempat.....	65
4.5	Menyiapkan Roti Di <i>Breadbasket</i> Dan <i>Butter Di Dish Butter</i>	65
4.6	Melakukan <i>Polishing Tablewares</i> Dengan Menyiapkan <i>Service Cloth, Tablewares, Tray, Bowl, Napkin</i>	66
4.7	Melakukan <i>Polishing Glasswares</i> Dengan Menyiapkan <i>Service Cloth, Air Panas, Tray</i> Yang Beralaskan <i>Napkin</i> , Menyusun <i>Glassware</i> , Memberi Uap, Memoles Dengan <i>Service Cloth</i> , Menyusun <i>Glassware</i> Pada <i>Tray</i>	67
4.8	Melakukan <i>Polishing Chinawares</i> Dengan Menyiapkan Air Panas, Merendam <i>Chinaware</i> , Menggosok <i>Chinaware</i> Dengan <i>Service Cloth</i> , Meletakkan <i>Chinaware</i> Di Atas <i>Tray</i>	67
4.9	Menyiapkan Table Cloth Dengan Memasang Moleton Di Atas Meja Dan Memasang Table Cloth Di Atas Nya.....	68
4.10	Menyiapkan Slip Cloth Dengan Memasang Moleton Di Atas Meja, Memasang Table Cloth Dan Memasang Slip Cloth Diatas Table Cloth	69
4.11	Menyiapkan <i>Napkin</i> Berukuran 50 X 50 Cm.....	69
4.12	Menyiapkan Lipatan <i>Napkin Bird Of Paradise</i> Sesuai Dengan Gambar	70
4.13	Menyiapkan <i>Salt</i> Dalam <i>Cruets</i> Berlubang 3 Dan <i>Pepper</i> Dalam <i>Cruets</i> Berlubang 2 Sesuai Dengan Gambar	71
4.14	Menyiapkan <i>Condiments</i> Yang Disuguhkan Di Restoran Meliputi <i>Salt & Pepper</i> Dan <i>Oil & Vinegar</i>	71
4.15	Menyiapkan <i>Bottle Condiments</i> Yang Disuguhkan Di Restoran Meliputi <i>Tomato Ketchup, Tabasco, Worcestershire, Soya Sauce,</i> <i>Horseradish</i> Dan <i>Mustard French</i>	72
4.16	Menyiapkan <i>Layout Meja Basic Table Set Up</i> Sesuai Aturan Seperti Pada Gambar	73

Della Agnia Khoerunnisa, 2017

MANFAAT "PROGRAM PRAKTEK KERJA INDUSTRI" PADA KOMPETENSI KERJA FOOD AND BEVERAGE (F&B) SERVICE SISWA JASA BOGA SMK NEGERI 3 CIMAHI

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

4.17	Menyiapkan <i>Layout Meja Standar Table Set Up</i> Sesuai Aturan Seperti Pada Gambar	73
4.18	Menyiapkan <i>Layout Meja Elaborate Set Up</i> Sesuai Aturan Seperti Pada Gambar	74
4.19	Rata-Rata Persentase Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Berkaitan Dengan Persiapan Pelayanan Minuman Dan Maanan Pada Kompetensi Kerja <i>Food And Beverage (F&B) Service</i>	75
4.20	Menyambut Tamu Dan Membuka Serbet Tamu, Menuangkan Air Es Dan Menyajikan Roti	77
4.21	Mengangkat <i>Guest Napkin</i> Dari Sebelah Kanan Tamu Seperti Pada Gambar	78
4.22	Memberikan <i>Menu List</i> Dengan Tidak Membelakangi Meja Tamu Lainnya Dan Tidak Menulis Pesanan Diatas Meja Tamu	79
4.23	Menuangkan <i>Ice Water</i> Dari Sebelah Kanan Tamu Kemudian Menggunakan <i>Service Napkin</i> Untuk Mengelap Tetesan Air Pada Bibir <i>Water Pitcher</i>	79
4.24	Menyajikan <i>Bread</i> Dari Sebelah Kiri Dengan Menggunakan <i>Clamp</i>	80
4.25	Menyesuaikan Alat Makan Jika Alat Makan Tidak Sesuai Dengan Makanan Yang Dipesan Oleh Tamu	81
4.26	Menyajikan Makanan Kepada Tamu Dimulai Dari <i>Appetizer, Soup, Main Course, Hingga Dessert</i>	81
4.27	Melakukan <i>Crumbing Down</i> Dengan Menyapukan Remah Makanan Dari Atas Meja Ke Arah <i>Dessert Plate</i> Yang Berada Ditangan Kiri.....	82
4.28	Mengangkat Piring Kotor Dengan Posisi Piring Dijepit Antara Jari Telunjuk Dan Jari Tengah	83
4.29	Menyajikan <i>Coffee Or Tea</i> Setelah Tamu Selesai Menyantap <i>Dessert</i>	83
4.30	Memberikan <i>Bill</i> Kepada Tamu Menggunakan <i>Chech Tray</i> Atau <i>Bill Order</i>	84
4.31	Mengucapkan Terima Kasih Ketika Tamu Meninggalkan Restoran...	85
4.32	Rata-Rata Persentase Manfaat “Program Praktek Kerja Industri” Berkaitan Dengan Proses Pelayanan Minuman Dan Makanan Pada Kompetensi Kerja <i>Food And Beverage (F&B) Service</i>	85

DAFTAR GAMBAR

No	Gambar	Hal
2.1	Kursi.....	21
2.2	Meja	22
2.3	<i>Side Stand</i>	22
2.4	<i>Hollowares</i>	27
2.5	<i>Table Cloth</i>	33
2.6	<i>Slip CLoth</i>	34
2.7	<i>Basic Table Set Up</i>	41
2.8	<i>Standar Table Set Up</i>	42
2.9	<i>Elaborate Table Set Up</i>	43
2.10	<i>Greeting and Sitting the Guest</i>	47
2.11	<i>Unfolding Guest Napkin</i>	47
2.12	<i>Presenting The Menu/Taking Order</i>	48
2.13	<i>Pouring Ice Water</i>	48
2.14	<i>Serving Bread and Butter</i>	49
2.15	<i>Serving the Food</i>	50
2.16	<i>Crumbing Down</i>	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen	94
Lampiran 2 Instrumen Penelitian	95
Lampiran 3 Tabulasi Data.....	96
Lampiran 4 Perhitungan Skala Manfaat.....	97
Lampiran 5 Analisis Persentase	98
Lampiran 6 S.K Pembimbing 1&2	99
Lampiran 7 Surat Rekomendasi Seminar Desain & Draft Skripsi.....	100
Lampiran 8 Surat Izin Penelitian.....	101
Lampiran 9 Kartu Bimbingan	102
Lampiran 10 Riwayat Hidup.....	103