

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini diberi judul “**Penguasaan Metode Pengolahan Makanan Pada Siswa SMK Pariwisata Telkom**” yang diajukan untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan dan untuk menyelesaikan perkuliahan di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia.

Penulis menyadari bahwa dalam skripsi ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat konstruktif pada karya tulis ini agar dapat melengkapi dan memperbaiki kekurangan yang ada pada skripsi ini. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Bandung, Agustus 2017

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Tiada kata yang indah selain mengucapkan syukur Alhamdulillah puja dan puji syukur atas kehadiran Allah SWT, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Dalam penulisan skripsi ini penulis banyak mendapat bantuan serta dukungan dari berbagai pihak . oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih , kepada yang terhormat :

1. Alla SWT yang telah memberikan nikmat kesehatan, rahmat, hidayah dan petunjuknya, serta diberikan jalan kemudahan dan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini tepat pada waktunya.
2. Dr. Ade Juwaedah, M.Pd selaku dosen Pembimbing I yang telah mendukung, memberi motivasi, arahan, saran, memberi masukan, perhatian serta waktu luangnya untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
3. Dra. Tati Setiawati, M.Pd, M.M selaku dosen Pembimbing II yang telah membimbing, memberikan masukan, saran, perhatian, motivasi dan penuh kesabaran untuk mengajari dan memperbaiki kesalahan-kesalahan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Dra. Atat Siti Nurani, M.Si dan Dr. Cica Yulia, M.Si selaku dosen partisipan yang memberikan masukan dan saran dalam penyelesaian skripsi ini.
5. Dra. Sudewi Yogha, M.Si selaku ketua Departemen PKK dan Dosen Pembimbing Akademik
6. Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga
7. Dra. Sudewi Yogha, M.Si, Dr. Rita Patriasih, M.Si dan Drs. Karpin, M.Pd selaku dosen Pembimbing Akademik
8. Kedua orang tua serta keluarga besar tercinta yang telah memberikan bantuan baik materil, kasih sayang, motivasi, semangat, serta do'a yang tidak terhingga selama proses penyelesaian skripsi ini.
9. Kepala sekolah, guru-guru, serta siswa SMK Pariwisata Telkom Bandung
10. Sahabat-sahabat tercinta Elda Novita Perdani, Eva Yuliana, Annisa Ropiatusholihah, Tiara NMF.
11. Teman- teman Prodi Pendidikan Tata Boga 2013
12. Semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu persatu.
Semoga Alloh SWT membalas berlipat ganda semua kebaikannya.

Bandung, Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN	
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian.....	4
1.5.Struktur Organisasi.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Pengertian Penguasaan.....	6
2.2. Gambaran Umum Mata Pelajaran <i>Basic Cookery</i>	7
2.3. Materi Metode Pengolahan Makanan	9
2.3.1. Pengolahan Bahan Makanan Tanpa Penerapan Panas	9
2.3.2. Pengolahan Bahan Makanan Dengan Penerapan Panas.....	22
2.4. Penelitian Terdahulu	38
2.5. Kerangka Pemikiran	39
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	41
3.1. Desain Penelitian.....	41
3.2. Partisipan.....	42
3.3. Populasi Dan Sampel	42
3.4. Instrumen Penelitian.....	43
3.5.Prosedur Penelitian.....	48
3.5.1. Tahap Persiapan	48
3.5.1.1 Studi Pustaka	49

3.5.1.2	Menentukan Materi Pelajaran dan Sampel Penelitian.....	49
3.5.1.3	Penyusunan Kisi-kisi Instrumen.....	50
3.5.1.4	Penyusunan Instrumen Penelitian.....	50
3.5.1.5	Uji Coba Instrumen	50
3.5.2	Tahap Pelaksanaan	51
3.5.3	Tahap Akhir	52
3.6	Analisis Data	52
BAB IV HASIL TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....		55
4.1.	Temuan Hasil Pengolahan Data	55
4.2.	Pembahasan Hasil Penelitian	77
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI		82
5.1.	Kesimpulan	82
5.2.	Implikasi.....	83
5.3.	Rekomendasi.....	83
DAFTAR PUSTAKA		84
LAMPIRAN-LAMPIRAN		86

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar	8
Tabel 2.2	Nilai <i>Loss Trimming</i> Bahan	10
Tabel 2.3	Istilah Potongan Bahan Makanan.....	11
Tabel 2.4	Istilah Potongan Pada Sayuran.....	12
Tabel 2.5	Istilah Potongan Pada Ikan.....	14
Tabel 2.6	Istilah Potongan Pada Kentang	15
Tabel 2.7	Prinsip dan Kriteria <i>Moist Heat Cooking</i>	29
Tabel 2.8	Prinsip dan Kriteria <i>Dry Heat Cooking</i>	33
Tabel 2.9	Nama Alat, Bahan, Hidangan Teknik Memasak.....	36
Tabel 3.1	Jumlah Siswa Kelas XI Tata Boga.....	42
Tabel 3.2	Kriteria Validitas Soal.....	45
Tabel 3.3	Kriteria Reabilitas Soal	46
Tabel 3.4	Klasifikasi Tingkat Kesukaran	47
Tabel 3.5	Klasifikasi Daya Pembeda	47
Tabel 3.6	Kegiatan Pengambilan Data.....	52
Tabel 3.7	Penafsiran Data Persentase Pengetahuan	54
Tabel 4.1	Persentase Pengertian Memasak	56
Tabel 4.2	Persentase Penghantar Panas	56
Tabel 4.3	Persentase Teknik Memasak Panas Basah	57
Tabel 4.4	Persentase Pengertian <i>Boiling</i>	57
Tabel 4.5	Persentase Istilah <i>Simmering</i>	58
Tabel 4.6	Persentase Pengertian <i>Poaching</i>	58
Tabel 4.7	Persentase Istilah Memasak <i>Stewing</i>	59
Tabel 4.8	Persentase Tujuan Memasak	59
Tabel 4.9	Persentase Tindakan Pencegahan Pada <i>Blanching</i>	60
Tabel 4.10	Persentase Tujuan <i>Braising</i>	60
Tabel 4.11	Persentase Prinsip Dasar <i>Steaming</i>	61
Tabel 4.12	Persentase Tujuan <i>Simmering</i>	61
Tabel 4.13	Persentase Hal yang Diperhatikan Pada <i>Stewing</i>	62
Tabel 4.14	Persentase Karakter Bahan Makanan <i>Poaching</i>	62
Tabel 4.15	Persentase Merebus Tulang Teknik <i>Blanching</i>	63
Tabel 4.16	Persentase Suhu Teknik <i>Boiling</i>	63
Tabel 4.17	Persentase Kriteria <i>White Stock</i>	64
Tabel 4.18	Persentase Bahan makanan teknik <i>Braising</i>	64
Tabel 4.19	Persentase Ciri-ciri Teknik <i>Simmering</i>	65
Tabel 4.20	Persentase Ciri-ciri Teknik <i>Boiling</i>	65
Tabel 4.21	Persentase Penggunaan <i>Steamer</i>	66
Tabel 4.22	Persentase Bahan Makanan Teknik <i>Blanching</i>	66

Tabel 4.23 Persentase Pengertian <i>Dry Heat Cooking</i>	67
Tabel 4.24 Persentase Kelompok <i>Dry Heat Cooking</i>	67
Tabel 4.25 Persentase Definisi <i>Roasting</i>	68
Tabel 4.26 Persentase Istilah <i>Baking</i>	68
Tabel 4.27 Persentase Pengertian <i>Grilling</i>	69
Tabel 4.28 Persentase Tujuan <i>Au Bain Marie</i>	69
Tabel 4.29 Persentase Istilah <i>Saute</i>	70
Tabel 4.30 Persentase Perbedaan <i>Deep</i> dan <i>Shallow Frying</i>	70
Tabel 4.31 Persentase Hal yang Harus Diperhatikan Teknik <i>Deep Frying</i>	71
Tabel 4.32 Persentase Pengecualian Dari Kriteria Hasil <i>Baking</i>	71
Tabel 4.33 Persentase Alat Pengolahan Untuk <i>French Fries</i>	72
Tabel 4.34 Persentase Bahan Untuk Teknik <i>Roasting</i>	72
Tabel 4.35 Persentase Tingkat Kematangan <i>Griling</i>	73
Tabel 4.36 Persentase Penggunaan <i>Bakery Oven</i>	74
Tabel 4.37 Rata-rata Penguasaan <i>Moist Heat Cooking</i>	74
Tabel 4.38 Rata-rata Penguasaan <i>Dry Heat Cooking</i>	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Kerangka Pemikiran.....	40
Gambar 3.1 Bagan Alur Penelitian	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi Kisi Instrumen	86
Lampiran 2 Instrumen Penelitian	90
Lampiran 3 Dokumentasi	99
Lampiran 4 Hasil Pengolahan Data	100
Lampiran 5 Daftar Riwayat Hidup.....	101