

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN KEASLIAN SKRIPSI</b>	
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	
<b>SURAT PERNYATAAN</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>ABSTRACT</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Struktur Organisasi Skripsi .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	7
A. Gambaran Umum Tata Hidang .....	7
B. Keterampilan .....	9
C. Gambaran Umum <i>Food and Beverage Service</i> .....	14
1. Jenis Pelayanan .....	14
2. <i>Standard Operational Procedure (SOP) General Service Procedure</i> .....	16
D. Hubungan Teori Tata Hidang dan Praktikum <i>General Service Procedure</i> .....	23
E. Teori Praktikum .....	42
F. Penelitian Terdahulu .....	43
G. Kerangka Berpikir .....	45
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	47
A. Desain Penelitian .....	47
B. Partisipan dan Tempat Penelitian .....	47
1. Tempat Penelitian .....	47
2. Partisipan .....	48
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	48
1. Populasi .....	48
2. Sampel .....	49
D. Instrumen Penelitian .....	49
E. Prosedur Penelitian .....	50

F. Teknik Pengumpulan Data.....	51
G. Analisis Data.....	51
<b>BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>54</b>
A. Temuan penelitian.....	54
1. Identitas Siswa .....	54
2. Data Hasil Analisis Keterampilan Siswa SMKN 2 Baleendah tentang <i>General Service Procedure</i> .....	54
3. Hasil Analisis Pengolahan Keterampilan Meniru.....	55
4. Hasil Analisis Pengolahan Keterampilan Manipulasi.....	57
5. Hasil Analisis Pengolahan Keterampilan Presisi .....	59
6. Hasil Analisis Pengolahan Keterampilan Artikulasi.....	61
7. Hasil Analisis Pengolahan Keterampilan Naturalisasi .....	64
8. Data Hasil Analisis Keterampilan berdasarkan Jenis Keterampilan pada Ranah Psikomotor Setiap Responden .....	72
9. Data Hasil Analisis Persentase Keseluruhan Keterampilan berdasarkan Jenis Keterampilan pada Ranah Psikomotor Responden.....	75
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	76
<b>BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI .....</b>	<b>80</b>
A. Simpulan .....	80
B. Rekomendasi.....	82
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 KI dan KD Mata Pelajaran Tata Hidang.....	7
Tabel 2. 2 Silabus Mata Pelajaran Tata Hidang.....	8
Tabel 2. 3 Dimensi Keterampilan Abstrak .....	10
Tabel 2. 4 Keterampilan Konkret.....	11
Tabel 2. 5 Kata Kerja Operasional.....	13
Tabel 2. 6 Jenis-jenis Peralatan <i>Chinaware</i> .....	27
Tabel 2. 7 Jenis-jenis <i>Cutleries</i> .....	29
Tabel 2. 8 Jenis-jenis <i>Holloware</i> .....	31
Tabel 2. 9 Jenis-jenis <i>Glassware</i> .....	31
Tabel 2. 10 <i>Other Equipment</i> .....	32
Tabel 2. 11 Jenis-jenis <i>Napkin Folding</i> .....	35
Tabel 3. 1 Partisipan Penelitian .....	48
Tabel 3. 2 Jumlah populasi siswa kelas XII Jasa Boga SMKN 2 Baleendah .....	49
Tabel 3. 3 Jumlah Sampel yang Berencana Uji Kompetensi Tata Hidang .....	49
Tabel 3. 4 Penafsiran Data Persentase Keterampilan .....	53
Tabel 4. 1 Identitas siswa berdasarkan jenis kelamin .....	54
Tabel 4. 2 Hasil Pengolahan Data Penelitian mengenai Keterampilan Meniru.....	55
Tabel 4. 3 Hasil Pengolahan Data Penelitian mengenai Keterampilan Manipulasi .....	57
Tabel 4. 4 Hasil Pengolahan Data Penelitian mengenai Keterampilan Presisi.....	59
Tabel 4. 5 Hasil Pengolahan Data Penelitian mengenai Keterampilan Artikulasi	61
Tabel 4. 6 Hasil Pengolahan Data Penelitian mengenai Keterampilan Naturalisasi .....	64

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Dimensi Keterampilan .....	10
Gambar 2. 2 <i>Greeting the Guest</i> .....	16
Gambar 2. 3 <i>Sitting the Guest</i> .....	17
Gambar 2. 4 <i>Unfolding Guest Napkin</i> .....	17
Gambar 2. 5 <i>Pouring ice water</i> .....	18
Gambar 2. 6 <i>Presenting the menu</i> .....	18
Gambar 2. 7 <i>Adusment</i> .....	19
Gambar 2. 8 <i>Serve bread and butter</i> .....	19
Gambar 2. 9 <i>Serve appetizer</i> .....	20
Gambar 2. 10 <i>Serve main course</i> .....	21
Gambar 2. 11 <i>Crumbing down</i> .....	21
Gambar 2. 12 <i>Serve dessert</i> .....	22
Gambar 2. 13 <i>Serve coffee</i> .....	22
Gambar 2. 14 <i>Jenis-jenis Cutleries</i> .....	29
Gambar 2. 15 <i>Basic Table Setting</i> .....	39
Gambar 2. 16 <i>Standard Table Setting</i> .....	40
Gambar 2. 17 <i>Elaborate Table Setting</i> .....	40
Gambar 2. 18 Kerangka Berpikir .....	46
Gambar 4.1 Data Hasil Analisis Keterampilan berdasarkan jenis Keterampilan pada Ranah Psikomotor Setiap Responden.....	72
Gambar 4.2 Data Hasil Analisis Persentase Keseluruhan Keterampilan berdasarkan jenis Keterampilan pada Ranah Psikomotor Responden .....	75

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran Surat-Surat .....
2. Lampiran Kisi-kisi Instrumen .....
3. Lampiran Instrumen .....
4. Lampiran Validasi Instrumen.....
5. Lampiran Dokumentasi.....
6. Lampiran Pengolahan Data.....
7. Lampiran Surat Telah Melakukan Penelitian.....
8. Lampiran *Power Point* Ujian Sidang .....
9. Lampiran Bimbingan Skripsi .....
10. Lampiran Daftar Riwayat Hidup .....