

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Metode Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Struktur Organisasi Skripsi	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	7
B. Gambaran Umum Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan	12
C. Makanan Nusantara	41
D. Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara.....	50
BAB III METODE PENELITIAN	52
A. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	52
B. Desain Penelitian	53
C. Metode Penelitian	54
D. Definisi Operasional	54
E. Instrumen Penelitian.....	57
F. Teknik Pengumpulan Data	57
G. Analisis Data.....	58
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	60
A. Pengolahan dan Analisis Data Hasil Penelitian.....	60
B. Pembahasan Hasil Penelitian	86
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	89
A. Kesimpulan	89
B. Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN-LAMPIRAN	97

DAFTAR TABEL

Tabel

4.1	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Penggunaan Bahan dan Bumbu untuk Hidangan Nasi.....	61
4.2	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Penggunaan Bahan dan Bumbu untuk Hidangan Lauk Pauk.....	63
4.3	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Penggunaan Bahan dan Bumbu untuk Hidangan Sayuran.....	65
4.4	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Penggunaan Bahan dan Bumbu untuk Soto.....	67
4.5	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Penggunaan Bahan dan Bumbu untuk Sate.....	69
4.6	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Penggunaan Bagian Daging Sapi untuk Berbagai Hidangan Nusantara.....	71
4.7	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Penggunaan Jenis Ikan untuk Berbagai Hidangan Nusantara.....	72
4.8	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Penggunaan Bumbu Dasar pada Masakan Nusantara.....	73
4.9	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Sikap Ketelitian dalam Memilih Beras Berkualitas Baik untuk Hidangan Nasi Uduk.....	74
4.10	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Sikap Ketelitian dalam Memilih Daging Sapi Berkualitas Baik untuk Hidangan Rendang.....	75
4.11	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Sikap Ketelitian dalam Memilih Daging Ayam Berkualitas Baik untuk Hidangan Opor.....	76
4.12	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Sikap Ketelitian dalam Memilih Ikan Berkualitas Baik untuk Hidangan Pepes.....	77
4.13	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Sikap Ketelitian dalam Memilih Telur Berkualitas Baik.....	77
4.14	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Sikap Ketelitian dalam Memilih Kacang-kacangan Berkualitas Baik.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel

4.15	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Sikap Ketelitian dalam Memilih Sayuran Berkualitas Baik untuk Hidangan Gado-gado.....	79
4.16	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Sikap Ketelitian dalam Memilih Kentang Berkualitas Baik untuk Hidangan Sambel Goreng Kentang	79
4.17	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Teknik Membersihkan Ikan.....	80
4.18	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Teknik Membersihkan Sayuran.....	81
4.19	Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Berupa Teknik Menyimpan Bumbu.....	82
4.20	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Berupa Pemahaman Tentang Penggunaan Bahan-Bahan Makanan.....	83
4.21	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Berupa Sikap dalam Memilih Bahan-Bahan Berkualitas Baik.....	84
4.22	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Makanan Nusantara Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Berupa Keterampilan dalam Menangani Bahan-Bahan Makanan.....	85

DAFTAR GAMBAR

Gambar		
2.1	Beras putih.....	13
2.2	Beras merah.....	13
2.3	Beras hitam.....	13
2.4	Beras ketan.....	13
2.5	Singkong.....	14
2.6	Ubi jalar kuning.....	15
2.7	Ubi jalar merah.....	15
2.8	Ubi jalar ungu.....	15
2.9	Ubi jalar putih.....	15
2.10	Talas.....	15
2.11	Bagian-bagian daging sapi.....	16
2.12	Potongan karkas ayam.....	19
2.13	Ikan kakap merah.....	20
2.14	Ikan kakap putih.....	20
2.15	Ikan mas.....	20
2.16	Ikan mujair.....	20
2.17	Ikan halibut.....	21
2.18	Ikan bawal hitam.....	21
2.19	Ikan pari.....	21
2.20	Ikan bawal putih.....	21
2.21	Ikan tenggiri.....	21
2.22	Ikan tongkol.....	21
2.23	Ikan salmon.....	22
2.24	Cumi-cumi.....	24
2.25	Tiram.....	24
2.26	Kijing.....	24
2.27	Udang.....	25
2.28	Kepiting.....	25
2.29	Lobster.....	25
2.30	Telur ayam negeri, telur bebek dan telur ayam kampung.....	26
2.31	Wortel.....	28
2.32	Kentang.....	28
2.33	Mentimun.....	28
2.34	Rebung.....	28
2.35	Brokoli.....	28
2.36	Buncis.....	28
2.37	Bayam.....	29
2.38	Jamur kancing.....	29
2.39	Jamur merang.....	29
2.40	Kacang hijau.....	31
2.41	Kacang kedelai.....	31
2.42	Kacang tanah.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar		
2.43	Nangka.....	32
2.44	Salak.....	32
2.45	Durian.....	32
2.46	Semangka.....	32
2.47	Melon.....	32
2.48	Jeruk <i>sunkist</i>	32
2.49	Lemon.....	32
2.50	Delima.....	33
2.51	Jambu biji.....	33
2.52	Kokosan.....	33
2.53	Anggur.....	33
2.54	Alpukat.....	33
2.55	Mangga.....	33
2.56	Strawberry.....	34
2.57	Bluberry.....	34
2.58	Ebi.....	38
2.59	Terasi.....	38
2.60	Asam.....	38
2.61	Cabe.....	38
2.62	Cengkeh.....	38
2.63	Kecombrang.....	38
2.64	Bawang putih.....	39
2.65	Jahe.....	39
2.66	Kayu manis.....	39
2.67	Pala.....	39
2.68	Kapulaga.....	39
2.69	Daun salam.....	40
2.70	Daun jeruk purut.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		
1	Kisi-kisi Instrumen.....	97
2	Instrumen Penelitian.....	99
3	Pengolahan Data.....	107
4	Surat-surat.....	113
5	Format Bimbingan.....	115
6	Riwayat Hidup.....	117

