

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Metode Penelitian .....	7
E. Manfaat Penelitian .....	8
F. Struktur Organisasi Skripsi .....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>11</b>
A. Pengertian Hasil Belajar dan Manfaat Hasil Belajar .....	11
1. Pengertian Hasil Belajar .....	11
2. Manfaat Hasil Belajar .....	12
B. Gambaran Umum Mata Kuliah Makanan Oriental 1 .....	12
1. Tujuan Perkuliahan .....	13
2. Materi Makanan Oriental 1 .....	13
a. Makanan India .....	14
1. Bahan Makanan Pokok India .....	15
2. Bahan Makanan Hewani .....	18
3. Sayuran dan Buah-Buahan.....	19
4. Bumbu dan Rempah-Rempah .....	24
5. Peralatan yang Digunakan .....	31
6. Teknik Pengolahan.....	32
7. Penyajian Makanan .....	36
8. Etika Makan .....	38
9. Macam Hidangan India.....	39
10. <i>Garnish</i> .....	62
C. Kesiapan Usaha Restoran Oriental .....	63
1. Pengertian Kesiapan.....	63
2. Prinsip Kesiapan .....	64
3. Aspek-Aspek Kesiapan .....	65
4. Kesiapan Usaha Restoran .....	66

5. Pengertian Usaha Restoran .....	69
6. Manajemen Restoran .....	69
7. Operasional Restoran .....	71
D. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental .....	74
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>78</b>
A. Metode Penelitian .....	78
B. Definisi Operasional .....	78
C. Populasi dan Sampel .....	81
D. Teknik Pengumpulan Data .....	81
E. Teknik Pengolahan Data .....	82
F. Prosedur Penelitian .....	83
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>85</b>
A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian .....	85
1. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan dan Bumbu .....	85
2. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Alat yang Digunakan .....	99
3. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India .....	100
4. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Penyajian Makanan India .....	107
5. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan India .....	109
6. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan .....	112
7. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas .....	118
8. Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan, Bumbu, Alat yang Digunakan,	

Hidangan India , Penyajian Makanan, Etika makan , Keterampilan, dan Kreativitas .....	123
<b>B. Pembahasan Hasil Penelitian .....</b>	<b>130</b>
1. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan dan Bumbu .....	130
2. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Alat yang Digunakan .....	131
3. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India .....	132
4. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Penyajian Makanan India .....	134
5. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan India .....	135
6. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan .....	135
7. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas .....	136
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>138</b>
A. Kesimpulan .....	138
B. Saran .....	140
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>142</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
A. Kisi-Kisi Instrumen .....	147
B. Intrumen Penelitian .....	151
C. Jadwal Bimbingan .....	161
D. Surat-Surat .....	163
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Penyajian di atas Daun Pisang .....	36
Gambar 2.2 Set Menu <i>Thali</i> .....	37



## DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Operasional Restoran.....	71
-------------------------------------	----



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Makanan Pokok India .....	16
Tabel 2.2 Bahan Makanan Hewani .....	18
Tabel 2.3 Sayuran .....	20
Tabel 2.4 Buah-Buahan .....	23
Tabel 2.5 Bumbu dan Rempah.....	24
Tabel 2.6 Peralatan yang Digunakan .....	31
Tabel 2.7 <i>Appetizer</i> .....	40
Tabel 2.8 <i>Soup</i> .....	41
Tabel 2.9 <i>Bread</i> .....	42
Tabel 2.10 <i>Rice</i> .....	45
Tabel 2.11 <i>Vegetable</i> .....	46
Tabel 2.12 <i>Seafood</i> .....	49
Tabel 2.13 <i>Meat</i> .....	51
Tabel 2.14 <i>Poultry</i> .....	53
Tabel 2.15 <i>Dessert</i> .....	55
Tabel 2.16 <i>Chutney</i> .....	57
Tabel 2.17 <i>Pickles</i> .....	59
Tabel 2.18 <i>Drinks</i> .....	61
Tabel 4.1 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik Makanan India .....	86
Tabel 4.2 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Pengetahuan Makanan India.....	87
Tabel 4.3 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bahan Makanan Pokok.....	88
Tabel 4.4 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Jenis Kacang-Kacangan yang Digunakan Sebagai Bahan Makanan Pokok India.....	89
Tabel 4.5 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bahan Makanan Sayuran yang Digunakan Pada Makanan India .....	91
Tabel 4.6 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India Berbahan Dasar Unggas .....	92

Tabel 4.7 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India Berbahan Dasar Daging Kambing.....	93
Tabel 4.8 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bumbu yang Digunakan pada Pembuatan <i>Murgh Tandoori</i> .....	94
Tabel 4.9 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bumbu yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Murgh Korma</i> .....	96
Tabel 4.10 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Rempah-Rempah yang Digunakan dalam Pembuatan Bumbu <i>Garam Masala</i> .....	97
Tabel 4.11 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Rempah-Rempah yang Digunakan dalam Pembuatan Bumbu <i>Chaat Masala</i> .....	98
Tabel 4.12 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Alat Pengolahan Tradisional India .....	99
Tabel 4.13 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Roti yang Digunakan Sebagai Makanan Pokok India.....	101
Tabel 4.14 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Minuman Khas India.....	102
Tabel 4.15 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan Vegetarian Khas India.....	103
Tabel 4.16 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan <i>Dessert</i> Khas India .....	104
Tabel 4.17 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Macam-Macam <i>Chutney</i> India.....	105
Tabel 4.18 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Macam-Macam <i>Pickles</i> India.....	107

Tabel 4.19 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Penyajian Makanan India .....	108
Tabel 4.20 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan Sehari-Hari di India.....	109
Tabel 4.21 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan Saat Menjamu Tamu di India.....	111
Tabel 4.22 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Murgh Tandoori</i> .....	112
Tabel 4.23 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Murgh Korma</i> .....	114
Tabel 4.24 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Chapati</i> .....	115
Tabel 4.25 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Kele Ka Tikka</i> .....	116
Tabel 4.26 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Gulab Jamun</i> .....	117
Tabel 4.27 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas dalam Mengaplikasikan Syarat-Syarat Pembuatan <i>Garnish</i> .....	119
Tabel 4.28 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Prinsip Penyajian Makanan.....	120
Tabel 4.29 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas dalam Membuat <i>Garnish</i> Pada Makanan India .....	121
Tabel 4.30 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bahan-Bahan yang Digunakan Sebagai <i>Garnish</i> .....	122



Tabel 4.31 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan, dan Bumbu.....	124
Tabel 4.32 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Alat Pengolahan Tradisional India.....	125
Tabel 4.33 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India.....	125
Tabel 4.34 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Penyajian Makanan India.....	126
Tabel 4.35 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan India.....	126
Tabel 4.36 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan.....	127
Tabel 4.37 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas .....	128
Tabel 4.38 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan, dan Bumbu, Alat yang Digunakan, Hidangan, Penyajian Makanan, Etika Makan , Keterampilan, dan Kreativitas .....	129