

## 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>v</b>
<b>DAFTAR DIAGRAM</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Metode Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Struktur Organisasi Skripsi .....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
A. Penguasaan .....	7
B. Makanan Oriental .....	8
C. Alat Boga Makanan Oriental 1 .....	9
1. Alat Persiapan Memasak.....	10
2. Alat Pengolahan Memasak.....	13
3. Alat Penyajian Memasak.....	23
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>31</b>
A. Lokasi dan Sampel Penelitian .....	31
B. Desain Penelitian.....	32
C. Metode Penelitian.....	32
D. Definisi Operasional.....	33
E. Teknik Pengumpulan Data .....	34
F. Teknik Pengolahan Data .....	35
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>39</b>
A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian .....	39
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	64
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>67</b>
A. Kesimpulan .....	67
B. Saran .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>73</b>

## DAFTAR GAMBAR

2.1 <i>Grinding Stone and Granite Rolling Pin</i> .....	10
2.2 <i>Chakki</i> .....	11
2.3 <i>Atta Chhalni</i> .....	11
2.4 <i>Lai Thai Carving</i> .....	12
2.5 <i>Mortal and Tastle</i> .....	12
2.6 <i>Belan dan Chakla</i> .....	13
2.7 <i>Chula</i> .....	14
2.8 <i>Kadai</i> .....	15
2.9 <i>Degchi</i> .....	15
2.10 <i>Tandoori Oven</i> .....	16
2.11 <i>Tandoori Oven Modern</i> .....	16
2.12 <i>Tawa</i> .....	17
2.13 <i>Stove</i> .....	17
2.14 <i>Huwt Nung Kow</i> .....	18
2.15 <i>Clay Pot and Yunan Pot</i> .....	18
2.16 <i>Wok</i> .....	19
2.17 <i>Lang Tun</i> .....	20
2.18 <i>Wok Shovel</i> .....	21
2.19 <i>Kratong Tong Mold</i> .....	21
2.20 <i>Lod Chong Press</i> .....	22
2.21 <i>Siam Lotus Cookies Mold</i> .....	22
2.22 <i>Kra Ja</i> .....	23
2.23 <i>Thali</i> .....	24
2.24 <i>Microwave</i> .....	24
2.25 <i>Moo Kra Ta</i> .....	25
2.26 <i>Maw Tom Yam</i> .....	25
2.27 <i>Rice Bowl</i> .....	26
2.28 <i>Ga Tip</i> .....	26
2.29 <i>Thailand Lazy Susan</i> .....	27
2.30 <i>Thailand Serving Platter</i> .....	27
2.31 <i>Oval Serving Platter</i> .....	28
2.32 <i>Fish Serving Platter</i> .....	28
2.33 <i>Thailand Serving Bowl With Lid</i> .....	29
2.34 <i>Thailand Fruit Serving Dish</i> .....	29
2.35 <i>Thai Condiment Set</i> .....	29

## DAFTAR DIAGRAM

4.1 Nilai Responden Tentang Alat Persiapan Makanan Oriental 1 .....	40
4.2 Nilai Responden Tentang Alat Pengolahan Makanan Oriental 1 .....	41
4.3 Nilai Responden Tentang Alat Penyajian Makanan Oriental 1 .....	42
4.4 Nilai Responden Tentang Alat Boga Makanan Oriental 1 .....	43



## DAFTAR TABEL

4.1 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Grinding Stone and Granite Rolling Pin</i> .....	44
4.2 Pengetahuan Responden Tentang Bentuk <i>Grinding Stone and Granite Rolling Pin</i> .....	45
4.3 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Lai Thai Carving</i> .....	45
4.4 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Mortal and Tastle</i>	46
4.5 Pengetahuan Responden Tentang Alat Persiapan Makanan Oriental 1 .....	46
4.6 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Belan dan Chakla</i> .....	47
4.7 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Chula</i> .....	48
4.8 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Tandoori</i> .....	48
4.9 Pengetahuan Responden Tentang Sumber panas <i>Tandori</i> .....	49
4.10 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan bentuk <i>Kadai</i> .....	49
4.11 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Degchi</i> .....	50
4.12 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Tawa</i> .....	50
4.13 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Stove</i> .....	51
4.14 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Huwt Nung Kow</i>	51
4.15 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan bentuk <i>Clay Pot dan Yunan Pot</i> .....	52
4.16 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Wok</i> .....	53
4.17 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Lang tun</i> .....	53
4.18 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Wok shovels</i> .....	54
4.19 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Siam Lotus Cookie Mold</i> .....	54
4.20 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Kra Ja</i> .....	55
4.21 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Kratong Tong Mold</i> .....	55
4.22 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Lod Chong Press</i> .....	56
4.23 Pengetahuan Responden Tentang Alat Pengolahan Makanan Oriental 1 ...	57
4.24 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thali</i> .....	58
4.25 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Moo Kra Ta</i> .....	58
4.26 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan Fungsi <i>Maw tom yam</i> ...	59
4.27 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Ga Tip</i> .....	59
4.28 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thailand Lazy Susan</i> .....	60
4.29 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Fish Serving Platter</i> .....	61
4.30 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thai Condiment Sets</i> .....	61
4.31 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thailand Serving Bowl With Lid</i> .....	62
4.32 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thailand Fruit Serving Dish</i> .....	62
4.33 Pengetahuan Responden Tentang Alat Penyajian Makanan Oriental 1 .....	63