

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	i
KATA PENGANTAR.....	ii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iii
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Balai Latihan Kerja	5
1. Pengertian BLK.....	5
2. Fungsi, Tujuan, dan Manfaat Balai Latihan Kerja	7
3. Program Pelatihan Kerja	8
B. Keterampilan	9
1. Pengertian Keterampilan	9
2. Faktor yang Mempengaruhi Keterampilan	10
C. Standar Kualifikasi Kompetensi Nasional Indonesia.....	10
D. Pengolahan Ikan	11
1. Gambaran Umum Ikan	11
2. Persiapan Pengolahan Ikan	13
3. Pengolahan Ikan	17
4. Penyajian Ikan.....	19

E. Pembuatan Abon Ikan Nila	20
1. Pengertian Abon.....	20
2. Standar Mutu Abon.....	20
3. Pembuatan Abon Ikan.....	22
F. Penelitian Terdahulu	28
G. Posisi Teoritis Peneliti	29

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian.....	32
B. Partisipan.....	32
C. Populasi dan Sampel	33
D. Instrumen Penelitian	33
E. Prosedur Penelitian	34
F. Analisis Data	35

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Penelitian.....	37
1. Persiapan Pengolahan Ikan	37
2. Pengolahan Ikan	44
3. Penyajian Abon Ikan.....	48
B. Pembahasan Hasil penelitian.....	52
1. Persiapan Pengolahan Ikan	52
2. Pengolahan Ikan	53
3. Penyajian Abon Ikan	53

BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI

A. Simpulan	55
B. Implikasi.....	55
C. Rekomendasi	56

DAFTAR PUSTAKA	57
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Industri Indonesia untuk Abon	21
Tabel 2.2 Daftar alat untuk pembuatan abon ikan	22
Tabel 2.3 Daftar bahan untuk pembuatan abon ikan.....	25
Tabel 4.1 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam persiapan pengolahan ikan.....	37
Tabel 4.2 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam mempersiapkan alat	39
Tabel 4.3 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam mempersiapkan bahan	40
Tabel 4.4 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam memilah ikan	41
Tabel 4.5 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam membersihkan ikan.....	42
Tabel 4.6 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam pengolahan ikan.....	43
Tabel 4.7 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam memotong ikan	44
Tabel 4.8 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam menghaluskan bumbu	45
Tabel 4.9 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam memasak ikan	46
Tabel 4.10 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam menggoreng abon	47
Tabel 4.11 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam penyajian abon	48
Tabel 4. 12 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam pengemasan abon.....	49

Tabel 4.13 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam memasang item pelengkap Kemasan.....	50
Tabel 4.14 Distribusi kategorisasi dan frekuensi keterampilan peserta dalam menampilkan hasil akhir Produk	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ikan	11
Gambar 2.2 Cara membersihkan sisik ikan.....	15
Gambar 2.3 Cara membuang insang ikan	15
Gambar 2.4 Cara membuat torehan pada perut ikan.....	16
Gambar 2.5 Cara mengeluarkan isi perut ikan.....	16
Gambar 2.6 Cara <i>filleting</i> ikan	17
Gambar 2.7 Hasil <i>fileting</i> ikan	17
Gambar 2.8 Abon ikan	20
Gambar 2.9 Kerangka berfikir	29
Gambar 4.1 Persentase keterampilan peserta dalam persiapan pengolahan Ikan.....	38
Gambar 4.2 Persentase keterampilan peserta dalam mempersiapkan alat.....	39
Gambar 4.3 Persentase keterampilan peserta dalam mempersiapkan bahan ...	40
Gambar 4.4 Persentase keterampilan peserta dalam memilah ikan	41
Gambar 4.5 Persentase keterampilan peserta dalam membersihkan ikan.....	42
Gambar 4.6 Persentase keterampilan peserta dalam pengolahan ikan.....	43
Gambar 4.7 Persentase keterampilan peserta dalam memotong ikan	44
Gambar 4.8 Persentase keterampilan peserta dalam menghaluskan bumbu....	45
Gambar 4.9 Persentase keterampilan peserta dalam memasak ikan	46
Gambar 4.10 Persentase keterampilan peserta dalam menggoreng abon	47
Gambar 4.11 Persentase keterampilan peserta dalam penyajian abon	48
Gambar 4.12 Persentase keterampilan peserta dalam pengemasan abon	49
Gambar 4.13 Persentase keterampilan peserta dalam memasang item pelengkap Kemasan	50
Gambar 4.14 Persentase keterampilan peserta dalam menampilkan hasil akhir Produk.....	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	59
Lampiran 2. Instrumen Penelitian	61
Lampiran 3. Pengolahan data	67
Lampiran 4. Perhitungan Skor dan Kategorisasi.....	73
Lampiran 5. Program Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Ikan	75
Lampiran 6. Resep Abon.....	79
Lampiran 7. Dokumentasi.....	81
Lampiran 8. Surat Keputusan pembimbing	84
Lampiran 9. Biodata Penulis	86

