

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
a. Latar Belakang Penelitian.....	1
b. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	3
c. Tujuan Penelitian.....	4
d. Metode Penelitian.....	4
e. Manfaat Penelitian.....	5
f. Sistematika Penulisan.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
a. Belajar, Hasil Belajar, Kesiapan, Prinsip-Prinsip Kesiapan dan Aspek Kesiapan.....	7
1. Pengertian Belajar.....	7
2. Pengertian Hasil Belajar.....	8
3. Pengertian Kesiapan.....	10
4. Prinsip-prinsip Kesiapan.....	10
5. Aspek Kesiapan.....	11
b. Materi Kompetensi Dasar Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)..	12
c. Usaha Pasta.....	34
d. Hasil Belajar Melakukan Pengolahan Hidangan Berbahan Terigu (Pasta) Sebagai Kesiapan Usaha Pasta.....	37
BAB III METODE PENELITIAN	
a. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	39
b. Desain Penelitian.....	40
c. Metode Penelitian.....	41
d. Definisi Operasional.....	42
e. Instrumen Penelitian.....	44
f. Teknik Pengumpulan Data.....	44
g. Analisis Data.....	45
BAB IV HASIL PENELITIAN	
a. Pengolahan Data.....	48
b. Pembahasan.....	85

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

a. Kesimpulan..... 95
b. Saran..... 97

DAFTAR PUSTAKA..... xii

LAMPIRAN-LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Materi Pembelajaran Mengolah Hidangan Berbahan Dasar Terigu (Pasta).....	13
Tabel 2.2	Kelompok Makaroni.....	18
Tabel 2.3	Kelompok Mie.....	20
Tabel 2.4	Kelompok Spaghetti.....	21
Tabel 2.5	Kelompok Pasta Aneka Ragam.....	22
Tabel 2.6	Cara Memilih Pasta.....	23
Tabel 2.7	Prosedur Penyimpanan Pasta.....	24
Tabel 2.8	Cara Penyajian Pasta.....	28
Tabel 2.9	Permasalahan Dalam Pembuatan Pasta.....	28
Tabel 2.10	Resep Spaghetti Bolognese (2 porsi).....	31
Tabel 2.11	Resep fettucini and creamy sauce (2 porsi).....	32
Tabel 2.12	Resep fettucini saus marinara (5 porsi).....	32
Tabel 2.13	Resep saus carbonara (5 porsi).....	33
Tabel 3.1	Jumlah Populasi Penelitian.....	39
Tabel 3.2	Jumlah Sampel Penelitian.....	40
Tabel 4.1	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Alat Persiapan Mengolah Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	49
Tabel 4.2	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Prosedur Penyimpanan Pasta Kering (<i>Dried Pasta</i>) Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	50
Tabel 4.3	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Prosedur Penyimpanan Pasta Segar (<i>Fresh Pasta</i>) Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	51
Tabel 4.4	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Saus <i>Napolitaine</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	52

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.5	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Saus <i>Carbonara</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	53
Tabel 4.6	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Perencanaan Pembuatan <i>Spaghetti Bolognese</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	54
Tabel 4.7	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Fungsi Saus Pada Hidangan Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	55
Tabel 4.8	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Hal-Hal Yang Perlu Diperhatikan Dalam Pemilihan Pasta Kering (<i>Dried Pasta</i>) Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	56
Tabel 4.9	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Prosedur Penyimpanan Pasta Segar (<i>Fresh Pasta</i>) Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	57
Tabel 4.10	Persentase Tentang Manfaat hasil belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Perencanaan Pembuatan <i>Fettuccini And Creamy Sauce</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	58
Tabel 4.11	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Alat Pengolahan Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	59
Tabel 4.12	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Langkah-Langkah Pembuatan <i>Spaghetti Bolognese</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	60
Tabel 4.13	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Jenis-Jenis Pasta Dalam Hidangan Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	61
Tabel 4.14	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Pemilihan Saus Untuk Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	62

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.15	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Mengolah Pasta Kering (<i>Dried Pasta</i>) Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	63
Tabel 4.16	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan kriteria hasil rebusan pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	65
Tabel 4.17	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Langkah-Langkah Pembuatan <i>Saus Carbonara</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	66
Tabel 4.18	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Langkah-Langkah Pembuatan <i>Fettucini Saus Marinara</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	67
Tabel 4.19	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Kesalahan Yang Timbul Dalam Perebusan Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	68
Tabel 4.20	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Langkah-Langkah Pembuatan <i>Saus Bolognaise</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	69
Tabel 4.21	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Alat Penyajian Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	70
Tabel 4.22	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Faktor Yang Perlu Diperhatikan Dalam Mengolah Hidangan Pasta Sebagai <i>Main Course</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	71
Tabel 4.23	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Keterampilan Dalam Mengolah Pasta Sesuai Dengan Bentuk Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	72
Tabel 4.24	Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Cara Mengevaluasi Mengenai Hasil	

Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Kerja Dalam Penyajian Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	74
Tabel 4.25 Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Cara Penyajian Pasta Sebagai <i>Soup</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	74
Tabel 4.26 Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Cara Penyajian <i>Pasta Salad And Ham With Yoghurt Sauce</i> Sebagai <i>Cold Appetizer</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	76
Tabel 4.27 Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Penyajian Pasta Sebagai <i>Accompaniment/side dish</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	77
Tabel 4.28 Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Cara Penyajian <i>Vegetables Lasagna</i> sebagai <i>Hot Appetizer</i> Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	78
Tabel 4.29 Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan Garnish Yang Digunakan Dalam Penyajian Pasta Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	79
Tabel 4.30 Persentase Tentang Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Berkaitan Dengan bentuk pasta yang disesuaikan dengan sausnya Pada Kesiapan Usaha Pasta.....	80
Tabel 4.31 Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan Usaha Pasta dari Kemampuan Perencanaan Hidangan Pasta.....	81
Tabel 4.32 Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan Usaha Pasta dari Kemampuan Pengolahan Hidangan Pasta.....	83
Tabel 4.33 Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Berbahan Terigu (Pasta)” Sebagai Kesiapan Usaha Pasta dari Kemampuan Penyajian Hidangan Pasta.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Abjad.....	18
Gambar 2.2	Anelli.....	18
Gambar 2.3	Conchiglie.....	19
Gambar 2.4	Ditali.....	19
Gambar 2.5	Macaroni.....	19
Gambar 2.6	Elbow.....	19
Gambar 2.7	Farfale.....	19
Gambar 2.8	Lumache.....	19
Gambar 2.9	Fettuccini.....	20
Gambar 2.10	Lasagna.....	20
Gambar 2.11	Tagliatelli.....	20
Gambar 2.12	Bucatini.....	21
Gambar 2.13	Capellini.....	21
Gambar 2.14	Spaghetini.....	21
Gambar 2.15	Vermicelli.....	21
Gambar 2.16	Cannelloni.....	22
Gambar 2.17	Manicotti.....	22
Gambar 2.18	Ravioli.....	22
Gambar 2.19	Spaghetti Bolognese.....	28
Gambar 2.20	Fettuccini and creamy sauce.....	28

DAFTAR LAMPIRAN

Kisi-kisi Instrumen.....	94
Instrumen Penelitian.....	98



Ely Irmawati, 2013

MANFAAT HASIL BELAJAR “MENGOLAH HIDANGAN BERBAHAN TERIGU (PASTA)” SEBAGAI KESIAPAN USAHA PASTA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu