

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Struktur Organisasi Skripsi	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Kajian Pustaka	
1. Pengertian Kompetensi.....	9
2. Penilaian Kompetensi.....	9
B. Tujuan Umum Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup	
1. Tujuan	11
2. Materi diklat	11
C. Evaluasi Praktek Kerja Industri di Hotel	39
D. Kompetensi Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup dan Kontribusinya Pada Prakerin Pastry Kitchen di Hotel.....	51
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Sampel Penelitian	52
B. Desain Penelitian.....	53
C. Metode Penelitian.....	54
D. Definisi Operasional.....	54
E. Instrumen Penelitian.....	56
F. Teknik Pengumpulan Data	60
G. Analisis Data	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan dan Analisis Data Hasil Penelitian	66
B. Pembahasan Hasil Penenlitan	76

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	78
B. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA	82
DAFTAR LAMPIRAN	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Croissant Puding	29
Gambar 2.2 Pie Isi Buah dengan Meringue	30
Gambar 2.3 Cheese Souffle.....	32
Gambar 2.4 Pancake Krim Coklat	33
Gambar 2.5 Cream Karamel	35
Gambar 2.6 Mousse Jeruk.....	36
Gambar 2.7 Ring Puff	38
Gambar 4.1 Kurva Pengujian Normalitas Variabel (X).....	71
Gambar 4.2 Kurva Pengujian Normalitas Variabel (Y).....	72
Gambar 4.3 Kurva Pengujian Hipotesis Parsial Variabell (X) dan (Y)	75

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jenis Buah-buahan	21
Tabel 3.1 Kriteria Sampling	52
Tabel 3.2 Uji Hasil Reabilitas Variabel X	59
Tabel 3.3 Uji Hasil Reliabilitas Variabel Y	66
Tabel 4.1 Penghitungan Skor Variabel X	66
Tabel 4.2 Kondisi fisik, Mental, dan Emosional Kesiapan Internal	68
Tabel 4.3 kebutuhan, Motif, dan Tujuan Kesiapan Ekternal	69
Tabel 4.4 Kesiapan Pengetahuan dan Keterampilan	70
Tabel 4.5 Menentukan Persamaan Regresi	72
Tabel 4.6 Hasil Uji Independen	73
Tabel 4.7 Uji Model Regresi	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi – Kisi Instrumen.....	83
Lampiran II	Instrumen Penelitian	90
Lampiran III	Data Hasil Penelitian	103
Lampiran III	Surat - Surat	127

Mitha Nafisah, 2014

Kontribusi kompetensi “penyiapan dan pengolahan makanan penutup” terhadap kesiapan prakerin pada pembuatan dessert di Pastry Kitchen Hotel

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