

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan dan Perumusan Masalah.....	5
C. Definisi Operasional.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	9
E. Manfaat Penelitian.....	10
F. Asumsi.....	10
G. Pertanyaan Penelitian.....	12
H. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	13

BAB II TINJAUAN PUSTAKA TENTANG RESEP MAKANAN ORIENTAL PADA PRAKTEK PEMBUATAN MAKANAN ORIENTAL DI ATB BANDUNG

A. Pengertian Resep

1. Pengetahuan Resep.....	14
2. Kriteria Resep Yang Baik.....	14
3. Memahami dan Menggunakan Resep.....	15
4. Analisis Resep.....	16

B. Makanan Oriental Sebagai Salah Satu Mata Kuliah Konsentrasi Tata Boga Di ATB Bandung

1. Tujuan Perkuliahan Makanan Oriental.....	17
2. Materi Perkuliahan Makanan Oriental.....	18
3. Metode Perkuliahan Makanan Oriental.....	31
4. Media dan Sumber Belajar Perkuliahan Makanan Oriental.....	33
5. Evaluasi Perkuliahan Makanan Oriental.....	34

C. Pelaksanaan Praktikum Makanan Oriental.....

D. Analisis Resep Makanan Oriental Pada Praktek Pembuatan Makanan Oriental.....	41
--	-----------

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	44
B. Populasi dan Sampel Penelitian	45
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	46
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian.....	47
E. Prosedur Penelitian.....	50

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Analisis Data Penelitian	52
B. Pembahasan Hasil Penelitian	71

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI PENELITIAN

A. Kesimpulan	79
B. Implikasi Hasil Penelitian	84
C. Rekomendasi Hasil Penelitian	86

DAFTAR PUSTAKA	88
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	90
-------------------------------	-----------

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halalaman
2.1. <i>Prik kee fah</i>	22
2.2. <i>Bai horapa, Bai manglak, Bai kaprow</i>	22
2.3. <i>Ton horn</i>	23
2.4. <i>Taling pling</i>	23
2.5. <i>Horm lek, Horm daeng</i>	23
2.6. <i>Krathiem</i>	23
2.7. <i>Khen chaai</i>	23
2.8. <i>Bai kuchai, Dok kuichai</i>	23
2.9. <i>Khing</i>	23
2.10. <i>Kha</i>	23
2.11. <i>Kaalaa</i>	23
2.12. <i>Takrai</i>	24
2.13. <i>Prohom</i>	24
2.14. <i>Khamin</i>	24
2.15. <i>Som khaek, Sommawon</i>	24
2.16. <i>Bai magrut</i>	24
2.17. <i>Phak phai</i>	24
2.18. <i>Bai toey hom</i>	24
2.19. <i>Phai chee farang</i>	24
2.20. <i>Bai karee</i>	24
2.21. <i>Gran ploo</i>	24
2.22. <i>Ma lar</i>	24
2.23. <i>Poy kak, Dok chan</i>	25
2.24. <i>Mustard</i>	25
2.25. <i>Chan thet</i>	25
2.26. <i>Ob cheuy</i>	25
2.27. <i>Luk grawan</i>	25
2.28. <i>Yeera</i>	25
2.29. <i>Ma khaam</i>	25
2.30. <i>Phrik thai</i>	25
2.31. <i>Phong karee, Mellet karee</i>	25
2.32. <i>Ngaa</i>	25

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
2.1. Bahan yang digunakan untuk <i>Curry</i>	26
3.1. Jumlah Populasi.....	45
3.2. Jumlah Sampel	46
4.1. Analisis Resep Masakan Thailand Pada Pembuatan <i>Tom Yam Goong</i>	52
4.2. Analisis Resep Masakan Thailand Pada Pembuatan <i>Tod Nam Pla</i>	54
4.3. Analisis Resep Masakan Korea Pada Pembuatan <i>Bulgogi</i>	56
4.4. Analisis Resep Masakan Korea Pada Pembuatan <i>Shinsollo</i>	58
4.5. Analisis Resep Masakan Malaysia Pada Pembuatan <i>Beef Coconut Curry</i>	60
4.6. Analisis Resep Masakan Malaysia Pada Pembuatan <i>Fish Curry</i>	62
4.7. Analisis Resep Masakan Filipina Pada Pembuatan <i>Adobo</i>	64
4.8. Analisis Resep Masakan Filipina Pada Pembuatan <i>Oxtail and Vegetable Stew</i>	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
I. Kisi-kisi Instrumen.....	90
II. <i>Tes Performent</i>	102
III. Data Hasil Penelitian.....	118

