

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar belakang masalah.....	1
B. Pembatasan dan perumusan masalah.....	3
C. Definisi operasional.....	5
D. Tujuan penelitian.....	7
E. Manfaat penelitian.....	8
F. Asumsi.....	9
G. Pertanyaan penelitian.....	10
H. Lokasi penelitian.....	10
<b>BAB II HASIL BELAJAR MASAKAN ISTIMEWA INDONESIA PADA PRODUK PRAKTEK PENGOLAHAN MASAKAN KHAS JAWA BARAT</b>	
A. Pengertian belajar dan hasil belajar.....	11
B. Masakan istimewa Indonesia Pada Produk Praktek Pengoian Masakan Khas Jawa Barat	
1. Gambaran Umum Masakan istimewa Indonesia.....	14
2. Materi Pembelajaran Masakan Istimewa Indonesia.....	15
a. Ciri Khas Cita Rasa Masakan Istimewa Indonesia.....	15
b. Masakan khas Jawa Barat.....	16

c. Bahan dan Bumbu masakan khas Jawa Barat.....	18
d. Peralatan masakan khas Jawa Barat.....	24
e. Metode dan teknik pengolahan.....	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian.....	29
B. Populasi dan sampel penelitian.....	29
C. Teknik pengumpulan data.....	30
D. Teknik pengolahan dan Penafsiran Data.....	30
E. Proseur penelitian.....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN</b>	
A. Pengolahan data penelitian.....	34
B. Pembahasan hasil penelitian.....	47
<b>BAB V KESIMPULAN,IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan hasil penelitian.....	54
B. Implikasi hasil penelitian.....	58
C. Rekomendasi hasil penelitian.....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....</b>	<b>87</b>

## DAFTAR TABEL

1. Gambar masakan khas Jawa Barat.....	17
2. Gambar Bahan hewani.....	19
3. Gambar bahan nabati.....	19
4. Gambar bahan sayuran.....	20
5. Gambar bahan dari umbi.....	21
6. Gambar bahan pelengkap.....	21
7. Gambar bumbu kering.....	22
8. Gambar bumbu segar.....	22
9. Gambar bumbu buatan.....	24
10. Gambar Alat pengolahan masakan khas Jawa Barat.....	24
11. Gambar alat penyajian masakan khas Jawa Barat.....	25
12. Jenis kelamin responden.....	34
13. Penerapan hasil belajar unjuk kerja pada produk Nasi Uduk.....	35
14. Penerapan hasil belajar unjuk kerja pada produk Soto Bandung.....	37
15. Penerapan hasil belajar unjuk kerja pada produk pepes ikan mas.....	39
16. Penerapan hasil belajar unjuk kerja pada produk masakan pepes ayam....	41
17. Penerapan hasil belajar unjuk kerja pada produk masakan pepes oncom...	43
18. Penerapan hasil belajar unjuk kerja pada produk Karedok.....	45
19. Rata-rata hasil penerapan unjuk kerja pada produk praktek khas Jawa barat.	46

## DAFTAR LAMPIRAN

I. Kisi –Kisi Instrumen Penelitian.....	58
II. Instrumen Penelitian.....	63
III. Hasil Pengolahan Data Penelitian.....	72
IV. Surat – Surat.....	78

