

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan Masalah Dan Perumusan Masalah	5
C. Definisi Operasional.....	6
D. Tujuan Penelitian	9
E. Manfaat Penelitian	10
F. Asumsi (Anggapan Dasar).....	10
G. Pertanyaan Penelitian	11
H. Lokasi Penelitian	12
BAB II HASIL BELAJAR TEKNOLOGI PENYELENGGARAAN MAKANAN NUSANTARA, ORIENTAL DAN KONTINENTAL SERTA PENERAPANNYA PADA KATERING PELAYANAN PESTA	
A. Konsep Belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	14
1. Pengertian Belajar	14
2. Pengertian Belajar Sebagai Proses	16
3. Pengertian Hasil Belajar	17
4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	18
a. Faktor Internal	18
b. Faktor Eksternal	20
c. Faktor Pendekatan Belajar	21
B. Tinjauan Mata Kuliah Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental	22
1. Pengertian dan Tujuan Mata Kuliah Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental	22
2. Materi Mata Kuliah Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental	23
a. Pengertian Penyelenggaraan Makanan	24
b. Pengertian Manajemen	24
c. Penyelenggaraan Makanan Nusantara	26
d. Penyelenggaraan Makanan Oriental	29
e. Penyelenggaraan Makanan Kontinental	31

f. Metoda Penyajian Minuman	35
C. Media Pembelajaran Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental	36
D. Metode Pembelajaran Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental	37
1. Metode Ceramah	38
2. Metode Tanya Jawab	38
3. Metode Praktek	38
E. Evaluasi Pembelajaran Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, oriental dan Kontinental	39
F. Tinjauan Tentang Praktek Katering Pelayanan Pesta	41
1. Pengertian Katering Pelayanan Pesta	41
2. Pelaksanaan Praktek untuk Katering Pesta	43
a. Perencanaan Menu untuk Katering Pesta	43
b. Belanja Bahan Baku untuk Praktek Katering Pelayanan Pesta ..	44
c. Pengolahan Makanan	45
d. Pengemasan Makanan Jadi Untuk Katering Pesta	46
e. Strategi Pemasaran dan Pelayanan Katering Pesta	47
f. <i>Table Lay Out</i> untuk Katering Pelayanan Pesta	49
g. Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja	50
h. Pelayanan Konsumen	52
i. Evaluasi Penyelenggaraan Praktek Katering Pelayanan Pesta ...	53
G. Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental Pada Praktek Katering Pelayanan Pesta	54
1. Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental Pada aspek Kognitif	55
2. Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental Pada aspek Afektif	56
3. Penerapan Hasil Belajar Teknologi Penyelenggaraan Makanan Nusantara, Oriental dan Kontinental Pada aspek Psikomotor	57

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian	59
B. Populasi dan Sampel Penelitian	60
C. Teknik Pengumpulan Data	61
D. Teknik Pengolahan Data dan Penafsiran Data Penelitian	62
E. Prosedur Penelitian	63

BAB IV PENGOLAHAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Pengolahan dan Analisis Data Penelitian	65
B. Data Persentase Hasil Penelitian	103
C. Pembahasan Hasil Penelitian	106

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan.....	110
B. Implikasi	112
C. Rekomendasi	115
DAFTAR PUSTAKA	118
LAMPIRAN-LAMPIRAN	121

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Faktor yang Mempengaruhi Belajar	22
Tabel 2.2 Pola Umum Menu Oriental Pagi, Siang Dan Malam Dari Negara Cina, Jepang, ASEAN	31
Tabel 2.3 Format Evaluasi pada Praktek TPMNOK	40
Tabel 3.1 Daftar Rincian Jumlah Populasi Mahasiswa Program Studi Tata Boga Paket Jasa Katering Angkatan 2002-2003	60
Tabel 4.1 Jumlah Mahasiswa Program Studi Tata Boga Paket Jasa Katering Angkatan 2002 – 2003	67
Tabel 4.2 Penerapan Hasil Belajar TPMNOK Tentang Pengetahuan Konsep Dasar Pengolahan Makanan Pada Praktek KPP	67
Tabel 4.3 Penerapan Hasil Belajar TPMNOK Tentang Pengetahuan Karakteristik Masakan Oriental Pada Praktek KPP	68
Tabel 4.4 Penerapan Pengetahuan Tentang Tahapan Dalam Penyelenggaraan Makanan Pada Praktek KPP	69
Tabel 4.5 Penerapan Pengetahuan Sanitasi Makanan Pada Praktek KPP	70
Tabel 4.6 Penerapan Pengetahuan Pelaksanaan Manajemen Pada Praktek KPP	71
Tabel 4.7 Penerapan Pengetahuan Alat Penyajian Untuk Katering Pesta Pada Praktek KPP	73
Tabel 4.8 Penerapan Pengetahuan Pemilihan Bahan Makanan Pada Praktek KPP	74
Tabel 4.9 Penerapan Pengetahuan Penyusunan Menu Untuk Pesta Perikahan Pada Praktek KPP	75
Tabel 4.10 Penerapan Pengetahuan Pengelompokan Pembelian Bahan Makanan Pada Praktek KPP	76
Tabel 4.11 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Pengetahuan Tentang Prioritas Pengolahan	77
Tabel 4.12 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Pengetahuan Tentang Pemberian <i>Garnish</i> Yang Sesuai Untuk Rolade Daging	78
Tabel 4.13 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Sikap Ketika Menerima Tugas Untuk Membuat Perencanaan	79
Tabel 4.14 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Sikap Keikut Sertaan Dalam Melaksanakan Praktek	80
Tabel 4.15 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Sikap Pemilihan Bahan Untuk Hidangan <i>Chicken Katsu</i> Yang Berasal Dari Oriental (Jepang)	81
Tabel 4.16 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Sikap Menghadapi Kritikan Konsumen Pada Hidangan Yang Disajikan	82
Tabel 4.17 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Sikap Penataan Hidangan Di Atas Meja Hidang	83

Tabel 4.18 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Sikap Dalam Membagi Tugas Dengan Rekan Kerja	84
Tabel 4.19 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Sikap Dalam Membuat Macam-Macam Hidangan Oriental Untuk Hidangan Prasmanan	86
Tabel 4.20 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Sikap Dalam Cara Melayani Tamu	87
Tabel 4.21 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Membuat Macam-Macam Bentuk Potongan Sayuran	88
Tabel 4.22 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Menyajikan Hidangan	89
Tabel 4.23 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Merespon Tawaran Untuk Mengelola Syukuran Khitanan	90
Tabel 4.24 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Penataan Meja hidang Untuk Prasmanan Pesta Pernikahan	91
Tabel 4.25 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Membuat Hidangan Sup Untuk Hidangan Prasmanan	92
Tabel 4.26 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Pengolahan Rolade Daging	94
Tabel 4.27 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Menangani Sayuran Dengan Jumlah Yang Banyak	95
Tabel 4.28 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Menangani Pesanan Makanan Untuk Pesta Pernikahan	96
Tabel 4.29 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Mempromosikan Katering Pesta	97
Tabel 4.30 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dengan Menata Alur Meja Hidang	99
Tabel 4.31 Penerapan Hasil Belajar Berkenaan Dengan Keterampilan Dalam Pemberian <i>Garnish</i>	100
Tabel 4.32 Rata-Rata Persentase Dan Kriteria Penerapan Hasil Belajar TPMNOK Berupa Kemampuan Kognitif Responden Pada Praktek KPP	103
Tabel 4.33 Rata-Rata Persentase Dan Kriteria Penerapan Hasil Belajar TPMNOK Berupa Kemampuan Afektif Responden Pada Praktek KPP	104
Tabel 4.34 Rata-Rata Persentase Dan Kriteria Penerapan Hasil Belajar TPMNOK Berupa Kemampuan Psikomotor Responden Pada Praktek KPP	105

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Sistem Pelayanan Makan Cara <i>Buffet</i>	48
Gambar 2.2 Sistem Pelayanan Makan Cara <i>Buffet</i>	48
Gambar 2.3 Bentuk-Bentuk Penataan Meja Untuk Prasmanan	49

