

DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR BAGAN.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Asumsi.....	11
E. Pertanyaan Penelitian	12
F. Metode Penelitian.....	13
G. Lokasi dan Sampel Penelitian	14
BAB II TINJAUAN TEORITIS HASIL BELAJAR PEMBUATAN HIDANGAN NASI DAN MIE SEBAGAI KESIAPAN PERINTISAN USAHA CAFETERIA	15
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar, Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Belajar dan Hasil Belajar	15
1. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	15
2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Belajar dan Hasil Belajar	16
B. Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Sebagai Salah Satu Bagian dari Kompetensi Menyiapkan dan Membuat Hidangan Nasi dan Mie.....	17
1. Tujuan pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie.....	18
2. Materi pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie.....	18
3. Metoda pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie.....	32
4. Media pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie.....	33
5. Evaluasi pembelajaran pembuatan hidangan nasi dan mie.....	34

C.	Kesiapan Perintisan Usaha <i>Cafetaria</i>	35
1.	Pengertian Kesiapan	35
2.	Pengertian Perintisan Usaha Cafetaria	37
3.	Kesiapan Perintisan Usaha Cafetaria	42
D.	Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie sebagai Kesiapan Perintisan Usaha <i>Cafetaria</i> Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Kemampuan Afektif dan Kemampuan Psikomotor	44
1.	Kemampuan Kognitif	44
2.	Kemampuan Afektif	46
3.	Kemampuan Psikomotor	47
BAB III	METODE PENELITIAN	50
A.	Metode Penelitian	50
B.	Populasi dan Sampel Penelitian	50
C.	Teknik Pengumpulan Data Penelitian	51
D.	Teknik Pengolahan Data dan Penafsiran Data Penelitian	53
E.	Prosedur Penelitian	54
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	56
A.	Hasil Penelitian	56
B.	Pembahasan Hasil Penelitian	90
BAB V	KESIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN	95
A.	Kesimpulan Hasil Penelitian	95
B.	Implikasi Hasil Penelitian	98
C.	Rekomendasi Hasil Penelitian	100
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1 Beras <i>Basmati</i>	20
2.2 Beras Panjang.....	20
2.3 Beras Pendek.....	20
2.4 Beras Merah.....	20
2.5 Beras Giling.....	20
2.6 Beras Tumbuk.....	20
2.7 Beras Ketan Putih.....	21
2.8 Beras Ketan Hitam.....	21
2.9 Nasi Lengko.....	23
2.10 Nasi Timbel.....	23
2.11 Nasi Gudeg.....	24
2.12 Nasi Kuning.....	24
2.13 Nasi Uduk.....	24
2.14 Nasi Tim.....	24
2.15 Nasi Goreng.....	24
2.16 Nasi Pepes.....	25
2.17 Nasi Tumpeng.....	25
2.18 Nasi Liwet.....	25
2.19 Mie Segar/Mentah (<i>Raw Chinese Noodle</i>).....	26
2.20 Mie Basah (<i>Boiled Noodle</i>).....	26
2.21 Mie Basah (<i>Boiled Noodle</i>).....	27
2.22 Mie Instan (<i>Instant Noodle</i>).....	27
2.23 Mie Aceh.....	28
2.24 Mie Goreng Jawa.....	28
2.25 Mie Ayam.....	28
2.26 Schotel mie.....	28
2.27 Mie Goreng.....	28
2.28 Mie Rebus.....	28
2.29 Mie Bakso.....	29
2.30 Mie Kocok.....	29
2.31 Ifumie.....	29
2.32 Kompor.....	30
2.33 Panci.....	30
2.34 Dandang.....	30
2.35 <i>Rice cooker</i>	30
2.36 <i>Microwave</i>	31
2.37 Wajan.....	31
2.38 Sutil.....	31

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
4.1 Persentase Pendapat Responden tentang Prinsip Dasar Bahan untuk Hidangan Nasi dan Mie	56
4.2 Persentase Pendapat Responden tentang Prinsip Dasar Teknik Pengolahan untuk Hidangan Nasi dan Mie	57
4.3 Persentase Pendapat Responden tentang Jenis Hidangan Nasi	58
4.4 Persentase Pendapat Responden tentang Analisis Pemilihan Bahan Dasar untuk Pembuatan Hidangan Nasi	59
4.5 Persentase Pendapat Responden tentang Penerapan Teknik Pengolahan Hidangan Nasi.....	60
4.6 Persentase Pendapat Responden tentang Pengelompokkan Hidangan Pelengkap Nasi untuk Hidangan Nasi Khas Daerah	61
4.7 Persentase Pendapat Responden tentang Jenis Hidangan Mie.....	62
4.8 Persentase Pendapat Responden tentang Bahan Dasar Pembuatan Produk Hidangan Schotel Mie	63
4.9 Persentase Pendapat Responden tentang Analisis Pemilihan Bahan Dasar untuk Pembuatan Hidangan Mie	63
4.10 Persentase Pendapat Responden tentang Penerapan Teknik Pengolahan Hidangan Mie	64
4.11 Persentase Pendapat Responden tentang Pengelompokkan Hidangan Mie Berdasarkan Bahan Pelengkap.....	66
4.12 Persentase Pendapat Responden tentang Penilaian Mutu dan Penampilan Produk Nasi dan Mie	67
4.13 Persentase Pendapat Responden tentang Sikap dalam Menerima Kritikan tentang Penyajian Hidangan Nasi dan Mie	68
4.14 Persentase Pendapat Responden tentang Sikap dalam Menjaga Sanitasi dan Hygiene Pribadi.....	69
4.15 Persentase Pendapat Responden tentang Sikap dalam Menjaga Sanitasi dan Hygiene Lingkungan Kerja	70
4.16 Persentase Pendapat Responden tentang Sikap dalam Menjaga <i>Quality Control</i> Produk Hidangan Nasi dan Mie	71
4.17 Persentase Pendapat Responden tentang Sikap dalam Menata Hidangan Nasi dan Mie	72
4.18 Persentase Pendapat Responden tentang Sikap dalam Menyimpan Hidangan Nasi dan Mie	73
4.19 Persentase Pendapat Responden tentang Sikap dalam Menyiapkan Bahan untuk Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie	74
4.20 Persentase Pendapat Responden tentang Sikap Menyiapkan Peralatan untuk Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie	75
4.21 Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan Memilih Daging Ayam sebagai Bahan Pelengkap untuk Hidangan Nasi	76
4.22 Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan Memilih Sayuran sebagai Bahan Pelengkap untuk Hidangan Mie	77

4.23	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan Pembuatan Media Promosi Brosur untuk Hidangan Nasi dan Mie yang akan di Jual	78
4.24	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan dalam Pembuatan Hidangan Nasi.....	79
4.25	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan dalam Pembuatan Hidangan Mie.....	80
4.26	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan dalam Menyiapkan Peralatan Pengolahan Hidangan Nasi dan Mie.....	80
4.27	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan Menjaga Sanitasi Hygiene Pribadi dan Lingkungan Kerja.....	81
4.28	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan dalam Persiapan, Pengolahan dan Penyajian Hidangan Nasi dan Mie	82
4.29	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan dalam Memvariasikan Hiasan untuk Hidangan Nasi dan Mie	83
4.30	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan dalam Menciptakan Hidangan Baru	84
4.31	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan dalam Mengkreasikan Nasi.....	85
4.32	Persentase Pendapat Responden tentang Keterampilan dalam Mengkreasikan Mie	86
4.33	Rata-Rata Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif sebagai Kesiapan Perintisan Usaha <i>Cafeteria</i>	87
4.34	Rata-Rata Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Berkaitan dengan Kemampuan Afektif sebagai Kesiapan Perintisan Usaha <i>Cafeteria</i> ...	88
4.35	Rata-Rata Persentase Pendapat Peserta Didik tentang Hasil Belajar Pembuatan Hidangan Nasi dan Mie Berkaitan dengan Kemampuan Psikomotor sebagai Kesiapan Perintisan Usaha <i>Cafeteria</i>	89

DAFTAR BAGAN

Bagan	Hal
2.1 Struktur Organisasi <i>Cafeteria</i>	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Kisi-Kisi Penelitian	105
2. Instrumen Penelitian.....	108
3. Data Unjuk Kerja	117
4. Surat-Surat.....	138
5. Riwayat Hidup.....	141

