

## DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR TABEL .....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	9
D. Asumsi .....	11
E. Pertanyaan Penelitian .....	12
F. Metode Penelitian .....	13
G. Lokasi dan Sampel Penelitian .....	13
<b>BAB II KOMPETENSI KEAHLIAN RESTORAN DAN UPAYA     PESERTA DIDIK DALAM KESIAPAN UJI LEVEL     KOMPETENSI <i>PREPARE AND SERVICE NON-ALCOHOL DRINKS</i></b>	
A. Kompetensi Program Keahlian Restoran	
1. Substansi Kurikulum SMK Program Keahlian Restoran .....	14
2. Struktur Kurikulum SMK Program Keahlian Restoran .....	15
3. Tujuan Program Keahlian Restoran .....	16
4. Standar Kompetensi Program Keahlian Restoran .....	16
B. Kesiapan Peserta Didik dalam Uji Level Kompetensi <i>Prepare And Service Non-Alcohol Drinks</i>	
1. Kesiapan Peserta didik .....	18
2. Uji Level Kompetensi <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> .....	21
3. Kompetensi <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> .....	29
4. Upaya Peserta didik dalam Kesiapan <i>Uji Level Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> .....	49
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	53
B. Populasi dan Sampel Penelitian .....	53
C. Teknik Pengumpulan Data .....	54
D. Teknik Pengolahan Data .....	56
E. Prosedur Penelitian .....	59

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	60
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	94
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan.....	100
B. Implikasi .....	102
C. Rekomendasi .....	103
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>105</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Standar Kompetensi dan Level Kualifikasi Keahlian Restoran Pelayanan Makan dan Minum .....	17
Tabel 2.2 Standar Prosedur Operasional Penilaian Hasil Belajar .....	27
Tabel 2.3 Lembar Penilaian Perencanaan Kegiatan Uji Level.....	28
Tabel 2.4 Lembar Penilaian Unjuk Kerja Uji Level .....	28
Tabel 2.5 Kompetensi <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> .....	30
Tabel 2.6 Bahan Pembuatan <i>Mocktail</i> (Gambar).....	38
Tabel 2.7 Jenis Peralatan dan Perlengkapan Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i>	39
Tabel 2.8 Jenis Minuman Campuran Non-Alkohol (Gambar).....	44
Tabel 4.1 Jenis Kelamin Responden .....	60
Tabel 4.2 Upaya Responden dalam Mengetahui Jenis Minuman <i>Mocktail</i> ..	61
Tabel 4.3 Upaya Responden dalam Mengetahui Peralatan Pembuatan <i>Mocktail</i> .....	62
Tabel 4.4 Upaya Responden dalam Mengetahui <i>Supplies</i> (alat pelengkap) Pembuatan minuman <i>mocktail</i> ....	63
Tabel 4.5 Upaya Responden dalam Merencanakan Kegiatan Praktek Uji Level Kompetensi <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> .....	64
Tabel 4.6 Upaya Responden dalam Merencanakan Bahan Minuman <i>Mocktail</i> Pada Persiapan Praktek Uji Level Kompetensi <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> .....	65
Tabel 4.7 Upaya Responden dalam Menerapkan Teknik dan Metoda Pembuatan <i>Mocktail</i> .....	66
Tabel 4.8 Upaya Responden Menerapkan Sanitasi dan <i>Hygiene</i> .....	67
Tabel 4.9 Upaya Responden dalam menganalisis Kualitas Buah-buahan .....	78
Tabel 4.10 Upaya Responden dalam Mempelajari Konsep Urutan atau Langkah Kerja Proses Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i> .....	69
Tabel 4.11 Upaya Responden dalam Menilai Produk Minuman <i>Mocktail</i> .....	70
Tabel 4.12 Upaya Responden dalam Sikap Menerima Kritik dari Guru .....	71
Tabel 4.13 Upaya Responden dalam Sikap Menggunakan Bahan Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i> .....	72
Tabel 4.14 Upaya Responden dalam Sikap Membuat Perencanaan Kegiatan Uji Level <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> .....	73
Tabel 4.15 Upaya Responden dalam Sikap Mengikuti Proses Belajar Mengajar.....	74
Tabel 4.16 Upaya Responden dalam Sikap Melaksanakan Praktek Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i> .....	75
Tabel 4.17 Upaya Responden dalam Sikap Menyajikan Minuman <i>Mocktail</i> ..	76
Tabel 4.18 Upaya Responden dalam Sikap berkaitan dengan Minuman <i>Mocktail</i> yang Akan Dibuat .....	77
Tabel 4.19 Upaya Responden dalam Sikap Menangani Bahan-bahan Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i> .....	78
Tabel 4.20 Upaya Responden dalam Sikap Menyiapkan Alat	

Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i> .....	79
Tabel 4.21 Upaya Responden dalam Sikap Menyiapkan <i>Garnish</i> (Hiasan) Untuk Minuman <i>Mocktail</i> .....	80
Tabel 4.22 Upaya Responden dalam Keterampilan Melakukan Uji Coba Resep Produk Minuman <i>Mocktail</i> .....	81
Tabel 4.23 Upaya Responden dalam Keterampilan Membuat Sketsa Gambar Minuman <i>Mocktail</i> .....	82
Tabel 4.24 Upaya Responden dalam Keterampilan Menggunakan Teknik Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i> .....	83
Tabel 4.25 Upaya Responden dalam Keterampilan Persiapan Membuat Minuman <i>Mocktail</i> .....	84
Tabel 4.26 Upaya Responden dalam Keterampilan Menyajikan Minuman <i>Mocktail</i> .....	84
Tabel 4.27 Upaya Responden dalam Keterampilan Memilih dan Menyiapkan Alat Penyajian Minuman <i>Mocktail</i> .....	85
Tabel 4.28 Upaya Responden dalam Keterampilan Proses Menyiapkan Buah-buahan.....	86
Tabel 4.29 Upaya Responden dalam Keterampilan Membuat <i>Garnish</i> (Hiasan) Pada Minuman <i>Mocktail</i> .....	87
Tabel 4.30 Upaya Responden dalam Keterampilan Membuat Minuman <i>Mocktail</i> yang Terbuat dari Buah-buahan .....	88
Tabel 4.31 Upaya Responden dalam Keterampilan Mengukir Buah-buahan Untuk Pembuatan <i>Garnish</i> (Hiasan) .....	89
Tabel 4.32 Rata-Rata Upaya Responden dalam Kesiapan Uji Level Kompetensi <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	90
Tabel 4.33 Upaya Responden dalam Merencanakan Kegiatan Uji Level Kompetensi <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> .....	91
Tabel 4.34 Upaya Responden dalam Praktek Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i>	92
Tabel 4.35 Upaya Responden dalam Penyajian Minuman <i>Mocktail</i> ....	93
Tabel 4.36 Rata-Rata Responden dalam Kesiapan Uji Level Kompetensi <i>Prepare and Service Non-Alcohol Drinks</i> Berkaitan dengan Kriteria Unjuk Kerja (KUK) .....	93

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Buah-buahan.....	38
Gambar 2.2 Susu .....	38
Gambar 2.3 Air .....	38
Gambar 2.4 Es Batu.....	38
Gambar 2.5 <i>Jigger</i> .....	39
Gambar 2.6 <i>Fruit Knife</i> .....	39
Gambar 2.7 <i>Cutting Board</i> .....	39
Gambar 2.8 <i>Mixing Glass</i> .....	39
Gambar 2.9 <i>Shaker</i> .....	39
Gambar 2.10 <i>Stirrer</i> .....	40
Gambar 2.11 <i>Multipurpose Opener</i> .....	40
Gambar 2.12 <i>Ice Hammer</i> .....	40
Gambar 2.13 <i>Ice Cube Tong</i> .....	40
Gambar 2.14 <i>Lemon Squeezer</i> .....	40
Gambar 2.15 <i>Strainer</i> .....	40
Gambar 2.16 <i>Blender</i> .....	40
Gambar 2.17 <i>Funnel</i> .....	41
Gambar 2.18 <i>Water Goblet</i> .....	41
Gambar 2.19 <i>Paper Napkin</i> .....	41
Gambar 2.20 <i>Lime</i> .....	41
Gambar 2.21 <i>Condiment</i> .....	41
Gambar 2.22 <i>Fruit float</i> .....	44
Gambar 2.23 <i>Pink fruit fresh</i> .....	44
Gambar 2.24 <i>Strawberry fantastic</i> .....	44
Gambar 2.25 <i>Banana flamboyan</i> .....	44
Gambar 2.26 <i>Pina Colada</i> .....	44

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	107
Lampiran 2 Angket Penelitian.....	111
Lampiran 3 Kriteria Unjuk Kerja (KUK).....	120
Lampiran 4 Hasil Kriteria Unjuk Kerja (KUK) .....	124
Lampiran 5 Pedoman Observasi Partisipatif dan Wawancara .....	127
Lampiran 6 Surat-Surat	
Lampiran 7 Riwayat Hidup	

