

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR SKEMA	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	9
D. Asumsi Penelitian	11
E. Pertanyaan Penelitian	12
F. Lokasi Penelitian	13
BAB II PEMBELAJARAN KOMPETENSI “MENGIDENTIFIKASI DAN MENYIAPKAN DAGING” PADA PRAKTEK PEMBUATAN HIDANGAN UTAMA	14
A. Pembelajaran Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging	14
1. Tujuan Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging	15
2. Materi Pembelajaran Kompetensi dan Menyiapkan Daging	16
a. Pengertian Daging	17
b. Ciri – Ciri Daging Berkualitas	18
c. Macam – Macam Daging	21
d. Penyimpanan Daging	28
3. Metode Pembelajaran Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging	31
4. Media Pembelajaran Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging	33
5. Sumber Belajar Pembelajaran Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging	34
6. Evaluasi Pembelajaran Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging	34
B. Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (Main Course)	35
1. Materi Pembelajaran Hidangan Utama (Main Course)	35
2. Perencanaan Praktek Hidangan Utama (Main Course)	37
3. Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (Main Course)	37
4. Evaluasi Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (Main Course)	46
C. Kompetensi Mengidentifikasi dan Menyiapkan Daging dan Penerapannya pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (Main Course) Meliputi Aspek Kognitif, Afektif dan Psikomotor	47
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	51
A. Metode Penelitian	51
B. Populasi Dan Sampel Penelitian	52
C. Teknik Pengumpulan Data	52

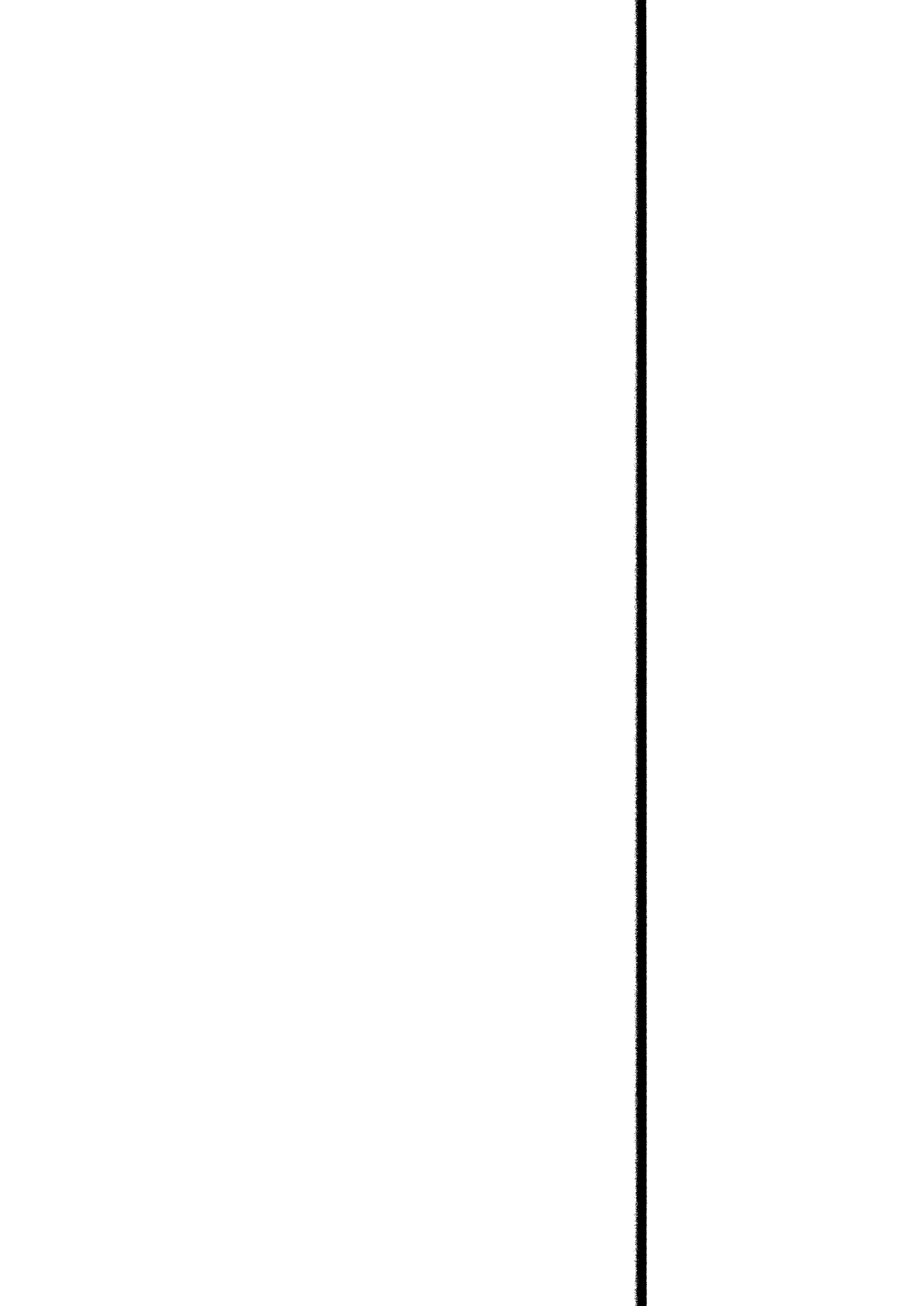
D. Teknik Pengumpulan, Pengolahan Data dan Penafsiran Data Penelitian	53
E. Prosedur Penelitian	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	58
A. Pengolahan Data Penelitian	58
B. Pembahasan Data	73
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI Dan REKOMENDASI	78
A. Kesimpulan	78
B. Implikasi	79
C. Rekomendasi	81
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN – LAMPIRAN	ix

DAFTAR TABEL

Tabel	
2.1 Nilai Gizi Daging	18
2.2 Metode Memasak Daging	43
4.1 Persentase Pengetahuan Reponden Tentang Teknik Yang Dapat Digunakan Untuk Proses Pengolahan Hidangan Utama Yang Berbahan Dasar Daging	59
4.2 Persentase Pengetahuan Reponden Tentang Teknik Yang Digunakan Untuk Pembuatan <i>Italian Beef</i>	60
4.3 Persentase Pengetahuan Reponden Tentang Bagian Daging Sapi Yang Digunakan Untuk Pembuatan Hidangan Sapi Lada Hitam	61
4.4 Pengetahuan Reponden Tentang Tahapan Pelaksanaan Pembuatan Hidangan <i>Beef Galatine</i> Yang Benar	62
4.5 Pengetahuan Reponden Tentang Jenis Potongan Daging Sapi Muda (<i>Veal</i>) Yang Digunakan Dalam Pembuatan Hidangan Utama	64
4.6 Persentase Pengetahuan Reponden Tentang Jenis Potongan Daging Domba (<i>Lamb</i>) Yang Digunakan Untuk Pembuatan Hidangan <i>Grill Lamb</i>	65
4.7 Persentase Pengetahuan Reponden Tentang Peralatan Yang Digunakan Untuk Pengolahan Pembuatan Hidangan Sapi Lada Hitam	66
4.8 Persentase Pengetahuan Reponden Tentang Peralatan Yang Digunakan Untuk Penyajian Hidangan <i>Beef Galatine</i>	67
4.9 Persentase Pengetahuan Reponden Tentang Penyimpanan Daging Yang Benar Untuk Hidangan Utama	68
4.10 Persentase Pengetahuan Reponden Tentang Penyebab Kegagalan Pada Hidangan <i>Italian Beef</i>	69
4.11 Rata Rata Persentase Penerapan Kompetensi Mengidentifikasi Dan Menyiapkan Daging Pada Pelaksanaan Praktek Pembuatan Hidangan Utama (<i>Main Course</i>) Berkaitan Dengan Kemampuan Kognitif	71

DAFTAR SKEMA

2.1 Skema Prosedur Penyimpanan Daging	30
---	----



DAFTAR GAMBAR

Gambar		
2.1	Potongan Daging Bagian Leher	22
2.2	Potongan Daging Bagian Iga (<i>Ribs</i>)	23
2.3	Potongan Daging Bagian Has (<i>Loin</i>)	23
2.4	Potongan Daging Bagian Kaki (<i>Leg</i>)	24
2.5	Potongan Daging Bagian Perut Bawah (<i>Flank</i>)	24
2.6	Potongan Daging Bagian Sandung Lamur (<i>Brisket</i>)	24
2.7	Potongan Daging Bagian Sengkel (<i>Shank</i>)	24
2.8	Karkas Daging Sapi Muda	26
2.9	Karkas Daging Kambing Dan Domba	28
2.10	Jenis Potongan, Teknik Memotong Dan Bentuk Potongan Daging	40
2.11	Hidangan Sapi Lada Hitam	44
2.12	Hidangan <i>Beef Galatine</i>	44
2.13	Hidangan <i>Fillet Of Beef Stroganof</i>	44

LAMPIRAN - LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi – Kisi Penelitian	85
Lampiran 2 Instrumen Penelitian	90
Lampiran 3 Kriteria Unjuk Kerja	93
Lampiran 4 Hasil Pengolahan Kriteria Unjuk Kerja	105
Lampiran 5 Resep Hidangan	106
Lampiran 6 Surat-Surat	114
Lampiran 7 Riwayat Hidup	117

