

**PENERAPAN “KOMPETENSI MENYIAPKAN, MENGOLAH, MENATA
DAN MENYIMPAN HIDANGAN *SEAFOOD* (*PREPARE AND COOK
SEAFOOD*)” PADA PRAKTEK PENGOLAHAN
MAKANAN KONTINENTAL
(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II
Tahun Ajaran 2007/2008 SMK N 9 Bandung)**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat memperoleh gelar sarjana S1
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga



**Disusun Oleh
Tiara Lestari
034555**

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2008**

LEMBAR PENGESAHAN

**Tiara Lestari
034555**

**PENERAPAN “KOMPETENSI MENYIAPKAN, MENGOLAH, MENATA DAN
MENYIMPAN HIDANGAN *SEAFOOD* (*PREPARE AND COOK SEAFOOD*)”
PADA PRAKTEK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II
Tahun Ajaran 2007/2008 SMK N 9 Bandung)**

Disetujui dan Disahkan Oleh:

Pembimbing I

**Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd
NIP. 130 543 820**

Pembimbing II

**Dra. Atat Siti Nurani, M.Si
NIP. 131 791 319**

**Mengetahui
Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia**

**Dra. HERNI Kusantati, M.Pd
NIP. 130 605 184**

*Jika Kau Bosan Dengan Pekerjaanmu,
Lakukan Pekerjaan Itu Hanya Beberapa Menit,
Jika Kau Tetap Bosan, Ulangi Terus Hingga Kau Tidak Merasa Bosan.*



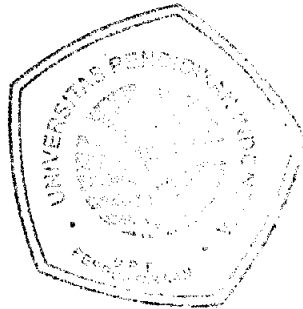
*Kupersembahkan karya kecil ini untuk orang-orang yang tercinta :
Mamih, Papah, adikku yang senantiasa memberikan dukungan
dan harapan kepada penulis. Terima kasih atas
limpahan kasih sayang dan cinta yang tulus*



PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul **PENERAPAN “KOMPETENSI MENYIAPKAN, MENGOLAH, MENATA DAN MENYIMPAN HIDANGAN SEAFOOD (PREPARE AND COOK SEAFOOD)” PADA PRAKTEK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL** (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Tahun Ajaran 2007/2008 SMK N 9 Bandung) ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2008
Yang membuat pernyataan



Tiara Lestari
034555



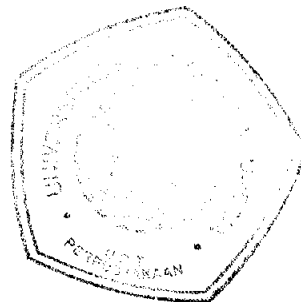
ABSTRAK

PENERAPAN “ KOMPETENSI MENYIAPKAN, MENGOLAH, MENATA DAN MENYIMPAN HIDANGAN *SEAFOOD* (*PREPARE AND COOK SEAFOOD*)” PADA PRAKTEK PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL

(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II
Tahun Ajaran 2007/2008 SMKN 9 Bandung)

Penelitian ini dilatarbelakangi adanya dugaan peserta didik masih kurang menerapkan kompetensi *prepare and cook seafood* pada praktek pengolahan makanan kontinental. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan sampel sebanyak 32 orang. Tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui sejauhmana peserta didik dapat menerapkan kompetensi *prepare and cook seafood* pada praktek pengolahan makanan kontinental. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar peserta didik telah mampu menerapkan kompetensi *prepare and cook seafood* meliputi kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor pada kriteria baik. Implikasi penelitian bahwa kompetensi *prepare and cook seafood* pada praktek pengolahan makanan kontinental harus dipertahankan dan ditingkatkan agar menjadi lebih baik. Salah satu rekomendasi untuk peserta didik yaitu meningkatkan pengetahuan dengan cara membaca berbagai buku sumber tentang *seafood* dan teknik pengolahan yang digunakan pada praktek pengolahan makanan kontinental.

Kata Kunci : Penerapan, Kompetensi *Prepare And Cook Seafood*, Praktek Pengolahan Makanan Kontinental





KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT penulis panjatkan, karena atas rahmatNYA penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan *Seafood* (*Prepare And Cook Seafood*) Pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental” (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Tahun Ajaran 2007/2008 SMKN 9 Bandung). Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat mengikuti ujian sidang di Jurusan PKK FPTK UPI.

Penulisan skripsi ini dapat terwujud berkat bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd sebagai Pembimbing I dan sebagai Dosen Pembimbing Akademik mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2003, dan Dra. Atat Siti Nurani M.Si sebagai Pembimbing II, Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd, DR. Ai Nurhayati, M.Si dan Drs. Karpin sebagai dosen partisipan yang telah meluangkan waktu, memberikan pengarahan dan bimbingan. perhatian serta memotivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Drs. H. Sabri selaku Dekan FPTK UPI, Dra Herni Kusantati M.Pd, selaku Ketua Jurusan PKK FPTK UPI, DR. Arifah A. Riyanto M.Pd selaku ketua Tim Penyelesaian Studi, yang telah memfasilitasi dan memberikan pengarahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

Mamih, papah, adik, dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan kasih sayang, dõa’a, dan semangat, serta motivasi baik secara moril dan materil kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda atas kebaikan dan bantuan yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.

Bandung Agustus 2008

Penulis



DAFTAR ISI

Abstrak.....	i
Kata Pengantar.....	ii
Daftar Isi.....	iii
Daftar Gambar.....	v
Daftar Tabel.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Asumsi Penelitian.....	10
F. Pertanyaan Penelitian.....	11
G. Lokasi Penelitian.....	12
BAB II LANDASAN TEORI.....	13
A. Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (<i>Prepare and Cook Seafood</i>) Pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	13
1. Pengertian Kompetensi.....	13
2. Tujuan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (<i>Prepare and Cook Seafood</i>)	14
3. Kriteria Unjuk Kerja Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (<i>Prepare and Cook Seafood</i>)	14
4. Materi Pembelajaran Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (<i>Prepare and Cook Seafood</i>)	15
5. Sumber Belajar Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (<i>Prepare and Cook Seafood</i>)	39
6. Evaluasi Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (<i>Prepare and Cook Seafood</i>)	39
B. Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	39
1. Perencanaan Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	39
2. Pelaksanaan Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	40
C. Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata, dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (<i>Prepare And Cook Seafood</i>) Pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental Meliputi Aspek kognitif, Afektif, dan Psikomotor.....	46

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	50
A. Metode Penelitian.....	50
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	51
C. Teknik Pengumpulan Data.....	51
D. Teknik Pengumpulan Data, Pengolahan Data, dan Penafsiran Data Penelitian.....	53
E. Prosedur Penelitian.....	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN.....	58
A. Hasil Penelitian.....	58
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	77
BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI.....	83
A. Kesimpulan Hasil Penelitian.....	83
B. Implikasi Hasil Penelitian.....	84
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN-LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

Gambar		
2.1	Macam-Macam Kerang.....	17
2.2	Macam-Macam kepiting.....	20
2.3	Teripang.....	21
2.4	Macam-Macam Udang.....	21
2.5	Cumi-Cumi dan Sotong.....	23



DAFTAR TABEL

Tabel		
2.1	Teknik Penyiapan Ikan.....	28
2.2	Teknik Penyiapan Kerang.....	29
2.3	Teknik Penyiapan Kepiting dan Rajungan.....	30
2.4	Teknik Penyiapan Cumi-Cumi.....	34
2.5	Teknik Pengolahan <i>Seafood</i>	35
2.6	Tahap Penyelesaian Pengolahan <i>Seafood</i>	35
2.7	Macam-Macam Potongan Ikan.....	36
2.8	Potongan Udang Bentuk Kupu-Kupu.....	37
2.9	Potongan Cumi-Cumi.....	38
4.1	Pengetahuan Tentang Penggolongan <i>Seafood</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	59
4.2	Pengetahuan Tentang Jenis Ikan Laut yang Berbentuk <i>Round Fish</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	60
4.3	Pengetahuan Tentang Jenis Ikan Laut yang Berbentuk <i>Flat Fish</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	61
4.4	Pengetahuan Tentang Kualitas Ikan Laut yang Baik yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan kontinental	62
4.5	Pengetahuan Tentang Teknik Persiapan Ikan untuk Hidangan <i>Fish Of Meuniere With Gravy Sauce</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	63
4.6	Pengetahuan Tentang Teknik Penyimpanan <i>seafood</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental	64
4.7	Pengetahuan Tentang Saus untuk Hidangan <i>Poach Fish Florentine</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental	65
4.8	Pemahaman Tentang Macam-Macam Potongan Ikan Kakap untuk <i>Main Course</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental	66

4.9	Pemahaman Tentang Porsi Hidangan <i>Seafood</i> untuk <i>Main Course</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental	67
4.10	Penerapan Tentang <i>Hygiene</i> Pribadi pada Pelaksanaan Pembuatan Hidangan <i>Poach Fish Florentine With Hollandaise Sauce</i> yang Dapat Diterapkan pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental.....	68
4.11	Analisis Tentang Peralatan Pengolahan untuk Pembuatan Hidangan <i>Fish Of Meuniere With Gravy Sauce</i> pada Penerapan Pengolahan Makanan Kontinental.....	70
4.12	Mengidentifikasi Kriteria Hasil Hidangan <i>Poach Fish Florentine With Hollandaise Sauce</i> pada Penerapan Pengolahan Makanan Kontinental.....	72
4.13	Rata-Rata Persentase Penerapan Kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (Prepare and Cook <i>Seafood</i>)” Ditinjau dari Kemampuan Kognitif.....	73
4.14	Analisis Data Kriteria Unjuk Kerja Penerapan Kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (Prepare and Cook <i>Seafood</i>)” pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental Ditinjau dari Kemampuan Afektif dan Psikomotor.....	75
4.15	Rata-Rata Persentase Penerapan Kompetensi “Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan <i>Seafood</i> (Prepare and Cook <i>Seafood</i>)” pada Praktek Pengolahan Makanan Kontinental Ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	77



DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Muhamad. (1987). *Guru Dalam Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Sinar Baru Algesindo
- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktis*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Bahar, Burhan. (2006). *Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Bauner, K. et al. (1999). *Pengetahuan dan Pengolahan Makanan*. Austia : Percetakan Buku Sekolah Trauner
- Danylah, I dan Paulina. (1980). *Pengetahuan Pengolahan dan Penyajian Kontinental, Amerika dan Oriental*. Jakarta : DEPDIKBUD
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. (2004). *Kurikulum Sekolah Menengah Kejuruan*, Jakarta : DEPDIKBUD
- Departemen Pendidikan Nasional. (2006). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung : DEPDIKNAS
- Fadiati, A. (1988). *Pengelolaan Usaha Katering*. Jakarta : DEPDIKBUD
- Green, Aliza. (2007). *Field Guide To Seafood*. Philadelpia : Quirk Book
- Hamalik, O (2003). *Proses Belajar Mengajar*. Bandung : Bumi Aksara
- Labensky, M.R. dan Hause, A.M. (1995). *On Cooking*. New Jersey : Prentice Hall.
- Mochantoyo, S. et al. (1999). *Pengelolaan Makanan*. Bandung : Angkasa
Bandung

Rahardi, F. (2001). *Agribisnis Perikanan*. Jakarta : Penebar Swadaya

.....(2006). *Sauce dan Dressing* Jakarta : Periplus

Rosmaidar. (1997). *Teknik Pengolahan Makanan*. Jakarta :DEPDIKBUD

Sihite, R. (2000). *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*. Jakarta : SIC

Slameto (2003). *Belajar dan Faktor-Faktor Mempengaruhinya*. Jakarta : PT. Rineka Cipta

Sudjana. N dan Ibrahim MA. (2004). *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung : Sinar Baru Algensindo

UU RI NO 20 TAHUN 2003. Tentang System Pendidikan Nasional dan Penjelasannya, Semarang : Aneka Ilmu

Sumber-sumber lain

Irama Yuliyantini. (2008). *Penerapan Jasil Belajar Perencanaan Dan Persiapan Hidangan Buffet (Plan And Prepare Food For Buffet) Pada Praktek Penyelenggaraan Buffet*. Skripsi jurusan PKK FPTK UPI : Tidak Diterbitkan

Kurikulum SMK. (2004). DEPDIKBUD : Tidak diterbitkan

Resa Rosyidah. (2008). *Penerapan Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Use Basic Methode Of Cookery) Pada Praktikum Boga Dasar*. Skripsi jurusan PKK FPTK UPI : Tidak Diterbitkan.

