

**PENERAPAN KOMPETENSI PENGELOLAAN MAKANAN PADA
PELAKSANAAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN
HIDANGAN KONTINENTAL**

**(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat Satu Program Keahlian Tata Boga
Kelompok Pariwisata Di SMKN 2 Baleendah Bandung Tahun Ajaran 2007/2008)**



SKRIPSI

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Dari Syarat Memperoleh Gelar
Sarjana Pendidikan Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi Pendidikan Tata Boga**



Oleh :
MARTINI SOEYITNO
030351

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

LEMBAR PENGESAHAN

MARTINI SOEYITNO

**PENERAPAN KOMPETENSI PENGELOLAAN MAKANAN
PADA PELAKSANAAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN
HIDANGAN KONTINENTAL**

**(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat Satu Program Keahlian
Tata Boga Kelompok Pariwisata Di SMKN 2 Baleendah Bandung
Tahun Ajaran 2007/2008)**

DISETUJUI DAN DISAHKAN OLEH PEMBIMBING:

Pembimbing I



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

Pembimbing II



Dra. Elly Lasmanawati WP, M.Si
NIP. 131 408 356

MENGETAHUI :

**Ketua Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPTK Universitas Pendidikan Indonesia**

Dra. Herni Kusantati, M.Pd
NIP . 130 605 184

*"Dan bersabarlah dalam menunggu ketetapan Tuhan-mu,
karena sesungguhnya engkau berada dalam pengawasan Kami,
dan bertasbihlah dengan memuji Tuhan-mu
ketika kamu bangun." {Q.S. Ath-Thur 48}*

*Apa yang kubuat semata-mata bukan untuk orang-orang yang kucintai
melainkan untuk Sang Pemilik Cinta karena dengan pertolongan Dialah
kesemuanya ini ada. Allah Yang Maha Tinggi. Syukur pada-Nya atas
pembelajaran akan sabar dalam hati, belajar akan kekhilafan yang terjadi atas
ijin-Nya, belajar untuk mensyukuri dengan menganggap segala cobaan sebagai
anugerah, belajar bahwa manusia sepenuhnya milik Allah SWT, belajar
mencintai Allah lebih dari apapun.*



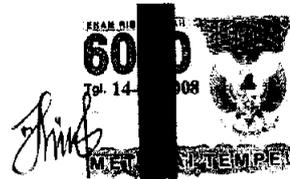
*Teriring sembah sujud syukurkuku pada Sang Kholiq
kupersembahkan dengan tulus karya kecilku ini
sebagai tanda bakti dan kesungguhanku kepada :
Mamah dan Bapak tercinta, adik-adikku tersayang,
seluruh keluarga besarku, sahabat-sahabatku, para pendidik, serta
orang-orang yang telah berjasa dan berarti dalam hidupku
yang senantiasa menyayangi dan mendoakan keberhasilanku.*



PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul "Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat Satu Program Keahlian Tata Boga Kelompok Pariwisata Di SMKN 2 Baleendah Bandung Tahun Ajaran 2007/2008) 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, Juli 2008
Yang membuat pernyataan



Martini Soeyitno
030351



ABSTRAK

PENERAPAN KOMPETENSI PENGELOLAAN MAKANAN PADA PELAKSANAAN PRAKTIKUM PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL

(Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat Satu Program Keahlian Tata Boga SMKN 2 Baleendah yang telah mengikuti praktikum hidangan kontinental)

Latar belakang penelitian ini dilandasi data observasi dan pengalaman pada saat PLP, sebagian besar (76%) sebanyak 23 orang peserta didik dari 30 orang masih kurang menerapkan kompetensi pengelolaan makanan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana penerapan kompetensi pengelolaan makanan pada praktikum hidangan kontinental ditinjau dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor. Metode yang digunakan, metode deskriptif dengan sampel 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar sudah cukup menerapkan kompetensi pengelolaan makanan ditinjau dari kemampuan kognitif dengan kriteria cukup, kemampuan afektif dan psikomotor lebih dari setengahnya berada pada kriteria baik. Implikasi penelitian bahwa masih ada sebagian kecil peserta didik yang kurang maksimal dalam menerapkan kompetensi pengelolaan makanan pada praktikum hidangan kontinental. Rekomendasi kepada peserta didik untuk meningkatkan kemampuan kognitifnya dengan banyak membaca sumber serta mempertahankan kemampuan afektif dan psikomotornya dengan terus berlatih dalam praktikum.

Kata kunci :

Penerapan, kompetensi pengelolaan makanan, praktikum pengolahan hidangan kontinental



KATA PENGANTAR



Alhamdulillah puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kasih sayang-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang merupakan salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan dengan judul : Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental. Selama penulisan skripsi ini penulis mendapat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd sebagai pembimbing I dan Dra. Elly Lasmanawati WP, M.Si sebagai pembimbing II. yang bersedia memberikan bimbingan dan dorongan dengan penuh kesabaran. Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd dan Cica Yulia, S.Pd, M.Pd, sebagai Pembimbing Akademik yang telah memberikan motivasi dan bantuannya kepada penulis. Dra. Sudewi Yogha, M.Si, Dra. Atat Siti Nurani, M.Si dan Dra. Yulia Rahmawati, M.Si, selaku dosen partisipan yang telah memberikan saran dan masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Dra.Herni Kusantati, M.Pd sebagai ketua Jurusan PKK FPTK UPI dan Drs. Sabri sebagai Dekan FPTK UPI, Dra. Arifah Arikunto M.Si, selaku ketua TPS beserta tim TPS yang telah memberikan fasilitas serta kesempatan dan kelancaran kepada penulis untuk menyelesaikan studi. Staf Tata Usaha Jurusan yang telah memberikan pelayanan administrasi selama penulis menempuh perkuliahan di PKK FPTK UPI.

Pihak sekolah SMKN 2 Baleendah yang telah bersedia memberikan pengarahan dan motivasi selama penulis melakukan penelitian. Ibu, Bapak serta keluarga tercinta yang telah memberikan bantuan, do'a yang tidak terputus serta dorongannya kepada penulis baik materil atau non materil sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan dan motivasi kepada penulis semoga Allah SWT membalas kebaikan kalian semua.

Akhir kata semoga skripsi ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi kita semua. Amin

Bandung, Juli 2008

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR LAMPIRAN	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	8
D. Asumsi	10
E. Pertanyaan Penelitian.....	11
F. Metode Penelitian	12
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	13
BAB II KOMPETENSI PENGELOLAAN MAKANAN DAN PELAKSANAANNYA PADA PRAKTIKUM PENGOLAHAN HIDANGAN KONTINENTAL	14
A. Tinjauan Kompetensi Dasar Kejuruan Pengelolaan Makanan	14
1. Pengertian Kompetensi	14
2. Tujuan Kompetensi Dasar Kejuruan Pengelolaan Makanan	14
3. Elemen Kompetensi dan Kriteria Unjuk Kerja Dasar Kejuruan Pengelolaan Makanan	16
B. Kompetensi Dasar Kejuruan Pengelolaan Makanan	18
1. Materi kompetensi “Mengelola dan menyiapkan makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)”	18
a. Menyiapkan Peralatan Pengolahan Makanan	18
b. Menyiapkan Bahan-Bahan Makanan.....	21
c. Menyiapkan Produk Yang Terbuat Dari Susu, Hidangan Kering, Buah-Buahan Dan Sayuran	27
2. Materi kompetensi “Menggunakan teknik dasar pengolahan makanan (<i>Use Basic Method of Cookery</i>)”	48
a. Memilih Dan Menggunakan Peralatan Masak.....	48
b. Teknik Dasar Pengolahan Makanan Dalam Mengolah Makanan.....	50

C. Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental	52
1. Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Dengan Materi <i>Main course</i>	52
2. Media Pembelajaran Praktikum “Pengolahan Hidangan Kontinental”.....	57
3. Metode Pembelajaran yang Digunakan Pada Praktikum “Pengolahan Hidangan Praktikum”.....	58
4. Evaluasi Pembelajaran Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental.....	58
D. Kompetensi Pengelolaan Makanan Dan Penerapannya Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental	60
1. Penerapan Kemampuan <i>Kognitif</i> Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental.....	60
2. Penerapan Kemampuan <i>Afektif</i> Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental.....	62
3. Penerapan Kemampuan <i>Psikomotor</i> Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental.....	63
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	64
A. Metode Penelitian	64
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	64
C. Teknik Pengumpulan Data.....	66
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	67
E. Prosedur Penelitian	69

BAB IV	PENGOLAHAN DATA DAN PEMBAHASAN	
	HASIL PENELITIAN.....	71
A.	Hasil Penelitian Dari Pengolahan Angket	71
1.	Data Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Berkaitan Dengan Kemampuan Kognitif.....	71
2.	Rata-rata Persentasi Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif.....	90
3.	Data Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Berkaitan Dengan Kemampuan Afektif Dan Psikomotor Ditinjau Dari Kriteria Unjuk Kerja	91
B.	Pembahasan Hasil Penelitian	98
1.	Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif.....	98
2.	Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Afektif.....	100
3.	Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor	101

BAB V	KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI.....	105
A.	Kesimpulan.....	105
1.	Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif.....	105
2.	Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Afektif.....	106
3.	Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor.....	106
B.	Implikasi	107
C.	Rekomendasi	109
1.	Peserta Didik Program Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah.....	109
2.	Guru Mata Diklat Keahlian Restoran SMKN 2 Baleendah.....	110
3.	Lembaga pendidikan.....	111
D.	Penutup	112
	DAFTAR PUSTAKA.....	113

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	115
2. Pedoman Penilaian Instrumen Penelitian.....	119
3. Pedoman Penilaian Kriteria Unjuk Kerja	126
4. Surat-surat.....	136

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.	Kriteria Unjuk Kerja Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)”	16
Tabel 2.2.	Kriteria Unjuk Kerja Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method of Cookery</i>)”	17
Tabel 2.3.	Gambar Alat Pengolahan Untuk Hidangan Kontinental.....	19
Tabel 2.4.	Gambar Jenis-Jenis Bumbu Kontinental.....	25
Tabel 2.5.	Gambar Macam-Macam Produk Susu.....	28
Tabel 2.6.	Gambar Potongan sayuran Untuk Hidangan Kontinental.....	31
Tabel 2.7.	Penyimpanan Buah-Buahan Dan Sayur-Sayuran	33
Tabel 2.8.	Gambar Macam-Macam Hiasan Dari Buah Dan Sayuran.....	35
Tabel 2.9.	Porsi Potongan.....	38
Tabel 2.10.	Gambar Macam-Macam Potongan Daging	39
Tabel 2.11.	Gambar Jenis-Jenis Udang yang Ada Dipasar.....	41
Tabel 2.12.	Gambar Cara Membersihkan Udang	42
Tabel 2.13.	Gambar Cara Membersihkan Cumi-Cumi.....	42
Tabel 2.14.	Gambar Potongan Ikan Bentuk Steak.....	44
Tabel 2.15.	Gambar Potongan Ikan Bentuk Fillet	44
Tabel 2.16.	Gambar Teknik Penanganan Daging Ayam Utuh	46
Tabel 2.17.	Gambar Membuat Fillet Dada Ayam.....	46
Tabel 2.18.	Gambar Pemotongan Daging Ayam Menurut Sendi	47
Tabel 2.19.	Gambar Bahan hidangan <i>chicken schnitsel</i> , <i>duchess potatoes</i> dan <i>bouquetiere of vegetable</i> pada makanan kontinental.....	54
Tabel 2.20.	Format Penilaian Praktikum	60
Tabel 4.1.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan pengetahuan penggunaan jenis bumbu segar untuk menghilangkan bau anyir daging ayam, diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	72
Tabel 4.2.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan pengetahuan peralatan pengolahan hidangan <i>main course</i> , diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	73
Tabel 4.3.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan pengetahuan penggunaan bentuk sayuran untuk membuat hidangan <i>bouquetiere of vegetable</i> , diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	74
Tabel 4.4.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan tehnik penyimpanan bahan makanan kering, diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	75

Tabel 4.5.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan kriteria daging ayam yang berkualitas baik untuk pembuatan <i>chicken schnitsel</i> , diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	77
Tabel 4.6.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan tehnik penanganan daging ayam <i>fillet</i> untuk pembuatan <i>chicken schnitsel</i> , diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	78
Tabel 4.7.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan bahan tambahan untuk pembuatan hidangan <i>duchess potatoes</i> , diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	79
Tabel 4.8.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan klasifikasi peralatan pengolahan makanan, diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	80
Tabel 4.9.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan syarat-syarat pemilihan bahan makanan yang baik, diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	81
Tabel 4.10.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan penyebab hidangan <i>chicken schnitsel</i> menjadi gurih dan mempunyai lapisan yang rata, diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	83
Tabel 4.11.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan langkah-langkah dalam proses mengolah hidangan <i>chicken schnitsel</i> , diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	84
Tabel 4.12.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan teknik pengolahan makanan untuk hidangan <i>chicken schnitsel</i> , <i>bouquetiere of vegetable</i> dan <i>duchess potatoes</i> , diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	85
Tabel 4.13.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan teknik pengolahan makanan untuk hidangan <i>chicken schnitsel</i> , <i>bouquetiere of vegetable</i> dan <i>duchess potatoes</i> , diterapkan pada praktikum pengolahan hidangan <i>main course</i>	87

Tabel 4.14.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan menata penyajian hidangan yang tepat, diterapkan pada praktikum pengolahan makanan kontinental khususnya hidangan <i>main course</i>	88
Tabel 4.15.	Persentase penerapan kompetensi pengelolaan makanan berkaitan dengan besar porsi penyajian hidangan yang tepat, diterapkan pada praktikum pengolahan makanan kontinental khususnya hidangan <i>main course</i>	89
Tabel 4.16.	Rata-rata Persentasi Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif	90
Tabel.4.17	Kriteria Unjuk Kerja Pelaksanaan Praktikum Hidangan Kontinental Untuk Kompetensi Pengelolaan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pembuatan Hidangan <i>Chicken Schitzel</i>	94
Tabel 4.18	Kriteria Unjuk Kerja Pelaksanaan Praktikum Hidangan Kontinental Untuk Kompetensi Pengelolaan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pembuatan Hidangan <i>Duchess Potatoes</i>	95
Tabel 4.19	kriteria Unjuk Kerja Pelaksanaan Praktikum Hidangan Kontinental Untuk Kompetensi Pengelolaan Dengan Sub Kompetensi “Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (<i>Organise And Prepare Food</i>)” Dan Kompetensi “Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (<i>Use Basic Method Of Cookery</i>)” Pada Pembuatan Hidangan <i>Bouquetiere Of Vegetable</i>	96
Tabel 4.20	Rata-rata Persentasi Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Afektif Dan Psikomotor	97
Tabel 4.21	Rata-rata Persentasi Penerapan Kompetensi Pengelolaan Makanan Pada Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Hidangan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif, Afektif Dan Psikomotor.....	98

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Ayam Boiler dan Ayam Kampung.....	23
Gambar 2.2. Peta Potongan Daging.....	37
Gambar 2.3. Cumi Segar dan Kering yang Biasa Dijual Dipasaran.....	43
Gambar 2.4. Memotong Fillet Dada.....	47
Gambar 2.5. Susunan <i>Main Course</i>	56



DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Ali, M. (1998). *Prosedur Penelitian*. Bandung : PT. Sinar Baru Algesindo.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2007). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: Depdiknas – UPI.
- (2007). *Menuju Keberhasilan studi Mahasiswa*. Bandung: UPI.
- (2007). *Pedoman Akademik*. Bandung: UPI.
- Departemen Pendidikan Nasional. (2006). *Kurikulum Tingkat Satuan Pendidikan (KTSP)*. Bandung: Depdiknas – SMK N 2 Baleendah.
- Fadiati, Ari. W S. (1998). *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: Depdikbud dan Dirjen Penidikan Tinggi.
- GBPP. (2004), “*Mengelola Dan Menyiapkan Makanan (Organise And Prepare Food)*” dan “*Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanan (Use Basic Method of Cookery)*” SMK Negeri 2 Baleendah Pariwisata Bandung : Tidak diterbitkan
- Mochantoyo, S. (1999). *Pengelolaan Makanan Untuk SMK Kelompok Pariwisata*. Bandung : Angkasa.
- Poerwadarminta W.J.S (2000). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi Ketiga*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Sudjana, N. (2001). *Penilaian Hasil Proses Belajar Mengajar*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Surakhmad, W. (1995). *Pengantar Penelitian Ilmiah Dasar Metode dan Teknik*. Bandung : Tarsito.
- Tim Penyusunan Kamus Pembinaan Dan Pengembangan Bahasa. (2000). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Widyati, R. (2004). *Pengetahuan Dasar Pengolahan Makanan Eropa*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia (Grasindo).

Winneke, O. (2001). *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.

Sumber-sumber lain:

Erawati, T. (2007). *Penerapan "Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur dan Pasta" Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di Kitchen Hotel dan Restoran*. PKK FPTK UPI: Tidak diterbitkan.

Saleha, N. (2007). *Penerapan Kompetensi "Menyiapkan, Membuat Bumbu, Dan Mengolah Masakan" Pada Pelaksanaan Praktikum "Menyiapkan Dan Mengolah Bahan Makanan" Untuk Hidangan Jawa Barat*. PKK FPTK UPI: Tidak diterbitkan.

Siti, N. (2004). *Modul Mengorganisir Dan Menyiapkan Makanan (Organise And Prepare Food) ITHHBKTA01AIS, Peralatan Pengolahan Makanan*. SMK N 9 Bandung : Tidak diterbitkan.

----- (2004). *Olahan Lezat Ayam dan Bebek. Seri Masak Femina*. [Desember 2005]

----- Menteri kesehatan R.I No. 329/Menkes/PER/VII/76, *Bahan Aditif Makanan*.

UU RI No. 20 tahun 2003. *Tentang Sistem Pendidikan Nasional dan Penjelasannya*, Semarang : Aneka Ilmu Bab 2 Pasal 3

Cookingclub, (2008). Artikel [Online]. Tersedia : http://cookingclub.sharp-indonesia.com/vegetable_cutting_articles/article.aspx [8 Februari 2008].

