

**PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR  
MAKANAN NUSANTARA SEBAGAI KESIAPAN USAHA  
RESTORAN DAERAH**

**(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004)**

**SKRIPSI**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian dari Syarat Memperoleh Gelar Sarjana  
Pendidikan di Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI



**Oleh:**

**NOVA FIANNY RUMASEUW  
033000**

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

**NOVA FIANNY RUMASEUW**

**PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR MAKANAN  
NUSANTARA SEBAGAI KESIAPAN USAHA RESTORAN DAERAH**

**(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004)**

**Disetujui dan Disahkan oleh Pembimbing:**

**Pembimbing I:**



**Dra. Elly Lasmanawati W.P., M.Si**  
**NIP. 131 408 356**

**Pembimbing II:**



**Dra. Tati Setiawati, M.Pd**  
**NIP. 132 044 282**

**Mengetahui:**

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



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



Yesaya 41 ayat 10:

Janganlah takut, sebab Aku

Mengertai engkau,

Janganlah bimbang, sebab Aku

Ini Allahmu,

Aku akan meneguhkan, bahkan

Akan menolong engkau,

Aku akan memegang engkau

Dengan tangan kanan-Ku yang

Membawa kemenangan.

Amsal 3 ayat 6:

Percayalah kepada Tuhan dengan segenap hatimu,

Dan janganlah bersandar kepada pengertianmu sendiri.

Akuilah Dia dalam segala lakumu, maka Ia akan

Meluruskan jalanmu.

Amsal 1 ayat 7:

Takut akan Tuhan adalah permulaan pengetahuan,

Tetapi orang bodoh menghina hikmat dan didikan.

Dengan memanjatkan Puji dan Syukur atas karunia Tuhan Yesus

Kupersembahkan kado kecil berupa karya tulis ini sebagai

Tanda cintaku untuk yang tercinta Mama, Papa,

Kakak dan Adik-adikku



## PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi ini dengan judul **“Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah (Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004)** adalah sepenuhnya karya sendiri, tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian hari 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



Nova Fianny R  
033000



## **ABSTRAK**

### **PENDAPAT MAHASISWA TENTANG HASIL BELAJAR MAKANAN NUSANTARA SEBAGAI KESIAPAN USAHA RESTORAN DAERAH**

**(Penelitian Terbatas Pada Mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan PKK FPTK UPI Angkatan 2004)**

Hasil belajar Makanan Nusantara merupakan modal kesiapan berusaha dalam bidang restoran daerah. Penelitian bertujuan untuk mengetahui Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan responden sebanyak 55 orang. Kesimpulan menunjukkan sebagian besar responden telah memiliki kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor dalam Makanan Nusantara. Implikasi menunjukkan bahwa responden telah memiliki kesiapan usaha restoran daerah. Rekomendasi ditujukan kepada responden sebaiknya menambah wawasan dengan mengikuti berbagai kegiatan seperti seminar, pameran, perlombaan yang berhubungan dengan Makanan Nusantara dan restoran daerah.

Kata Kunci: Makanan Nusantara, Kesiapan Usaha, Restoran Daerah



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus, atas karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah”.

Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar sarjana pendidikan di Jurusan PKK FPTK UPI. Penulis menyadari, tanpa bantuan dan dorongan baik dalam bentuk motivasi, pengarahan maupun bimbingan, skripsi ini tidak akan terselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

Dra. Elly Lasmanawati W.P, M.Si sebagai Dosen pembimbing I dan Dra. Tati Setiawati, M.Pd sebagai Dosen Pembimbing II yang telah memberikan pengarahan, nasihat dan bimbingan dengan penuh ketelitian dan kesabaran, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd sebagai Dosen Partisipan dan Pembimbing Akademik beserta Cica Yulia, S.Pd, Dra. Atat Siti Nurani, M.Si, dan Dr. Ai Nurhayati, M.Si sebagai Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan berupa saran dan kritik kepada penulis sehingga tersusunnya skripsi ini.

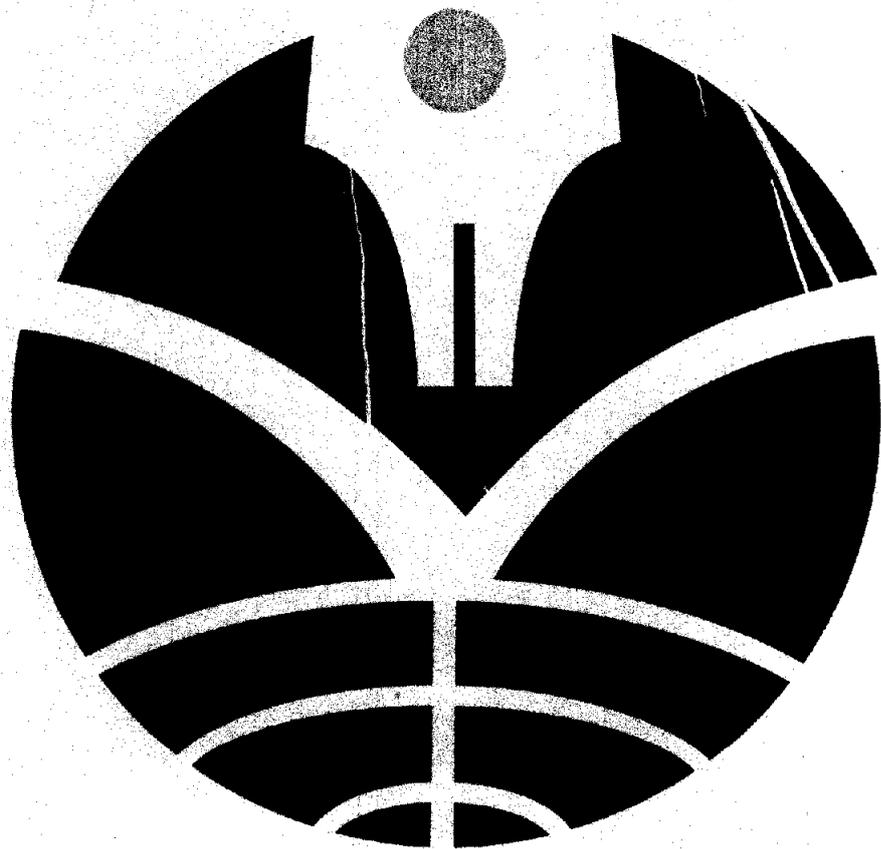
Drs. Sabri selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Herni Kusantati, M.Pd selaku Ketua Jurusan PKK, Dr. Arifah A Riyanto, M.Pd selaku Ketua TPS beserta Tim TPS yang telah memfasilitasi serta memberikan pengarahan dalam penyelesaian skripsi.

Seluruh Staf Dosen yang telah memberikan ilmu di bidang PKK yang berharga bagi penulis, serta Staf TU yang memfasilitasi kebutuhan administrasi penulis.

Tersayang Mama, Papa, Kakak, dan Adik-adikku, yang telah memberikan doa, cinta dan kasih sayang selama penulis menempuh studi dan menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Juli 2008

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	ix

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang masalah .....	1
B. Pembatasan Masalah dan Perumusan Masalah .....	6
1. Pembatasan Masalah.....	6
2. Perumusan Masalah .....	7
3. Definisi Operasional .....	7
C. Tujuan Penelitian .....	10
D. Asumsi .....	11
E. Pertanyaan Penelitian .....	12
F. Metodologi Penelitian .....	13
G. Lokasi Penelitian.....	14

### **BAB II TINJAUAN TEORITIS HASIL BELAJAR MAKANAN NUSANTARA SEBAGAI KESIAPAN USAHA RESTORAN DAERAH**

A. Pengertian Belajar, Hasil belajar dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Belajar dan Hasil Belajar .....	15
1. Pengertian Belajar .....	15
2. Hasil Belajar.....	16
3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Belajar dan Hasil Belajar .....	18
B. Gambaran Umum mata Kuliah Makanan Nusantara .....	19
1. Tujuan Perkuliahan Makanan Nusantara.....	19
2. Materi Mata Kuliah Makanan Nusantara.....	20
a. Pengertian Makanan Nusantara.....	20
b. Pola Makan di Indonesia .....	20
c. Pengertian Resep .....	21

d. Golongan Makanan di Indonesia .....	22
1) Makanan Pokok.....	22
2) Lauk Pauk .....	26
e. Bumbu dan Rempah dalam Makanan Nusantara .....	33
f. Metode Pengolahan Makanan .....	35
g. Sanitasi <i>hygiene</i> .....	37
C. Kesiapan Usaha Restoran .....	39
1. Pengertian Kesiapan.....	39
2. Prinsip-prinsip Kesiapan .....	40
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kesiapan .....	40
4. Usaha Restoran .....	41
a. Pengertian Usaha Restoran Daerah .....	41
b. Jenis-jenis Usaha Restoran Daerah.....	41
c. Tipe-tipe Dasar Pelayanan Restoran Padang, Bandung, Makasar dan Yogyakarta.....	46
d. Struktur Organisasi Restoran Daerah.....	48
e. Pengelolaan Restoran Daerah.....	51
f. Persiapan Usaha Restoran Daerah .....	52

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

A. Metodologi Penelitian .....	54
B. Populasi dan sampel .....	54
C. Teknik Pengumpulan data .....	55
D. Teknik Pengolahan Data .....	55
E. Prosedur Penelitian .....	57

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Analisis Data Penelitian.....	58
B. Pendapat Mahasiswa Tentang Hasil Belajar Makanan Nusantara, Berupa Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor, Sebagai Kesiapan Usaha Restoran Daerah .....	104
C. Pembahasan Hasil Penelitian .....	107

**BAB V KESIMPULAN**

A Kesimpulan .....	114
B Implikasi .....	116
C Rekomendasi .....	117

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	119
-----------------------------	-----

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

A Lampiran I Kisi-Kisi Penelitian.....	122
B Lampiran II Instrumen Penelitian .....	127
C Lampiran III Surat-Surat	

**RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Usia Responden .....	58
Tabel 4.2 Jenis Kelamin Responden.....	59
Tabel 4.3 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara berkaitan dengan pengetahuan tentang pengertian Makanan Nusantara sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	60
Tabel 4.4 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang fungsi bumbu pada pengolahan makanan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	61
Tabel 4.5 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang tujuan dalam memasak sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	62
Tabel 4.6 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang teknik memasak dalam makanan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	63
Tabel 4.7 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang ciri-ciri resep makanan daerah yang baik sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	64
Tabel 4.8 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang syarat-syarat menyusun resep makanan daerah yang baik sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	66
Tabel 4.9 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang macam-macam bumbu segar yang digunakan dalam hidangan daerah di Indonesia sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	67
Tabel 4.10 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang tanda-tanda ikan yang masih segar untuk hidangan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	68
Tabel 4.11 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara dalam memilih bumbu buatan yang baik sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	70
Tabel 4.12 Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang hasil gulai kakap yang baik untuk hidangan restoran Padang sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	71

Tabel 4.13	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang sikap yang dilakukan ketika akan membuka usaha restoran daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	73
Tabel 4.14	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang sikap menyelesaikan penyusunan perencanaan ketika akan memulai usaha restoran daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	75
Tabel 4.15	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang sikap teliti dalam memilih beras yang berkualitas baik sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	76
Tabel 4.16	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang sikap melaksanakan penyimpanan bahan makanan (ikan) di lemari es sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	78
Tabel 4.17	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara berkaitan dengan sikap dalam memperluas wawasan mengenai makanan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	79
Tabel 4.18	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang sikap mempraktekkan sambal lado mudo untuk hidangan restoran Padang sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	81
Tabel 4.19	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang sikap menjaga sanitasi dan <i>hygiene</i> pribadi dalam mengolah makanan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	83
Tabel 4.20	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang sikap menjaga sanitasi dan <i>hygiene</i> lingkungan kerja dalam mengolah makanan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	84
Tabel 4.21	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan membedakan nama dan kegunaan bagian/potongan daging sapi untuk hidangan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	86
Tabel 4.22	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan memilih sayur daun singkong yang baik untuk hidangan restoran Padang sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	88
Tabel 4.23	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan menghias makanan yang baik untuk makanan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	89

Tabel 4.24	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan mempraktekkan pepes ikan mas untuk hidangan restoran Sunda sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	91
Tabel 4.25	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan dalam membuat sambal balado krecek sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	92
Tabel 4.26	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan mendemonstrasikan coto Makassar untuk hidangan restoran Makassar sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	94
Tabel 4.27	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan menyusun bumbu yang berasal dari biji dan buah untuk makanan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	95
Tabel 4.28	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan mendemonstrasikan gulai kepala ikan untuk hidangan restoran Padang sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	97
Tabel 4.29	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan mendemonstrasikan gudeg untuk hidangan restoran Yogyakarta sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	98
Tabel 4.30	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan membuat variasi mie kocok untuk hidangan restoran Sunda sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	99
Tabel 4.31	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan membuat variasi pepes tahu untuk hidangan restoran Sunda sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	101
Tabel 4.32	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara tentang keterampilan dalam kreativitas menyusun <i>garnish</i> yang menarik untuk hidangan daerah sebagai kesiapan usaha restoran daerah.....	102
Tabel 4.33	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara berupa kemampuan kognitif sebagai kesipan usaha restoran daerah.....	104
Tabel 4.34	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara berupa kemampuan afektif sebagai kesiapan usaha restoran daerah .....	105
Tabel 4.35	Pendapat mahasiswa tentang hasil belajar Makanan Nusantara berupa kemampuan psikomotor sebagai kesiapan usaha restoran daerah...	106

## DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Contoh struktur organisasi restoran skala kecil .....	49
Bagan 2.2 Contoh struktur organisasi restoran skala menengah.....	49
Bagan 2.3 Contoh struktur organisasi restoran skala besar.....	49



## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (2002). *Prosedur Penelitian*. Bandung: Sinar Algesindo.
- Arikunto, Suharsimi. (2002). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka Cipta
- Bahri Djamarah, Syaiful. (2002). *Strategi Belajar Mengajar*. Jakarta: Rineka Cipta
- Boga, Yasa. (2001). *Masakan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Joko, Suyono. (2004). *Food Service Management*. Bandung: Enhai Press.
- Lasmanawati, Elly. (2006). *Silabus Makanan Nusantara*. Bandung: Tidak diterbitkan.
- Marsum, W.A. (1994). *Restoran dan Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Mochantoyo, Suwarti. (1994). *Pengolahan Makanan*. Bandung: Angkasa.
- Nugroho, Adi. (2006). *Kiat Sukses Mengelola Restoran*. Bandung: Sinar Baru Algensindo.
- Nurani, Atat. (2001). *Hand Out Makanan Nusantara*. Bandung: PKK FPTK UPI.
- . (2007). *Pedoman Akademik*. Bandung: UPI.
- . (2007). *Pedoman Penulisan Karya Ilmiah*. Bandung: UPI.
- Poerwadarminta, W.J.S. (2006). *Kamus Umum Bahasa Indonesia (third ed.)*. Jakarta: Balai Pustaka.
- . (2003). *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Putu Sudiara, Bagus. (1996). *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah
- Resmi, dkk. (2008). *Wawancara dan Laporan Magang di Restoran Nusantara*. Bandung: UPI.
- Runtuwene, Henky. (2000) *Cita Rasa Masakan Nusantara*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- . (2007). *Variasi Masakan Makassar*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Saidi, Wahyu. (2007). *Kiat Sukses Mengelola dan Mengembangkan Bisnis Restoran*. Jakarta: MH Publishing.
- Slameto. (2003). *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sukardi. (2005). *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Praktiknya*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Surachmad, Winarno. (2003). *Pengantar Penelitian Ilmiah*. Bandung: Tarsito
- Syamsuddin Makmun, Abin. (2003). *Psikologi Kependidikan*. Bandung: PT Rosdakarya
- Tim dapur DeMedia. (2007). *Aneka Masakan Jawa*. Jakarta: DeMedia Pustaka
- (2007). *Aneka Masakan Padang*. Jakarta: DeMedia Pustaka
- (2008). *Aneka Masakan Sunda*. Jakarta: DeMedia Pustaka
- Winneke Odilia dan Rinto Habsari. (2001). *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winkel, W.S. (2005). *Psikologi Pengajaran*. Yogyakarta: Media abadi

#### **Sumber-Sumber Lain:**

- Andjarsari, Yulie. (2008). *Manfaat Hasil Belajar Bisnis Katering Sebagai Kesiapan Usaha Katering Pada Mahasiswa Progam Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2004*. Skripsi Jurusan PKK FPTK UPI. Bandung: Tidak diterbitkan.
- Dieny dan Yusuf. (2008). *Banyak Makanan Sunda Langka*. [online]. Tersedia: <http://dieny-yusuf.com/2007/11/08/banyak-makanan-sunda-langka/> [5Februari 2008]
- My Indonesia. (2008). *Makanan Sunda*. [online]. Tersedia: <http://www.my-indonesia.info/page.php?ic=44&id=61> [5 Februari 2008].
- Nur Dwi Asriani, Rosi. (2008). *Pendapat Mahasiswa Tentang Pelaksanaan Perkuliahan Event Organizer Jasa Boga Sebagai Upaya Kesiapan Wirausaha Boga*. Skripsi Jurusan PKK FPTK UPI. Bandung: Tidak diterbitkan.

- Nurul Huda, Moch. (2008). *Arsitektur Tradisional*. [online]. Tersedia: [http://nurulhuda.wordpress.com/2007/03/16/saatnya\\_menemukan\\_kembali\\_arsitektur\\_tradisional/](http://nurulhuda.wordpress.com/2007/03/16/saatnya_menemukan_kembali_arsitektur_tradisional/) [5 Februari 2008]
- Suriawiria, Unus. (2008). Makanan Tradisi Sunda. [online]. Tersedia: <http://sunda.web.id/kumpulan-makalah/makanan-tradisi-urang-sunda/> [5 Februari 2008]
- Wikipedia Indonesia. (2008). *Restoran Padang*. [online]. Tersedia: [http://id.wikipedia.org/wiki/Restoran\\_Padang](http://id.wikipedia.org/wiki/Restoran_Padang) [5 Februari 2008]
- Wikipedia Indonesia. (2008). *Makanan Tradisional Sumatera Barat*. [online]. Tersedia: [http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan\\_tradisional\\_Sumatera\\_Barat](http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan_tradisional_Sumatera_Barat) [5 Februari 2008]
- Wikipedia Indonesia. (2008). *Makanan Laut di Indonesia*. [online]. Tersedia: [http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan\\_laut#Restoran\\_makanan\\_laut\\_di\\_Indonesia](http://id.wikipedia.org/wiki/Makanan_laut#Restoran_makanan_laut_di_Indonesia) [5 Februari 2008]

