

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan dan Perumusan Masalah.....	7
C. Definisi Operasional.....	8
D. Tujuan Penelitian	9
E. Manfaat Penelitian	10
F. Asumsi.....	11
G. Pertanyaan Penelitian	13
H. Metode Penelitian	13
I. Lokasi Penelitian.....	13

BAB II TINJAUAN TEORITIS TENTANG PEMELAJARAN KOMPETENSI *PREPARE AND COOK SEAFOOD* Di SMK PROGRAM KEAHLIAN RESTORAN

A. Pencapaian Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	15
B. Kompetensi, Kriteria Unjuk Kerja dan Lingkup Belajar <i>Prepare And Cook Seafood</i>	17
C. Materi Pokok Pemelajaran <i>Prepare And Cook Seafood</i>	18
D. Metode Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	45
E. Alat Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	50
F. Sumber Belajar Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	51
G. Evaluasi Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	53

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	56
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	56
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	58
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian	59
E. Prosedur Penelitian	61

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	63
B. Pembahasan Hasil Penelitian	109

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI/REKOMENDASI

A. Kesimpulan	116
B. Implikasi	119
C. Rekomendasi	120

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP PENULIS

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1. Teknik Penyiapan Ikan.....	31
2.2. Teknik Penyiapan Kerang	32
2.3. Teknik Penyiapan Kepiting & Rajungan	34
2.4. Teknik Penyiapan Cumi-Cumi & Sotong	37
2.5. Potongan Ikan Untuk <i>Steak</i>	38
2.6. Potongan Ikan Berbentuk <i>Fillet</i>	39
2.7. Potongan Udang Bentuk Kupu-Kupu	40
2.8. Potongan Cumi-Cumi	41
2.9. Format Penilaian Praktikum.....	54
4.1. Penjelasan Guru Tentang Maksud & Tujuan Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	65
4.2. Pengetahuan Yang Telah Dimiliki Peserta Diklat Dalam Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	66
4.3. Sikap Yang Telah Dimiliki Peserta Diklat Dalam Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	67
4.4. Keterampilan Yang Telah Dimiliki Peserta Diklat Dalam Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	68
4.5. Persyaratan Pemilihan <i>Seafood</i> Yang Harus Diperhatikan Peserta Diklat Pada Pembelian Bahan Praktikum	69
4.6. Penggunaan Teknik Penanganan <i>Seafood</i> Yang Telah dikuasai Peserta Diklat Pada Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	70
4.7. Pembelian Bahan <i>Seafood</i> Beku Berkaitan Dengan Sistem Kendali Mutu <i>Seafood</i> (Tanggal Kadaluarsa & Kode Penyimpanan) Yang Harus Diperhatikan Peserta Diklat	70
4.8. Penanganan <i>Seafood</i> Yang Dilakukan Peserta Diklat Sebelum Disimpan ..	71
4.9. Teknik Penyimpanan <i>Seafood</i> Berdasarkan Jenis, Jumlah & Suhu Penyimpanan	72
4.10. Teknik Penyiapan <i>Seafood</i> Beku Yang Dilakukan Peserta Diklat Sebelum Diolah	72

4.11. Teknik Penyiapan <i>Seafood</i> Yang Digunakan Peserta Diklat Untuk Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	73
4.12. Teknik Penyiapan <i>Seafood</i> Sesuai Kebutuhan Pengolahan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	73
4.13. Kesulitan Peserta Diklat Dalam Membuat Macam-macam Potongan <i>Seafood</i> Pada Saat Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	74
4.14. Teknik Pengolahan <i>Seafood</i> Yang Digunakan Oleh Peserta Diklat Pada Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	75
4.15. Faktor Pertimbangan Peserta Diklat Dalam Membuat Hidangan <i>Seafood</i> Pada Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	75
4.16. Jenis Saus Untuk Hidangan <i>Seafood</i> Yang Dibuat Peserta Diklat Pada Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	76
4.17. Peralatan Hidang Yang Digunakan Oleh Peserta Diklat Dalam Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	77
4.18. Bentuk & Jenis <i>Garnish</i> Yang Dibuat Peserta Diklat Untuk Hidangan <i>Seafood</i> Pada Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	77
4.19. Pemanfaatan Modul Pemelajaran Oleh Peserta Diklat Dalam Pencapaian Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	78
4.20. Metode Pemelajaran Yang Digunakan Guru Dalam Menyampaikan Materi Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	79
4.21. Pemberian <i>Job Sheet</i> Oleh Guru Kepada Peserta Diklat Sebelum Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	80
4.22. Alat Pemelajaran Yang Digunakan Guru Dalam Menjelaskan Materi Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	80
4.23. Penggunaan Alat Pemelajaran Oleh Peserta Diklat Dalam Pencapaian Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	81
4.24. Peralatan Yang Disediakan Sekolah dalam Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	82
4.25. Teknik Penyediaan Bahan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	83
4.26. Observasi Yang Pernah Dilakukan Peserta Diklat Selama Mengikuti Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	84

4.27. Pembuatan Perencanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	85
4.28. Bentuk Evaluasi Akhi Pokok Bahasan Dalam Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	85
4.29. Bentuk Ujian Praktikum Dalam Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	86
4.30. Penilaian Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	87
4.31. Penilaian Hidangan Hasil Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	87
4.32. Evaluasi Hidangan Hasil Praktikum Oleh Peserta Diklat Pada Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	88
4.33. Penanganan Produk Makanan Hasil Praktikum Setelah Dinilai Guru Pada Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	89
4.34. Rata-rata Prosentase Data Angket Tentang Pencapaian Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	90
4.35. Rata-rata Prosentase Data Angket Tentang Materi Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	90
4.36. Rata-rata Prosentase Data Angket Tentang Metode Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	92
4.37. Rata-rata Prosentase Data Angket Tentang Alat Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	92
4.38. Rata-rata Prosentase Data Angket Tentang Sumber Belajar Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	93
4.39. Rata-rata Prosentase Data Angket Tentang Evaluasi Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	93
4.40. Rata-rata Prosentase Data Angket Tentang Pemelajaran Kompetensi <i>Prepare And Cook Seafood</i>	94
4.41. Aktivitas Belajar Peserta Diklat Pada Pemelajaran <i>Prepare And Cook Seafood</i> tahap I	97
4.42. Aktivitas Belajar Peserta Diklat Pada Pemelajaran <i>Prepare And Cook Seafood</i> tahap I	99

4.43	Proses Persiapan Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i> Tahap I.....	100
4.44	Proses Pengolahan Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i> Tahap I.....	101
4.45	Proses Penyajian Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i> Tahap I.....	102
4.46	Proses Persiapan Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i> Tahap II.....	103
4.47	Proses Pengolahan Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i> Tahap II.....	105
4.48	Proses Penyajian Pelaksanaan Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i> Tahap II.....	105
4.49	Rata-rata Prosentase Aktivitas Belajar Peserta Diklat dalam Kelas Teori Kompetensi.....	107
4.50	Rata-rata Prosentase Praktikum <i>Prepare And Cook Seafood</i>	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1. Macam-Macam Kerang.....	20
2.2. Macam-Macam Kepiting	23
2.3. Teripang	24
2.4 Macam-Macam Udang.....	24
2.5 Cumi-Cumi & Sotong.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
I. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	124
II. Instrumen Penelitian	127
III. Pedoman Wawancara	137
IV Pedoman Observasi	138

