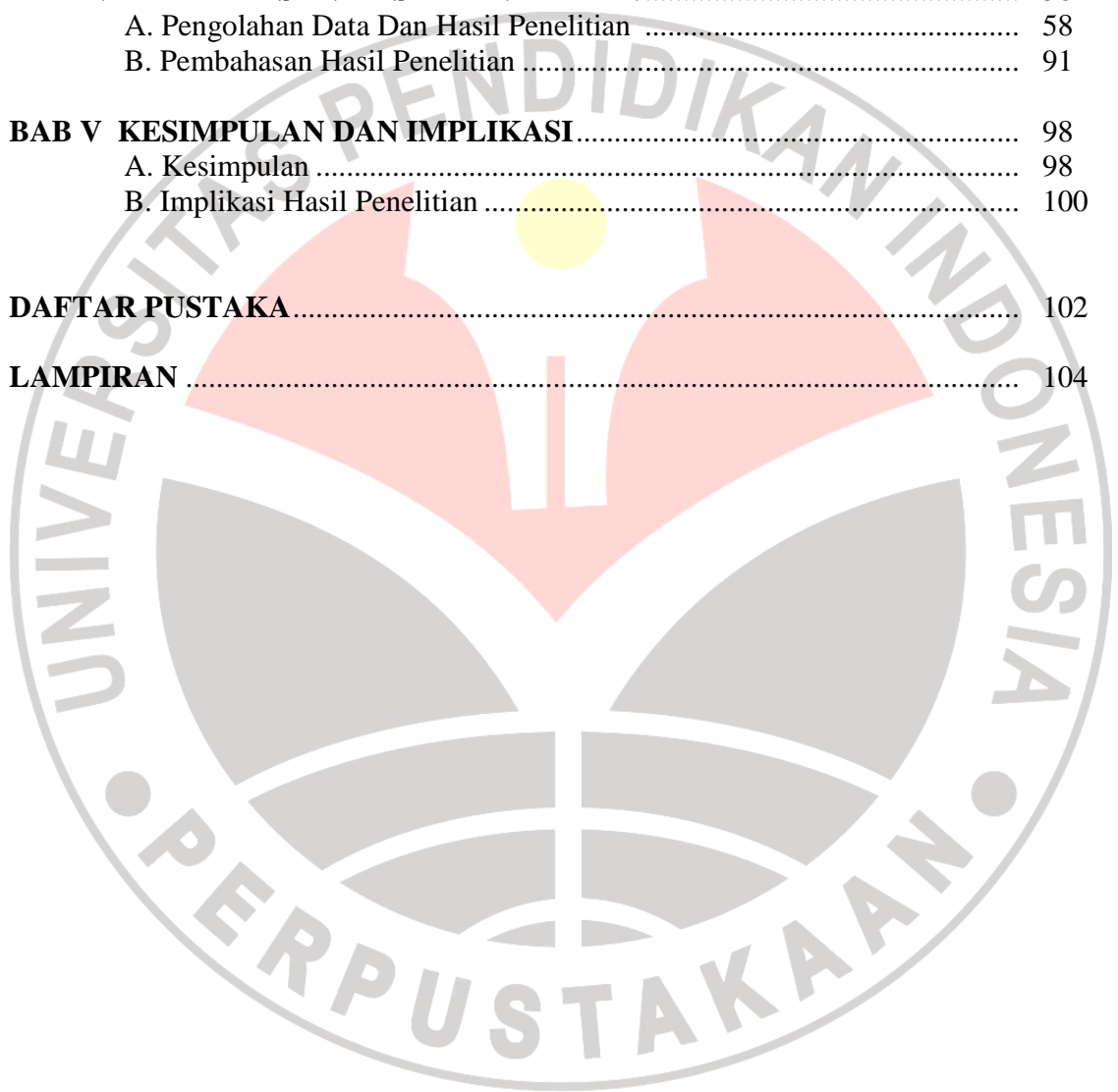


DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Definisi Operasional.....	7
D. Tujuan Penelitian	9
E. Asumsi.....	10
F. Pertanyaan Penelitian.....	11
G. Lokasi dan Sampel Penelitian	12
BAB II KOMPETENSI MELAKUKAN PROSEDUR <i>HYGIENE</i> DI TEMPAT KERJA DALAM PRAKTIKUM MENYIAPKAN DAN MENGOLAH MAKANAN PENUTUP PANAS DAN DINGIN	13
A. Tinjauan Umum Kompetensi Melakukan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja	13
1. Pengertian Kompetensi	13
2. Materi Kompetensi Melakukan Prosedur <i>Hygiene</i> Di Tempat Kerja	14
B. Praktikum Kompetensi Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin	25
1. Persiapan Praktikum Makanan Penutup (<i>Dessert</i>)Panas Dan Dingin	25
2. Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin (<i>Dessert</i>).....	30
3. Aneka Makanan Penutup (<i>Dessert</i>) Panas dan Dingin	33
4. Hidangan Pelengkap <i>Dessert</i>	40
5. Porsi Hidangan Penutup.....	42
6. Menata dan Menyajikan <i>Dessert</i>	42
C. Kompetensi Melakukan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin	44
1. Kompetensi Melakukan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja dalam Praktikum Menyiapkan dan Mengolah Makanan Penutup Panas dan Dingin Ditinjau dari Proses Persiapan Praktikum	44
2. Kompetensi Melakukan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin Ditinjau dari Proses Pengolahan Praktikum	48
3. Kompetensi Melakukan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja Dalam Praktikum Penyiapan dan Pengolahan Makanan Penutup Panas dan Dingin Ditinjau dari Proses Penyajian Praktikum	50

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	52
A. Metode Penelitian	52
B. Populasi dan Sampel Penelitian	52
C. Teknik Pengumpulan Data	54
D. Teknik Pengolahan Dan Penafsiran Data.....	55
E. Prosedur Penelitian.....	57
BAB IV PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	58
A. Pengolahan Data Dan Hasil Penelitian	58
B. Pembahasan Hasil Penelitian	91
BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI.....	98
A. Kesimpulan	98
B. Implikasi Hasil Penelitian	100
DAFTAR PUSTAKA.....	102
LAMPIRAN	104



DAFTAR TABEL

2.1	Peralatan dalam Pembuatan <i>Dessert</i> Yang Disajikan Panas dan Dingin.....	27
2.2	Bahan Untuk Pembuatan <i>Dessert</i> Yang Disajikan Panas dan Dingin	29
2.3	<i>Hot Pudding</i>	33
2.4	<i>Cold Pudding</i>	34
2.5	<i>Fruit Fritters</i>	36
2.6	<i>Crepes</i>	37
2.7	<i>Pie</i>	38
2.8	<i>Cake Dessert</i>	39
2.9	<i>Choux Paste</i>	40
2.10	<i>Sauce Dessert</i>	41
2.11	Pelengkap <i>Dessert</i>	42
2.12	<i>Garnish Dessert</i>	43
3.1	Jumlah Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran SMKN 2 Tarogong Kidul Garut Angkatan 2008-2009	53
4.1	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan Individu Sebelum Pelaksanaan Praktikum Yang Sesuai dengan Persyaratan <i>Hygiene</i> Perorangan	59
4.2	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan Individu Yang Sesuai dengan Persyaratan <i>Hygiene</i> Perorangan dalam Penggunaan Kelengkapan Pakaian Kerja.....	60
4.3	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan Ruang Ruang Tempat Kerja (dapur) Yang Sesuai dengan Persyaratan <i>Hygiene</i> Tempat Kerja (dapur).....	61
4.4	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan Ruang Tempat Kerja (dapur) Sehingga Tidak Mencemari Makanan	62
4.5	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan Alat Sebagai Upaya Pencegahan Kontaminasi Pada Makanan	63
4.6	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Persiapan Alat Untuk Mencegah Keracunan Pada Makanan	64
4.7	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Persiapan Oven Untuk Memanggang(<i>Cake, Choux Paste, Pie, Hot Pudding</i>) ..	65
4.8	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Bahan Makanan Yang Boleh Diolah dan Dikonsumsi	66
4.9	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Pemilihan Tepung Terigu	67
4.10	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Memilih Bahan Makanan Yang Boleh Diolah Dan Dikonsumsi Untuk Mencegah Keracunan Makanan.....	68
4.11	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Pemilihan Buah-Buahan	69

4.12	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Pemilihan Telur.....	69
4.13	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Persyaratan <i>Hygiene</i> Perorangan Dalam Pelaksanaan Praktikum	70
4.14	Persentase Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang Persyaratan Perorangan Sebagai Upaya Pemeliharaan <i>Hygiene</i> Makanan dalam Pelaksanaan Praktikum	72
4.15	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Membuat Adonan <i>Hot Pudding</i>	73
4.16	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Mengolah <i>Cold Pudding</i>	74
4.17	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Membuat Adonan <i>Pie</i>	75
4.18	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Pengolahan Aneka <i>Dessert</i> Agar <i>Dessert</i> Tidak Mudah Mengalami Kerusakan Makanan.....	76
4.19	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Teknik Menggoreng <i>Fruit Fritters</i>	78
4.20	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Pengolahan <i>Brownis</i> Kukus	79
4.21	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Pengolahan <i>Roll Cake</i>	80
4.22	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Pembuatan <i>ChouxPaste (Sus, E'clair, Swan)</i>	81
4.23	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Membuat Hidangan Pelengkap <i>Dessert</i>	82
4.24	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Saat Membentuk <i>Crepes</i>	84
4.25	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Memporsi <i>Dessert</i>	85
4.26	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Alat Penyajian <i>Dessert</i>	86
4.27	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Pembuatan <i>Garnish</i> Buah	87
4.28	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Pada Pembuatan <i>Garnish</i> Dekorasi Cokelat	88
4.29	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menata <i>Dessert</i>	89
4.30	Persentase Nilai Hasil Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penyajian <i>Dessert</i>	90

DAFTAR LAMPIRAN

I. Kisi-Kisi Penelitian.....	105
II. Instrumen Penelitian.....	109
III. Surat-Surat	119

