

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	9
E. Asumsi.....	10
F. Pertanyaan Penelitian.....	11
G. Metode Penelitian.....	13
H. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	13
<b>BAB II KOMPETENSI “MERENCANAKAN, MENYIAPKAN, MENGOLAH, DAN MENGHIDANGKAN MAKANAN UNTUK <i>BUFFET</i>“ PADA MATA DIKLAT PENGOLAHAN DAN PENGHIDANGAN MASAKAN KOMERSIAL</b>	
A. Kompetensi Merencanakan Dan Menyiapkan Makanan Untuk <i>Buffet</i>	
1. Pengertian Kompetensi .....	14
2. Tujuan Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> .....	15
3. Materi Pembelajaran Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> .....	17
B. Pelaksanaan Praktek Pembuatan <i>Main Course</i> untuk Hidangan <i>Buffet</i>	15
1. Materi Pembelajaran <i>Main Course</i> .....	38
2. Perencanaan Praktek <i>Main Course</i> .....	44
3. Pelaksanaan Praktek Pembuatan <i>Main Course</i> .....	44
4. Evaluasi Pelaksanaan Praktikum Pembuatan <i>Main Course</i> .....	49
C. Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> ”Berkaitan dengan Kemampuan <i>Kognitif, Afektif, Psikomotor</i> pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial.....	54
1. Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial Ditinjau dari Aspek Kognitif yang Meliputi : Pengetahuan, Pemahaman, Penerapan, Analisis, Evaluasi.....	55

2. Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial Ditinjau dari Aspek Afektif yang Meliputi : Penerimaan, Partisipasi, Penilaian, Organisasi.....	56
3. Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial Ditinjau dari Aspek Psikomotor yang Meliputi : Persepsi, Gerakan Terbimbing, Gerakan yang Kompleks, Kreatifitas.....	57
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>58</b>
A. Metode Penelitian .....	59
B. Populasi dan sampel Penelitian.....	60
C. Teknik Pengumpulan Data .....	60
D. Teknik Pengumpulan, Pengolahan Data dan Penafsiran Data Penelitian.....	61
E. Prosedur Penelitian.....	64
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	<b>66</b>
A. Hasil Penelitian.....	66
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	92
<b>BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI</b>	<b>97</b>
A. Kesimpulan.....	97
B. Implikasi.....	98
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>101</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

### Tabel

Tabel 2.1. Bentuk Meja Dasar Untuk Meja <i>Buffet</i> “.....	22
Tabel 2.2. Bentuk Modifikasi Meja <i>Buffet</i> .....	23
Table 2.3. Alur Penataan Meja <i>Buffet</i> .....	34
Table2.4. Gambar Bahan Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu,Carrot Clamart</i> .	39
Table 2.5. Gambar Potongan Sayuran.....	41
Tabel 2.6. Gambar Saus untuk Hidangan <i>Main Coure</i> .....	43
Tabel 2.7. Gambar Metode Pengolahan Hidangan <i>Main Course</i> .....	46
Tabel 2.8 Format Kriteria Unjuk Kerja Persiapan Pengolahan Praktikum Pembuatan Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu</i> .....	50
Tabel 2.9. Format Kriteria Unjuk Kerja Pengolahan Praktikum Pembuatan Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu</i> .....	52
Tabel 2.10 Format Kriteria Unjuk Kerja Penyajian Praktikum Pembuatan Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu</i> .....	53
Tabel 2.11 Format Penilaian Praktikum.....	54
Tabel 4.1 Pengetahuan Tentang Pengertian <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	67
Tabel 4.2 Pengetahuan Tentang Macam-macam <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial....	68
Tabel 4.3 Pemahaman Tentang jenis <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	69
Tabel 4.4 Pemahaman jenis <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	70
Tabel 4.5 Pemahaman Tentang Tata Letak <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	71
Tabel 4.6 Pemahaman Tentang Perencanaan Menu Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	72
Tabel 4.7 Pemahaman Peralatan Tentang Pemahaman Penyajian Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial .....	73
Tabel 4.8 Pemahaman Perencanaan Menu Hidangan untuk <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	74
Tabel 4.9 Pemahaman Tentang Pemasangan <i>Skirting</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial	75
Tabel 4.10 Pemahaman Penataan Hidangan Makanan untuk <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	76
Tabel 4.11 Pemahaman Penyajian Peralatan Hidangan <i>Dessert</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial....	77
Tabel 4.12 Menganalisis Susunan Hidangan <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	78

Tabel 4.13 Langkah-langkah Membuat Hiasan /Garnis Makanan Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	<b>80</b>
Tabel 4.14 Pemahaman Alat Penyajian Pada Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	<b>81</b>
Tabel 4.15 Pengetahuan penyebab Terjadinya Kegagalan Mata Diklat Pengolahan Dan Penghidangan Masakan Komersial.....	<b>82</b>
Tabel 4.16 Rata-rata Persentase Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial Pada Pembuatan Hidangan <i>Main Course</i> Di Tinjau dari Kemampuan Kognitif .....	<b>83</b>
Tabel 4.17 Pengolahan data Kriteria Unjuk kerja Pembuatan <i>Main Course</i> untuk Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> pada Pembuatan Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu</i> .....	<b>87</b>
Tabel 4.18 Pengolahan data Kriteria Unjuk kerja Pembuatan <i>Main Course</i> untuk Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet Carrot Clamart</i> .....	<b>88</b>
Tabel 4.18 Pengolahan data Kriteria Unjuk kerja Pembuatan <i>Main Course</i> untuk Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> pada Pembuatan Hidangan <i>Jacked Potatoes</i> .....	<b>89</b>
Tabel 4.19 Rata-rata Persentase Aspek Afektif dan Psikomotor Pada Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial Pada Pembuatan Hidangan <i>Main Course</i> Ditinjau dari Urutan Tertinggi .....	<b>90</b>
Tabel 4.20 Rata-rata Persentase Kompetensi Merencanakan dan Menyiapkan Makanan untuk <i>Buffet</i> Pada Mata Diklat Pengolahan dan Penghidangan Masakan Komersial Pada Pembuatan Hidangan <i>Main Course</i> Ditinjau dari Aspek Kognitif, Afektif dan Psikomotor .....	<b>91</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

### Lampiran

Lampiran I Kisi - Kisi Instrumen Penelitian .....	103
Lampiran II Instrumen Penelitian.....	110
Lampiran III Kriteria Unjuk Kerja.....	116

