

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR BAGAN	x
LAMPIRAN	xi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	8
E. Asumsi	9
F. Pertanyaan Penelitian	10
G. Metode Penelitian	12
H. Lokasi dan Sampel Penelitian	12

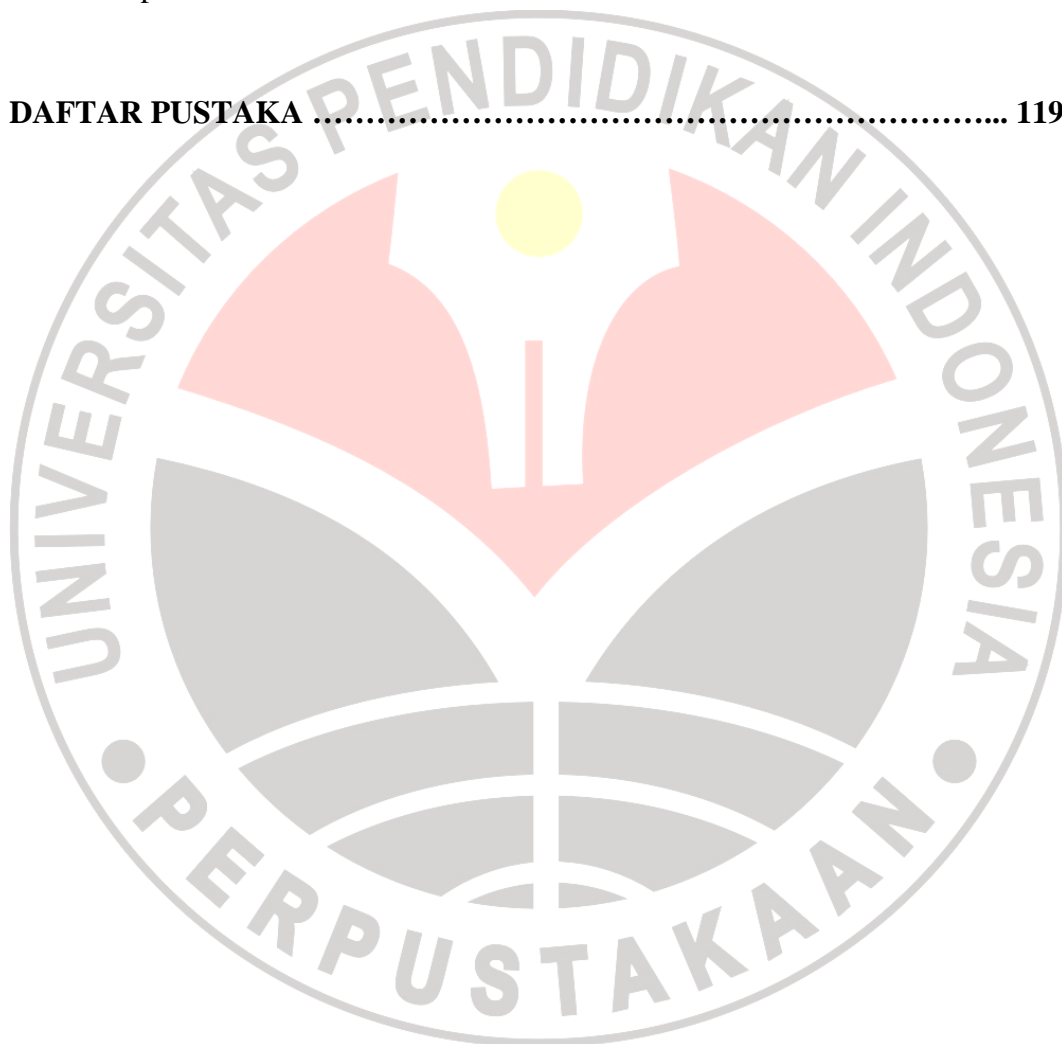
BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Kesiapan, dan Aspek Kesiapan	13
B. Belajar dan Hasil Belajar <i>Food & Beverage Service (FB Service)</i>	17
C. Kesiapan Peserta Didik melaksanakan Prakerin sebagai <i>Waiter</i> di Restoran hotel	47
D. Hasil Belajar <i>FB Service</i> pada Kesiapan Peserta Didik melaksanakan Prakerin sebagai <i>Waiter</i> di Restoran Hotel yang Berkaitan dengan Aspek Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	52

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian	57
B. Populasi dan Sampel Penelitian	57
C. Definisi Operasional	59
D. Teknik Pengumpulan Data	62
E. Teknik Pengolahan Data Penelitian	62
F. Prosedur Penelitian	65

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian	67
B. Pembahasan Hasil Penelitian	110
BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI	
A. Kesimpulan	115
B. Implikasi	117
DAFTAR PUSTAKA	119



DAFTAR GAMBAR

Gambar. 2.1 <i>Steak Knife</i>	22
Gambar. 2.2 <i>Fish Knife</i>	22
Gambar. 2.3 <i>Dinner Knife</i>	22
Gambar. 2.4 <i>Dessert Knife</i>	22
Gambar. 2.5 <i>Posisi Service Napkin</i>	23
Gambar. 2.6 <i>Guest Napkin sesudah Dibentuk</i>	23



DAFTAR TABEL

Tabel. 2.1	Kompetensi <i>Food & Beverage</i>	19
Tabel. 2.2	Contoh Buku Pesanan	43
Tabel. 4.3	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan pengetahuan tentang syarat seorang <i>waiter</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	68
Tabel. 4.4	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan pengetahuan tentang tugas seorang <i>waiter</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	69
Tabel. 4.5	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan pengetahuan tentang kelengkapan seorang <i>waiter</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	70
Tabel. 4.6	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan pemahaman tentang tehnik <i>taking order</i>	72
Tabel. 4.7	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan pemahaman tentang tehnik memberikan kartu menu pada tamu	73
Tabel. 4.8	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan penerapan tentang cara menyajikan pesanan makanan dan minuman tamu	74
Tabel. 4.9	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan penerapan tentang cara penyajian <i>table wine</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	75
Tabel. 4.10	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan mengenai analisis teknik pelayanan makan <i>american service</i>	76
Tabel. 4.11	Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan mengenai mensintesa langkah kerja dalam proses menyiapkan area layanan makanan	79

Tabel. 4.12 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan mengevaluasi hasil kerja dalam praktikum menyediakan peralatan makan dan minum	81
Tabel. 4.13 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan mengenai bersikap professional pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	82
Tabel. 4.14 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan bersikap antisipasi menanggapi kritik dari tamu pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	83
Tabel. 4.15 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam melakukan <i>table set-up</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	84
Tabel. 4.16 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam melakukan langkah-langkah <i>table setting</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	85
Tabel. 4.17 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam memperhatikan kelengkapan <i>waiter</i>	86
Tabel. 4.18 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam memperhatikan perlengkapan alat hidang dari jenis <i>linen</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	88
Tabel. 4.19 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam bekerjasama dengan instruktur/guru dalam hal cara dan sikap menyambut tamu pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	89
Tabel. 4.20 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam menyiapkan peralatan hidang pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	90
Tabel. 4.21 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam mengerjakan tugas <i>waiter</i>	91

Tabel. 4.22 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan sikap teliti dalam memberikan <i>bill</i> (tagihan) pada tamu pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	92
Tabel. 4.23 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam mendemonstrasikan menyiapkan semua perlengkapan makan dan minum pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	94
Tabel. 4.24 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam mendemonstrasikan kegiatan <i>mise en scene</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	95
Tabel. 4.25 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam melaksanakan demonstrasi <i>service procedure</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	96
Tabel. 4.26 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam mendemonstrasikan langkah-langkah <i>table setting</i> pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	97
Tabel. 4.27 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam melaksanakan demonstrasi <i>procedure set-up</i> dengan benar pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	99
Tabel. 4.28 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam melaksanakan demonstrasi pelayanan makan <i>American service</i> dengan benar pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	100
Tabel. 4.29 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam melakukan demonstrasi seluruh tugas <i>waiter</i> dengan benar pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	101

Tabel. 4.30 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam melakukan demonstrasi pelayanan makan <i>Russian service</i> dengan benar pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	102
Tabel. 4.31 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam mendemonstrasikan <i>crumbing down</i> (membersihkan remah/kotoran) dengan benar dan tepat pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	104
Tabel. 4.32 Manfaat hasil belajar <i>Food & Beverage Service</i> berkaitan dengan keterampilan dalam mendemonstrasikan variasi <i>table cover</i> dengan benar dan tepat pada kesiapan prakerin sebagai <i>waiter</i> di restoran hotel	105
Tabel. 4.33 Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar <i>Food & Beverage Service</i> Pada Kesiapan Prakerin Sebagai <i>Waiter</i> Di Restoran Hotel Pada Peserta Didik SMK Sandhy Putra Ditinjau dari Kemampuan Kognitif	107
Tabel. 4.34 Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar <i>Food & Beverage Service</i> Pada Kesiapan Prakerin Sebagai <i>Waiter</i> Di Restoran Hotel Pada Peserta Didik SMK Sandhy Putra Ditinjau dari Kemampuan Afektif	108
Tabel. 4.35 Rekapitulasi Persentase Manfaat Hasil Belajar <i>Food & Beverage Service</i> Pada Kesiapan Prakerin Sebagai <i>Waiter</i> Di Restoran Hotel Pada Peserta Didik SMK Sandhy Putra Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor	109

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1. Alur Pelayanan Makanan di Restoran	45
-----------------------------------------------------	----



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	121
Lampiran 2. Instrumen Penelitian	125
Lampiran 3. Surat-surat	129
Lampiran 4. Daftar Riwayat Hidup	

