

DAFTAR ISI

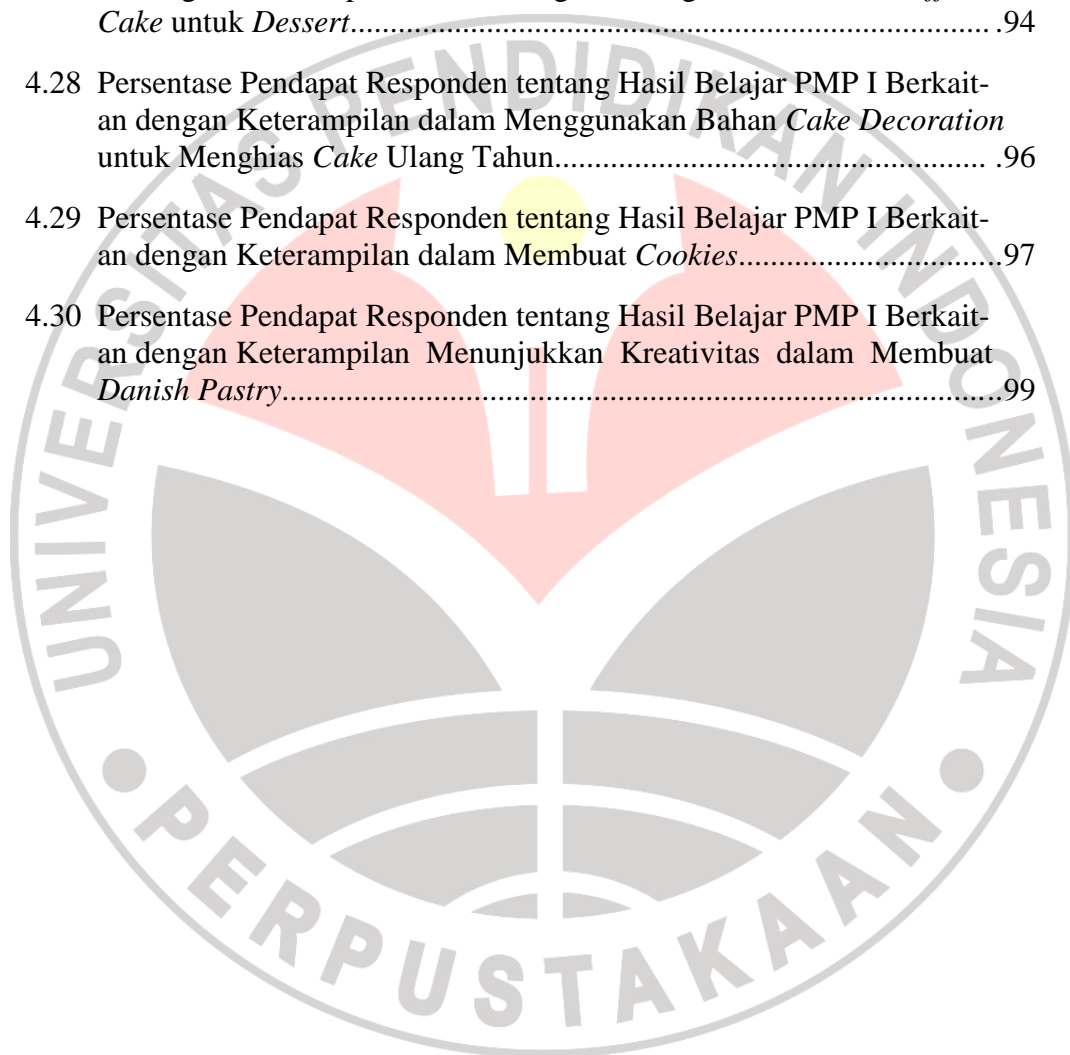
	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	10
D. Manfaat Penelitian.....	11
E. Asumsi Penelitian.....	12
F. Pertanyaan Penelitian.....	13
G. Metode Penelitian.....	14
H. Lokasi Dan Sampel Penelitian.....	15
BAB II HASIL BELAJAR PENGOLAHAN MAKANAN DAN PASTRY I SEBAGAI KESIAPAN PRAKTIK LABORATORIUM I	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Faktor- faktor yang Mempengaruhinya.....	16
B. Mata Kuliah Pengolahan Makanan dan <i>Pastry</i> I.....	21
C. Kesiapan Praktik Laboratorium I.....	41
D. Hasil Belajar Pengolahan Makanan dan <i>Pastry</i> I sebagai Kesiapan Praktik Laboratorium I.....	53
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	57
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	58
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	59
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian.....	59
E. Prosedur Penelitian.....	62
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A. Hasil Penelitian.....	63
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	100
BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI	
A. Kesimpulan.....	105
B. Implikasi.....	107
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Materi Mata Kuliah Pengolahan Makanan dan <i>Pastry</i> I.....	22
2.2 Gambar <i>Kitchen Equipment</i>	27
2.3 Gambar <i>Kitchen Utensil</i>	28
2.4 Bobot Nilai Hasil Studi	42
2.5 Materi Praktikum Laboratorium I	49
2.6 Format Nilai Praktikum Laboratorium I	52
4.1 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan Tugas Seorang Juru Masak (<i>Chef</i>).....	64
4.2 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan <i>Kitchen Utensils</i>	65
4.3 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan Fungsi Dapur Hotel.....	66
4.4 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan Faktor-faktor dalam Merencanakan Menu.....	67
4.5 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan Prinsip-prinsip Sanitasi Higiene.....	68
4.6 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan Cara Memilih Ikan yang Baik untuk Hidangan <i>Main Course</i>	69
4.7 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan Membuat <i>Garnish</i> yang Tepat untuk <i>Main Course</i> dari Bahan Dasar <i>Sea Food</i>	70
4.8 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan Memilih Tepung Terigu yang Tepat untuk Pembuatan <i>Cake</i>	71
4.9 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan Macam-macam <i>Dessert</i> Menurut Cara Menghidangkannya.....	72
4.10 Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Pengetahuan tentang Roti yang Dibuat Mengembang Sempurna.....	73

4.11	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap Menerima Kritik dan Saran dari Dosen pada Saat Menyajikan Hidangan <i>Main Course</i>	74
4.12	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap Menjaga Keselamatan Kerja di Dapur.....	75
4.13	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap Menjaga Sanitasi Higiene di Tempat Kerja.....	76
4.14	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap Membuat Potongan Daging untuk Hidangan Kontinental.....	77
4.15	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap Mengatur Makanan dalam Piring (<i>Plate</i>).....	79
4.16	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap Menilai Bahan <i>Garnish</i> yang Digunakan untuk Membuat <i>Main Course</i> dari Ikan.....	80
4.17	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap dalam Memilih <i>Cake</i> sesuai dengan Karakteristik <i>Cake</i> yang Baik.....	81
4.18	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap dalam Membuat Perencanaan Kerja untuk Pengolahan <i>Dessert</i>	82
4.19	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Sikap dalam Membuat <i>Cake</i> sesuai Resep Standar.....	83
4.20	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Membedakan Jenis-Jenis Menu.....	85
4.21	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menggunakan Pisau sesuai Fungsinya	86
4.22	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Memotong Sayuran sesuai dengan Jenis Potongan Standar Hotel Internasional.....	87
4.23	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Mempersiapkan Bahan Dasar untuk Pembuatan <i>Demiglace</i>	89
4.24	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Membuat Macam - Macam Hidangan <i>Thick Soup</i>	90

4.25	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Mempraktikkan Metode Pengolahan Makanan Menggunakan Minyak.....	91
4.26	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Membuat Hidangan dari Kentang sebagai <i>Condiment</i> dari <i>Main Course</i>	93
4.27	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Langkah - langkah Membuat <i>Chiffon Cake</i> untuk <i>Dessert</i>	94
4.28	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menggunakan Bahan <i>Cake Decoration</i> untuk Menghias <i>Cake</i> Ulang Tahun.....	96
4.29	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan dalam Membuat <i>Cookies</i>	97
4.30	Persentase Pendapat Responden tentang Hasil Belajar PMP I Berkaitan dengan Keterampilan Menunjukkan Kreativitas dalam Membuat <i>Danish Pastry</i>	99



DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
2.1	Struktur Organisasi Dapur Hotel (<i>Kitchen</i>).....	23
2.2	Potongan Daging Unggas (<i>Poultry</i>).....	35
2.3	Peta Potongan Daging (<i>Meat</i>).....	36



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 :	
Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	112
Lampiran 2 :	
Instrumen Penelitian.....	118
Lampiran 3 :	
Surat-surat	130
Lampiran 4 :	
Daftar Riwayat Hidup	133

