

DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Asumsi.....	9
E. Pertanyaan Penelitian.....	10
F. Metode Penelitian.....	10
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Konsep Belajar, Hasil Belajar, dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	11
1. Konsep Belajar.....	12
2. Konsep Hasil Belajar.....	12
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi Hasil Belajar.....	
B. Tinjauan Tentang Mata Diklat Pengetahuan Bahan Makana	
1. Tujuan Pembelajaran Mata Diklat pengetahuan Bahan Makanan.....	14
2. Materi Mata Diklat Pengetahuan Bahan Makanan.....	14
C. Tinjauan Praktek Makanan Oriental	
1. Tujuan Praktek Makanan Oriental	23
2. Materi Praktek Makanan Oriental	23
3. Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental	48
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	52
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	52
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	53
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	54
E. Prosedur Penelitian	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A. Pengolahan Data Penelitian.....	57

B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	91
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI PENELITIAN	
A. Kesimpulan.....	95
B. Implikasi.....	97
C. Rekomendasi.....	98
DAFTAR PUSTAKA	101
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	103



DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1 Bumbu dan Rempah yang Sering Digunakan Dalam Pembuatan Masakan Korea	26
2.2 Macam-macam Hidangan Korea	27
2.3 Bumbu dan Rempah yang Sering Digunakan Dalam Pembuatan Masakan Thailand.....	32
2.4 Macam-macam Hidangan Thailand.....	36
2.5 Bumbu dan Rempah yang Sering Digunakan Dalam Pembuatan Masakan China.....	40
2.6 Macam-macam Hidangan China.....	41
2.7 Macam-macam Hidangan Singapura.....	44
2.8 Bumbu dan Rempah yang Sering Digunakan Dalam Pembuatan Masakan Singapura.....	45
4.1 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Tentang Fungsi Bumbu.....	58
4.2 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pengetahuan Bahan Utama Untuk Pembuatan Makanan Oriental.....	59
4.3 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pengetahuan Bumbu Yang Digunakan Untuk Hidangan <i>Ifumie</i>	60
4.4 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pengetahuan Bumbu Yang Digunakan Untuk Membuat <i>Bulgogi</i>	61
4.5 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Sawi Putih Sebagai Bahan Utama Untuk Membuat <i>Kimchee</i>	62
4.6 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Coysin sebagai Bahan Pelengkap <i>Ifumie</i>	63
4.7 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Mie sebagai Bahan Utama Untuk Membuat <i>Ifumie</i>	64
4.8 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Ikan Kakap Untuk <i>Fish Curry</i>	65
4.9 Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Nanas Untuk <i>Slada Singapur</i>	66

4.10	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Udang Untuk <i>Tom Yam Goong</i>	67
4.11	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Daging Sapi Untuk <i>Bulgogi</i> ...	68
4.12	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Bumbu Buatan Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental.....	69
4.13	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pemilihan Daging Ayam Untuk Pembuatan <i>Chicken Katsu</i>	70
4.14	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Penyimpanan Buah Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental.....	71
4.15	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Penyimpanan Bumbu Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental.....	72
4.16	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan dengan Pengolahan Membersihkan Udang.....	74
4.17	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan dengan Pengolahan <i>Thai Chicken Stok</i>	75
4.18	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan dengan Pengolahan Mie Untuk Hidangan <i>Ifumie</i> Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental.....	76
4.19	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pengolahan Bahan Makanan Utama Yang Berasal Dari China.....	77
4.20	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pengolahan Membersihkan Nanas Untuk <i>Slada Singapur</i>	78
4.21	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Pengolahan Membersihkan Ikan Kakap Untuk <i>Fish Curry</i>	79
4.22	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan dengan Alat yang Tepat Digunakan untuk Menggulung <i>Sushi</i>	80
4.23	Pendapat Peserta Diklat tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan dengan Proses Pembuatan <i>Lumpia</i> pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental.....	80
4.24	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan dengan Penyajian <i>Garnish</i> yang Sesuai untuk <i>Bulgogi</i>	82
4.25	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahaun Bahan Makanan Berkaitan dengan Penyajian <i>Garnish</i> yang sesuai dengan Bahan Utama Hidangan Oriental.....	83

4.26	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Penyajian Paduan Hidangan Yang Tepat Untuk Makanan Oriental.....	84
4.27	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Penyajian Saus Yang Sesuai untuk Hidangan Oriental.....	85
4.28	Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Penyajian Tekstur Hidangan Yang Sesuai Untuk Masakan Oriental.....	86
4.29	Pendapat Peserta Diklat tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Penyajian Rasa <i>Tom Yang Goong</i>	87
4.30	Pendapat Peserta Diklat tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Berkaitan Dengan Evaluasi Produk Makanan Oriental.....	88
4.31	Rekapitulasi Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Dalam Tahap Persiapan Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental.....	89
4.32	Rekapitulasi Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Dalam Tahap Pengolahan Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental.....	90
4.33	Rekapitulasi Pendapat Peserta Diklat Tentang Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Dalam Tahap Penyajian Pada Pelaksanaan Praktek Makanan Oriental.....	91