

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	6
D. Manfaat Penelitian .....	6
E. Asumsi .....	8
F. Pertanyaan Penelitian .....	9
G. Metode Penelitian .....	10
H. Lokasi dan Sampel Penelitian .....	10
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	11
A. Kesiapan Peserta Didik dalam Uji Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol .....	11
1. Kesiapan Peserta didik .....	11
2. Uji Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minumam Non Alkohol .....	14
B. Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol .....	20
1. Pengertian Kompetensi .....	20
2. Tujuan Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol .....	21
3. Materi Pembelajaran Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol .....	22
a. Pengertian dan Jenis Minuman .....	22
b. Pengertian Minuman Non Alkohol .....	24
c. Jenis Minuman Non Alkohol .....	24
d. Peralatan dalam Pembuatan Minuman Non Alkohol.....	37
e. Teknik Pelayanan dan Penyajian Minuman Non Alkohol .....	41
f. Metode Pembelajaran Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol .....	44
g. Media Pembelajaran Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol .....	46
h. Sumber Belajar Pembelajaran Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol.....	48

C. Kemampuan Peserta Didik Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol dalam Salah Satu Aspek Kegiatan Uji Kompetensi .....	48
1. Kemampuan Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Ditinjau dari Kemampuan Kognitif .....	49
2. Kemampuan Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Ditinjau dari Kemampuan Afektif .....	50
3. Kemampuan Peserta Didik dalam Kesiapan Uji Kompetensi Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol Ditinjau dari Kemampuan Psikomotor .....	51
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>53</b>
A. Metode Penelitian.....	53
B. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian .....	53
C. Definisi Operasional .....	54
D. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data .....	56
E. Prosedur dan Tahap Penelitian .....	60
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>61</b>
A. Hasil Penelitian .....	61
B. Pembahasan Penelitian .....	103
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI .....</b>	<b>107</b>
A. Kesimpulan .....	107
B. Implikasi .....	109
C. Rekomendasi .....	111
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>113</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>114</b>

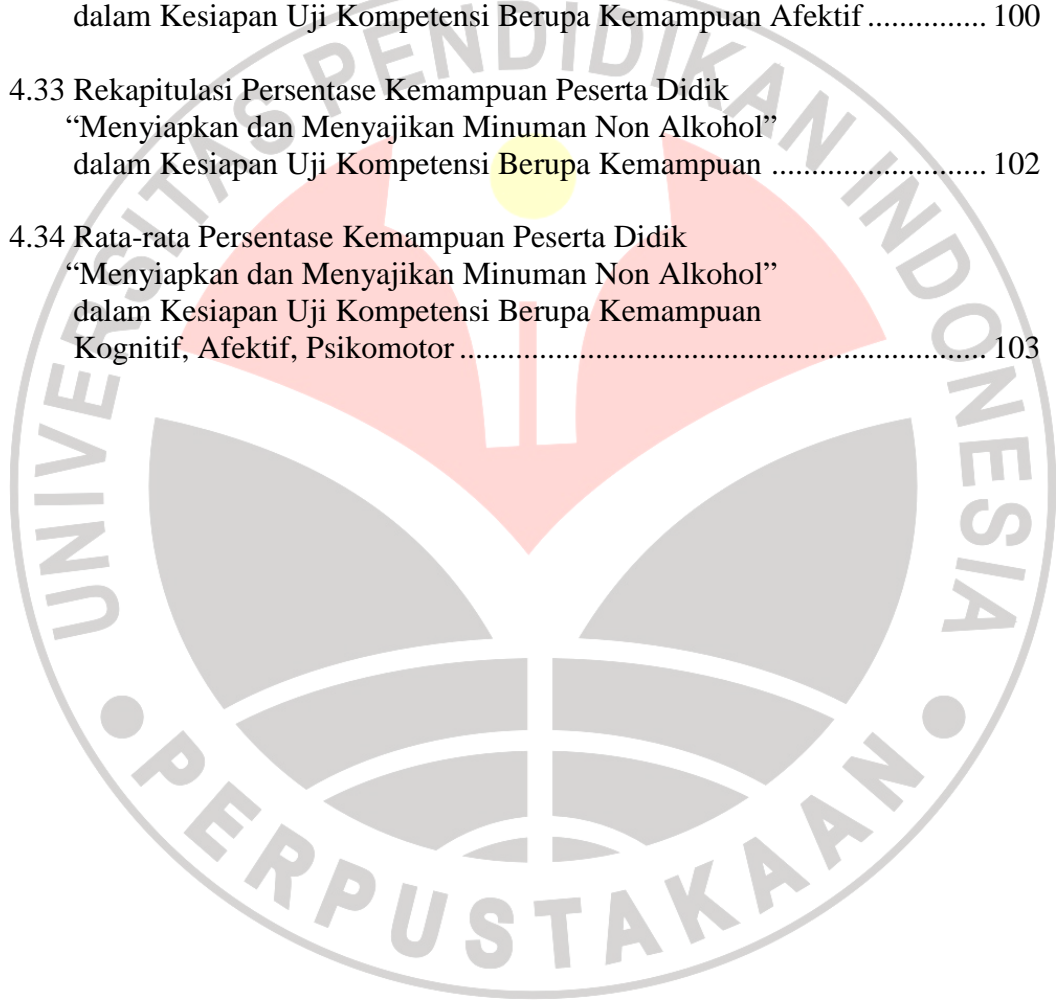
## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Peralatan Pengolahan dan Penyajian Pembuatan Minuman Non Alkohol .....	38
4.1 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Pengertian Minuman .....	62
4.2 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Fungsi Minuman Bagi Tubuh .....	63
4.3 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Jenis Minuman Non Alkohol Berdasarkan Fungsinya .	64
4.4 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Minuman yang Termasuk Minuman Non Alkohol .....	65
4.5 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Minuman yang Termasuk Minuman <i>Stimulating</i> .....	66
4.6 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Peralatan dalam Pembuatan Minuman .....	68
4.7 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Peralatan dalam Penyajian Minuman .....	69
4.8 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Teknik Pembuatan Minuman <i>Mocktail</i> .....	70
4.9 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Milk Shake Coklat .....	72

4.10	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Garnish yang Digunakan Dalam Pembuatan Minuman Coklat .....	73
4.11	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Bahan Pencampur Sirup .....	74
4.12	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Menerima Kritik Mengenai Produk Minuman yang Dibuat .....	75
4.13	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Menggunakan Bahan Pembuatan Minuman.....	77
4.14	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Membuat Perencanaan Kegiatan.....	78
4.15	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Pemeliharaan Sanitasi <i>Hygiene</i> Pribadi .....	79
4.16	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Pemeliharaan Sanitasi Area Kerja .....	80
4.17	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Menyajikan Minuman Non Alkohol.....	81
4.18	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Menangani Bahan-bahan Pembuatan Minuman Non Alkohol .....	83
4.19	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Menyiapkan Alat Pembuatan Minuman Non Alkohol .....	84

4.20 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Menyiapkan Garnish Minuman Non Alkohol .....	85
4.21 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Sikap Melayani Tamu .....	86
4.22 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan Dalam Teknik Pembuatan <i>Mocktail</i> .....	88
4.23 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan Dalam Membuat Minuman Dingin.....	89
4.24 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan Menjaga Kebersihan Lingkungan .....	90
4.25 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan Memeriksa Minuman Sebelum Dihadangkan .....	91
4.26 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Minuman <i>Mocktail</i> Sesuai dengan Kriteria.....	93
4.27 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan Memilih dan Menyiapkan Alat Penyajian Minuman <i>Mocktail</i> .....	94
4.28 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menyiapkan Buah-buahan sebagai Bahan Utama Pembuatan <i>Mocktail</i> .....	95
4.29 Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Mocktail</i> yang Terbuat dari Buah-buahan .....	96

4.30	Persentase Nilai Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” Berkaitan dengan Keterampilan Mengukir Buah-buahan .....	98
4.31	Rekapitulasi Persentase Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” dalam Kesiapan Uji Kompetensi Berupa Kemampuan Kognitif .....	99
4.32	Rekapitulasi Persentase Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” dalam Kesiapan Uji Kompetensi Berupa Kemampuan Afektif .....	100
4.33	Rekapitulasi Persentase Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” dalam Kesiapan Uji Kompetensi Berupa Kemampuan .....	102
4.34	Rata-rata Persentase Kemampuan Peserta Didik “Menyiapkan dan Menyajikan Minuman Non Alkohol” dalam Kesiapan Uji Kompetensi Berupa Kemampuan Kognitif, Afektif, Psikomotor .....	103



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Air mineral .....	25
2.2 Sirup .....	26
2.3 <i>Squash</i> .....	27
2.4 <i>Juice</i> .....	27
2.5 Teh.....	28
2.6 Teh Putih .....	29
2.7 Teh Hijau.....	30
2.8 Teh Kuning .....	30
2.9 Kopi .....	32
2.10 Coklat .....	34
2.11 Susu .....	35
2.12 <i>Mocktail</i> .....	36



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
A. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	114
B. Instrumen Penelitian .....	117

