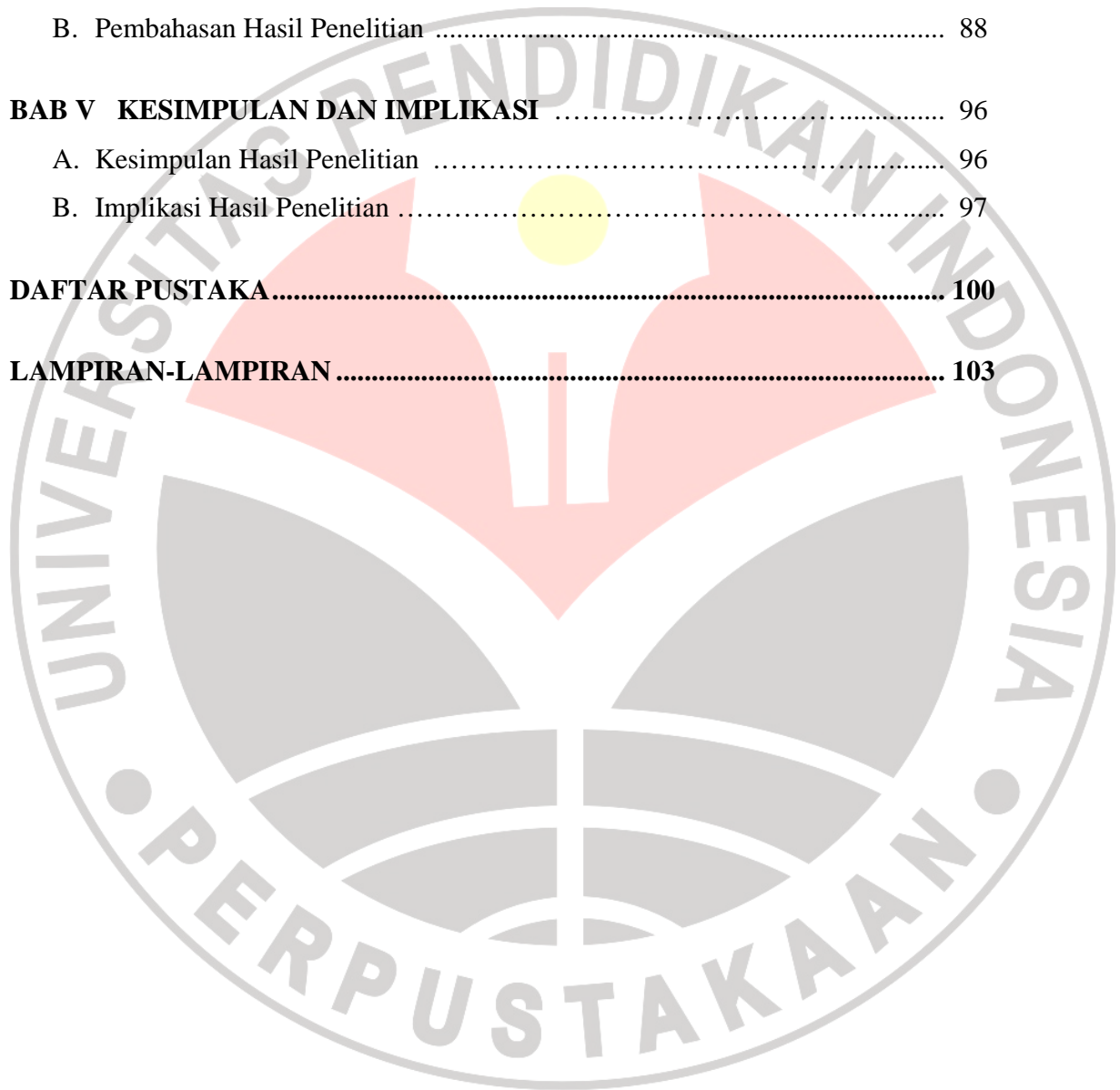


DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB IPENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	8
D. Asumsi	9
E. Pertanyaan Penelitian	10
F. Metode Penelitian	11
G. Lokasi dan Sampel Penelitian	12
BAB II PEMILIHAN, PENYIAPAN, PENGOLAHAN, SERTA PENYAJIAN UNGGAS DAN BINATANG BURUAN.....	13
A. Gambaran Umum Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan	13
B. Materi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan Di SMKN 3 Cimahi	16
C. Kemampuan Keterampilan Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan	41
D. Kompetensi Menyiapkan Dan Memasak Unggas Dan Binatang Buruan.....	43
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	46
A. Metode Penelitian	46
B. Populasi dan Sampel Penelitian	47
C. Teknik Pengumpulan Data	50

D. Teknik Pengolahan Data	51
E. Prosedur Penelitian	53
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	55
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian	55
B. Pembahasan Hasil Penelitian	88
BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI	96
A. Kesimpulan Hasil Penelitian	96
B. Implikasi Hasil Penelitian	97
DAFTAR PUSTAKA.....	100
LAMPIRAN-LAMPIRAN	103



DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
2.1	Gambar Teknik Penanganan Daging Ayam Utuh	28
2.2	Gambar membuat <i>Fillet</i> Dada Ayam.....	29
2.3	Gambar Pemotongan Daging Ayam Menurut Sendi	30
4.1	Pendapat Peserta Didik Tentang Pengetahuan Memilih Daging Ayam Yang Baik	56
4.2	Pendapat Peserta Didik Tentang Pengetahuan Memilih Daging Sapi Yang Baik	57
4.3	Pendapat Peserta Didik Tentang Pengetahuan Penanganan Daging Ayam Sebelum Diolah.....	58
4.4	Pendapat Peserta Didik Tentang Pengetahuan Penanganan Daging Sapi Sebelum Diolah.....	59
4.5	Pendapat Peserta Didik Tentang Pengetahuan Penyimpanan Daging Ayam Sebelum Diolah.....	60
4.6	Pendapat Peserta Didik Tentang Pengetahuan Penyimpanan Daging Sapi Sebelum Diolah.....	61
4.7	Pendapat Peserta Didik Tentang Pemahaman Dasar-dasar Yang Perlu Diperhatikan Dalam Menyajikan Hidangan	62
4.8	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Memilih Jenis Dan Bagian Daging Yang Sesuai Dengan Hidangan Yang Dibuat Diantaranya Yaitu <i>Chicken Schnitzel, Roasted Chicken, Chicken Cordon Bleu, Beef Burger, Hamburger Holstein, Dan Beef Schnitzel</i>	64
4.9	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Menyiapkan Bahan Yang Diperlukan Dalam Pengolahan Hingga Penyajian Hidangan <i>Chicken Schnitzel</i>	65
4.10	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Menyiapkan Bahan Yang Diperlukan Dalam Pengolahan Hingga Penyajian Hidangan <i>Roasted Chicken</i>	66
4.11	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Menyiapkan Bahan Yang Diperlukan Dalam Pengolahan Hingga Penyajian Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu</i>	67
4.12	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Menyiapkan Bahan Yang Diperlukan Dalam Pengolahan Hingga Penyajian Hidangan <i>Beef Burger</i>	68
4.13	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Menyiapkan Bahan Yang Diperlukan Dalam Pengolahan Hingga Penyajian Hidangan <i>Hamburger Holstein</i>	69
4.14	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Menyiapkan Bahan Yang Diperlukan Dalam Pengolahan Hingga Penyajian Hidangan <i>Hamburger Holstein</i>	70
4.15	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Dalam Menyiapkan Daging, Sayuran Dan Bahan Tambahan Yang Akan Diolah	71

4.16	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Dalam Penggunaan Alat-Alat Persiapan Dalam Mengolah Hidangan	72
4.17	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Dalam Memodifikasi Pelengkap Untuk Penyajian Hidangan <i>Chicken Schnitzel, Roasted Chicken, Dan Chicken Cordon Bleu</i>	73
4.18	Pendapat Peserta Didik Tentang Sikap Dalam Memodifikasi Pelengkap Untuk Penyajian Hidangan <i>Beef Burger, Hamburger Holstein, Dan Beef Schnitzel</i>	74
4.19	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Proses Mengolah Hidangan <i>Chicken Schnitzel</i>	76
4.20	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Proses Mengolah Hidangan <i>Roasted Chicken</i>	77
4.21	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Proses Mengolah Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu</i>	78
4.22	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Proses Mengolah Hidangan <i>Beef Burger</i>	79
4.23	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Proses Mengolah Hidangan <i>Hamburger Holstein</i>	80
4.24	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Proses Mengolah Hidangan <i>Beef Schnitzel</i>	81
4.25	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Membuat Dan Menata Garnish Untuk Hidangan <i>Chicken Schnitzel</i>	82
4.26	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Membuat Dan Menata Garnish Untuk Hidangan <i>Roasted Chicken</i>	83
4.27	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Membuat Dan Menata Garnish Untuk Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu</i>	84
4.28	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Membuat Dan Menata Garnish Untuk Hidangan <i>Beef Burger</i> ...	85
4.29	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Membuat Dan Menata Garnish Untuk Hidangan <i>Hamburger Holstein</i>	86
4.30	Pendapat Peserta Didik Tentang Keterampilan Dalam Membuat Dan Menata Garnish Untuk Hidangan <i>Beef Schnitzel</i>	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 <i>Blade / Sampil</i>	18
2.2 <i>Chuck Tender / Kijen</i>	19
2.3 <i>Cuck / Sampil</i>	19
2.4 <i>Sirloin</i>	20
2.5 <i>Cube Roll</i>	20
2.6 <i>Tenderloin</i>	21
2.7 <i>Brisket</i>	21
2.8 <i>Short Ribs</i>	22
2.9 <i>Flank</i>	22
2.10 <i>Topside</i>	23
2.11 <i>Knuckle</i>	23
2.12 <i>Silverside</i>	24
2.13 <i>Eye Round</i>	24
2.14 <i>Rump</i>	25
2.15 <i>Shin Shank</i> dan <i>Shin Shank</i> yang di potong model <i>butterfly</i>	25
2.16 <i>Oxtail</i> dan <i>Oxtail</i> yang masih fresh.....	26
2.17 Penyajian Hidangan <i>Chicken Schnitzel</i>	40
2.18 Penyajian Hidangan <i>Roasted Chicken</i>	40
2.19 Penyajian Hidangan <i>Chicken Cordon Bleu</i>	40
2.20 Penyajian Hidangan <i>Beef Burger</i>	41
2.21 Penyajian Hidangan <i>Hamburger Holstein</i>	41
2.22 Penyajian Hidangan <i>Beef Schnitzel</i>	41

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

Halaman

I	Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	102
II	Instrumen Penelitian.....	106
III	Surat-surat	

