

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	10
D. Asumsi	11
E. Pertanyaan Penelitian	13
F. Metode Penelitian.....	14
G. Lokasi Penelitian dan Sampel Penelitian.....	14
BAB II KOMPETENSI METODE DASAR MEMASAK SEBAGAI KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI DI RESTORAN ... 15	
A. Kompetensi Metode Dasar Memasak	15
1. Pengertian Kompetensi	15
2. Ruang Lingkup Kompetensi Metode Dasar Memasak	17
3. Materi Kompetensi Metode Dasar Memasak.....	18
B. Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran	34
1. Pengertia Kesiapan.....	34
2. Prinsip Kesiapan	34
3. Aspek yang Mempengaruhi Kesiapan.....	35
4. Pengertian Praktek Kerja Industri	36
5. Tujuan Praktek Kerja Industri	37
6. Ruang Lingkup Praktek Kerja Industri	38
7. Pedoman Pelaksanaan Praktek Kerja Industri.....	38
8. Restoran sebagai Sarana Prakerin Bagi Peserta Diklat SMK Kelompok Pariwisata	43
C. Kompetensi Metode Dasar Memasak dan Manfaatnya sebagai Kesiapan Praktek Kerja Industri di Restoran	45

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	52
A. Metode Penelitian.....	52
B. Populasi dan Sampel Penelitian	52
C. Teknik Pengumpulan Data	53
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian	54
E. Penafsiran Data Penelitian.....	55
F. Prosedur Penelitian	56
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN.....	58
A. Analisis Data Penelitian	58
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	105
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	109
A. Kesimpulan	109
B. Implikasi	110
C. Rekomendasi	111
DAFTAR PUSTAKA	114
LAMPIRAN.....	118

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1	Peralatan dan Fungsi Peralatan dari Baja <i>Stainless</i> , Alumunium atau Tembaga yang digunakan dalam Metode Dasar Memasak..... 20
2.2	Peralatan dan Fungsi Peralatan yang terbuat dari Kayu dan Karet yang digunakan dalam Metode Dasar Memasak 22
2.3	Perlengkapan Dapur (<i>Kitchen Equipment</i>) dan Fungsi Alat yang digunakan dalam Metode Dasar Memasak 22
2.4	Format Lembar Penilaian Praktek Pengolahan Makanan 32
2.5	Format Penilaian Praktikum Kompetensi Metode Dasar Memasak di Industri..... 42
4.1	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan pengetahuan alat persiapan pengolahan makanan sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 59
4.2	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan pengetahuan fungsi bumbu dan rempah sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 60
4.3	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan pengetahuan peralatan pengolahan makanan sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 61
4.4	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan pemahaman fungsi bahan makanan hewani sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 63
4.5	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan penerapan teknik memasak <i>boiling</i> pada sayuran sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 64
4.6	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan penerapan sayuran sebagai bahan untuk pembuatan hiasan makanan sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 66
4.7	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan penerapan mengenai peralatan persiapan pengolahan makanan yang digunakan untuk penanganan kentang sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 67
4.8	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan menganalisis potongan sayuran sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 68
4.9	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan menyesuaikan bahan makanan dari ikan berupa ikan air tawar sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran..... 69

4.10	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan evaluasi kualitas bahan kering berupa tepung kanji sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	70
4.11	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan menerima kritikan dari guru sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	72
4.12	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan menyikapi teguran ketika mengalami kegagalan sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	73
4.13	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan ketelitian dalam menerapkan teknik <i>steaming</i> sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	74
4.14	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan sikap dalam menggunakan teknik <i>baking</i> sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	76
4.15	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan sikap ketika menumis sayuran dengan menggunakan teknik <i>braising</i> sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	77
4.16	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan sikap dalam membuat <i>stock</i> sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	78
4.17	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan kesungguhan melakukan praktek di Laboratorium SMK sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	79
4.18	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan sikap dalam memilih telur yang baik sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	80
4.19	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan sikap dalam menggunakan blender sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	82
4.20	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan sikap dalam menjaga kebersihan produk yang akan dibuat sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	83
4.21	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan dalam memilih jenis daging sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	85
4.22	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan dalam menyiapkan peralatan pengolahan makanan sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	86

4.23	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan membuat cah sayuran dengan teknik menumis sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran...	88
4.24	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan menggunakan alat hidang sesuai dengan hidangan yang akan disajikan sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	89
4.25	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan anda pada saat penimbangan sayuran dan buah untuk kapasitas 5 kg sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	91
4.26	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan teknik mengetim coklat untuk pembuatan <i>truffle</i> sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran .	92
4.27	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan dalam penggunaan waktu yang dibutuhkan ketika merebus telur sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	94
4.28	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan dalam membuat <i>saus</i> sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	95
4.29	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan dalam pembuatan produk <i>fried chicken</i> sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran	97
4.30	Persentase nilai manfaat kompetensi Metode Dasar Memasak berkaitan dengan keterampilan dalam membuat hiasan makanan dari sayuran dan buah sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	99
4.31	Rata-rata persentase dan kriteria manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak berupa kemampuan kognitif sebagai kesiapan praktek kerja industri i restoran.....	101
4.32	Rata-rata persentase manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak berupa kemampuan afektif sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	102
4.33	Rata-rata persentase dan kriteria manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak berupa kemampuan psikomotor sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran.....	103
4.34	Rata-rata persentase dan kriteria manfaat kompetensi Metoda Dasar Memasak berupa kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor sebagai kesiapan praktek kerja industri di restoran	104

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
2.1	Proses Teknik Memasak <i>Boilling</i>	25
2.2	Proses Teknik Memasak <i>Braising</i>	26
2.3	Proses Teknik Memasak <i>Poaching</i>	26
2.4	Proses Teknik Memasak <i>Blanching</i>	27
2.5	Proses Teknik Memasak <i>Steaming</i>	27
2.6	Proses Teknik Memasak <i>Stewing</i>	28
2.7	Proses Teknik Memasak <i>Grilling</i>	28
2.8	Proses Teknik Memasak <i>Roasting</i>	29
2.9	Proses Teknik Memasak <i>Baking</i>	29
2.10	Proses Teknik Memasak <i>Deep Fraying</i>	30
2.11	Proses Teknik Memasak <i>Shallow Fraying</i>	30



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I : Kisi-kisi Penelitian.....	118
Lampiran II : Instrumen Penelitian	122
Lampiran III : Surat-surat.....	130

