

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	8
E. Anggapan Dasar	9
F. Pertanyaan Penelitian	10
G. Lokasi Penelitian.....	11
BAB II KOMPETENSI MENYIAPKAN HIDANGAN SAYURAN DAN PENERAPANYA PADA PELAKSANAAN PRAKTIKUM PEMBUATAN DAN PENYAJIAN SALAD	12
A. Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran	12
1. Pengertian Kompetensi	12
2. Kompetensi dan Kriteria Unjuk Kerja “Menyiapkan Hidangan Sayuran”	12
3. Tujuan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran”	14
4. Materi “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran”	14
B. Pelaksanaan Praktikum Pembuatan Dan Penyajian Salad	28
1. Materi pembelajaran	28
2. Perencanaan praktikum pembuatan dan penyajian salad.....	30
3. Pelaksanaan praktikum pembuatan dan penyajian salad	30
4. Evaluasi praktikum pembuatan dan penyajian salad	36

C. Penerapan Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Melalui Aspek Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	38
1. Penerapan Aspek Kognitif Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad	38
2. Penerapan Aspek Afektif Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad	40
3. Penerapan Aspek Psikomotor Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad	41
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	43
A. Metode Penelitian.....	43
B. Populasi dan Sampel	44
C. Teknik Pengumpulan Data.....	45
D. Teknik Pengolahan Data dan Penafsiran Data Penelitian.....	46
E. Prosedur Penelitian.....	47
BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	49
1. Data Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Berkaitan dengan Aspek Kognitif	49
2. Rata-Rata Persentase Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Aspek Kognitif	65
3. Data Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Berkaitan dengan Aspek Afektif Ditinjau Dari Kriteria Unjuk Kerja	66
4. Data Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Berkaitan dengan Aspek Psikomotor Ditinjau Dari Kriteria Unjuk Kerja	72

5. Rata-Rata Persentase Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Aspek Kognitif, Afektif dan Psikomotor	77
B. Pembahasan	77
1. Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif.....	77
2. Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Kemampuan Afektif.....	79
3. Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Kemampuan Psikomotor.....	80
BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI	82
A. Kesimpulan	82
B. Implikasi.....	83
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN.....	88

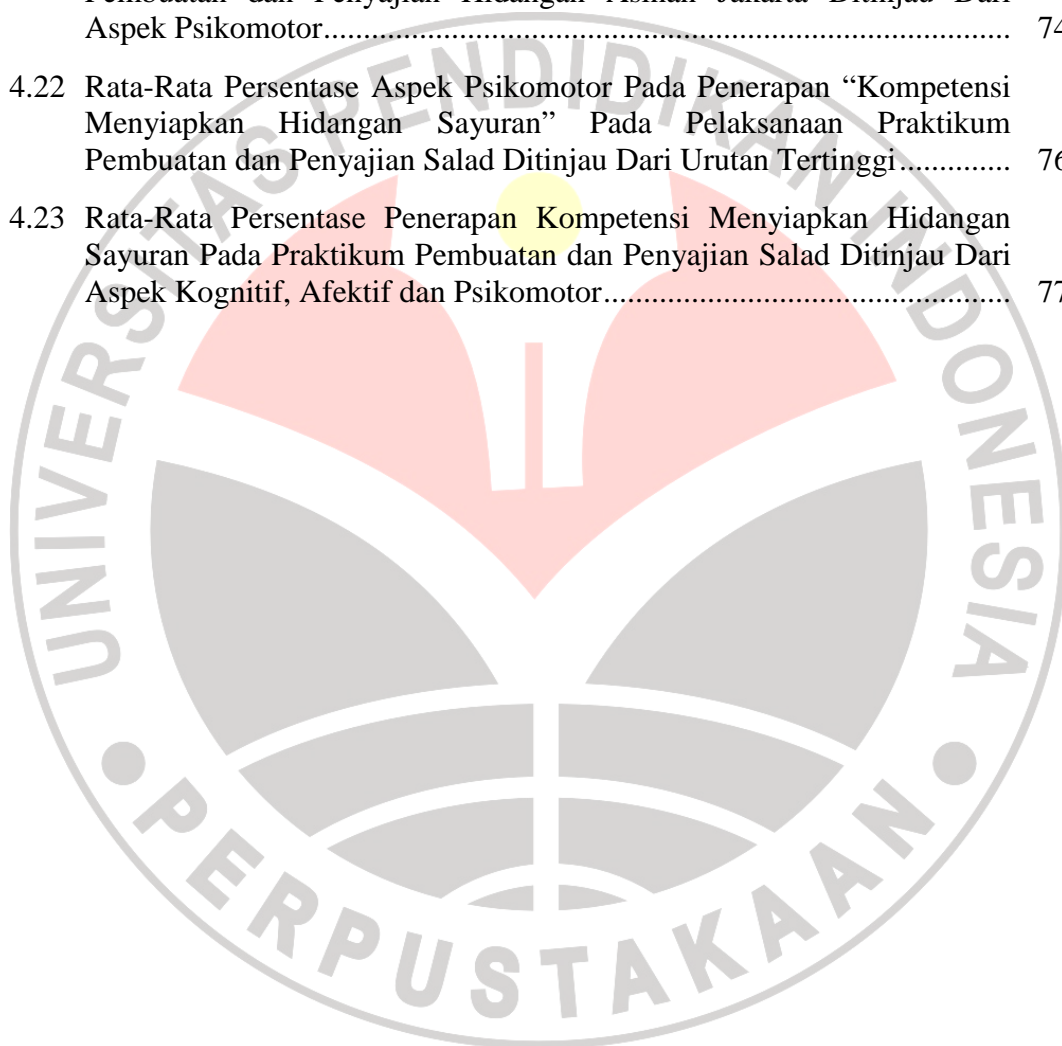
DAFTAR TABEL

Tabel

2.1	Kriteria Unjuk Kerja dari “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran .	13
2.2	Nama, Ciri Fisik Kualitas Yang Baik dan Kegunaan Dari Jenis Root Vegetable (Sayuran Umbi Akar)	16
2.3	Nama, Ciri Fisik Kualitas Yang Baik dan Kegunaan Dari Sayuran Jenis Leaf Vegetable (Sayuran Daun)	17
2.4	Nama, Ciri Fisik Kualitas Yang Baik dan Kegunaan Dari Sayuran Jenis Fruit Vegetable (Sayuran Buah)	18
2.5	Nama, Ciri Fisik Kualitas Yang Baik dan Kegunaan Dari Jenis Stem Vegetable (Sayuran Batang)	19
2.6	Nama, Ciri Fisik Kualitas Yang Baik dan Kegunaan Dari Sayuran Jenis Seed dan Legumas (Sayuran biji/kacang).....	20
2.7	Teknik Penyimpanan, Suhu Optimal Penyimpanan, Waktu Penyimpanan Sayuran dan Teknik Persiapan Sebelum Memasak Sayuran	21
2.8	Teknik pengolahan Sayuran	24
2.9	Macam-Macam, Kualitas Yang Baik dan Kegunaan dari Bumbu Rempah.....	25
2.10	Macam-macam Salad Indonesia.....	28
2.11	Teknik Pengolahan Hidangan Salad.....	31
2.12	Format Penilaian Praktek.....	37
3.1	Daftar Rincian Jumlah Populasi Peserta Didik Kelas 2 Program Restoran SMK Negeri 2 Baleendah Tahun Ajaran 2008/2009	44
3.2	Daftar Rincian Jumlah Sampel Peserta Didik Kelas 2 Program Restoran SMK Negeri 2 Baleendah Tahun Ajaran 2008/2009.....	45
4.1	Pengetahuan Reponden Tentang Jenis Sayuran Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad	50
4.2	Pengetahuan Reponden Tentang Kualitas Kacang Panjang Yang Baik Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	51
4.3	Pengetahuan Reponden Tentang Teknik Menyimpan Sayuran Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan Dan Penyajian Salad.....	52
4.4	Pemahaman Responden Tentang Pemilihan Bumbu Pecel Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	53

4.5	Pemahaman Responden Tentang Pemilihan Sayuran Daun Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	54
4.6	Pemahaman Responden Tentang Teknik Persiapan Sayuran Sebelum Dimasak Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad	55
4.7	Pemilihan Kol Yang Tepat Sebagai Bahan Utama Pecel dan Asinan Jakarta Pada Penerapan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	56
4.8	Teknik Membersihkan Sayuran Untuk Hidangan Asinan Jakarta Pada Penerapan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	57
4.9	Langkah Yang Perlu Diperhatikan Dalam Merebus Sayuran Pada Penerapan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	58
4.10	Analisis Responden Tentang Bahan Yang Digunakan Sebagai Bahan Utama Asinan Jakarta Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	59
4.11	Analisis Responden Tentang Bahan Yang Digunakan Untuk Bumbu Pecel Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad	60
4.12	Analisis Responden Tentang lama Waktu Yang Diperlukan Untuk Merebus Sayuran Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	61
4.13	Sintesis Responden Tentang Inventaris Peralatan Yang Digunakan Untuk Persiapan Hidangan Asinan Jakarta Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad.....	62
4.14	Sintesis Responden Tentang Inventaris Yang Digunakan Untuk Mengolah Hidangan Pecel Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad	63
4.15	Evaluasi Responden Tentang Identifikasi Kriteria Hasil Hidangan Pecel Untuk Diterapkan Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad	64
4.16	Rata-Rata Persentase Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Aspek Kognitif.....	65
4.17	Pengolahan Data Kriteria Unjuk Kerja Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Hidangan Pecel Ditinjau Dari Aspek Afektif..	67
4.18	Pengolahan Data Kriteria Unjuk Kerja Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Hidangan Asinan Jakarta Ditinjau Dari Aspek Afektif.....	68

4.19 Rata-Rata Persentase Aspek Afektif Pada Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Urutan Tertinggi.....	71
4.20 Pengolahan Data Kriteria Unjuk Kerja Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Hidangan Pecel Ditinjau Dari Aspek Psikomotor.....	73
4.21 Pengolahan Data Kriteria Unjuk Kerja Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Hidangan Asinan Jakarta Ditinjau Dari Aspek Psikomotor.....	74
4.22 Rata-Rata Persentase Aspek Psikomotor Pada Penerapan “Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran” Pada Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Urutan Tertinggi.....	76
4.23 Rata-Rata Persentase Penerapan Kompetensi Menyiapkan Hidangan Sayuran Pada Praktikum Pembuatan dan Penyajian Salad Ditinjau Dari Aspek Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	77



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

I. Kisi kisi intrumen	88
II. Intrumen Penelitian (Angket)	91
III. Intrumen Penelitian (Kriteria Unjuk Kerja).....	98
IV. Resep	107
V. Surat-surat.....	109
VI. Riwayat Hidup Penulis	112

