

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	10
D. Asumsi (Anggapan Dasar).....	11
E. Pertanyaan Penelitian.....	12
F. Metode Penelitian.....	13
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	13
BAB II HASIL BELAJAR PENGELOLAAN DAN PENYIAPAN MAKANAN DALAM KESIAPAN SEBAGAI <i>COOK HELPER</i> DI RESTORAN	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Faktor-faktor yang Mempengaruhi dan Manfaat Hasil Belajar	14
1. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	14
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi Hasil Belajar.....	19
3. Manfaat Hasil Belajar	20
B. Gambaran Umum Pengelolaan dan Penyiapan Bahan Makanan.....	21
1. Pengetahuan bahan makanan	21
2. Metode yang digunakan dalam mata diklat pengelolaan dan penyiapan makanan.....	39
3. Media yang digunakan dalam mata diklat pengelolaan dan penyiapan makanan.....	40
4. Sumber Belajar	41
5. Evaluasi.....	41
C. Kesiapan Sebagai <i>Cook Helper</i> di Restoran	42
1. Pengertian kesiapan.....	42
2. Prinsip-prinsip kesiapan	43
3. Aspek-aspek yang mempengaruhi kesiapan	43
4. Pengertian <i>cook helper</i>	44
5. Restoran sebagai salah satu bentuk usaha jasa boga	50
D. Pengelolaan dan Penyiapan Makanan dan Manfaatnya Pada Kesiapan Menjadi <i>Cook Helper</i> di Restoran yang Ditinjau Dari kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	54

1. Manfaat Kemampuan Kognitif pada Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	54
2. Manfaat Kemampuan Afektif pada Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	55
3. Manfaat Kemampuan Psikomotor pada Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	56
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	58
B. Populasi dan Sampel Penelitian	58
C. Teknik Pengumpulan Data.....	59
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian	60
E. Prosedur Penelitian.....	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A. Analisis Data Penelitian	63
B. Pembahasan Hasil Penelitian	100
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan	104
B. Implikasi.....	105
DAFTAR PUSTAKA	109
LAMPIRAN	111

DAFTAR TABEL

Halaman

4.1	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berkaitan dengan Pengetahuan Tentang Sumber Bahan Makanan Protein Hewani.....	64
4.2	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berkaitan dengan Pengetahuan Tentang Ciri-ciri telur yang segar dan baik	65
4.3	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berkaitan dengan Pengetahuan Tentang Ciri- ciri Daging yang Baik.....	66
4.4	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berkaitan dengan Pemahaman Tentang Fungsi Bumbu dan Rempah pada Makanan.....	67
4.5	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berkaitan dengan Pemahaman Tentang Penyimpanan <i>Herb and Spice</i> yang Benar	68
4.6	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Pemahaman Metode Pengolahan Bahan Makanan Pada Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran, sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	69
4.7	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Penerapan Teknik Pengolahan <i>Roasting</i> pada Jenis Unggas Yang Tepat, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	70
4.8	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Penerapan Fungsi <i>Cuting Utensil</i> Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	71
4.9	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Analisis Penyebab Kebusukan pada Ikan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	72
4.10	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Pengetahuan Analisis Kesalahan Pengolahan Makanan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	73
4.11	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berkaitan dengan Kemampuan Penyusunan Langkah Kerja dalam Pembuatan <i>White Chicken Stock</i> yang Benar.....	74

4.12	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Penilaian Faktor Penyiapan Bahan Makanan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	75
4.13	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Sikap Penerimaan Menghadapi Kritikan Karena Melakukan Kesalahan dalam Pemilihan Bahan Makanan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	76
4.14	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Penilaian Tentang Kerusakan Suatu Bahan Makanan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	77
4.15	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Sikap dalam Menilai Daging yang Baik, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	78
4.16	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Penentuan Sikap dalam Memilih Alat Persiapan Untuk Membuat Salad, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	80
4.17	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berkaitan dengan Persiapan Diri Sebagai <i>Cook Helper</i> di Restoran	81
4.18	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Sikap Memperhatikan dalam Membuat Potongan Ikan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	82
4.19	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Sikap dalam Memilih Sayuran Bunga yang Baik, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	83
4.20	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Memilih Bahan Baku Potongan Ayam untuk Membuat Produk Hidangan Ayam, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	84
4.21	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Memilih Sayuran Buah yang Berkualitas Baik, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	86
4.22	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Mempersiapkan Bahan Makanan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	87
4.23	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menyiapkan Bahan Makanan untuk Membuat <i>Bouquet Garnish</i> , Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	88
4.24	Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menyiapkan Alat untuk Pembuatan <i>Mayonnaise Sauce</i> , Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	89

4.25 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Menggunakan Alat Pengolahan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	90
4.26 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menyiapkan Kebutuhan Pengolahan Makanan, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	91
4.27 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menerapkan Teknik Memasak (<i>Sauting</i>), Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran..	92
4.28 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan dalam Menggunakan Alat Pengolahan Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	94
4.29 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Hiasan Makanan dari Jeruk Nipis dan Wortel, Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran.....	95
4.30 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Garnish</i> , Sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran	96
4.31 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berupa Kemampuan Kognitif.....	97
4.32 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berupa Kemampuan Afektif.....	98
4.33 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berupa Kemampuan Psikomotor	99
4.34 Persentase Nilai dan Rata-rata Manfaat Hasil Belajar Pengelolaan dan Penyiapan Makanan sebagai Kesiapan <i>Cook Helper</i> di Restoran Berupa Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	100

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Potongan Sayur	31
2.2 Potongan Ikan	32
2.3 Potongan Daging	33

