

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul *“Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Melakukan Prosedur Hygiene Di Tempat Kerja” Dalam Praktikum “Penyajian Dan Penataan Makanan” Di Smk Negeri 3 Cimahi (Penelitian Terbatas Pada Peserta Didik Tingkat II Program Keahlian Restoran Di SMK Negeri 3 Cimahi)”*. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPTK UPI. Penyusunan skripsi ini telah melibatkan berbagai pihak. Perkenankanlah penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

Dra. Hj. Sri Subekti, M.Pd sebagai dosen pembimbing I dan Dr. Ai Nurhayati, M.Si sebagai dosen pembimbing II yang senantiasa mengarahkan, membimbing dan memotivasi dengan kesabaran dan kecermatan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd. Dra Atat Siti Nurani, M.Si dan Hj Rita Patriasih, S.Pd, M.Si selaku Dosen Partisipan yang memberikan masukan pada skripsi yang telah penulis susun.

Dra. Atat Siti Nurani, M.Si dan Dra. Tati Setiawati, M.Pd, M.M selaku pembimbing akademik yang telah memberikan pengarahan, bimbingan dan dorongan dalam menyelesaikan skripsi ini.

Dra. Herni Kusantati, M.Pd sebagai ketua jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Prof. Dr. H. Mukhidin, M. Pd, selaku Dekan FPTK Universitas Pendidikan Indonesia, yang telah memberikan kemudahan dalam pembuatan surat izin penelitian, sehingga dapat membantu kelancaran dalam penyelesaian skripsi ini.

Ibu dan Bapak Dosen Jurusan PKK FPTK UPI sebagai pendidik yang telah banyak memberikan bekal pengetahuan, sikap dan keterampilan yang berkaitan dengan ilmu PKK yang berharga bagi kehidupan penulis.

Peserta didik SMK Negeri 3 Cimahi yang telah meluangkan waktu, memberikan bantuan dan kerjasama kepada penulis dalam penyelesaian skripsi ini.

Keluarga tercinta, Mamah dan Bapak, A Roni, Teh Fany, Rinrin serta seseorang yang selalu dihati yang telah memberikan dukungan psikologis dan materil, bimbingan, kesabaran, pengertian serta doa yang tulus kepada penulis selama mengikuti studi di Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya dalam penyusunan skripsi ini.

Teman-temanku mahasiswa Jurusan PKK Program Studi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2004 yang tidak dapat disebutkan satu-persatu terima kasih atas dukungannya semoga semangat, doa dan kerja keras selalu menjadi acuan dalam hidup kalian.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda atas kebaikan dan bantuan yang diberikan kepada penulis selama mengikuti studi di Jurusan PKK FPTK UPI, khususnya dalam menyelesaikan skripsi ini.

Bandung, Juli 2009

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Definisi Operasional	6
D. Tujuan Penelitian	8
1. Tujuan Umum	8
2. Tujuan Khusus	8
E. Asumsi (Anggapan Dasar)	9
F. Pertanyaan Penelitian	10
G. Populasi dan Lokasi Penelitian	11
BAB II KOMPETENSI MELAKUKAN PROSEDUR <i>HYGIENE</i> DALAM PRAKTIKUM PENYAJIAN DAN PENATAAN MAKANAN	
A. Tinjauan Umum Kompetensi Melakukan Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja	12
1. Pengertian Kompetensi Melakukan Prosedur <i>Hygiene</i>	12
2. Tinjauan Umum Tentang <i>Hygiene</i>	13
3. Tujuan Mata Diklat Prosedur <i>Hygiene</i> Di Tempat Kerja	15
4. Materi Diklat Prosedur <i>Hygiene</i> Di Tempat Kerja	15
B. Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan	28
1. Penyajian Makanan	28
a. Proses Persiapan	28
b. Proses Penyajian	39
2. Penataan makanan	45
C. Kompetensi Prosedur <i>Hygiene</i> di Tempat Kerja dalam Praktikum Penyajian dan Penataan Makanan	48
1. Penyajian Makanan	48
a. Persiapan perorangan	49
b. Persiapan Ruangan Kerja / dapur	49
c. Persiapan Alat Penyajian	50
d. Persiapan Pembuatan <i>Garnish</i>	51
2. Penataan Makanan	51
a. Memorsi Makanan	51
b. Menata Makanan	52

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian 54
B. Populasi dan Sampel Penelitian 55
C. Teknik Pengumpulan Data 57
D. Teknik Pengolahan Data 58
E. Prosedur Penelitian 60

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Pengolahan Data Hasil Penelitian 61
B. Pembahasan Hasil Penelitian 95

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

A. Kesimpulan Hasil Penelitian 101
B. Implikasi Hasil Penelitian 103

DAFTAR PUSTAKA 106

LAMPIRAN..... 108

A. Kisi-kisi Instrumen Penelitian..... 109
B. Instrumen Penelitian / Angket..... 113
C. Surat Penunjukan Pembimbing 124
D. Surat Keterangan Penelitian..... 126

DAFTAR RIWAYAT HIDUP 127

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Petersely	32
2.2 Letuce	33
2.3 Jeruk Lemon	33
2.4 <i>Garnish</i> Tomat	34
2.5 Chery	35
2.6 Dekorasi Cokelat	36
2.7 Daun Mint	37
2.8 Penyajian Salad	39



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Peralatan Penyajian dan Penataan Makanan	31
2.2 Buah-buahan Segar Sebagai <i>Garnish Dessert</i>	35
2.3 <i>Cream</i> yang digunakan untuk <i>garnish dessert</i>	37
2.4 Penyajian <i>soup</i>	40
2.5 Penyajian <i>Grilled fish</i>	41
2.6 Penyajian <i>Chicken cordon bleu</i>	42
2.7 Penyajian <i>Beef steak</i>	43
2.8 Penyajian <i>Pudding</i>	44
2.9 Penyajian <i>Crepes</i>	45
3.1 Jumlah Peserta Didik Kelas XI	56
4.1 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Persiapan Perorangan	62
4.2 Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan Perorangan Yang Meliputi <i>Hygiene</i> Pakaian Kerja	63
4.3 Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan <i>Hygiene</i> Menjaga Kebersihan Tangan	64
4.4 Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan <i>Hygiene</i> Tempat Kerja (Dapur)	65
4.5 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> dalam menyajikan dan Menata Makanan.....	66
4.6 Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan <i>Hygiene</i> Alat Penyajian <i>Soup Cup</i>	67
4.7 Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan <i>Hygiene</i> Alat Penyajian <i>Dinner Plate</i>	68
4.8 Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan <i>Hygiene</i> Alat Penyajian <i>Dessert Plate</i>	69
4.9 Pendapat Peserta Didik Tentang Persiapan <i>Hygiene</i> Alat Penataan <i>Spoon, Fork</i> dan <i>Knife</i>	70
4.10 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan <i>Garnish</i> <i>Petersely</i>	71
4.11 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan Letuce Sebagai <i>Underliner</i> Salad	72
4.12 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan <i>Garnish</i> Jeruk Lemon.....	73
4.13 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan Bunga Mawar Tomat.....	74
4.14 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan Strawberry.....	75
4.15 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan Chery.....	76
4.16 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan Dekorasi Coklat	77

4.17 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan <i>Cream</i>	78
4.18 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan Daun Mint	79
4.19 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan <i>Dressing</i> Salad	80
4.20 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan <i>Gravi</i> Pada Penyajian <i>Main Course</i>	81
4.21 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Penggunaan <i>Sauce</i> Pada Penyajian <i>Dessert</i>	83
4.22 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menyajikan Dan Menata Salad	85
4.23 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menyajikan Dan Menata <i>Soup</i>	86
4.24 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menyajikan Dan Menata <i>Grilled Fish</i>	87
4.25 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menyajikan Dan Menata <i>Chicken Cordon Bleu</i>	88
4.26 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menyajikan Dan Menata <i>Beef Steak</i>	89
4.27 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menyajikan Dan Menata <i>Pudding</i>	90
4.28 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menyajikan Dan Menata <i>Crepes</i>	91
4.29 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menata <i>Gravi</i> Pada Penyajian <i>Main Course</i>	92
4.30 Pendapat Peserta Didik Tentang <i>Hygiene</i> Dalam Menata <i>Sauce</i> Pada Penyajian <i>Dessert</i>	93