

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. Shalawat serta salam senantiasa terlimpahkan kepada Rasulullah, kerabat dan sahabatnya. Penulis bersyukur kehadiran Allah *Robbul 'izzati*, karena dengan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Penguasaan Pengetahuan Alat Boga Makanan Oriental 1 Pada Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011” untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar sarjana pendidikan pada jurusan PKK FPTK UPI.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, maka dengan segala kerendahan hati kami mengharapkan saran dan kritik yang sifatnya mendorong kearah yang lebih baik. Akhir kata semoga Skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan khususnya bagi kami. Atas perhatiannya kami ucapkan terima kasih.

Bandung, Februari 2013

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak yang telah memberikan bantuan, diantaranya: Ibu Dra. Atat Siti Nurani, M.Si sebagai Pembimbing I dan Ibu Ai Mahmudatussa'adah, S.Pd, M.Si sebagai Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi dan ilmu berharganya dengan penuh kesabaran, dan keikhlasan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Ibu Dra. Ade Juwaedah, M.Pd dan Bapak Drs. Karpin selaku Dosen Partisipan yang telah memberikan masukan dan rekomendasi kepada penulis untuk peningkatan kualitas skripsi ini. Ibu Dra. Elly Lasmanawati, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis selama ini.

Bapak Dr. Eng. Agus Setiawan, M.Si selaku Dekan FPTK UPI, Ibu Dra. Tati Abas Iwan, M.Pd selaku Ketua Jurusan PKK FPTK UPI, Ibu Dr. Ai Nurhayati, M.Si selaku Ketua Prodi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI, Ibu Prof. Dr. Hj. Arifah.A.Riyanto, M.Pd selaku Ketua TPS Jurusan PKK FPTK UPI, beserta seluruh dosen dan staf administrasi di Jurusan PKK FPTK UPI yang telah memberikan izin, kesempatan, pengarahan, mendidik dan membantu penulis untuk melakukan penelitian.

Khusus penulis sampaikan untuk keluarga, Mamah dan Bapap, Kakak-kakaku tercinta Lia amalia, Salman Farizi, dan Faisal Sya'ban yang tidak henti-hentinya memberikan Do'a, kasih sayang, dorongan moril dan materil dengan ikhlas kepada penulis selama Skripsi ini. Teman-teman seperjuangan Program Studi Pendidikan Tata Boga 2008 khususnya Ayu, Uci, Risa, dan Aisyah yang tidak pernah berhenti memberi dukungan, bantuan, dan do'anya kepada penulis.

Akhir kata, harapan penulis semoga Allah membalas dan melimpahkan rahmat-Nya atas semua kebaikan yang telah diberikan, Amiin

Bandung, Februari 2013

Penulis

ABSTRAK
PENGUASAAN PENGETAHUAN ALAT BOGA
MAKANAN ORIENTAL 1 PADA MAHASISWA PENDIDIKAN
TATA BOGA ANGKATAN 2011

Penelitian ini dilatar belakangi oleh penguasaan pengetahuan alat boga yang menunjang pada pelaksanaan praktikum Makanan Oriental 1. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran bagaimana Penguasaan Pengetahuan Alat Boga Makanan Oriental 1 pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif. Anggota populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011 sebanyak 32 orang. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan menggunakan tes. Tes yang digunakan adalah tes objektif dengan bentuk benar-salah (*true-false*) dengan pembetulan (*with correction*). Pengolahan data dilakukan dengan memberi skor, mengkonversikan skor mentah menjadi skor standar dengan pedoman skala lima, mempersentasekan skala mentah, mentabulasi data, untuk selanjutnya dianalisis. Peneliti menyimpulkan bahwa Penguasaan Pengetahuan Alat Boga Makanan Oriental 1 pada Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga Angkatan 2011 ada pada kriteria baik. Rekomendasi dalam penelitian ini yaitu agar mahasiswa mampu meningkatkan pengetahuan dengan banyak membaca dan mempelajari dari internet atau buku-buku sumber yang ada tentang Makanan Oriental 1 khususnya mengenai alat boga.

Kata Kunci : *Penguasaan, Makanan Oriental 1, Alat Boga*

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR DIAGRAM	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Metode Penelitian.....	4
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Struktur Organisasi Skripsi	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Penguasaan	7
B. Makanan Oriental	8
C. Alat Boga Makanan Oriental 1	9
1. Alat Persiapan Memasak.....	10
2. Alat Pengolahan Memasak.....	13
3. Alat Penyajian Memasak.....	23
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	31
A. Lokasi dan Sampel Penelitian	31
B. Desain Penelitian.....	32
C. Metode Penelitian.....	32
D. Definisi Operasional.....	33
E. Teknik Pengumpulan Data.....	34
F. Teknik Pengolahan Data	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	39
A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian	39
B. Pembahasan Hasil Penelitian	64
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	67
A. Kesimpulan	67
B. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	73

DAFTAR GAMBAR

2.1 <i>Grinding Stone and Granite Rolling Pin</i>	10
2.2 <i>Chakki</i>	11
2.3 <i>Atta Chhalni</i>	11
2.4 <i>Lai Thai Carving</i>	12
2.5 <i>Mortal and Tastle</i>	12
2.6 <i>Belan dan Chakla</i>	13
2.7 <i>Chula</i>	14
2.8 <i>Kadai</i>	15
2.9 <i>Degchi</i>	15
2.10 <i>Tandoori Oven</i>	16
2.11 <i>Tandoori Oven Modern</i>	16
2.12 <i>Tawa</i>	17
2.13 <i>Stove</i>	17
2.14 <i>Huwt Nung Kow</i>	18
2.15 <i>Clay Pot and Yunan Pot</i>	18
2.16 <i>Wok</i>	19
2.17 <i>Lang Tun</i>	20
2.18 <i>Wok Shovel</i>	21
2.19 <i>Kratong Tong Mold</i>	21
2.20 <i>Lod Chong Press</i>	22
2.21 <i>Siam Lotus Cookies Mold</i>	22
2.22 <i>Kra Ja</i>	23
2.23 <i>Thali</i>	24
2.24 <i>Microwave</i>	24
2.25 <i>Moo Kra Ta</i>	25
2.26 <i>Maw Tom Yam</i>	25
2.27 <i>Rice Bowl</i>	26
2.28 <i>Ga Tip</i>	26
2.29 <i>Thailand Lazy Susan</i>	27
2.30 <i>Thailand Serving Platter</i>	27
2.31 <i>Oval Serving Platter</i>	28
2.32 <i>Fish Serving Platter</i>	28
2.33 <i>Thailand Serving Bowl With Lid</i>	29
2.34 <i>Thailand Fruit Serving Dish</i>	29
2.35 <i>Thai Condiment Set</i>	29

DAFTAR DIAGRAM

4.1 Nilai Responden Tentang Alat Persiapan Makanan Oriental 1	40
4.2 Nilai Responden Tentang Alat Pengolahan Makanan Oriental 1	41
4.3 Nilai Responden Tentang Alat Penyajian Makanan Oriental 1	42
4.4 Nilai Responden Tentang Alat Boga Makanan Oriental 1	43



DAFTAR TABEL

4.1 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Grinding Stone and Granite Rolling Pin</i>	44
4.2 Pengetahuan Responden Tentang Bentuk <i>Grinding Stone and Granite Rolling Pin</i>	45
4.3 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Lai Thai Carving</i>	45
4.4 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Mortal and Tastle</i>	46
4.5 Pengetahuan Responden Tentang Alat Persiapan Makanan Oriental 1	46
4.6 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Belan dan Chakla</i>	47
4.7 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Chula</i>	48
4.8 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Tandoori</i>	48
4.9 Pengetahuan Responden Tentang Sumber panas <i>Tandori</i>	49
4.10 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan bentuk <i>Kadai</i>	49
4.11 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Degchi</i>	50
4.12 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Tawa</i>	50
4.13 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Stove</i>	51
4.14 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Huwt Nung Kow</i>	51
4.15 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan bentuk <i>Clay Pot dan Yunan Pot</i>	52
4.16 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Wok</i>	53
4.17 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Lang tun</i>	53
4.18 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Wok shovels</i>	54
4.19 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Siam Lotus Cookie Mold</i>	54
4.20 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Kra Ja</i>	55
4.21 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Kratong Tong Mold</i>	55
4.22 Pengetahuan Responden Tentang Fungsi <i>Lod Chong Press</i>	56
4.23 Pengetahuan Responden Tentang Alat Pengolahan Makanan Oriental 1 ...	57
4.24 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thali</i>	58
4.25 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Moo Kra Ta</i>	58
4.26 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan Fungsi <i>Maw tom yam</i> ...	59
4.27 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Ga Tip</i>	59
4.28 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thailand Lazy Susan</i>	60
4.29 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Fish Serving Platter</i>	61
4.30 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thai Condiment Sets</i>	61
4.31 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thailand Serving Bowl With Lid</i>	62
4.32 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian dan fungsi <i>Thailand Fruit Serving Dish</i>	62
4.33 Pengetahuan Responden Tentang Alat Penyajian Makanan Oriental 1	63