

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	Ii
DAFTAR ISI	Iii
DAFTAR GAMBAR	Vi
DAFTAR TABEL	Vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah.....	5
1. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	7
1. Tujuan Umum	7
2. Tujuan Khusus	7
D. Manfaat Penelitian	8
E. Asumsi	9
F. Pertanyaan Penelitian	10
G. Metode Penelitian	11
H. Populasi, Sampel dan Lokasi Penelitian	11
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar dan Manfaat Hasil Belajar	13
1. Pengertian Belajar	13
2. Pengertian Hasil Belajar	14
a. Klasifikasi Ranah Kognitif (<i>cohnitive domain</i>)	14
b. Klasifikasi Ranah Afektif (<i>affective domain</i>)	15
c. Klasifikasi Ranah Psikomotor (<i>psycomotoric domain</i>)	15
3. Manfaat Hasil Belajar	16
4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Belajar dan Hasil Belajar	17
B. Gambaran Umum Mata Kuliah Makanan Oriental	18
1. Tujuan Perkuliahan	18
2. Materi Makanan Oriental	19
a. Bahan dan Bumbu Masakan Thailand	20
b. Pola Makan Negara Thailand	24
c. Peralatan Yang Digunakan dan Teknik Pengolahan.....	26
d. Teknik Pengolahan	28
e. Cara Penyajian	29
f. Jenis Masakan	31
g. Penyusunan Menu Satu Kali Makan Untuk Satu Orang Makan Di Suku Saraphi Thailand	34
h. Resep dan Cara Pengolahan Masakan Thailand	36

C.	Kesiapan Pengolahan Usaha Restoran Oriental	41
1.	Pengertian Kesiapan	41
2.	Aspek-aspek yang Mempengaruhi Kesiapan	42
3.	Kesiapan Perintisan Usaha Restoran	43
4.	Pengertian Usaha restoran	45
5.	Persiapan Usaha Restoran	45
D.	Hasil Belajar Makanan Oriental ditinjau dari Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	47
1.	Manfaat Kemampuan Kognitif Dalam Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Pengelolaan Usaha Restoran	47
2.	Manfaat Kemampuan Afektif Dalam Makanan Nusantara Sebagai Kesiapan Pengelolaan Usaha Restoran	48
3.	Manfaat Kemampuan Psikomotor Dalam Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Pengelolaan Usaha Restoran	49
BAB III	METODE PENELITIAN	
A.	Metode Penelitian	51
B.	Populasi dan Sampel Penelitian	52
C.	Definisi operasional.....	52
D.	Teknik Pengumpulan dan pengolahan Data.....	55
E.	Prosedur Penelitian	58
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A.	Pengolahan dan Analisis Data Penelitian	60
B.	Rangkuman Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental Sebagai Kesiapan Mahasiswa Perintisan Usaha Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor.....	93
C.	Pembahasan Hasil Penelitian	97
BAB V	KESIMPULAN IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN	
A.	Kesimpulan dan Hasil Penelitian	102
B.	Implikasi Hasil Penelitian dan Rekomendasi.....	103
	DAFTAR PUSTAKA	107
	LAMPIRAN – LAMPIRAN	109

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Gambar work.....	27
2.2 Gambar Clay.....	28



DAFTAR TABEL

	Halaman
Table 2.1 Gambar bahan makanan hewani.....	21
Table 2.2 Gambar bumbu kering masakan Thailand.....	23
Table 2.3 Gambar bumbu pasta masakan Thailand.....	23
Table 2.4 Resep dan cara pengolahan masakan Thailand.....	36
Tabel 2.5 Ciri-ciri seseorang Wirausaha.....	44
Tabel 4.1 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan fungsi resep baku.....	62
Tabel 4.2 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan pola makan Negara Thailand.....	63
Tabel 4.3 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan pengetahuan bumbu masakan Thailand.....	64
Tabel 4.4 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan pengetahuan bumbu masakan Thailand.....	65
Tabel 4.5 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan karakteristik masakan Thailand.....	66
Tabel 4.6 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan teknik penanganan membersihkan udang untuk hidangan “ <i>tom yaam goong</i> ”.....	67
Tabel 4.7 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan pemahaman alat pengolahan makanan hidangan “ <i>tom yam goong</i> ”.....	68
Tabel 4.8 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan alat penyajian makanan hidangan “ <i>tom yam goong</i> ”.....	69
Tabel 4.9 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan penerapan bumbu yang digunakan dalam pembuatan hidangan “ <i>ayam pandan</i> ”.....	70
Tabel 4.10 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan menganalisis hidangan ayam pandan.....	71
Tabel 4.11 Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan mengevaluasi hasil masakan ayam pandan.....	72

Tabel 4.12	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap dalam menerima keluhan dan kritikan dari konsumen.....	73
Tabel 4.13	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan penilaian tentang kegagalan masakan Thailand yang dihasilkan.....	74
Tabel 4.14	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap dalam menyiapkan diri untuk menarik perhatian konsumen...	75
Tabel 4.15	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap teliti dalam memilih bahan masakan ikan yang baik.....	76
Tabel 4.16	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap teliti dalam memilih telur yang baik.....	77
Tabel 4.17	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap teliti dalam merencanakan menu hidangan Thailand.....	78
Tabel 4.18	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap teliti dalam membersihkan sayuran yang akan diolah.....	79
Tabel 4.19	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap dalam mempersiapkan usaha restoran yang bertanggung jawab.....	80
Tabel 4.20	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap dalam menyiapkan diri menjadi pengusaha restoran.....	81
Tabel 4.21	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap dalam menentukan usaha yang jenis restoran yang akan dikelola.....	82
Tabel 4.22	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap keterampilan mengklasifikasikan resep masakan Thailand.....	83
Tabel 4.23	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan sikap keterampilan membuat langkah-langkah perencanaan usaha restoran.....	84
Tabel 4.24	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan keterampilan dalam membuat perencanaan usaha restoran.....	86

Tabel 4.25	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan keterampilan dalam mengelola usaha restoran.....	87
Tabel 4.26	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan keterampilan yang harus dimiliki oleh seorang wirausaha dalam menjalankan usaha restoran.....	88
Tabel 4.27	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan keterampilan dalam mempromosikan usaha restoran.....	89
Tabel 4.28	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan keterampilan dalam menciptakan kerjasama yang baik dengan tamu.....	90
Tabel 4.29	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan keterampilan dalam mengkreasikan dan menginovasi hidangan restoran.....	91
Tabel 4.30	Manfaat hasil belajar Makanan Oriental sebagai kesiapan mahasiswa membuka usaha restoran berkaitan dengan keterampilan dalam membuat garnish untuk hidangan restoran.....	92
Tabel 4.31	Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental dilihat dari kemampuan kognitif.....	94
Tabel 4.32	Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental dilihat dari kemampuan afektif.....	95
Tabel 4.33	Manfaat hasil belajar makanan oriental sebagai kesiapan perintisan usaha restoran makanan oriental dilihat dari kemampuan psikomotor.....	96
Tabel 4.34	Rata-rata persentase manfaat hasil belajar makanan oriental berkaitan dengan kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor sebagai kesiapan perintisan usaha restoran.....	97

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1.	Kisi-kisi Penelitian.....	109
2.	Instrumen Penelitian.....	112
3.	Surat-surat.....	120
4.	Daftar Riwayat Hidup.....	123

