

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah dan Pembatasan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Asumsi	7
F. Pertanyaan Penelitian	8
G. Metode Penelitian	8
H. Lokasi, Populasi Dan Sampel Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
A. Belajar dan Hasil Belajar	10
B. Gambaran Mata Kuliah Teknik Pengolahan Masakan	12
C. Praktek Pengolahan Masakan Kontinental	45
D. Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan Pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental	58
BAB III METODE PENELITIAN	61
A. Metode Penelitian	61
B. Populasi dan Sampel Penelitian	62
C. Definisi Operasional	62
D. Teknik Pengumpulan Data	65
E. Teknik Pengolahan Dan Penafsiran Data Instrumen Penelitian	66
F. Prosedur Penelitian	69
BAB IV PENELITIAN DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	71
A. Hasil Data Penelitian	71
B. Pembahasan Hasil Penelitian	121
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	127
A. Kesimpulan	127
B. Implikasi	128
C. Rekomendasi	129

DAFTAR PUSTAKA	131
LAMPIRAN.....	133
RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR TABEL

No.	Tabel	Halaman
2.1	Peralatan Persiapan.....	16
2.2	Alat Dapur Kecil	18
2.3	Metode Teknik Dasar Memasak	26
2.4	Gambar Potongan Sayuran.....	31
2.5	Macam-Macam Bagian Daging.....	34
2.6	Gambar Teknik Potongan Daging.....	36
2.7	Porsi Potongan.....	37
2.8	Gambar Macam-Macam Hiasan Dari Sayuran	43
2.9	Gambar Bahan Hidangan <i>Coleslaw Salad</i>	47
2.10	Gambar Potongan Sayur Untuk <i>Minestrone soup</i>	52
2.11	Gambar Bahan Hidangan <i>Chicken Schnitzel</i>	54
4.1	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Kriteria Resep	72
4.2	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Mise en Place</i>	73
4.3	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Mise en Place</i> Peralatan Persiapan untuk Membuat <i>Russian salad</i>	75
4.4	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Peralatan	
4.5	Memotong untuk Membuat <i>Grilled Chicken Hunter</i>	76
	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Mise en</i>	

	<i>Place</i> untuk Pengolahan <i>Minestrone Soup</i>	77
4.6	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Fungsi <i>Sauce</i> untuk <i>Main Course</i>	79
4.7	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Alat Dapur untuk Pengolahan <i>Chicken Schnitzel</i>	80
4.8	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental Tentang Penggunaan Bahan untuk <i>Garnish</i>	81
4.9	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cutting Technique Vegetable</i> untuk <i>Coleslaw Salad</i>	82
4.10	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cutting Technique Daging</i> untuk Pengolahan <i>Beef Stroganoff</i>	83
4.11	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cooking Technique Deef Frying</i> untuk Pengolahan <i>French Fries</i>	85
4.12	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Bagian Daging Untuk <i>Soup</i>	86
4.13	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Bahan untuk Pembuatan <i>Stock</i>	87
4.14	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Bahan Pengental untuk <i>Soup Kental (Thick Soup)</i>	88
4.15	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Syarat	
4.16	Membuat <i>Demiglace</i>	90
	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Sauce</i> untuk <i>Main Course</i>	91
4.17	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada	

	Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cooking Technique Boiling</i> untuk Membuat Kaldu Ayam (<i>Chicken Stock</i>)	92
4.18	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cooking Technique Deef Frying</i> untuk Pengolahan <i>Fish And Chip</i>	93
4.19	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cooking Technique Grilling</i> untuk Membuat <i>Chicken Hunter</i>	95
4.20	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cooking Technique Sauté</i> Sayuran untuk <i>Minestrone Soup</i>	96
4.21	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cooking Technique Blancing</i> untuk <i>Jardiniere Of Vegetable</i>	98
4.22	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cooking Technique Simmering</i> untuk Membuat <i>Consommé</i>	99
4.23	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang <i>Cooking Technique Simmering</i> untuk Membuat <i>Consommé</i>	100
4.24	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Membuat <i>Tartare Sauce</i>	102
4.25	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Alat Penyajian Untuk Hidangan <i>Salad, Soup</i> dan <i>Main Course</i>	103
4.26	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Persyaratan <i>Garnish</i> Untuk <i>Main Course</i>	105
4.27	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental Menata Hidangan <i>Main Course</i>	106
4.28	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Menyajikan Hidangan <i>Salad</i>	107
4.29		

4.30	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang Pelengkap Untuk Menyajikan Hidangan <i>Soup</i> Kriteria Resep.....	108
4.31	Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental tentang bentuk <i>Garnish</i> untuk <i>Main Course</i>	109
4.32	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental pada Kegiatan Persiapan.....	110
4.33	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental pada Kegiatan Pengolahan.....	111
4.34	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental pada Kegiatan Penyajian.....	114
4.35	Rata-rata Persentase Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental pada Kegiatan Persiapan, Pengolahan, Penyajian	116
4.36	Rata-Rata Persentase Data Hasil Observasi Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental pada Kegiatan Persiapan.....	116
4.37	Rata-Rata Persentase Data Hasil Observasi Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental pada Kegiatan Pengolahan.....	117
4.38	Rata-Rata Persentase Data Hasil Observasi Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental pada Kegiatan Penyajian.....	119
	Rata-Rata Persentase Data Hasil Observasi Penerapan Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan pada Praktek Pengolahan Masakan Kontinental pada Kegiatan Persiapan, Pengolahan, Penyajian.....	120

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Merebus Sayuran.....	21
2.2 Memasak Dengan Teknik <i>Steaming</i>	22
2.3 Teknik Memasak <i>Blancing</i>	22
2.4 Teknik Memasak <i>Braising</i>	23
2.5 <i>Poach Egg</i>	23
2.6 Memasak Dengan Teknik <i>Roasting</i>	24
2.7 Memasak Dengan Teknik <i>Baking</i>	24
2.8 Memasak Dengan Teknik <i>Shallow Fraying</i>	25
2.9 Memasak Dengan Teknik <i>Deep Fat Fraying</i>	25
2.10 Memasak Dengan Teknik <i>Grilling</i>	26
2.11 Karkas Daging Sapi.....	34
2.12 <i>Salad Plate</i>	49
2.13 <i>Salad Fork</i>	49
2.14 <i>Coleslaw Salad</i>	49
2.15 <i>Soup cup</i>	53
2.16 <i>Soup Spoon</i>	53
2.17 <i>Minestrone Soup</i>	53
2.18 <i>Dinner Plate</i>	57
2.19 <i>Dinner Spoon</i>	57

2.20 *Dinner Fork*..... 57

2.21 *Chicken Schnitzel, French Fries, Jardiniere Of Vegetable*..... 57



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kisi-Kisi Instrument Penelitian	133
2. Instrument Penelitian.....	137
3. Pedoman Observasi.....	147
4. Lampiran Foto Kegiatan Observasi	158
5. Pengolahan Data Hasil Observasi Membuat <i>Coleslaw Salad</i> , <i>minestrone soup, chicken schnitzel</i>	161
6. Surat-Surat Penelitian	
6.1 Surat Penunjukan Pembimbing I.....	162
6.1 Surat Penunjukan Pembimbing II.....	163