

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR DIAGRAM.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah dan Pembatasan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Asumsi	7
F. Pertanyaan Penelitian.....	8
G. Metodologi Penelitian.....	9
H. Lokasi, Populasi, dan Sampel Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian Belajar dan Sumber Belajar	11
B. Sumber Belajar	12
1. Jenis Sumber Belajar.....	13
2. Fungsi Sumber Belajar.....	14
3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sumber Belajar	15
C. Kemampuan	16
1. Kemampuan Intelektual	17
2. Kemampuan Fisik	17
D. Peralatan Boga Sebagai Sumber Belajar.....	19
1. Alat Persiapan	21
2. Alat Pengolahan	25
3. Alat Penyajian.....	28
4. Alat Pencucian	30
E. Peralatan Boga yang Dimiliki Dapur Produksi Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung	32
E. Praktek Kerja Industri	36
1. Pengertian Praktek Kerja Industri	36
2. Tujuan Praktek Kerja Industri.....	37
3. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri	38
4. Penilaian Praktek Kerja Industri	39
F. Tempat Pelaksanaan Prakerin Peserta Didik SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung sebagai Sumber Belajar.....	40

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	44
B. Populasi dan Sampel Penelitian	45
1. Populasi Penelitian	45
2. Sampel Penelitian	45
C. Definisi Operasional.....	46
D. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data Penelitian	50
1. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	50
2. Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	51
3. Penafsiran Data Penelitian	53
E. Prosedur Penelitian.....	53
1. Tahap Perencanaan.....	53
2. Tahap Pelaksanaan	54
3. Tahap Akhir	55

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

A. Hasil Penelitian	56
1. Analisis Data tentang Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung	56
2. Rekapitulasi Persentase Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Pengetahuan Pengoperasian Peralatan Boga meliputi Pengelompokkan Peralatan Boga di Restoran Hotel Bintang 3	95
3. Rekapitulasi Persentase Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Sikap Meliputi Ketelitian dan Keselamatan dalam Mengoperasikan Peralatan Boga di Tempat Prakerin.....	97
4. Rekapitulasi Persentase Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga Meliputi Pengoperasian Peralatan Boga Mulai dari Alat Persiapan, Pengolahan dan Penyajian di Tempat Prakerin.....	99
B. Pembahasan Hasil Penelitian	101
1. Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Pengetahuan Pengoperasian Peralatan Boga meliputi Pengelompokkan Peralatan Boga di Restoran Hotel Bintang 3	101
2. Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Sikap Meliputi Ketelitian dan Keselamatan dalam Mengoperasikan Peralatan Boga di Tempat Prakerin.	103
3. Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga Meliputi Pengoperasian Peralatan Boga Mulai dari Alat Persiapan, Pengolahan dan Penyajian di Tempat Prakerin	104

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN

A. Kesimpulan Hasil Penelitian.....	107
B. Implikasi Hasil Penelitian	109
C. Rekomendasi	111

DAFTAR PUSTAKA.....	113
----------------------------	------------



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Daftar Alat Persiapan	21
2.2 Daftar Alat Pengolahan	26
2.3 Daftar Alat Penyajian	29
2.4 Peralatan Boga yang Dimiliki Dapur Produksi Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung	33
3.1 Rekapitulasi Penyebaran Peserta Didik Kelas XII pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung	45
3.2 Data Restoran Hotel Bintang 3 di Bandung yang Dijadikan Tempat Praktek Kerja Industri Oleh Peserta Didik Kelas XII Kompetensi Keahlian Jasa Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung yang Tersebar di 4 Kelas Berbeda.....	45
4.1 Upaya Peserta Didik untuk Dapat Mengetahui Pengklasifikasian Peralatan Boga untuk Dapur Restoran Hotel Bintang 3.....	57
4.2 Upaya Peserta Didik Mempersiapkan Diri dalam Menghadapi Peralatan Boga Standar Restoran Hotel Bintang 3 yang Ada di Tempat rakerin	59
4.3 Kemampuan Peserta Didik Tentang Penggunaan Peralatan Boga Standar Dapur di Restoran Hotel Bintang 3 Sebelum Melaksanakan Prakerin.....	60
4.4 Upaya Peserta Didik Untuk Dapat Mengetahui Standar Kelengkapan Peralatan yang Harus Dimiliki oleh Restoran Hotel Bintang Tiga	61
4.5 Upaya Peserta Didik Untuk Dapat Mengetahui <i>Deep Fat Fryer</i> Sebelum Melaksanakan Prakerin	63
4.6 Upaya Peserta Didik Dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Alat <i>Deep Fat Fryer</i> di Tempat Prakerin	64
4.7 Kemampuan Peserta Didik Setelah Berupaya Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Alat <i>Deef Fat Fryer</i> di Tempat Prakerin	65
4.8 Upaya yang dilakukan peserta didik untuk dapat mengetahui prosedur penggunaan microwave oven kapasitas industri jasa boga	66
4.9 Upaya yang Dilakukan Peserta Didik untuk Memperkuat Pengetahuan tentang Prosedur Penggunaan <i>Rice Cooker Electric</i> Kapasitas	

Industri jasa boga	68
4.10 Upaya yang Dilakukan Peserta Didik untuk Menguasai Cara Mengoperasikan <i>Rice Cooker Electric</i> Setelah Diberikan Contoh oleh Instruktur	69
4.11 Peningkatan Kemampuan Peserta Didik dalam Mengoperasikan <i>Rice Cooker Electric</i> setelah melaksanakan prakerin	70
4.12 Upaya Peserta Didik untuk Mengetahui Alat Penyajian Berupa <i>Soup Station/Tourin</i> Standar Restoran Hotel Bintang 3	71
4.13 Upaya Peserta Didik untuk Menguasai Alat <i>Soup Station/Tourin</i> yang Berada di Tempat Prakerin	72
4.14 Kemampuan Peserta Didik Dalam Mengoperasikan <i>Soup Station/Tourin</i> Setelah Melaksanakan Prakerin.....	73
4.15 Kemampuan Peserta Didik Dalam Mengoperasikan “ <i>Meat Grinder</i> ” Sebelum Melaksanakan Prakerin	75
4.16 Upaya Peserta Didik untuk dapat Menguasai Alat <i>Meat Grinder</i> yang Ada di Tempat Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3	76
4.17 Peningkatan Kemampuan Peserta Didik dalam Mengoperasikan <i>Meat Grinder</i> Setelah Melaksanakan Prakerin.....	77
4.18 Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Pengetahuan Peralatan <i>Oven Cabinet</i> Sebelum Melaksanakan Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3.....	79
4.19 Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Alat <i>Oven Cabinet</i> yang Terdapat di Tempat Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3.....	80
4.20 Upaya Peserta Didik untuk Melakukan Penguatan Mengoperasikan <i>Oven Cabinet</i> Setelah Melaksanakan Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3	81
4.21 Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Pengetahuan Alat <i>Griller</i> Sebelum Melaksanakan Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3	83
4.22 Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan <i>Griller</i> pada Pelaksanaan Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3	84
4.23 Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Pengetahuan tentang Prosedur Penggunaan <i>Meat Slicer</i> Standar Restoran Hotel Bintang 3	85

4.24	Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Pengetahuan tentang Alat <i>Meat Slicer</i> Sebelum Melaksanakan Prakerin Restoran Hotel Bintang 3.....	86
4.25	Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan <i>Meat Slicer</i> Setelah Melaksanakan Prakerin Restoran Hotel Bintang 3.....	87
4.26	Upaya Peserta Didik untuk Beradaptasi dengan Peralatan Boga yang Terdapat di Tempat Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3	89
4.27	Upaya Peserta Didik untuk Menguasai Cara Mengoperasikan <i>Dough Mixer</i> di Tempat Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3	90
4.28	Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Pengetahuan Tentang Cara Mengoperasikan <i>Dishwashing Machine</i> Sebelum Melaksanakan Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3.....	91
4.29	Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan <i>Dishwashing Machine</i> pada Pelaksanaan Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3.....	92
4.30	Upaya Peserta Didik untuk Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan <i>Dishwashing Machine</i> Setelah Melaksanakan Prakerin di Restoran Hotel Bintang 3	93
4.31	Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Pengetahuan Pengoperasian Peralatan Boga Meliputi Pengetahuan Pengelompokkan Peralatan Boga di Restoran Hotel Bintang 3	95
4.32	Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Sikap Meliputi Ketelitian dan Keselamatan dalam Mengoperasikan Peralatan Boga di Tempat Prakerin	97
4.33	Upaya Peserta Didik dalam Meningkatkan Kemampuan Mengoperasikan Peralatan Boga Meliputi Mengoperasikan Peralatan Boga Mulai dari Alat Persiapan, Pengolahan, dan Penyajian di Tempat Prakerin	99

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 <i>Circulation of Food Utensils</i>	20
2.2 <i>Double Sink with Washing and Rinsing</i>	31
2.3 <i>Diswashing Machine</i>	32



DAFTAR DIAGRAM

Diagram**Halaman**

2.1	Persentase Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Kompetensi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung Tahun Ajaran 2009/2010	41
2.2	Persentase Restoran Hotel Sebagai Tempat Praktek Kerja Industri Kompetensi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung Tahun Ajaran 2009/2010	42

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran

Halaman

1. Kisi-Kisi Instrumen dan Angket Penelitian	117
2. Pelaksanaan Prakerin SMK Negeri 2 Baleendah Kabupaten Bandung	130
3. Surat-Surat	136

