

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Pembatasan Masalah dan Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Asumsi Penelitian.....	7
E. Pertanyaan Penelitian.....	8
F. Metode Penelitian.....	9
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian belajar dan hasil belajar	11
1. Pengertian belajar.....	11
2. Pengertian hasil belajar	12
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar.....	14
B. Gambaran Mata Kuliah Masakan Kontinental dan Mata Kuliah Praktek Kerja Lapangan.....	16
C. Materi Masakan Kontinental	17
a. Pengetahuan Masakan Kontinental.....	18
b. Alat pengolahan Masakan Kontinental.....	29
c. Metode Pengolahan Masakan Kontinental.....	33
d. Pengolahan Masakan Kontinental.....	35
e. Penyajian Masakan Kontinental.....	45
f. Perencanaan Menu Masakan Kontinental.....	47
D. Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga Oleh Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung	
a. Pengertian Praktek Kerja Lapangan.....	49
b. Tujuan Praktek Kerja Lapangan.....	50
c. Pelaksanaan dan tempat Praktek Kerja Lapangan.....	51
E. Hasil Belajar Masakan Kontinental Pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga Oleh Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung	
1. Hasil Belajar Masakan Kontinental.....	53
2. Hasil Belajar Masakan Kontinental Pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga Oleh Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung ditinjau dari kemampuan Kognitif.....	53
3. Hasil Belajar Masakan Kontinental Pada Praktek Kerja	

Lapangan Bidang Boga Oleh Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung ditinjau dari kemampuan Afektif.....	54
4. Hasil Belajar Masakan Kontinental Pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga Oleh Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung ditinjau dari kemampuan Psikomotor.....	56

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	60
B. Definisi Operasional.....	60
C. Populasi Dan Sampel Penelitian.....	62
D. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	63
E. Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	64
F. Prosedur Penelitian.....	66

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

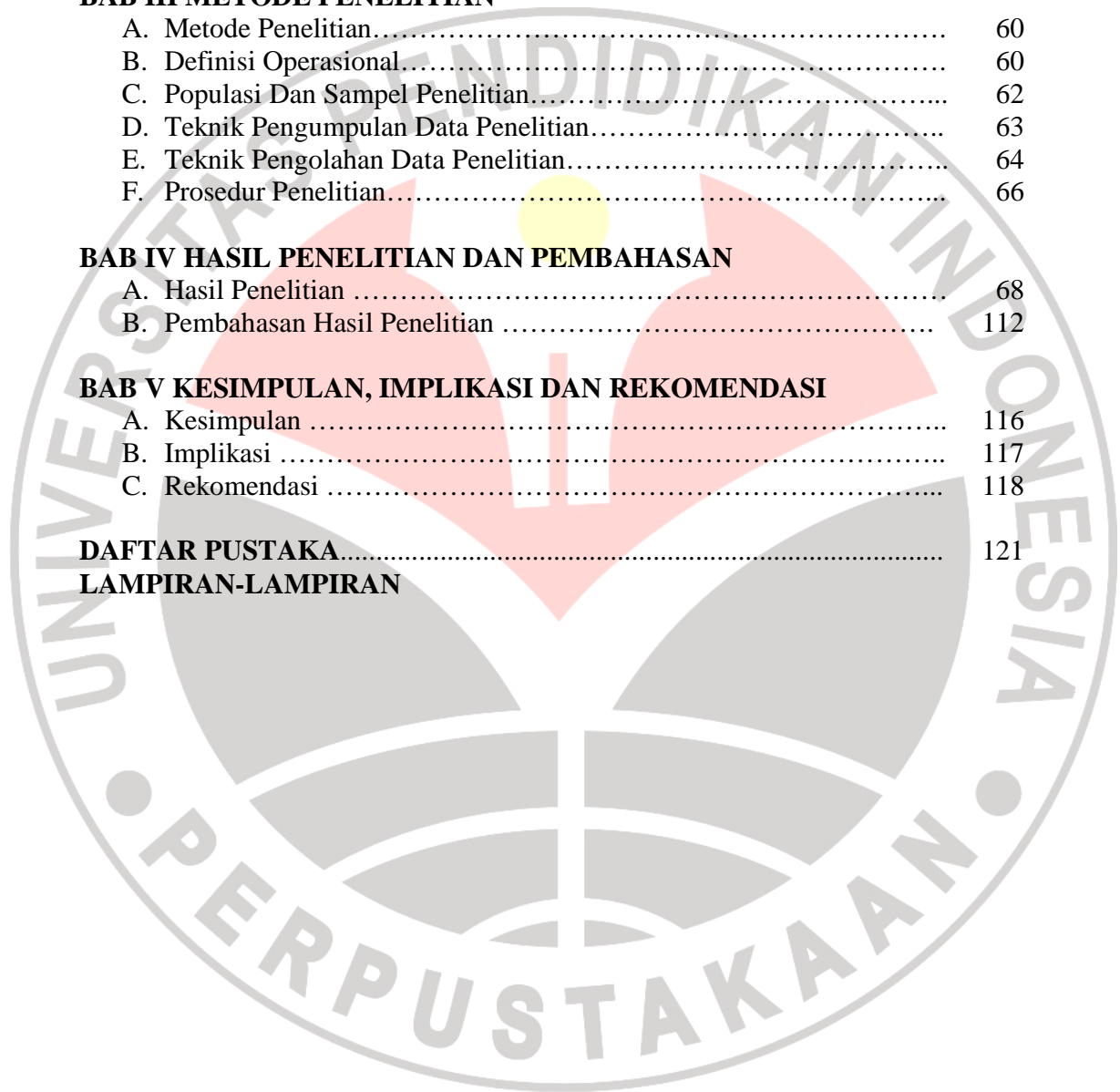
A. Hasil Penelitian	68
B. Pembahasan Hasil Penelitian	112

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan	116
B. Implikasi	117
C. Rekomendasi	118

DAFTAR PUSTAKA.....	121
----------------------------	------------

LAMPIRAN-LAMPIRAN

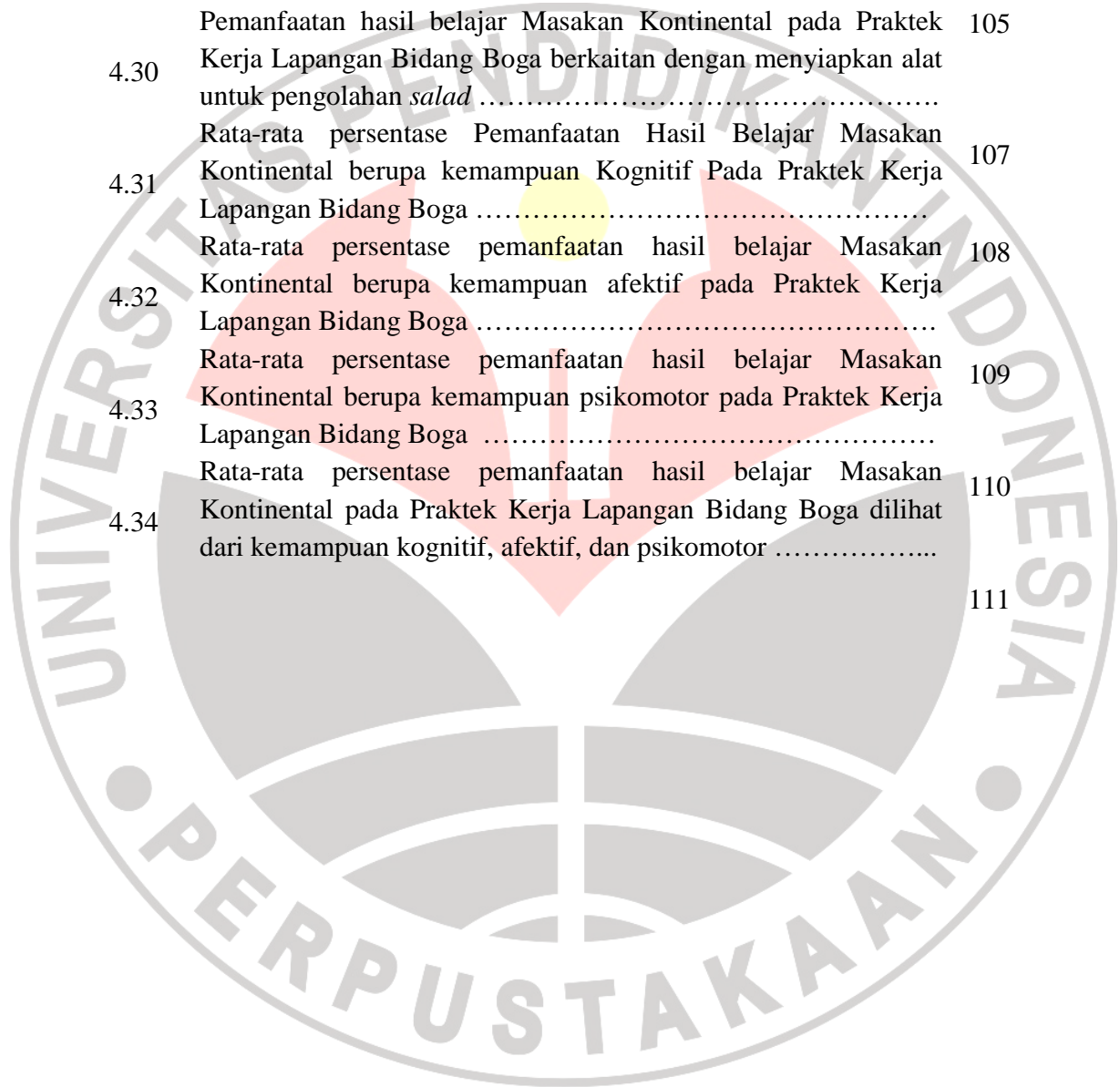


DAFTAR TABEL

4.1	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan pengertian Menu Masakan Kontinental.....	69
4.2	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan tujuan menyusun Menu Masakan Kontinental	70
4.3	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan susunan menu Modern Masakan Kontinental	71
4.4	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan pengetahuan jenis potongan daging	73
4.5	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan memahami ciri kualitas ikan kakap yang baik	74
4.6	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan memahami kualitas daging yang baik	75
4.7	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan mengolah <i>chiken cordon blue</i>	77
4.8	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan menerapkan peralatan untuk mengolah <i>Zupa Soup</i>	78
4.9	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan menganalisis bentuk sayuran	79
4.10	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan menganalisis jenis <i>pasta</i>	81
4.11	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan memilih daging yang baik.....	82
4.12	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan memotong bagian daging	84
4.13	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan memotong bagian unggas	85
	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan memilih kualitas	

4.14	kentang yang baik	86
	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan mengolah <i>white stock</i>	
4.15	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan bagian-bagian <i>salad</i>	88
4.16	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan kualitas <i>salad</i> yang baik	89
4.17	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan pengolahan saus dasar tomat	90
4.18	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan cara menyimpan ikan agar tidak cepat busuk	91
4.19	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan fungsi <i>cutting utensils</i>	92
4.20	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan mengolah <i>potatoes beef salad</i>	93
4.21	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan pengolahan <i>chiken cordon blue</i>	95
4.22	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan bentuk potongan ikan kakap	96
4.23	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan pengolahan <i>spaghetti</i>	97
4.24	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan bentuk potongan sayuran pada lobak	99
4.25	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan pengolahan <i>brown stock</i>	100
4.26	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan pengolahan <i>sauce hollandaise</i>	101

4.28	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan menyiapkan bahan makanan untuk membuat <i>bounquet garni</i>	102
4.29	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan menyiapkan alat untuk pengolahan <i>mayonnaise sauce</i>	104
4.30	Pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga berkaitan dengan menyiapkan alat untuk pengolahan <i>salad</i>	105
4.31	Rata-rata persentase Pemanfaatan Hasil Belajar Masakan Kontinental berupa kemampuan Kognitif Pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga	107
4.32	Rata-rata persentase pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental berupa kemampuan afektif pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga	108
4.33	Rata-rata persentase pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental berupa kemampuan psikomotor pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga	109
4.34	Rata-rata persentase pemanfaatan hasil belajar Masakan Kontinental pada Praktek Kerja Lapangan Bidang Boga dilihat dari kemampuan kognitif, afektif, dan psikomotor	110
		111



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Kentang kualitas baik.....	24
2.2 <i>Oven</i>	29
2.3 <i>Deep Fat Fryer</i>	30
2.4 <i>Grill</i>	30
2.5 <i>Cutting Untensil</i>	31
2.6 <i>Sauce pot</i>	31
2.7 <i>Saute pan</i>	31
2.8 <i>Frying pan</i>	32
2.9 <i>Cream soup</i>	42

