

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR BAGAN	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	6
D. Metode Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	8
F. Struktur Organisasi Skripsi	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
A. Pengertian Hasil Belajar dan Manfaat Hasil Belajar	11
1. Pengertian Hasil Belajar	11
2. Manfaat Hasil Belajar	12
B. Gambaran Umum Mata Kuliah Makanan Oriental 1	12
1. Tujuan Perkuliahan	13
2. Materi Makanan Oriental 1	13
a. Makanan India	14
1. Bahan Makanan Pokok India	15
2. Bahan Makanan Hewani	18
3. Sayuran dan Buah-Buahan	19
4. Bumbu dan Rempah-Rempah	24
5. Peralatan yang Digunakan	31
6. Teknik Pengolahan	32
7. Penyajian Makanan	36
8. Etika Makan	38
9. Macam Hidangan India	39
10. <i>Garnish</i>	62
C. Kesiapan Usaha Restoran Oriental	63
1. Pengertian Kesiapan	63
2. Prinsip Kesiapan	64
3. Aspek-Aspek Kesiapan	65
4. Kesiapan Usaha Restoran	66

5. Pengertian Usaha Restoran	69
6. Manajemen Restoran	69
7. Operasional Restoran	71
D. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental	74

BAB III METODOLOGI PENELITIAN 78

A. Metode Penelitian	78
B. Definisi Operasional	78
C. Populasi dan Sampel	81
D. Teknik Pengumpulan Data	81
E. Teknik Pengolahan Data	82
F. Prosedur Penelitian	83

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN 85

A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian	85
1. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan dan Bumbu	85
2. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Alat yang Digunakan	99
3. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India	100
4. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Penyajian Makanan India	107
5. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan India	109
6. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan	112
7. Hasil Penelitian Data Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas	118
8. Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan, Bumbu, Alat yang Digunakan,	

Hidangan India , Penyajian Makanan, Etika makan , Keterampilan, dan Kreativitas	123
B. Pembahasan Hasil Penelitian	130
1. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan dan Bumbu	130
2. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Alat yang Digunakan	131
3. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India	132
4. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Penyajian Makanan India	134
5. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan India	135
6. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan	135
7. Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas	136
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	138
A. Kesimpulan	138
B. Saran	140
DAFTAR PUSTAKA	142
LAMPIRAN-LAMPIRAN	
A. Kisi-Kisi Instrumen	147
B. Instrumen Penelitian	151
C. Jadwal Bimbingan	161
D. Surat-Surat	163

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Penyajian di atas Daun Pisang	36
Gambar 2.2 Set Menu <i>Thali</i>	37



DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Operasional Restoran 71



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan Makanan Pokok India	16
Tabel 2.2 Bahan Makanan Hewani	18
Tabel 2.3 Sayuran	20
Tabel 2.4 Buah-Buahan	23
Tabel 2.5 Bumbu dan Rempah.....	24
Tabel 2.6 Peralatan yang Digunakan	31
Tabel 2.7 <i>Appetizer</i>	40
Tabel 2.8 <i>Soup</i>	41
Tabel 2.9 <i>Bread</i>	42
Tabel 2.10 <i>Rice</i>	45
Tabel 2.11 <i>Vegetable</i>	46
Tabel 2.12 <i>Seafood</i>	49
Tabel 2.13 <i>Meat</i>	51
Tabel 2.14 <i>Poultry</i>	53
Tabel 2.15 <i>Dessert</i>	55
Tabel 2.16 <i>Chutney</i>	57
Tabel 2.17 <i>Pickles</i>	59
Tabel 2.18 <i>Drinks</i>	61
Tabel 4.1 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik Makanan India	86
Tabel 4.2 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Pengetahuan Makanan India.....	87
Tabel 4.3 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bahan Makanan Pokok.....	88
Tabel 4.4 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Jenis Kacang-Kacangan yang Digunakan Sebagai Bahan Makanan Pokok India.....	89
Tabel 4.5 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bahan Makanan Sayuran yang Digunakan Pada Makanan India	91
Tabel 4.6 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India Berbahan Dasar Unggas	92

Tabel 4.7 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India Berbahan Dasar Daging Kambing.....	93
Tabel 4.8 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bumbu yang Digunakan pada Pembuatan <i>Murgh Tandoori</i>	94
Tabel 4.9 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bumbu yang Digunakan Pada Pembuatan <i>Murgh Korma</i>	96
Tabel 4.10 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Rempah-Rempah yang Digunakan dalam Pembuatan Bumbu <i>Garam Masala</i>	97
Tabel 4.11 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Rempah-Rempah yang Digunakan dalam Pembuatan Bumbu <i>Chaat Masala</i>	98
Tabel 4.12 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Alat Pengolahan Tradisional India	99
Tabel 4.13 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Roti yang Digunakan Sebagai Makanan Pokok India.....	101
Tabel 4.14 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Minuman Khas India.....	102
Tabel 4.15 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan Vegetarian Khas India.....	103
Tabel 4.16 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan <i>Dessert</i> Khas India	104
Tabel 4.17 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Macam-Macam <i>Chutney</i> India.....	105
Tabel 4.18 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Macam-Macam <i>Pickles</i> India.....	107

Tabel 4.19 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Penyajian Makanan India	108
Tabel 4.20 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan Sehari-Hari di India.....	109
Tabel 4.21 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan Saat Menjamu Tamu di India.....	111
Tabel 4.22 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Murgh Tandoori</i>	112
Tabel 4.23 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Murgh Korma</i>	114
Tabel 4.24 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Chapati</i>	115
Tabel 4.25 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Kele Ka Tikka</i>	116
Tabel 4.26 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan Membuat <i>Gulab Jamun</i>	117
Tabel 4.27 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas dalam Mengaplikasikan Syarat-Syarat Pembuatan <i>Garnish</i>	119
Tabel 4.28 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Prinsip Penyajian Makanan.....	120
Tabel 4.29 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas dalam Membuat <i>Garnish</i> Pada Makanan India	121
Tabel 4.30 Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Bahan-Bahan yang Digunakan Sebagai <i>Garnish</i>	122

Tabel 4.31 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan, dan Bumbu.....	124
Tabel 4.32 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Alat Pengolahan Tradisional India.....	125
Tabel 4.33 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Hidangan India.....	125
Tabel 4.34 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Penyajian Makanan India.....	126
Tabel 4.35 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Etika Makan India.....	126
Tabel 4.36 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Keterampilan.....	127
Tabel 4.37 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Kreativitas	128
Tabel 4.38 Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Makanan Oriental 1 pada Kesiapan Usaha Restoran Oriental Berkaitan dengan Karakteristik, Bahan, dan Bumbu, Alat yang Digunakan, Hidangan, Penyajian Makanan, Etika Makan , Keterampilan, dan Kreativitas	129