

## DAFTAR ISI

|   |            |
|---|------------|
| <b>ABSTRAK</b>  |            |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....   | <b>i</b>   |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....   | <b>ii</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....   | <b>iv</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....  | <b>vii</b> |
| <br>  |            |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b>  |            |
| A. Latar Belakang Masalah.....  | 1          |
| B. Rumusan Masalah .....  | 5          |
| C. Tujuan Penelitian.....   | 10         |
| D. Manfaat Penelitian .....   | 11         |
| E. Asumsi .....   | 12         |
| F. Pertanyaan Penelitian.....   | 13         |
| G. Metode Penelitian .....  | 14         |
| <br>  |            |
| <b>BAB II “MERENCANAKAN DAN MENYIAPKAN HIDANGAN <i>BUFFET</i>”<br/>SEBAGAI SALAH SATU KOMPETENSI YANG MENYIAPKAN TENAGA<br/>PRAMUSAJI DI USAHA KATERING</b> |            |
| A. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan <i>Buffet</i> ” .....   | 17         |
| 1. Pengertian Kompetensi .....  | 17         |
| 2. Tujuan Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan <i>Buffet</i> ” .....  | 18         |
| B. Materi Pembelajaran Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan<br><i>Buffet</i> ” .....  | 18         |
| a. Pengertian <i>Buffet</i> .....   | 19         |
| b. Bentuk Meja <i>Buffet</i> .....  | 20         |
| c. Jenis-jenis <i>Buffet Service</i> .....  | 21         |
| d. Prinsip-Prinsip Pelayanan <i>Buffet</i> .....  | 23         |
| e. Bentuk Penataan Meja.....  | 23         |
| f. Perencanaan Penyelenggaraan <i>Buffet</i> .....  | 26         |
| g. Perencanaan <i>Lay-out Buffet</i> .....  | 33         |
| h. Peralatan.....   | 33         |
| C. Kesiapan Tenaga Pramusaji di Usaha Katering .....  | 34         |
| 1. Kesiapan.....  | 34         |
| a. Pengertian Kesiapan.....   | 34         |
| b. Prinsip-prinsip Kesiapan.....  | 35         |
| c. Aspek-aspek yang Mempengaruhi Kesiapan .....   | 36         |
| 2. Tenaga Pramusaji.....  | 37         |
| a. Pengertian Tenaga Pramusaji.....   | 37         |
| b. Syarat-syarat Pramusaji .....  | 37         |
| 3. Usaha Katering .....   | 39         |
| D. Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan <i>Buffet</i> ” dalam Kesiapan<br>Tenaga Pramusaji di Usaha Katering .....                              | 41         |
| <br>  |            |
| <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>  |            |
| A. Metode Penelitian .....  | 44         |
| B. Populasi dan Sampel .....  | 45         |
| C. Teknik Pengumpulan Data .....  | 48         |
| D. Teknik Pengolahan Data .....   | 48         |

|  |            |
|--|------------|
| E. Prosedur Penelitian .....   | 49         |
| <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>  |            |
| A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian .....  | 51         |
| B. Rekapitulasi Data Pendapat Peserta Didik Tentang Kompetensi “Merencanakan dan Menyiapkan Hidangan <i>Buffet</i> ” ..... | 87         |
| C. Pembahasan Hasil Penelitian .....   | 89         |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI</b>  |            |
| A. Kesimpulan.....   | 97         |
| B. Implikasi.....  | 98         |
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>   | <b>101</b> |
| <b>LAMPIRAN</b>  |            |

