

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	9
D. Asumsi	10
E. Pertanyaan Penelitian	11
F. Metode Penelitian	12
G. Lokasi dan Sampel Penelitian	13
BAB II SENI KULINER BOGA DAN PENERAPANNYA DALAM KETERAMPILAN DEKORASI TUMPENG	
A. Tinjauan Mata Kuliah Seni Kuliner Boga	14
B. Materi Perkuliahan Seni Kuliner Boga	14
1. Konsep Seni Kuliner Boga (Pengertian, Fungsi dan Tujuan)	15
2. Unsur dan Prinsip Desain Seni Rupa pada Penyajian Makanan	16
a. Unsur desain seni rupa pada penyajian makanan	16
b. Prinsip desain seni rupa pada penyajian makanan	18
3. Garnish	19
a. Pengertian garnish	19
b. Syarat garnish	19
c. Jenis garnish	19
d. Bahan garnish	20
4. Metoda dan Teknik Mengukir Sayur dan Buah	20
a. Pengenalan, pemilihan dan penanganan bahan	21
b. Pengenalan alat	24
c. Teknik membuat/mengukir buah dan sayur	24
5. Metoda dan Teknik Melipat Daun	26
6. Tumpeng	28
C. Praktikum Mendekorasi Tumpeng	30
D. Hasil Belajar Seni Kuliner Boga dan Penerapannya Dalam Keterampilan Dekorasi Tumpeng	41
1. Hasil Belajar Seni Kuliner Boga	41
a. Pengertian belajar	41
b. Hasil belajar Seni Kuliner Boga	42

2. Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Dalam Keterampilan Dekorasi Tumpeng Melalui kemampuan kognitif, Afektif, dan Psikomotor	43
a. Penerapan hasil belajar seni kuliner boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng ditinjau dari kemampuan kognitif.....	44
b. Penerapan hasil belajar seni kuliner boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng ditinjau dari kemampuan afektif.....	45
c. penerapan hasil belajar seni kuliner boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng ditinjau dari kemampuan psikomotor.....	46
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	49
B. Populasi dan Sampel Penelitian	50
C. Teknik Pengumpulan Data	50
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data.....	52
E. Prosedur Penelitian.....	55
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil dan Analisis Data Penelitian	58
1. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng berkaitan dengan kemampuan kognitif	58
2. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng berkaitan dengan kemampuan afektif	78
3. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng berkaitan dengan kemampuan psikomotor.....	79
B. Rata-rata Persentase Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Dalam Keterampilan Dekorasi Tumpeng Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Berkaitan dengan Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor	83
C. Pembahasan Hasil Penelitian.....	87
1. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng berkaitan dengan kemampuan kognitif	87
2. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng berkaitan dengan kemampuan afektif	90
3. Penerapan hasil belajar Seni Kuliner Boga dalam keterampilan dekorasi tumpeng berkaitan dengan kemampuan psikomotor.....	91
 BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI	
A. Kesimpulan	93
B. Implikasi	94
 DAFTAR PUSTAKA	 98

LAMPIRAN-LAMPIRAN

A. Kisi-kisi Instrumen.....	100
B. Instrumen Penelitian.....	105
C. Pengolahan KUK	135
D. Foto-foto Praktikum Dekorasi Tumpeng	138
E. Surat-surat	141
RIWAYAT HIDUP	143



DAFTAR TABEL

Tabel

2.1	Program Perkuliahan dan Praktek Seni Kuliner Boga	15
2.2	Pengenalan, Pemilihan dan Penanganan Buah atau Sayur untuk Dibentuk/Diukir Sebagai Garnish.....	21
2.3	Teknik Membuat/Mengukir Buah dan Sayur.....	25
2.4	Lipatan Daun.....	27
2.5	Format Penilaian Praktikum Dekorasi Tumpeng.....	39
4.1.	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Pengetahuan Responden Dalam Mengidentifikasi Pengertian Tumpeng	58
4.2.	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Pengetahuan Responden Tentang Kreasi Tumpeng Untuk Acara Tertentu Yang Dapat Diterapkan Dalam Praktikum Dekorasi Tumpeng....	60
4.3.	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Responden Dalam Memilih Lauk Pauk Pendamping Tumpeng	61
4.4.	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Responden Tentang Kriteria Gambar Tumpeng Ulang Tahun Perkawinan Perak.....	63
4.5.	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Responden Tentang Kriteria Gambar Tumpeng Ulang Tahun Anak.....	64
4.6.	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Responden Tentang Kriteria Gambar Tumpeng Sunatan.....	66
4.7.	Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan dengan Pengetahuan Responden Tentang Kriteria Gambar Tumpeng Tujuh Bulanan.....	67

4.8. Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Pemahaman Responden Tentang Peralatan Utama Untuk Pembuatan Garnish Dalam Dekorasi Tumpeng.....	68
4.9. Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Pemahaman Responden Tentang Alat Bantu Untuk Pembuatan Garnish Dalam Dekorasi Tumpeng.....	70
4.10. Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Penerapan Syarat-syarat Pembuatan <i>Garnish</i>	71
4.11. Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Pengetahuan Unsur Desain Seni Yang Dapat Diterapkan Dalam Dekorasi Tumpeng.....	72
4.12. Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Pengetahuan Prinsip Desain Seni Yang Dapat Diterapkan Dalam Dekorasi Tumpeng.....	74
4.13. Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Menganalisis Karakteristik Bahan Yang Dapat Dibuat <i>Garnish</i> Untuk Dekorasi Tumpeng.....	75
4.14. Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Berkaitan Dengan Mengidentifikasi Kriteria hasil Yang Baik Pada Dekorasi Tumpeng.....	77
4.15. Rata-rata Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Dalam Keterampilan Dekorasi Tumpeng Berkaitan Dengan Kemampuan Kognitif Responden.....	84
4.16. Rata-rata Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Dalam Keterampilan Dekorasi Tumpeng Berkaitan Dengan Kemampuan Afektif Responden.....	84
4.17. Rata-rata Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Dalam Keterampilan Dekorasi Tumpeng Berkaitan Dengan Kemampuan Psikomotor Responden.....	85
4.18. Keseluruhan Rata-rata Persentase Nilai Penerapan Hasil Belajar Seni Kuliner Boga Dalam Keterampilan Dekorasi Tumpeng Berkaitan Dengan Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor Responden.....	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar

2.1 Lingkaran Warna.....	17
2.2 Dekorasi Tumpeng 17 Agustus.....	34
2.3 Dekorasi Tumpeng Ulang Tahun Perkawinan Perak.....	34
2.4 Dekorasi Tumpeng Tujuh Bulanan.....	35
2.5 Dekorasi Tumpeng Sunatan.....	35
2.6 Dekorasi Tumpeng Ulang Tahun Anak.....	35

