

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, dengan kerendahan hati penulis panjatkan puji syukur kehadiran ALLAH SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **Pendapat Peserta Didik Tentang Pelaksanaan Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar Di SMK Negeri 2 Baleendah”**.

Penulisan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Pendidikan di Jurusan PKK FPTK UPI. Skripsi ini terwujud berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat:

Dra. Agnes Sri Warsitaningsih, M.Pd selaku pembimbing I dan Ketua TPS Prodi. Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK, Dra. Tati Setiawati, M.Pd, M.M, selaku pembimbing II dan dosen pembimbing akademik yang telah memberikan masukan, saran, bimbingan dan motivasi dengan penuh perhatian dan kesabaran. Dra. Sudewi Yogha, M.Si, Dra. Ade Juwaedah, M.Pd dan Dra. Yulia Rahmawati, M.Si selaku dosen partisipan yang telah memberikan masukan dan saran sehingga dapat menyempurnakan skripsi ini. Prof. Dr. Arifah A. Riyanto, M. Pd selaku Ketua TPS Jurusan PKK, Dra. Astuti selaku Sekretaris TPS Jurusan PKK, Dra. Atat Siti Nurani, M.Si selaku dosen pembimbing akademik. Prof. Dr. Mukhidin, M. Pd selaku Dekan FPTK UPI, Dra. Herni Kusantati, M. Pd, selaku Ketua Jurusan PKK, Dra. Hj. Sri Subekti M. Pd selaku Ketua Prodi. Pendidikan Tata Boga, Staf Pengajar dan Staf Tata Usaha di Jurusan PKK. Kepala Sekolah, Staf Pengajar dan Peserta Didik kelas XII Restoran SMKN 2 Baleendah.

Ayah, ibu, aa Diar, de Pipiet tercinta yang senantiasa memberikan bantuan moril, materil, bimbingan serta do'a yang tiada putus-putusnya selama penulis mengikuti studi di Jurusan PKK, khususnya dalam penyelesaian penulisan skripsi ini. Rekan-rekan serta semua pihak yang telah membantu penulis. Semoga segala kebaikan, do'a dan kerja sama yang diberikan kepada penulis mendapat imbalan yang tidak terkira dari Allah SWT. Amin...

Bandung, Februari 2009

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR BAGAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Asumsi.....	9
F. Metode Penelitian.....	11
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	11
BAB II PEMBELAJARAN “MENGORGANISASI PRODUKSI MASAKAN DALAM JUMLAH BESAR”	
A. Tinjauan Pembelajaran	
1. Pengertian Pembelajaran.....	12
2. Faktor-faktor yang Berpengaruh terhadap Pembelajaran.....	12
3. Komponen Pembelajaran.....	14
B. Tinjauan Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” di SMK Negeri 2 Baleendah	
1. Tujuan Pembelajaran.....	17
2. Materi Pembelajaran.....	18
3. Metode Pembelajaran.....	46
4. Media Pembelajaran.....	51
5. Evaluasi Pembelajaran.....	52
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	56
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	56
C. Teknik Pengumpulan Data.....	57
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian.....	58
E. Prosedur Penelitian.....	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan Data dan Hasil Penelitian	
1. Pengolahan Data Berkaitan dengan Tujuan Pembelajaran.....	62
2. Pengolahan Data Berkaitan dengan Materi Pembelajaran.....	66
3. Pengolahan Data Berkaitan dengan Metode Pembelajaran.....	71
4. Pengolahan Data Berkaitan dengan Media Pembelajaran.....	78
5. Pengolahan Data Berkaitan dengan Evaluasi Pembelajaran.....	85

**B. Pembahasan Hasil Penelitian tentang Pelaksanaan Pembelajaran
“Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” di
SMKN 2 Baleendah**

1. Pembahasan Berkaitan dengan Tujuan Pembelajaran..... 89
2. Pembahasan Berkaitan dengan Materi Pembelajaran..... 91
3. Pembahasan Berkaitan dengan Metode Pembelajaran..... 92
4. Pembahasan Berkaitan dengan Media Pembelajaran..... 95
5. Pembahasan Berkaitan dengan Evaluasi Pembelajaran..... 98

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

- A. KESIMPULAN..... 99
- B. IMPLIKASI..... 101

DAFTAR PUSTAKA..... 103

DAFTAR LAMPIRAN..... 105



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Tujuan Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	17
2.2 Daftar Kebutuhan Bahan Makanan Per Porsi.....	19
4.1 Tujuan Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	62
4.2 Tujuan Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” yang Disampaikan Oleh Guru	63
4.3 Faktor yang Menghambat Tercapai Tujuan Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	64
4.4 Tujuan Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” yang Sudah Tercapai dan Belum Tercapai.....	65
4.5a Materi Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” yang Diajarkan.....	66
4.5b Pembelajaran Teori dan Praktik “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar” yang Sudah dikuasai, dan Belum dikuasai.....	68
4.6 Materi Teori yang Sudah Dilaksanakan dalam Praktikum.....	69
4.7 Kesesuaian antara Materi Teori dengan Pelaksanaan Praktik.....	70
4.8 a Metode Pembelajaran yang Sering Digunakan Pada Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	71
4.8 b Metode Pembelajaran yang Paling Membantu untuk Memahami Materi “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	72
4.9 Penjelasan Guru Pada Pembelajaran Praktik Sehari-hari.....	73
4.10 Pembelajaran Praktik Proyek Menerima Pesanan.....	73
4.11 Tugas yang Sering Diberikan Oleh Guru.....	74
4.12 Penggunaan Metode Demonstrasi Pada Praktik Membuat Kornet.....	75

4.13	Metode Kunjungan Pada Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	76
4.14	Metode Proyek Menerima Pesanan Pada Pembelajaran ”Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	77
4.15a	Media yang Digunakan Pada Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	78
4.15b	Media yang Paling Membantu Memahami Materi Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	80
4.16	Buku Sumber yang Digunakan Pada Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	79
4.17	Buku Sumber yang Digunakan Belum Cukup Membantu Pada Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	81
4.18 a	Alat Persiapan yang Tersedia di Laboratorium dalam Menunjang Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	82
4.18 b	Alat Pengolahan yang Tersedia di Laboratorium dalam Menunjang Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	83
4.18c	Alat Penyajian yang Tersedia di Laboratorium dalam Menunjang Pembelajaran “Mengorganisasi Produksi Masakan Dalam Jumlah Besar”	84
4.19	Tugas Penyusunan Perencanaan dan Laporan Praktikum.....	86
4.20	Penyusunan Perencanaan dan Laporan Praktikum.....	87
4.21	Tingkat Kesukaran Soal Ujian Teori.....	87
4.22	Bentuk Evaluasi Pada UAS.....	88
4.23	Bentuk Ujian Praktikum Pada UAS.....	88
4.24	Intensitas Penggunaan Media Pada Pembelajaran dan Urutan Media Paling Membantu Memahami Materi	96
4.25	Peralatan yang Tersedia di Laboratorium dalam Menunjang Pembelajaran.....	97

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
2.1 Contoh Organisasi Personalia Dapur Indonesia.....	24
2.2 Contoh Organisasi Dapur Kontinental Ukuran Besar.....	26
2.3 Contoh Organisasi Personalia Pelayanan (<i>Steward</i>).....	30

