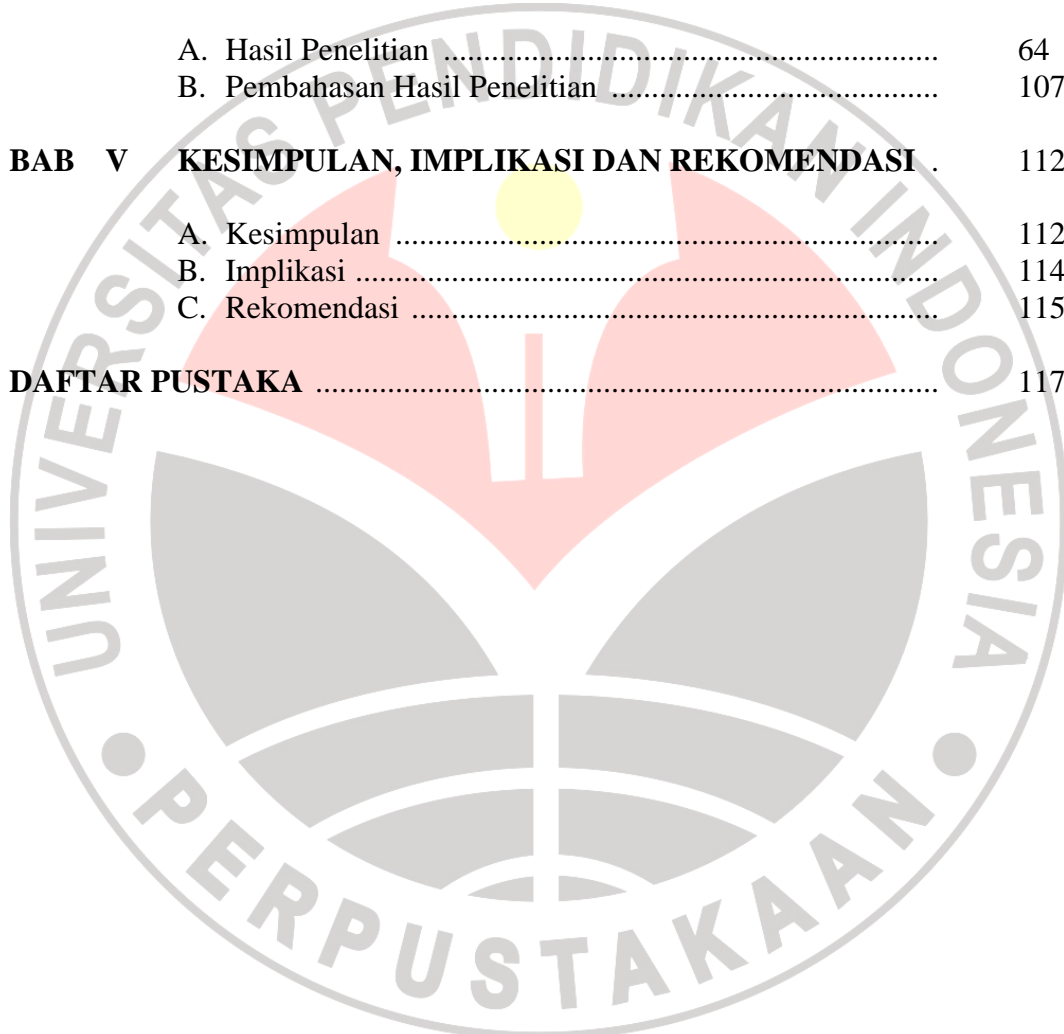


## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
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 .....	12
<b>BAB II KESIAPAN PESERTA DIDIK UJI KOMPETENSI MENYEDIAKAN LAYANAN MAKAN DAN MINUM (<i>PROVIDE FOOD AND BEVERAGE SERVICE</i>)</b> .....	13
A. Kesiapan Peserta Didik Dalam Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food And Beverage Service</i> ) .....	13
1. Kesiapan Peserta Didik .....	13
2. Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food And Beverage Service</i> ) .....	15
B. Kompetensi Menyediakan Layanan Makanan dan Minuman ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) Program Keahlian Restoran .....	20
1. Pengertian Kompetensi .....	20
2. Pengertian Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) .....	21
3. Tujuan Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) ..	23
4. Kompetensi dan Kriteria Unjuk Kerja Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) .....	24
C. Upaya Peserta Didik sebagai Kesiapan Uji Kompetensi Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) .....	53

<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>58</b>
A. Metode Penelitian .....	58
B. Populasi dan Sampel Penelitian .....	58
C. Teknik Pengumpulan Data .....	59
D. Teknik Pengolahan Data .....	60
E. Prosedur Penelitian .....	62
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>64</b>
A. Hasil Penelitian .....	64
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	107
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI ..</b>	<b>112</b>
A. Kesimpulan .....	112
B. Implikasi .....	114
C. Rekomendasi .....	115
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>117</b>



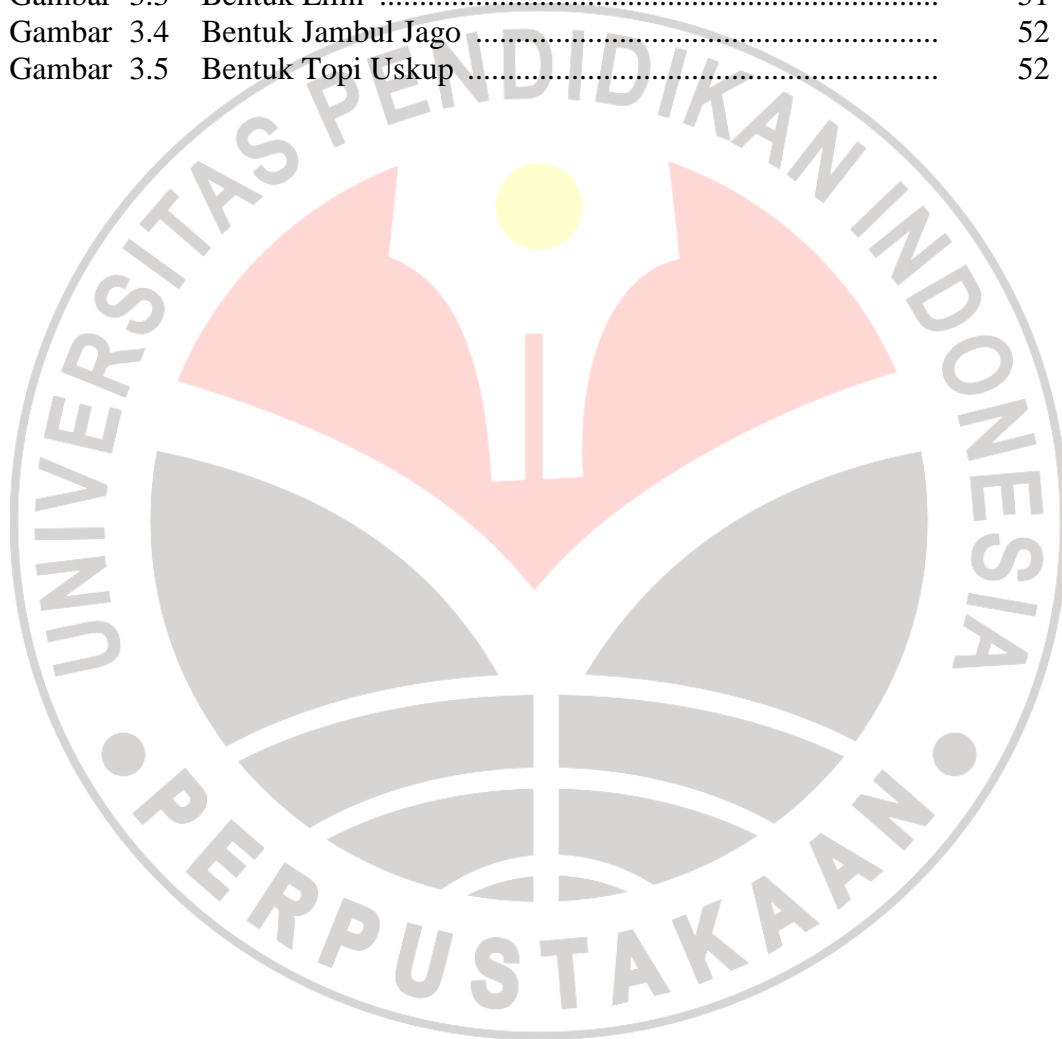
## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Upaya Peserta Didik dalam Mengetahui Faktor-Faktor yang Baik dalam <i>Mise en place</i> .....	65
Tabel 4.2 Upaya Peserta Didik dalam Mengetahui Persiapan Alat Tata Hidang .....	66
Tabel 4.3 Upaya Peserta Didik dalam Mengetahui Peralatan Makan dalam Pelayanan Makanan dan Minuman .....	67
Tabel 4.4 Upaya Peserta Didik dalam Menambah Pengetahuan Tentang Peralatan untuk Pelayanan Makanan dan Minuman .....	69
Tabel 4.5 Upaya Peserta Didik Mengetahui Jenis Peralatan Makan dan Minum dalam Menyediakan Layanan Makan dan Minum .....	70
Tabel 4.6 Upaya Peserta Didik Mengetahui Perlengkapan dalam Menyediakan Layanan Makan dan Minum .....	71
Tabel 4.7 Upaya Peserta Didik dalam Pemahaman Mengenai Jenis Peralatan Untuk Penataan Meja Makan .....	73
Tabel 4.8 Upaya Peserta Didik Menerapkan Sikap Seorang Pramusaji yang Baik Kepada Tamu .....	74
Tabel 4.9 Upaya Peserta Didik Menerapkan Penampilan Seorang Pramusaji dalam Pelayanan Makanan dan Minuman .....	75
Tabel 4.10 Upaya Peserta Didik Menerapkan Tugas-Tugas dari Seorang Pramusaji .....	76
Tabel 4.11 Upaya Peserta Didik Menerapkan Syarat-Syarat Seorang Pramusaji .....	77
Tabel 4.12 Upaya Peserta Didik dalam Menganalisis Teknik Pelayanan Makanan dan Minuman .....	78
Tabel 4.13 Upaya Peserta Didik Menganalisis Penataan Meja Makan dalam Menyediakan Layanan Makan dan Minum .....	79
Tabel 4.14 Upaya Peserta Didik dalam Mempelajari Proses Kerja Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) .....	81
Tabel 4.15 Upaya Peserta Didik dalam Menilai Hasil Kerja Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) .....	82
Tabel 4.16 Upaya Peserta Didik dalam Sikap Menerima Kritik dari Guru .....	84
Tabel 4.17 Upaya Peserta Didik dalam Sikap Menggunakan Perlengkapan Tata Hidang .....	85
Tabel 4.18 Upaya Peserta Didik dalam Membuat Perencanaan Kegiatan Uji Kompetensi .....	86
Tabel 4.19 Upaya Peserta Didik dalam Sikap Mengikuti Proses Belajar Mengajar yang Dilaksanakan oleh Guru .....	87

Tabel 4.20	Upaya Peserta Didik dalam Sikap Melaksanakan Praktek Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) .....	89
Tabel 4.21	Upaya Peserta Didik dalam Sikap Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) .	90
Tabel 4.22	Upaya Peserta Didik dalam Sikap Berkaitan dengan Menyediakan Layanan Makan dan Minum ( <i>Provide Food and Beverage Service</i> ) .....	91
Tabel 4.23	Upaya Peserta Didik dalam Sikap Menangani Perlengkapan Tata Hidang .....	93
Tabel 4.24	Upaya Peserta Didik dalam Sikap Menyiapkan Peralatan Tata Hidang .....	94
Tabel 4.25	Upaya Peserta Didik dalam Sikap Menyiapkan Perlengkapan Tata Hidang .....	95
Tabel 4.26	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Melakukan Uji Coba Memasang Taplak Meja ( <i>Table Setting</i> ) .....	96
Tabel 4.27	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Membuat Sketsa Gambar Memasang Taplak Meja ( <i>Table Setting</i> ) .....	97
Tabel 4.28	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Menggunakan Teknik Penataan Meja Makan ( <i>Table Setting</i> ) .....	99
Tabel 4.29	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Persiapan Melipat Serbet Dengan Baik .....	100
Tabel 4.30	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Penataan Meja Makan ( <i>Table Setting</i> ) .....	101
Tabel 4.31	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Memilih dan Menyiapkan Peralatan dalam Penataan Meja Makan ( <i>Table Setting</i> ) .....	102
Tabel 4.32	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Proses Menyiapkan Perlengkapan Penataan Meja Makan ( <i>Table Setting</i> ) .....	103
Tabel 4.33	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Langkah-Langkah Memasang Taplak Meja .....	104
Tabel 4.34	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Teknik Penataan Meja Makan ( <i>Table Setting</i> ) .....	105
Tabel 4.35	Upaya Peserta Didik dalam Keterampilan Melipat Serbet ( <i>Napkin Folding</i> ) .....	106

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 <i>Basic Cover</i> .....	48
Gambar 2.2 <i>Standart Cover atau A'la Carte Cover</i> .....	49
Gambar 2.3 <i>Table D'hote Cover atau Elaborate</i> .....	49
Gambar 3.1 Bentuk <i>Glazier Norwegia</i> .....	50
Gambar 3.2 Bentuk Kipas .....	51
Gambar 3.3 Bentuk Lilin .....	51
Gambar 3.4 Bentuk Jambul Jago .....	52
Gambar 3.5 Bentuk Topi Uskup .....	52



## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kisi-Kisi Instrumen Penelitian .....	119
Lampiran 2 Angket Penelitian .....	123
Lampiran 4 Surat-surat .....	134
Lampiran 5 Riwayat Hidup .....	136

