DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN.....Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK .....Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....Error! Bookmark not defined.
UCAPAN TERIMAKASIH.....Error! Bookmark not defined.
DAFTAR ISI..... **v**
DAFTAR TABEL..... **vi**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **ix**
BAB I.....Error! Bookmark not defined.
A. Latar Belakang Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
B. Identifikasi Masalah Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
C. Perumusan Masalah Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
D. Tujuan Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
E. Manfaat Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
F. Struktur Organisasi Skripsi.....**Error! Bookmark not defined.**
BAB II .....Error! Bookmark not defined.
A. Hasil Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.... **Error! Bookmark not defined.**
B. Gambaran Umum Membuat Potongan Sayuran..... **Error! Bookmark not defined.**
C. Mengolah Makanan Kontinental *Garniture* dan Sayuran .**Error! Bookmark not defined.**
D. Kegiatan Praktik Mengolah Makanan Kontinental .... **Error! Bookmark not defined.**
BAB III.....Error! Bookmark not defined.
A. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
B. Desain Penelitian .....**Error! Bookmark not defined.**
C. Metode Penelitian .....**Error! Bookmark not defined.**
D. Definisi Operasional .....**Error! Bookmark not defined.**
E. Instrumen Penelitian .....**Error! Bookmark not defined.**
BAB IV .....Error! Bookmark not defined.
A. Pengolahan Data Hasil Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....**Error! Bookmark not defined.**
BAB V.....Error! Bookmark not defined.
A. Simpulan.....**Error! Bookmark not defined.**
B. Saran .....**Error! Bookmark not defined.**
DAFTAR PUSTAKA.....Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN.....Error! Bookmark not defined.

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Kompetensi Dasar dan Indikator Keahlian Jasa Boga.....	9
Tabel 2.2	Jenis-jenis Potongan Sayuran.....	11
Tabel 2.3	Teknik Memasak Sayuran.....	14
Tabel 2.4	Porsi Kentang *A la carte* dan sebagai hidangan pendamping	16
Tabel 2.5	Jenis Potongan Untuk Hidangan Kentang	16
Tabel 2.6	Bahan Pembuatan *Garniture* dan Sayuran.....	19
Tabel 2.7	Peralatan Yang Digunakan Untuk *Garniture* dan Sayuran.....	22
Tabel 2.8	Resep *Jardiniere of Vegetable*.....	25
Tabel 2.9	Resep *Chip Potatoes*	25
Tabel 2.10	Resep *Bouquitiere Vegetable*.....	25
Tabel 2.11	Resep *Wedges Potatoes*	26
Tabel 2.12	Resep *Mix Vegetable*.....	26
Tabel 2.13	Resep *French Fried*	27
Tabel 3.1	Jumlah Siswa Kelas XI Program Keahlian Jasa Boga SMKN 3 Sukabumi.....	31
Tabel 4.1	Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Persiapan Personal Pembuatan *Garniture* dan Sayuran.....	41
Tabel 4.2	Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Persiapan *Hygine* Pribadi Pembuatan *Garniture* dan Sayuran.....	42
Tabel 4.3	Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Persiapan Area Kerja/Dapur Pembuatan *Garniture* dan Sayuran.....	43
Tabel 4.4	Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pemilihan Bahan Makanan Pembuatan *Chip Potatoes*.....	44
Tabel 4.5	Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pemilihan Bahan Makanan Pembuatan *Jardiniere of Vegetable*.....	45
Tabel 4.6	Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Proses Pengolahan Pembuatan *Chip Potatoes*.....	46
Tabel 4.7	Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Proses Pengolahan Pembuatan *Jardiniere of Vegetable*.....	47
Tabel 4.8	Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Proses Penyajian Hidangan *Chip Potatoes* dan	

Jardiniere of Vegetable..... 48

Tabel 4.9 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pemilihan Bahan Makanan Pembuatan *Wedges Potatoes*..... 49
Tabel 4.10 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pemilihan Bahan Makanan Pembuatan *Bouquitiere Vegetable*..... 50
Tabel 4.11 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Proses Pengolahan Pembuatan *Wedges Potatoes*..... 51
Tabel 4.12 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Proses Pengolahan Pembuatan *Bouquitiere Vegetable*..... 52
Tabel 4.13 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Proses Penyajian Hidangan *Wedges Potatoes* dan *Bouquitiere Vegetable*..... 53
Tabel 4.14 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pemilihan Bahan Makanan Pembuatan *French Fried*..... 54
Tabel 4.15 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Pemilihan Bahan Makanan Pembuatan *Mix Vegetable*..... 55
Tabel 4.16 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Proses Pengolahan Pembuatan *French Fried*..... 56
Tabel 4.17 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Proses Pengolahan Pembuatan *Mix Vegetable*..... 57
Tabel 4.18 Presentase Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Proses Penyajian Hidangan *French Fried* dan *Mix Vegetable* 58
Tabel 4.19 Rata-rata Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Tahap Persiapan Hidangan *Garniture* dan Sayuran..... 59
Tabel 4.20 Rata-rata Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Tahap Persiapan *Chip Potatoes* dan *Jardiniere of Vegetable*..... 60
Tabel 4.21 Rata-rata Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Tahap Persiapan *Wedges Potatoes* dan *Bouquitiere vegetable*..... 60
Tabel 4.22 Rata-rata Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Tahap Persiapan *French Fried* dan *Mix Vegetable*..... 61

Tabel 4.23 Rata-rata Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Tahap Pengolahan *Chip Potatoes* dan *Jardiniere of Vegetable*..... 61

Tabel 4.24 Rata-rata Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Tahap Pengolahan *Wedges Potatoes* dan *Bouquitiere vegetable*..... 62

Tabel 4.25 Rata-rata Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Tahap Pengolahan *French Fried* dan *Mix Vegetable*..... 62

Tabel 4.26 Rata-rata Penerapan Hasil Belajar Membuat Potongan Sayuran Berkaitan dengan Tahap Penyajian *Garniture* dan Sayuran..... 63

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Kiki-kisi Instrumen Penelitian
LAMPIRAN 2 Instrumen Penelitian Obsevasi (KUK)
LAMPIRAN 3 Surat-surat
LAMPIRAN 4 Dokumentasi
LAMPIRAN 5 Hasil Olahan Data
LAMPIRAN 6 Riwayat Hidup