

DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Dan Pembatasan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Asumsi	6
F. Pertanyaan Penelitian	7
G. Metode Penelitian	8
H. Lokasi, Populasi, dan Sampel Penelitian	9
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	
A. Definisi Belajar, Hasil Belajar, dan Manfaat Hasil Belajar	10
1. Definisi Belajar	10
2. Pengertian Hasil Belajar	11
3. Manfaat Hasil Belajar	13
B. Gambaran Mata Kuliah Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	14
1. Gambaran Umum Mata Kuliah	14
2. Tujuan Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	15
C. Materi Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	15
1. Prinsip Dasar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	16
2. Komponen-komponen Dalam Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	16
D. Pelaksanaan PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	31
1. Gambaran Umum PKL Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	31
2. Pengertian Praktek Kerja Lapangan	31
3. Tujuan Praktek Kerja Lapangan	32
4. Manfaat Praktek Kerja Lapangan	34
5. Persiapan dan Mekanisme Praktek Kerja Lapangan	35
E. Hasil Belajar Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	37
1. Indikator Aspek Kognitif	37
2. Indikator Aspek Afektif	38
3. Indikator Aspek Psikomotor	38
BAB III METODE PENELITIAN	

A. Metode Penelitian	41
B. Definisi Operasional	42
C. Penentuan Sampel Penelitian	44
D. Teknik Pengumpulan Data	46
E. Prosedur dan Teknik Pengolahan Data.....	47

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

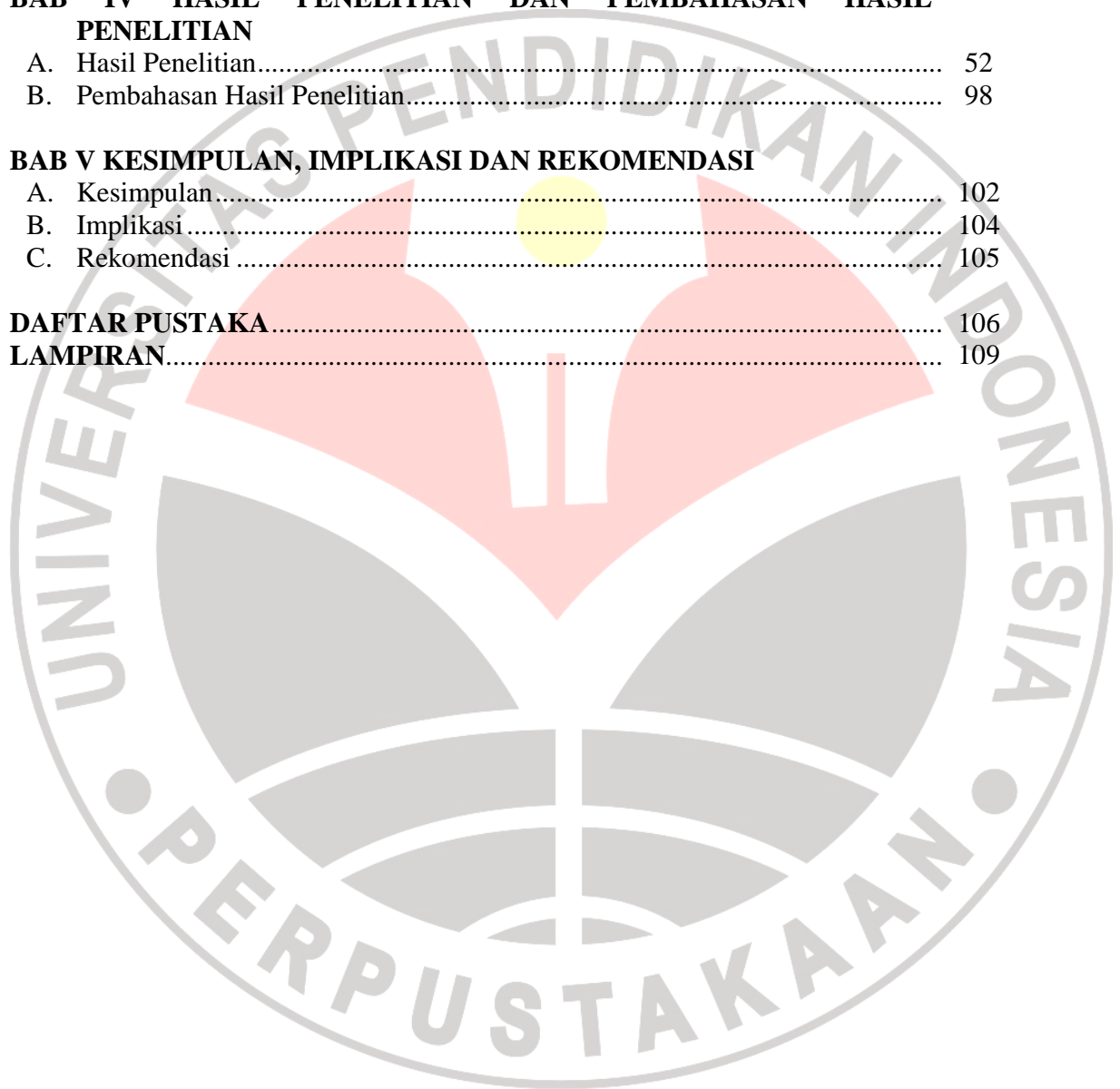
A. Hasil Penelitian.....	52
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	98

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan.....	102
B. Implikasi.....	104
C. Rekomendasi	105

DAFTAR PUSTAKA	106
-----------------------------	-----

LAMPIRAN	109
-----------------------	-----



DAFTAR TABEL

Tabel		Hal
2.1	Klasifikasi Tempat Penyimpanan Dingin dan Umur Simpan.....	27
3.1	Sampel Penelitian.....	46
4.1	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan ruang lingkup MSPMI pada kesiapan PKL MSPMI.....	53
4.2	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pemahaman tentang prinsip yang mendasar dalam pengelolaan makanan institusi sebagai kesiapan PKL MSPMI	55
4.3	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pemahaman tentang fungsi MSPMI pada kegiatan mengorganisasikan pelaksanaan pelayanan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	56
4.4	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pengetahuan faktor dalam merencanakan menu sebagai kesiapan PKL MSPMI	57
4.5	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pemahaman tujuan penyimpanan bahan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	58
4.6	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pengetahuan menyimpan bahan makanan sesuai dengan sifat dan golongannya sebagai kesiapan PKL MSPMI	60
4.7	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pemahaman tujuan pengolahan bahan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	61
4.8	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pengetahuan tentang tujuan pengawasan dalam penyelenggaraan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI	62
4.9	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pemahaman tentang hal-hal yang harus diperhatikan sebelum mendistribusikan makanan Rumah Sakit sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	64
4.10	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan pengetahuan tentang manfaat standar resep dalam manajemen produksi makanan sebagai	

	kesiapan PKL MSPMI	65
4.11	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap dan cermat dalam persiapan pengolahan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	66
4.12	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap teliti dalam kegiatan pengeluaran bahan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	67
4.13	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap teliti dalam penyusunan menu sebagai kesiapan PKL MSPMI	69
4.14	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap teliti dalam menyajikan makanan sesuai dengan syarat menyajikan yang tepat sebagai kesiapan PKL MSPMI	70
4.15	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap cermat dan teliti dalam pembelian bahan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	72
4.16	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap dalam menciptakan suasana kerja yang menyenangkan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	73
4.17	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap cermat dalam menyajikan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI	74
4.18	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap dalam menambah wawasan manajemen sistem pengelolaan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	75
4.19	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap sabar dalam menangani teguran konsumen terhadap hidangan yang disajikan sebagai kesiapan PKL MSPMI	77
4.20	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan sikap ketika melayani konsumen sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	78
4.21	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam penyimpanan bahan makanan kering sebagai kesiapan PKL MSPMI	80
4.22	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam penerimaan bahan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI	81
4.23	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam mengelompokkan bahan makanan olahan sebagai kesiapan PKL MSPMI.	82
4.24	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam kegiatan <i>Quality Assurance</i> sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	83

4.25	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam menyajikan hidangan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	84
4.26	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam merencanakan tata letak dapur sebagai kesiapan PKL MSPMI	85
4.27	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan tes kebersihan fisik pada manajemen pencucian alat sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	86
4.28	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam menjaga sanitasi hygiene perorangan dalam penyelenggaraan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI	88
4.29	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam menyajikan makanan sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	89
4.30	Manfaat hasil belajar MSPMI berkaitan dengan keterampilan dalam pencucian alat pada proses sanitizing sebagai kesiapan PKL MSPMI.....	91

