

LAMPIRAN

SILABUS

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK
 Paket Keahlian : Jasa Boga
 Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental
 Kelas/ Semester : XI/1 dan 2
 Kompetensi Inti :

KI 1 : Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2 : Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3 : Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 : Mengolah, menyaji, dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	Makanan Kontinental	Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan kontinental Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, ruang lingkup negara, pola susunan menu, karakteristik, contoh menu serta apakah ada perbedaan dari pola	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis	1 minggu	- foto/film/gambar - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		susunan menu diantara Negara-negara dalam lingkup kontinental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Kerja kelompok untuk mengklasifikasi makanan continental berdasarkan karakteristiknya dengan menggunakan berbagai sumber Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan kerja kelompok - Menyimpulkan data hasil diskusi dan kerja kelompok terkait dengan pertanyaan Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan kerja kelompok - Mempresentasikan diskusi dan kerja kelompok	kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran		•
3.1 Mendeskripsikan ruang lingkup, pola susunan menu dan karakteristik makanan kontinental					
4.1 Mengkatagori berbagai menu makanan continental berdasarkan karakteristiknya					

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	- kaldu (<i>stock</i>) - Pembuatan kaldu (<i>stock</i>)	Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang kaldu (<i>stock</i>) Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, ciri dari masing-masing jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan kaldu serta apakah kaldu menjadi dasar utama pada makanan kontinental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat kaldu dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	4 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		pertanyaan - Menganalisis hasil praktik membuat kaldu secara berkelompok dan mencatat temuan sebagai sumber data Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik tentang salad - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat salad Indonesia Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat kaldu - Mempresentasikan laporan hasil diskusi dan praktik	Tes Kinerja membuat kaldu		
3.2 Menganalisis kaldu (<i>stock</i>)					
4.1. Membuat dan menyajikan kaldu (<i>stock</i>)					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan	- Saus dan turunannya - Pembuatan	Mengamati Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang saus dan turunannya	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung	4 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.3 Membedakan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya 3.4 Membuat dan menyajikan saus (<i>sauce</i>) dan turunannya	Saus dan turunannya	Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik jenis saus, turunan saus, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses yang terjadi selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan saus dan turunannya serta apakah ada perbedaan dari masing-masing saus di Indonesia dan continental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat saus dan turunannya dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan - Kerja kelompok membedakan berbagai jenis saus yang telah diolah, dan mencatat sebagai sumber data Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat saus dan turunannya Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan saus dan turunannya - Mempresentasikan hasil praktik pembuatan saus dan turunannya	Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat saus dan turunannya		
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	makanan	Mengamati Mengamati foto/film/gambar/atau membaca	Observasi pengamatan sikap	3 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.4 Menganalisis makanan pembuka (appetizer) • Membuat dan menyajikan makanan pembuka (appetizer)	pembuka (appetizer) Pembuatan makanan pembuka (appetizer)	tentang makanan pembuka (appetizer) Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan pembuka (appetizer) serta apakah secara tradisional makanan Indonesia memiliki makanan pembuka (appetizer) seperti pada makanan konridental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat dan menyajikan makanan pembuka (appetizer) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan - Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik makanan pembuka dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat makanan pembuka (appetizer) Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan makanan pembuka	selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis/tes lisan Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat makanan pembuka (appetizer)		- Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		Mempresentasikan hasil praktik pembuatan makanan pembuka			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja	- Salad - Pembuatan Salad	Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, saus yang digunakan, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan salad serta apakah ada perbedaan antara salad Indonesia dan konrinental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan - Kerja kelompok untuk menganalisis hasil praktik salad dan mencatat data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat salad	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat salad	3 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
3.5 Menganalisis <i>salad</i>		- Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>salad</i> Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>salad</i> - Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>salad</i>			
4.5. Menyiapkan dan menyajikan <i>salad</i>					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<i>Sandwich</i> - Pembuatan <i>Sandwich</i>	Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang <i>Sandwich</i> Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan <i>Sandwich</i> serta apakah pada pola makanan tradisional Indonesia mengenal hidangan <i>Sandwich</i> Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat dan menyajikan <i>Sandwich</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat <i>Sandwich</i>	2 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam					

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja - Mendeskripsikan <i>Sandwich</i> - Membuat dan menyajikan <i>Sandwich</i>		- Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i> - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i> Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat <i>Sandwich</i> - Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat <i>Sandwich</i>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran	- Hidangan dari sayuran dan telur - Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur	Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari sayuran dan telur Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari sayuran dan telur serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari sayuran dan telur Indonesia dan konrinental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan salad dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat hidangan	3 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.7 Mendeskripsikan hidangan dari sayuran dan telur 4.7 Membuat dan menyajikan hidangan dari sayuran dan telur		menjawab pertanyaan Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur - Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari sayuran dan telur	dari sayuran dan telur		
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun,	- Hidangan dari pasta - Pembuatan hidangan dari pasta	Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari pasta Menanya - Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari pasta serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari pasta Indonesia dan konrinental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran	3 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.8 Menganalisis hidangan dari pasta 4.8 Membuat dan menyajikan hidangan dari pasta		berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat dan menyajikan menghadirkan hidangan pasta dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hidangan dari pasta yang telah diolah Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari pasta - Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari pasta	Tes Kinerja membuat hidangan dari pasta		
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam	- Hidangan dari unggas - Pembuatan hidangan dari unggas	Mengamati Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari hidangan dari unggas Menanya Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari unggas	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis/lisan	4 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.9 Menganalisis hidangan dari unggas 4.9. Membuat dan menyajikan hidangan dari unggas		serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari unggas Indonesia dan koninental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari unggas dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik membuat hidangan dari unggas Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas Mengkomunikasikan Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari unggas Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari unggas	Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat hidangan dari unggas		
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang	- Hidangan dari daging - Pembuatan hidangan dari daging	Mengamati Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari unggas Menanya Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik,	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio	3 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
dianutnya.		komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari daging serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari daging Indonesia dan konridental	Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis / lisan Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat hidangan dari daging		
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia		Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari daging dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik membuat dan menghidangkan hidangan dari daging			
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging			
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari daging - Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari daging			
3.10 Menganalisis hidangan dari daging					
4.10. Membuat dan menyajikan hidangan dari daging					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan	• Hidangan dari <i>sea food</i>	Mengamati Mengamati foto/film/gambar/atau membaca	Observasi pengamatan sikap	2 minggu	• foto/film/gambar • Bahan praktik

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.11 Menganalisis hidangan dari <i>sea food</i> 4.11. Membuat dan menyajikan hidangan dari <i>sea food</i>	Pembuatan hidangan dari <i>sea food</i>	tentang hidangan dari <i>sea food</i> Menanya Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari <i>sea food</i> serta apakah ada perbedaan antara hidangan dari hidangan dari <i>sea food</i> Indonesia dan konridental Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat dan menyajikan hidangan dari <i>sea food</i> dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik membuat dan menyajikan hidangan dari <i>sea food</i> Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan	selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis / lisan Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat hidangan dari <i>sea food</i>		- Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
		praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i> Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari <i>sea food</i>			
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya. 2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja 3.12 Menganalisis makanan penutup (<i>dessert</i>)	- makanan penutup (<i>dessert</i>) - Pembuatan makanan penutup (<i>dessert</i>)	Mengamati - Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang makanan penutup (<i>dessert</i>) Menanya Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian, jenis-jenis, karakteristik, komposisi, contoh, fungsi, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, proses perubahan selama pengolahan, kriteria hasil dan penyimpanan makanan penutup (<i>dessert</i>) serta apakah apakah pada pola makanan Indonesia mengenal makanan penutup (<i>dessert</i>) Mengumpulkan Data - Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan - Melakukan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan - Menganalisis hasil praktik makanan penutup Mengasosiasi - Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) - Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan-perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) Tes Proyek Membuat rangkaian hidangan dari pembuka sampai penutup	4 minggu	- foto/film/gambar - Bahan praktik - Alat praktik - Buku referensi

SILABUS

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
4.12. Membuat dan menyajikan makanan penutup (<i>dessert</i>)		membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) Mengkomunikasikan - Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>) - Mempresentasikan hasil diskusi dan praktik membuat makanan penutup (<i>dessert</i>)			

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

A. KD. kaldu (stock) dan Pembuatan kaldu (stock)

	Istilah	Atau makna
	Teknik olah	
1.	Blanch	direbus dengan air mendidih satu kali dalam waktu singkat
2.	Simmer	Direbus dengan api sedang dalam waktu lama
3.	Brown	Mencoklatkan dengan ditumis (to brown)
4.	Rapid boil	Merebus dengan suhu sangat tinggi dan sangat mendidih
5.	Skimming	Menghilangkan kotoran yang timbul saat membuat stock
	Bahan alat	
6.	Bouquet garni	Daun bawang , pepper corn, thyme, bay leaf
7.	Corn starch	Bahan pengental berupa Maizena
8.	Sago	Sagu
9.	Cheese cloth	Kain penyaring
10.	Pepper corn	Butir lada putih
11.	Beurre mame	Terigu dan mentega cair di kocok
12.	Shank	Tulang kaki untuk membuat stock atau sauce
13.	Mirepoix	Sayuran aromatik, wortel, bawang bombay , seledri
14.	Tomato paste	Pasta dari tomat yang di proses untuk bahan soup atau sauce. Berfungsi untuk menambah rasa asam dan membuat masakan jadi berwarna merah
15.	Conical	Alat penyaring kaldu, berbentuk kerucur
16.	Cions	Alat penyaring berbentuk topi
17.	Sifter	Saringan tepung terigu
	Prodak	
18.	Light stock	Kaldu yang encer
19.	Roux	Campuran Tepung dan mentega
20.	Fabricated stock	Kaldu instan
21.	Foud de fumet du poisson	Nama lain dari Fish stok
22.	Liaison	Campuran dari Kuning telur dan cream
23.	Fresh home- made stock	Kaldu yang segar
24.	Spoiled stock	Kaldu yang berbau karena tercemar atau salah simpan
25.	Thickening agents	Bahan pengental berbagai jenis
26.	Thinner	Stock sebagai pengencer
27.	Extract	Sari dari beef extract
28.	Veal stock	Kaldu tulang anak sapi

29.	Harvy	Kaldu bersifat Kental
30.	Game stock	Kaldu dari burung buruan
31.	Fish stock	Kaldu dari tulang ikan
32.	Beef stock	Kaldu dari tulang sapi
33.	Moisten	Membasahi sesuatu dengan stock atausoup

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

B. KD.Saus dan turunannya dan Pembuatan Saus dan turunannya

No	Istilah	Keterangan atau arti
	Prodak	
1.	Sauce boat/ gravy boat	Alat saji untuk menempatkan sauce
2.	Mother sauce	Saus induk
3.	Derivations	Turunan dari saus induk
4.	Hollandaise	Butter sauce
5.	Supreme	Secondary leardingsauce yang terbuat dari chicken velote + cream +butter+ lemon juice
6.	Morenggo sauce	
7.	Fish gravy	Saus yang terbuat dari ikan, membuat masakan menjadi lebih enak
8.	Bechamel	White sauce berbahan dasar susu dan roux
9.	demiglaze	Brown saus direbus sampai volumenya tinggal separuh (half) dan warnanya menjadi mengkilat (glazed) adalah
10.	Blonde sauce	Veloute sauce terbuat dari chicken stok, veal, beef atau fish stock
11.	Oily sauce	Saus dari bahan minyak, diperlukan untuk sauce pada selada dan beberapa makanan pembuka.
12.	Gravy	Saus yang tak di kentalkan dari juice daging panggang
13.	Cream	Krim adalah kepala susu yang mengandung lemak, yang terdapat di;ermukaan susu segar yang didiamkan atau sengaja dipisahkan melalui proses
14.	Dripping	Tetes an atau cairan yang berasal dari proses pemanggangan daging sapi, unggas, ikan atau seafood
15.	Oyster sauce	Saus tiram
16.	a-1 steak sauce	Kombinasi L&P sauce dan tomato sauce. Biasanya sauce untuk steak
17.	Dressing	Istilah saus dari bahan minyak selada
18.	Horseradish sauce	saus dingin (cold sauce) dari campuran cream, lobak, jus lemon, merica, garam
19.	Puree	Bahan makanan yang dilembutkan
20.	Aioli	Nama lain garlic mayonnaise
21.	Glace de viande	Demiglaze direduksi sampai tinggal sedikit
	Kualitas sauce	
22.	Konsistensi	Kestabilan saus dan tekstur yang tepat
23.	Piquant	Artinya pedas, istilah untuk saus pedas

24.	Mild	Kondisi dimana sauce telah disaring dan halus
25.	Thinner	Cairan pengencer, misalnya stock mild
	Teknik olah	
26.	Reduksi	Pengurangan cairan agar lebih kental
27.	Au bain marie	Memasak sauce dengan bahan di masukkan di dalam wadah, lalu wadah tersebut dimasukkan kedalam wadah berisi air panas atau air mendidih yang berukuran lebih besar
	Bahan alat	
28.	Orange zest	Kulit jeruk tebal, biasa diparut untuk sauce
29.	Sauce pot	Tempat sauce
30.	Orange zest	Kulit jeruk tebal yang biasa diparut untuk sauce
31.	Tabasco	Saus yang berasa asam dan pedas. Terbuat dari cabai dan lada diasinkan cuka dan garam
32.	L&P	Lea & perrins, penambah aroma dan cita rasa barat
33.	Chilli powder	Adalah cabai yang telah diproses pabrik dalam bentuk bubuk
34.	Clove	cengkeh
35.	gruyere	Keju bertekstur keras yang terbuat dari susu sapi murni yang berasal dari daerah gruyere, kulitnya berwarna coklat dan teksturnya keriput
36.	Sour cream	Krim asam adalah produk susu yang banyak lemak dibuat dengan cara fermentasi.

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

C. KD Salad dan Pembuatan Salad

No	Istilah	Arti / makna
	Teknik olah	
1.	Carving	Mengukir buah atau sayuran
2.	Casing	Wadah berupa makanan seperti buah
3.	Salad bar	Sebuah display khusus salad
4.	Blend	Dicampur dan Bahan harus benar benar menyatu dan menjadi satu dan timbul bahan baru
5.	toss	Istilah yang dipakai untuk menjelaskan bahwa bahan yang dicampur hanya dekedar agar campur, tetapi tidak menyatu dengan bahan lain
6.	Core	Mengerowok, bertujuan untuk menghingkan daging buah atau menghilangkan bagian tengah buah .
	Jenis salad / prodak	
7.	Cold salad	Di hidangkan keadaan dingin dengan temperatur 100C - 150C
8.	American salad	Body salad terbuat dari buah
9.	Hot salad	Dihidangkan keadaan panas 500 C– 600 C
10.	Simpel salad	Salad dengan 1 atau 2 jenis bahan
11.	Complate / compound salad	Salad dengan bahan terdiri dari tiga jenis atau lebih
	Bahan dan alat	
12.	Gasebo	Model counter untuk penampilan salad
13.	Salad oil	Minyak selada
14.	Tarragon	Sejenis Tanaman aromatik yang berasal dari asia tengah digunakan untuk membumbui salad, sauce , acar dan lain lain
15.	Arugula	dikenal sebagai rocket lettuce , digunakan dalam salad, tumis
16.	Lettuce	Selada bokor, seladakriting yang berwarna hijau
17.	Texture	Susunan bahan pada salad harus dibuat dari bahan yang segar, lembut dan bersih
18.	Consistency	Keadaan campuran bahan, tidak terlalu kering, berair atau lembab
19.	Taste	Rasa yang seimbang. Harmonis antara dressing dan body
20.	Appearance	Penampilang yang menarik

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

D. KD makanan pembuka (appetizer) dan Pembuatan makanan pembuka (appetizer)

No	Istilah	Arti / makna
	Teknik olah	
1.	hors d'ouvres	Suatu pembuka
2.	Garde manger	Bagian yang membuat atau emngolah appetizer
3.	Pan fry	Memasak dengan minyak dalam jumlah sedang dan menggunakan pan fry di atas api sedang.
4.	Tidbits	Ssekali gigit habis
5.	Hanchee	Nama lain dari chopped (bahasa perancis)
	Prodak	
6.	Canape	Potongan roti bakar atau biskuit yang diisidengan macam macam bahan makanan hewani, nabati, buah dll. Yang dihidangkan sebagai pembuka.
7.	Aspic	Agar dimasak dengan kaldu diberi cuka dan garam disi sayur
8.	Assorted	Beragam jenis canpe dalam satu nampan
9.	Crouton	Roti panggang kering berwarna coklat
10.	Pate & terrine	Hidangan pembuka dingin terbuat dari hewani yang dihaluskan, dibumbui lalu dicetak dengan cetakan persegi panjang
11.	Canape cuts	Ragam potongan canape
12.	Underliner	Sebagi alas
13.	Aperifit	Minuman dingin sebagai pembuka
14.	Hot appetizer	Appetizer yang disajiakn panas
15.	Cold appetizer	Appetizer yang disajikan dingin
	Bahan dan alat	
16.	HOD platters	Nampan untuk canape atau makanan kecil pembuka
17.	Raghout	Adalah cincangan dari campuran sayur daging, ayam atau ikan yang diolah dengan tekning di swet
18.	French bread	Roti yang terbuat dari tepung, air, ragi dan garam tanpa telur biasanya digunakan dasar bagi canape
19.	Spread	Bahan pengoles

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

E. Kd Sandwich dan Pembuatan Sandwich

No	Istilah	Arti atau makna
	Produk	
1.	Sandwich	Roti diisi dengan selada lalu tepinya dipotong
2.	Filling	Isi sandwich dari masakan ikan, telur, daging dll dan diikat dengan sauce
3.	Pickles	Acar dari timun atau gherkins (timun mini) untuk kelengkapan sandwich
4.	Crust	bagian tepi sandwich yang dibuang
5.	Cold sandwich	Sandwich dingin
6.	Open sandwich	yang dihidangkan terbuka tanpa irisan roti penutup diatasnya.
7.	Closed Sandwich	sandwich yang isian dari sandwich tidak kelihatan dari luar. Jenis sandwich ini menggunakan lebih dari satu iris roti dan dihidangkan tertutup, satu irirs roti diletakkan paling atas sebagai penutup
8.	Hot sandwich	dibuat dan dihidangkan panas.
9.	Arranging	Dressing
10.	Crab creole	Sandwich isi kepiting dengan rasa ;pedas khas creole
	Teknik olah	
11.	Tripple decker	Sandwich tiga lapis dari amerika
12.	Trimming	Trimming yaitu memotong bagian bagian yang tidak diperlukan seperti kulit roti yang mengeras, bagian filling yang menonjol keluar dan sebagainya
13.	Double Cut	yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian di potong menjadi dua belahan yang masing masing bentuk merupakan segitiga
14.	Triangles	yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian di potong menjadi empat yang masing masing bentuk akan merupakan segitiga kecil
15.	Simple butter spread	Dioles mentega
16.	Center	Bagian tengah sandwich
17.	Thin slice	Irisan tipis pada sanwich gulung (rolled sandwich)
18.	Thick slice	Irisan tebal pada sandwich terbuka
	Bahan	
19.	cole slow	Sejenis salad yang biasanya terdiri dari kol dan

		wortel
20.	Picnic	Daging babi yang biasa dipakai sebagai pengisi sandwich
21.	graufrette	Kentang graufrette untuk kelengkapan sandwich
22.	Bun	Roti yang digunakan untuk hot dog atau hamberger
23.	Chips	Sejenis kentang goreng dengan irisan tipis biasanya pendamping sandwich

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

F. KD Hidangan dari sayuran dan telur, Pembuatan hidangan dari sayuran dan telur

No	Istilah	Makna atau arti
	Teknik olah	
1.	Acompaniment	Pendamping
2.	Achar	Teknik mengawetkan sayur / bumbu dengan menambahkan asam
3.	Braising	Dimasak pada suhu rendah dan dengan sedikit bahan cair, tidak ada proses pencoklatan dalam lemak. Untuk mengolah sayur- sayuran
4.	Derober	Istilah dalam bidang kuliner dalam bahasa Perancis berarti mengupas kulit buncis yang berkulit lebar. Derober juga berarti mengupas kulit tomat, almond, dan kentang sebelum direbus.
5.	To poach	Memasak dalam sedikit bahan cair, dengan panas yang diatur agar jangan sampai mendidih sekitar 71°C – 82°C
	Prodak	
6.	Baked Jacked Potatoes	Kentang bakar yang dibungkus aluminium foil
7.	A'la milanaise	Sayuran/ bahan lain yang direbus atau di kukus lalu di beri keju parmesan lalu di gratin. Biasanya asparagus, kol
8.	Over easy	telur mata sapi yang dibalik tetapi kuningnya mentah.
9.	Concasse	Istilah dalam bahasa perancis yang berarti menghancurkan. Biasanya pada sayuran
10.	Poached egg	Telur yang direbus tanpa kulit pada cairan yang mengandung cuka dan garam, berfungsi sebagai pengikat dan membuat warna putih menjadi jernih.
11.	Egg yolk	Kuning telur
	Bahan	
12.	Bokchoy	sawi hijau Taiwan
13.	Celery	Daun seledri
14.	Chives	Daun Kucai
15.	Chia seed	Kacang hijau
16.	Cinnamon	Kayu Manis dapat berupa bubuk dan batang
17.	Citrus leaf	Daun jeruk
18.	Coriander	Ketumbar
19.	Cumin	Jinten
20.	Daikon	lobak putih segar, bisa dimakan mentah atau

		dimasak sebagai sup. Sering digunakan sebagai penawar rasa untuk makanan berminyak
21.	Enokitake	Jamur enoki
22.	String beans	Buncis
23.	Herbs	Bumbu / rempah
24.	Haricot vert	Kacang merah
25.	Honey melon	Semangka putih
26.	Jack cheese	Keju tua
27.	Kailan	sayuran segar mirip sawi hijau, batangnya keras dan agak hijau, dan gilik

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

G. Kd Hidangan dari pasta Pembuatan hidangan dari pasta

No	Istilah	Arti atau makna
	Teknik olah	
1.	A dente	Belum matang benar (bahasa italia)
2.	Au gratin	Memanggang dengan salamander
	Bahan	
3.	Farinaceous dish	Hidangan yang terdiri dari pasta, mie, beras, dan gnocchi
4.	Pasta corta	Jenis pasta yang Semua pasta berbentuk pendek
5.	Pasta laguna	Jenis pasta yang memiliki panjang lebih dari 10cm.
6.	Pasta fresa/ pasta all'uovo	Pasta segar
7.	Fusili	Pasta yang berukuran spiral
8.	farfalle	Pasta berbentuk seperti kupu kupu dengan bagian tepibergerigi, ada juga yang berbentuk persegi dan membulat
9.	Gluten	Protein yang ada pada tepung gandum
10.	lasagnatte	Lasagna dengan lebar 2 cm dan tepinya bergelombang
11.	Cappelletti	Pasta berbentuk topi kecil
12.	Manicotti	Pasta berbentuk tabung pita besar

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

H. Kd Hidangan dari daging dan Pembuatan hidangan dari daging

No	Istilah	Arti atau makna
	Bahan	
1.	Claf brain	Otak sapi
2.	Fillet mignon	Tenderloin disajikan dengan dipotong lagi dalam ukuran yang lebih kecil
3.	Smoke beef	Daging sapi asap
4.	Breadcrumbs	Bubuk roti
5.	Boneless	Daging Tanpa tulang
6.	Oregano	Bentuk daunnya sepetas mirip daun kemangi namun lebih kecil
7.	Smoked oxtongue	Lidah sapi yang diasap
8.	Fillet scotch	Nama lain Rib eye
9.	Biscotte	Rusuk
10.	Mutton	Daging domba
11.	tournedo	potongannya tenderloin didapat dari bagian tenderloin yang dekat dengan ribeye
12.	Porterhouse	Nama lain t-bone jika bagian tenderloin lebih besar
13.	Noisette	Potongan daging tanpa tulang berbentuk bulat dengan saus mentega berwarna coklat muda
14.	Blade roast	potongan daging dari bahu sapi. Umumnya daging ini d asinkan (marinate) dan braising.
15.	Arm pot roast	potongan daging ini berisi tulang lengan dan kadang-kadang juga ada tulang rusuknya
16.	Grain-fed veal	anak sapi yang di beri asupan biji-bijian (grain)
17.	Bonning	proses memisahkan/membuang tulang dari daging, untuk memudahkan saat proses pengolahan.
18.	Gardamon	Kapulaga
19.	Garlic	Bawang putih
20.	Pork	Daging babi
21.	Bologna sausage	Produk italia dengan daging dicampur dan dipressdiikat dan diproses dengan cara diasap.
22.	Aziatic pork	Daging babi dengan kualitas rendah
	Prodak	
23.	Very rare	Setiap sisi dimasak sekitar 2 menit dengan sisi luar merah tua dan sisi dalam matang
24.	rare	Setiap sisi dimasak 3 menit dalamnta masih merah dan mentah
25.	Medium rare	Daging setengah matang, dalam agak kemerahan (5 menit)

26.	Medium	$\frac{3}{4}$ matang, jika ditekan tengahnya masih empuk (12menit)
27.	Welldone	100 % matang sekitar 15 menit
28.	Beef galantine	Daging sapi giling dibumbui, dibungkus, lalu dimasak dengan steam
29.	Liver mousse	Beef liver digiling halus, dibumbui, dan dimasak dengan disteam
	Teknik olah	
30.	Smoke	Teknik pengawetan daging dan ikan dengan cara pengasapan
31.	Breading	Menutup suatu produk makanan dengan bread crumb
32.	Dredging	Dredge adalah menutup bahan makanan secara rata dengan bahan kering seperti cereal, crumb dan gula
33.	Roasting	Teknik memanggang dengan menggunakan minyak atau lemak yang terkandung alami dari bahan atau tidak
34.	Basting	Pelumuran lemak pada bahan masakan
35.	chateaubriand	Steak yang dihidangkan untuk 2-4 porsi

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

I. Kd Hidangan dari unggas dan Pembuatan hidangan dari unggas

No	Istilah	Makna
	Bahan	
1.	Turkey	Kalkun
2.	Goose	Angsa
3.	quail	Burung puyuh
4.	Pigeon	Burung dara
5.	poultry meat	Daging putih
6.	Breast	Dada ayam
7.	Candle nut	Kemiri
	Teknik olah	
8.	Carve	menghias hidangan unggas atau ayam utuh
9.	Netting And tying	proses mengikat unggas tujuannya adalah untuk “mencetak” produk agar tampil lebih menarik, juga berfungsi untuk menggabungkan atau mengikat beberapa bagian daging yang terpisah menjadi satu produk utuh.
10.	thawing	mencairkan daging beku
11.	Saute	Pengolahan secara cepat dalam sedikit lemak, dengan panas tinggi agar mudah lunak namun penampilan tetap baik
12.	Deep frying	Memasak masakan dengan minyak banyak dan sampai terendam dalam minyak panas
13.	Clear butter	mentega yang dipanaskan, setelah bening disaring
14.	Coating	Memanir / memberi lapisan telur dan tepung pada makanan yang akan digoreng
15.	Marinating	Memarinir, merendam makanan dalam suatu cairan atau bumbu tujuannya untuk menambah rasa
16.	Farcin	Memfarsir, membungkus bahan makanan lain dengan bahan makanan yang sudah dihaluskan
17.	Larding	Menambah lemak pada potongan daging dengan cara menambah lemak pada serat daging
18.	Filleting	Menyayat daging ayam atau ikan untuk menghilangkan duri
19.	Glazing	Memberikan lapisan mengkilap pada makanan dengan glasir air atau putih telur yang dicampur air gula atau air jeruk
20.	Thickening	Mengentalkan, bahan pengental pada bahan cair
21.	Clarifying	Menjernihkan bahan cair untuk kaldu
22.	Trussing	Menjahit bagian daging yang telah diisi
	Produk	

23.	Chicken galantine	Daging ayam giling dibumbui, dibungkus lalu dimasak dan disteam
24.	Chicken pikata	Dada ayam yang Berbentuk hati

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

J. Kd Hidangan dari sea food dan Pembuatan hidangan dari sea food

No	Istilah	Makna / arti
	BAHAN	
1.	Moules	kerang kepah
2.	Anchois	ikan anchovy
3.	Oily fish	Ikan berlemak
4.	Cummon fish	Ikan sedikit lemak
5.	Darne	Potongan ikan diperoleh dari ikan bertubuh bulat
6.	Round fish	Ikan bertubuh bulat
7.	Troncon	Potongan ikan melintang dari ikan bertubuh pipih
8.	Flat fish	Ikan bertubuh pipih
9.	Supreme	Irisan miring ikan yang diperoleh dari ikan yang telah di fillet
10.	Goujon	Filet ikan yang berbentuk strip panjang
11.	Turmeric powder	Adalah kunyit yang dibuat bubuk
12.	Joice	Sari ikan
13.	Seasoning	Penambahan bumbu seperti lada garam dan bbumbu aromatik
14.	Anchovy	ikan-ikan kecil dalam kaleng kuning berbentuk oval.
15.	Angciu	Arak cina
16.	Nutcrackers	Alat pengupas kulit kerang
17.	Caviar	Telur ikan berwarna hitam dari ikan kaviar yang hidup di atlntik, skandinavia dan rusia
	Prodak	
18.	Carrot glazed	fillet ikan kakap digoreng dengan sedikit mentega sampai keclokatan lalu disajikan dengan sayuran dan kentang rebus
19.	Darnes	Steak ikan
20.	Drawn fish	Bagian isi perut yang di buang pada ikan.
21.	Dressed fish	Sudah disiangi/ kepala ,ekor, dan sirip di buang (di potong).
22.	Smoked eel	Ikan belut asap
23.	Fish meuniere	Ikan direndam cream, L&P , juice jeruk
24.	Fish ballotin	Ikan dihaluskan, dibumbui, dan disteam seperti galantine
25.	Fish & chip	Makanan khas inggris dari ikan goreng dan chip potatoes
	Teknik pengolahan	
26.	Marinade	Merendam dalam cairan bumbu
27.	Filleting	Proses memisahkan daging ikan di kedua sisi ikam

		dari tulang yang memisahkan
28.	Skinning	Proses memisahkan daging dengan kulit / menguliti
29.	curing	Pengasinan
30.	salting	Penggaraman
31.	En papilote	Membakar dengan objek dibungkus

Kumpulan Terminologi Kuliner dalam Mata Pelajaran Komtinenta

K. Kd makanan penutup (dessert) Pembuatan makanan penutup (dessert)

No	Istilah	Arti atau makna
	Prodak	
1.	Ice cream	Dessert beku yang terbuat dari susu
2.	sorbet	Dessert beku dari pure buah atau bahan lain
3.	Pie	Wadah yang terbuat dari adonan roti dengan isi beragam buah di dalamnya
4.	Punch	minuman segar dengan isi potongan buah berbentuk kubus
5.	bombes	Nama perancis ice cream
6.	Coldy spongy	Sponge cake dingin yang diberi ice cream
7.	Split glass	Penyaji dari gelas panjang untuk banana split
8.	galantine	Pengental untuk dessert terbuat dari hewan
9.	Crackers	Biskuit asin dan tawar
10.	Cream au beurre	Campuran gula dan margarin, putih telur untuk menghias tart
11.	garnish	Istilah hiasan pada makanan
12.	Fritters	Adonan cair yang terbuat dari tepung, susu dan telur (sebagai adonan pada buah yang akan digoreng)
13.	soffle	Hidangan manis lembut, terbuat dari kuning dan putih telur kocok dll, lalu di oven
14.	Jellies	Dessert yang teksturnya kaku dan kenyal
15.	Assorted	hidangan dari macam-macam kue pilihan
16.	Beignet	Terbuat dari nanas, pisang, apel yang dicelupkan ke dalam adonan seperti fritter lalu digoreng
17.	Frozen dessert	Dessert yang disajikan dalam bentuk beku
18.	Cold dessert	Hidangan yang disajikan dalam suhu dingin
19.	Hot dessert	Dessert yang disajikan dengan suhu 40 – 50 ⁰ C
	Bahan dan alat	
20.	Bread Knife	Pisau roti
21.	Bread Basket	Tempat penyajian roti
22.	Cake stand	tempat kue yang berkaki dan biasanya untuk display
23.	Dark cooking chocolate	Jenis cokelat yang paling umum biasa digunakan untuk memasak. Mengandung 75% cokelat bubuk dengan penambahan sedikit gula. keharuman yang cukup tinggi, rasa cokelat yang kuat, dan warna yang cukup pekat sehingga membuat penampilannya menggiurkan.
24.	Docking	Menusuk-nusuk kulit pie sebelum dipanggang untuk mengeluarkan uap dan mencegah adonan mengembang selama pemanggangan berlangsung

25.	Doughnut	Kue donat dengan lubang ditengahnya dengan digoreng dengan minyak banyak
26.	Dusting Flour	Tepung yang ditaburkan pada alat pengadon agar adonan jangan sampai melekat
27.	Entrement	hidangan manis
28.	Fermipan	Bahan yang dipakai membuat roti tanpa banting berupa butir halus warna mudah.
29.	Topping	Bahan yang terletak di atas roti atau biskuit
	Teknik olah	
30.	Bake	Memanggang dengan oven
31.	Flambe	Berarti terbakar, yaitu menyalakan api pada masakan yang mengandung minyak, air atau alkohol atau sengaja di tambahkan, untuk menambah aroma dan rasa

KUESIONER PENELITIAN

Dengan hormat,

Dalam rangka untuk melengkapi data yang diperlukan untuk memenuhi tugas akhir skripsi, dengan ini peneliti menyampaikan tes berupa tes “benar-salah” mengenai “Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Mata Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo”. Dari hasil tes ini diharapkan peneliti dapat mengetahui tingkat pemahaman terminologi yang siswa miliki, penelitian ini juga dapat membantu sekolah untuk mengetahui apakah siswa di SMK N 3 Purworejo sudah dapat menangkap dengan baik materi dengan berbagai istilah asing yang ada. adapun hasil dari tes ini akan digunakan sebagai bahan penyusunan tugas akhir pada program sarjana Universitas Negeri Yogyakarta

Peneliti memahami waktu adik- adik kelas XI sangatlah terbatas dan berharga, namun peneliti juga berharap kesediaan peserta didik untuk pembantu penelitian ini dengan mengisi secara lengkap soal tes yang terlampir. Tidak lupa peneliti mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya atas kesediaan peserta didik sekalian yang telah meluangkan waktu untuk mengisi tes ini.

Penulis,

Ratih Ermy Kharismasiwi

IDENTITAS DIRI RESPONDEN

Nama	
Kelas	
Umur	
Mata Pelajaran Bahasa Inggris	Suka / Tidak
Skor Tofel	
Nilai Bahasa Inggris	
Jenis Kelamin	
Pelajaran Kontinental	Suka /Tidak
Alamat	

Cara Pengisian

Peserta didik cukup melingkari pada jawaban yang telah tersedia sesuai dengan pendapat peserta didik apakah pernyataan tersebut BENAR atau SALAH.

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,

Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental

Kelas : XI / Jasa Boga

Waktu : 90 Menit

NB: coret yang tidak perlu

LEMBAR SOAL

A. Pemahaman Stock

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,
Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

	Istilah	Atau makna	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Bouquet garni</i>	<i>Garlic , pepper corn, thyme, bay leaf, Carrot</i>	B	S
2.	<i>Corn starch</i>	Bahan pengental dari Maizena	B	S
3.	<i>Sago</i>	Istilah untuk Sagu	B	S
4.	<i>Fish bone</i>	Sirip ikan	B	S
5.	<i>Shank</i>	Tulang pada ekor untuk membuat stock atau sauce	B	S
6.	<i>Mirepoix</i>	Sayuran aromatik, wortel, bawang bombay , seledri	B	S
7.	<i>Tomato paste</i>	Pasta yang terbuat dari tomat	B	S
8.	<i>Celery</i>	Daun bawang	B	S
	Proses			
9.	<i>Blanch</i>	direbus dengan air mendidih satu kali dalam waktu singkat	B	S
10.	<i>Rapid boil</i>	Merebus dengan suhu sangat tinggi dan sangat mendidih	B	S
	Produk			
11.	<i>Light stock</i>	Kaldu yang encer	B	S
12.	<i>Roux</i>	Campuran Tepung dan mentega	B	S
13.	<i>Fabricated stock</i>	Nama lain dari Fish stok	B	S
14.	<i>Spoiled stock</i>	Kaldu yang rusak karena penyimpanan	B	S
15.	<i>White stock</i>	Semua bahan hanya perlu ditumis dahulu	B	S
16.	<i>Extract</i>	Sari dari beef extract	B	S
17.	<i>Harvy</i>	Kaldu bersifat Kental	B	S
18.	<i>Fish stock</i>	Kaldu dari tulang ikan	B	S
19.	<i>Beef stock</i>	Kaldu dari tulang sapi yang masih muda	B	S
20.	<i>Brown stock</i>	Semua bahan hanya direbus saja.	B	S

B. Pemahaman Sauce

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,
Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Keterangan atau arti	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Orange zest</i>	buah jeruk tebal, biasa diparut untuk sauce	B	S
2.	<i>Chilli powder</i>	cabai telah diproses pabrik dalam bentuk bubuk	B	S
3.	<i>Tabasco</i>	Saus yang berasa manis dan pedas. Terbuat dari cabai dan lada diasinkan cuka dan garam	B	S
4.	<i>L&P</i>	Lea & Perrins	B	S
5.	<i>Clove</i>	Nama lain pekak	B	S
6.	<i>Sour cream</i>	Produk susu yang banyak lemak dibuat dengan cara evaporasi .	B	S
	Proses			
7.	<i>Reduksi</i>	Pengurangan cairan agar lebih kental	B	S
	Produk			
8.	<i>Derivations</i>	Nama lain dari saus induk	B	S
9.	<i>Supreme</i>	Secondary learding sauce yang terbuat dari brown sauce + cream +butter+ lemon juice	B	S
10.	<i>Bechamel</i>	White sauce berbahan dasar butter dan roux	B	S
11.	<i>Blonde sauce</i>	chicken stok, veal, beef atau fish stock yang dikentalkan dengan white roux	B	S
12.	<i>Oily sauce</i>	Saus dari bahan minyak, diperlukan untuk sauce pada selada dan beberapa makanan pembuka.	B	S
13.	<i>Gravy</i>	Saus yang tidak di kentalkan dari juice daging panggang	B	S
14.	<i>Cream</i>	Kepala susu yang mengandung lemak, yang terdapat dipermukaan susu segar yang didiamkan	B	S
15.	<i>Horseradish sauce</i>	saus dingin dari campuran cream, lobak, jus lemon, merica, garam	B	S
16.	<i>Aioli</i>	Nama lain <i>garlic mayonnaise</i>	B	S
17.	<i>Piquant</i>	Artinya manis , istilah untuk saus manis	B	S
18.	<i>a-1 steak sauce</i>	Kombinasi <i>L&P sauce</i> dan tomato sauce.	B	S
19.	<i>Oyster sauce</i>	Saus dari udang	B	S

C. Pemahaman Makanan Pembuka

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,
Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Arti / makna	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Raghout</i>	Cincangan dari campuran sayur daging, ayam atau ikan yang diolah dengan tekning di saute	B	S
2.	<i>Spread</i>	Bahan pengoles seperti butter	B	S
	Proses			
3.	<i>Pan fry</i>	Memasak dengan minyak dalam jumlah sedang dan menggunakan pan di atas api sedang.	B	S
4.	<i>Bitsize</i>	5 kali gigit	B	S
5.	<i>Hanchee</i>	chopped (bahasa perancis)	B	S
	Produk			
6.	<i>Canape</i>	Potongan roti bakar yang diisidengan macam macam bahan makanan.	B	S
7.	<i>Pate & terrine</i>	pembuka dingin dari hewani dihaluskan, dibumbui lalu dicetak persegi panjang	B	S
8.	<i>Aspic</i>	Agar-agar dimasak dengan kaldu diberi gula dan garam disi sayur	B	S
9.	<i>Assorted</i>	Satu jenis canape dalam satu nampan	B	S
10.	<i>Canape cuts</i>	Ragam potongan canape	B	S
11.	<i>Aperifit</i>	Minuman panas sebagai pembuka	B	S
12.	<i>Hot appetizer</i>	Appetizer yang disajikan panas	B	S

D. Pemahaman Salad

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,
Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Arti / makna	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Salad oil</i>	Minyak selada	B	S
2.	<i>Arugula</i>	<i>red cabbage</i>	B	S
3.	<i>Roquefort dressing</i>	<i>Mayonnaise + roquefort + cream + vinegar</i>	B	S
4.	<i>Calypso sauce</i>	<i>Mayonnaise + tomato sauce + chili sauce + L&P</i>	B	S
	Proses			
5.	<i>Carving</i>	Teknik mengukir buah dan sayur	B	S
6.	<i>Casing</i>	Wadah yang berasal dari kulit buah	B	S
7.	<i>Brochette</i>	Istilah untuk makanan yang memakai tusuk	B	S
8.	<i>Blend</i>	Bahan yang dicampur hanya sekedar campur, tetapi tidak menyatu dengan bahan lain	B	S
9.	<i>Toss</i>	Proses pencampuran bahan harus menyatu dan menjadi satu dan timbul bahan baru	B	S
10.	<i>Core</i>	Mengerok, untuk menghilangkan daging buah.	B	S
11.	<i>Tropical rice salad</i>	Bahan utama dari nasi	B	S
	Produk			
12.	<i>American salad</i>	Body salad terbuat dari roti	B	S
13.	<i>Simpel salad</i>	Salad dengan 1 atau 2 jenis bahan	B	S
14.	<i>Complate / compound salad</i>	Salad dengan bahan terdiri dari tiga jenis atau lebih	B	S

E. Pemahaman Sandwich

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,

Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Arti atau makna	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Bun</i>	Roti yang digunakan untuk hot dog atau hamburger	B	S
2.	<i>cole slow</i>	Wortel + ayam suwir + sawi hijau	B	S
3.	<i>Picnic</i>	Daging sapi yang biasa dipakai sebagai pengisi sandwich	B	S
4.	<i>Chips</i>	kentang goreng dengan irisan tipis.	B	S
5.	Proses			
6.	<i>Thick slice</i>	Irisan tipis pada sandwich terbuka	B	S
7.	<i>Trimming</i>	Memotong bagian yang tidak perlu	B	S
8.	<i>Triangles</i>	sandwich dipotong menjadi tiga yang membentuk segitiga kecil	B	S
9.	<i>Simple butter spread</i>	Dioles dengan mayonnaise sauce	B	S
10.	<i>Double Cut</i>	sandwich dipotong menjadi dua belahan yang membentuk segitiga	B	S
11.	<i>Thin slice</i>	Irisan tebal pada sandwich gulung (rolled sandwich)	B	S
12.	Produk			
13.	<i>Filling</i>	Isi sandwich dari ikan, telur, daging dll. diikat dengan sauce	B	S
14.	<i>Clam sandwich</i>	Sandwich berisi kerang dan berasa pedas	B	S
15.	<i>Open sandwich</i>	Sandwich yang dihidangkan terbuka, tanpa roti penutup di atasnya.	B	S
16.	<i>Closed Sandwich</i>	Sandwich yang dihidangkan tertutup	B	S

F. Hidangan Sayur dan Telur

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,
Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Makna atau arti	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Celery</i>	Daun seledri	B	S
2.	<i>Chives</i>	Biji Kucai	B	S
3.	<i>Cinnamon</i>	Kayu Manis dapat berupa bubuk dan batang	B	S
4.	<i>Coriander</i>	Biji kemiri	B	S
5.	<i>Cumin</i>	Jinten	B	S
6.	<i>String beans</i>	Istilah untuk Kacang panjang	B	S
7.	<i>Herbs</i>	Bumbu / rempah	B	S
8.	Proses			
9.	<i>Achar</i>	Teknik mengawetkan sayur dengan menambahkan garam	B	S
10.	<i>Braising</i>	Dimasak pada suhu tinggi dengan sedikit bahan cair	B	S
11.	<i>Derover</i>	Mengupas kulit tomat, dan kentang sebelum direbus.	B	S
12.	<i>To poach</i>	Memasak dengan suhu 82 ⁰ C- 90 ⁰ C	B	S
13.	Produk			
14.	<i>A'la milanaise</i>	makanan yang direbus/dikukus lalu di beri keju parmesan dan di gratin.	B	S
15.	<i>Baked Jacked Potatoes</i>	Kentang bakar yang dibungkus daging sapi	B	S
16.	<i>Butter spinach</i>	<i>Spinach + garlic + margarin + sald &pepper</i>	B	S
17.	<i>Over eassy</i>	telur mata sapi yang tidak dibalik.	B	S
18.	<i>Concasse</i>	Merebus dalam bahasa perancis	B	S
19.	<i>Poached egg</i>	Telur yang direbus tanpa kulit pada cairan yang mengandung cuka dan garam.	B	S

G. Pemahaman Pasta

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,
Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Arti atau makna	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Farinaceous Dish</i>	Hidangan yang terdiri dari sayur, telur dan gnocchi	B	S
2.	<i>Pasta Corta</i>	Pasta berbentuk pendek misalnya cannelloni	B	S
3.	<i>Pasta Laguna</i>	pasta yang panjangnya lebih dari 10cm, misalnya wagon wheel	B	S
4.	<i>Pasta Fresca</i>	Pasta segar	B	S
5.	<i>Fusilli</i>	Pasta yang berukuran kerang	B	S
6.	<i>Farfalle</i>	Berbentuk kupu kupu dengan bagian tepibergerigi	B	S
7.	<i>Cappelletti</i>	Pasta berbentuk pita kecil	B	S
	Proses			
8.	<i>Au Gratin</i>	Memanggang dengan salamander	B	S
9.	<i>Saute</i>	Pengolahan secara cepat dalam sedikit lemak, dengan api sedang .	B	S
	Produk			
10.	<i>Fettucini carbonara</i>	Fettucini dengan sauce berbahan saus tomat, onion, beef	B	S
11.	<i>Chicken cannelloni</i>	Pasta dengan pengolahannya dengan di panggang	B	S

H. Pemahaman Hidangan dari Unggas

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,
Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Makna	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Goose</i>	Angsa	B	S
2.	<i>Equail</i>	Burung dara	B	S
3.	<i>Poultry Meat</i>	Daging berwarna merah	B	S
4.	<i>Breast</i>	Dada ayam	B	S
5.	<i>Pigeon</i>	Burung puyuh	B	S
	Proses			
6.	<i>Thawing</i>	mencairkan daging beku	B	S
7.	<i>Deep Frying</i>	Memasak dengan minyak banyak.	B	S
8.	<i>Marinating</i>	merendam makana pada bumbu agar warnanya lebih pekat	B	S
9.	<i>Coating</i>	memberi lapisan telur dan tepung pada makanan yang akan digoreng	B	S
10.	<i>Farcing</i>	Menambah lemak pada potongan daging	B	S
11.	<i>Larding</i>	membungkus makanan dengan bahan makanan yang sudah dihaluskan	B	S
12.	<i>Filleting</i>	Menyayat daging ayam atau ikan untuk menghilangkan duri	B	S
13.	<i>Thickening</i>	Mencairkanbahan pengental	B	S
14.	<i>Trussing</i>	Membungkus bagian daging yang telah diisi	B	S
15.	<i>Glazing</i>	Memberikan lapisan mengkilap pada makanan	B	S
	Produk			
16.	<i>Chicken Galantine</i>	Daging ayam giling dibumbui, dibungkus lalu disaute	B	S
17.	<i>Chicken pikata</i>	Chicken breast berbentuk hati	B	S
18	<i>Larding</i>	membungkus makanan dengan bahan makanan yang sudah dihaluskan	B	S

I. Pemahaman Hidangan dari Daging

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,

Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Arti atau makna	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Fillet Mignon</i>	Tenderloin disajikan dengan dipotong lagi dalam ukuran yang lebih kecil	B	S
2.	<i>Smoke Beef</i>	Daging sapi panggang	B	S
3.	<i>Fillet Scotch</i>	Nama lain Rib eye	B	S
4.	<i>Biscotte</i>	Tulang pada paha	B	S
5.	<i>Tournedo</i>	Potongan dari bagian tenderloin yang dekat dengan ribeye	B	S
6.	<i>Noisette</i>	Potongan daging bertulang berbentuk bulat dengan saus mentega berwarna coklat muda	B	S
7.	<i>Blade Roast</i>	potongan daging dari bahu sapi.	B	S
8.	<i>Bonning</i>	proses memisahkan tulang dari daging, untuk memudahkan saat proses pengolahan.	B	S
9.	<i>Cardamon</i>	Pala	B	S
	Proses			
10.	<i>Smoke</i>	Teknik pengawetan daging dan ikan dengan cara pengasapan	B	S
11.	<i>Basting</i>	Pelumuran lemak pada bahan masakan	B	S
12.	<i>Roasting</i>	Memangang menggunakan minyak atau lemak yang terkandung alami dari daging atau tidak	B	S
	Produk			
13.	<i>Medium Rare</i>	Daging setengah matang, daging agak kemerahan (10 menit)	B	S
14.	<i>Medium</i>	$\frac{3}{4}$ matang, jika ditekan daging tengahnya masih empuk (12menit)	B	S
15.	<i>Welldone</i>	100 % matang sekitar 25 menit	B	S

J. Hidangan dari Seafood

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,
Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai.

No	Istilah	Makna / arti	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Round Fish</i>	Ikan bertubuh bulat	B	S
2.	<i>Oily Fish</i>	Ikan sedikit lemak	B	S
3.	<i>Cummon Fish</i>	Ikan berlemak	B	S
4.	<i>Darne</i>	Potongan ikan diperoleh dari ikan bertubuh bulat	B	S
5.	<i>Troncon</i>	Potongan ikan melintang dari ikan bertubuh bulat	B	S
6.	<i>Flat Fish</i>	Ikan bertubuh pipih	B	S
7.	<i>Supreme</i>	Irisan ikan berbentuk cube yang diperoleh dari ikan yang telah di fillet	B	S
8.	<i>Goujon</i>	Filet ikan yang berbentuk strip panjang	B	S
9.	<i>Angciu</i>	Arak dari jepang	B	S
10.	<i>Caviar</i>	Telur ikan berwarna merah dari ikan kaviar	B	S
	Proses			
11.	<i>Marinade</i>	Merendam dalam cairan bumbu	B	S
12.	<i>Filleting</i>	Memisahkan daging ikan dari duri	B	S
13.	<i>Salting</i>	Rasa asin terlalu tajam	B	S
	Produk			
14.	<i>Drawn Fish</i>	Bagian ekor yang di buang pada ikan.	B	S
15.	<i>Smoked Eel</i>	Ikan belut asap	B	S
16.	<i>Dressed Fish</i>	Ikan yang belum dihilangkan kepala, ekor & sirip.	B	S
17.	<i>Fish Ballotin</i>	Ikan dihaluskan, dibumbui, dan steam seperti galantine	B	S
18.	<i>Fish & Chip</i>	Makanan khas asia dari ikan goreng dan chip potatoes	B	S
19.	<i>En Papilotte</i>	Membakar dengan objek dibungkus	B	S

K. Pemahaman Makanan Penutup

Lingkari “B” jika menurut anda pernyataan tersebut sesuai/ benar,

Lingkari “S” jika menurut anda pernyataan tersebut salah/ tidak sesuai. an penutup

No	Istilah	Arti atau makna	Benar	Salah
	Bahan			
1.	<i>Topping</i>	Bahan yang terletak di tengah roti / biskuit	B	S
2.	<i>Plam sugar</i>	Gula semut	B	S
3.	<i>Dusting Flour</i>	Tepung yang di tambahkan agar adonan menjadi lebih empuk	B	S
4.	Proses			
5.	<i>Bake</i>	Memanggang dengan oven	B	S
6.	<i>Docking</i>	Menusuk-nusuk kulit pie sebelum dipanggang	B	S
7.	Produk			
8.	<i>Bombes</i>	Nama ice cream dari perancis	B	S
9.	<i>Galantine</i>	Pengental untuk dessert terbuat dari sayur	B	S
10.	<i>Frozen Dessert</i>	Dessert yang diolah dalam bentuk beku, disajikan dingin	B	S
11.	<i>Hot Dessert</i>	Dessert yang disajikan dengan suhu 40 ⁰ C – 50 ⁰ C	B	S

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Stock																										Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	0	0	0	12
2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	8
3	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	15
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	24
5	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	22
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
7	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	22
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
9	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	23
10	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	22
11	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	19
12	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	12
13	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	8
14	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	15
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	24
16	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	22
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
18	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	22
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
20	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	23
21	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	22
22	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	19
23	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0	12
24	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	16
25	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	23
26	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	1	1	0	1	0	0	0	0	1	11
27	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	0	1	14
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	24
29	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	22
30	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sauce																										Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25
4	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	19
5	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	17
6	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	20
7	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	18
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
9	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	20
10	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	23
11	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	15
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25
15	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	19
16	1	1	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	17
17	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	20
18	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	18
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
20	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	1	1	20
21	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	23
22	1	0	0	0	0	0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	15
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
24	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	23
25	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	17
26	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	26
28	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	8
29	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	22
30	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	10

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Appetizer														Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
9	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	11
10	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
11	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	10
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
20	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	11
21	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
22	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	10
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
28	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	0	4
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	13
30	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	4

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Salad														Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
4	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	7
5	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
7	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	11
8	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	5
9	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	3
10	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	4
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
15	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	7
16	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
18	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	11
19	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	1	5
20	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	3
21	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	4
22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
28	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	4
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
30	0	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	0	0	8

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sandwich																Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	0	0	7
2	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	6
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	14
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	15
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
11	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	11
12	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	6
13	0	1	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	6
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	14
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	15
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
22	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	11
23	0	1	0	1	0	0	0	1	0	0	1	1	0	0	1	0	6
24	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	11
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16
26	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	3
27	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	12
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	15
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	15
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	16

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sayur dan Telur																	Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	0	1	6
2	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	6
3	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	7
4	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	11
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
6	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	5
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
11	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	13
12	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	5
13	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	6
14	1	0	1	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	0	1	0	0	7
15	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	1	11
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
17	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	5
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
20	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
22	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	1	13
23	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	5
24	1	1	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	0	12
25	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
26	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
27	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	15
28	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Pasta											Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
9	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	10
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
16	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
17	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
18	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
20	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	10
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
22	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
25	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	10
30	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Unggas																		Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
4	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	11
5	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	11
6	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	13
7	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	11
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
9	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	16
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
11	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	9
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
15	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	11
16	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	11
17	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	13
18	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	11
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
20	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	16
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
22	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	9
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	17
25	0	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	12
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	17
30	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	3

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Daging																							Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	0	1	19
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	18
3	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	18
4	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	17
5	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	16
6	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	13
7	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	17
8	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	20
9	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	16
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	20
11	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	14
12	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	20
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	18
14	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	1	0	1	18
15	1	1	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	17
16	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	16
17	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	1	0	0	13
18	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	17
19	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	20
20	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	16
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	20
22	1	0	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	0	14
23	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	20
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	22
25	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	15
26	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	21
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	22
28	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	5
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	20
30	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	7

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Seafood																					Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	20
4	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	16
5	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	16
6	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	16
7	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	16
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
9	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	15
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
11	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	20
15	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	16
16	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	16
17	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	16
18	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	16
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
20	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	1	15
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
22	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	14
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	19
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	20
25	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	15
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	20
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	20
28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	19
30	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2

DATA VALIDITAS DAN RELIABILITAS

N	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Dessert														Jml
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
2	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
3	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	12
4	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12
5	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
6	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
7	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
8	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	12
9	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	10
10	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	12
11	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	11
12	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	12
13	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	12
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13
15	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12
16	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
17	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
18	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
19	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	12
20	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	10
21	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	12
22	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12
23	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
24	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	12
25	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	11
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13
27	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	13
28	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	3
29	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	11
30	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	3

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR STOCK

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.896	26

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	18.7333	29.375	.534	.891
Butir_2	18.8000	27.545	.877	.882
Butir_3	18.6333	30.033	.501	.892
Butir_4	18.7000	29.459	.550	.890
Butir_5	19.1000	31.059	.134	.901
Butir_6	18.7000	28.769	.714	.887
Butir_7	18.6000	30.041	.573	.891
Butir_8	18.7000	28.838	.698	.887
Butir_9	19.0000	31.310	.085	.902
Butir_10	18.7000	29.114	.631	.889
Butir_11	18.8000	27.545	.877	.882
Butir_12	18.6667	33.057	-.264	.906
Butir_13	18.6000	29.972	.594	.891
Butir_14	19.1000	31.059	.134	.901
Butir_15	18.7000	28.769	.714	.887
Butir_16	18.6333	30.033	.501	.892
Butir_17	18.7000	28.838	.698	.887
Butir_18	18.7000	29.390	.566	.890
Butir_19	18.7333	29.375	.534	.891
Butir_20	18.8000	27.545	.877	.882
Butir_21	18.6667	33.057	-.264	.906
Butir_22	18.6667	29.954	.471	.892
Butir_23	19.1000	31.059	.134	.901
Butir_24	18.6667	28.989	.715	.887
Butir_25	18.6000	30.662	.384	.894
Butir_26	18.7000	28.838	.698	.887

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR SAUCE

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.878	26

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	19.9667	22.102	.599	.871
Butir_2	20.0000	21.586	.687	.868
Butir_3	20.3000	20.148	.776	.862
Butir_4	20.3000	20.148	.776	.862
Butir_5	20.3667	20.033	.795	.862
Butir_6	20.3000	20.148	.776	.862
Butir_7	19.9333	22.340	.629	.871
Butir_8	19.9667	23.964	-.048	.884
Butir_9	20.1000	23.472	.061	.885
Butir_10	20.0333	21.826	.548	.871
Butir_11	20.2000	23.338	.074	.886
Butir_12	20.1667	21.247	.570	.870
Butir_13	19.9000	23.059	.468	.875
Butir_14	19.9333	23.857	-.004	.882
Butir_15	19.9333	22.340	.629	.871
Butir_16	19.9333	22.340	.629	.871
Butir_17	19.9333	22.340	.629	.871
Butir_18	20.0000	22.276	.465	.873
Butir_19	20.0667	24.064	-.079	.888
Butir_20	20.0333	24.309	-.145	.888
Butir_21	19.9667	22.447	.475	.873
Butir_22	20.0000	21.586	.687	.868
Butir_23	19.9333	23.857	-.004	.882
Butir_24	19.9667	22.447	.475	.873
Butir_25	20.2667	20.892	.609	.868
Butir_26	20.1667	21.454	.519	.872

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR APPETIZER

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.904	14

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	11.9000	6.093	.549	.901
Butir_2	11.8000	6.579	.574	.900
Butir_3	11.8333	6.971	.086	.915
Butir_4	11.8333	6.006	.869	.888
Butir_5	11.8333	6.006	.869	.888
Butir_6	11.8333	6.006	.869	.888
Butir_7	11.9000	5.817	.728	.892
Butir_8	11.9000	5.679	.820	.888
Butir_9	11.8667	6.257	.524	.901
Butir_10	11.8667	6.051	.671	.895
Butir_11	11.9000	5.679	.820	.888
Butir_12	11.8333	6.971	.086	.915
Butir_13	11.8667	6.257	.524	.901
Butir_14	11.8000	6.579	.574	.900

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR SALAD

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.928	14

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	10.0000	15.310	.862	.916
Butir_2	9.9667	16.033	.676	.922
Butir_3	9.9667	16.723	.466	.929
Butir_4	9.9333	16.340	.621	.924
Butir_5	9.9667	15.482	.851	.916
Butir_6	10.0667	16.892	.362	.933
Butir_7	9.9333	15.926	.756	.920
Butir_8	10.0000	15.862	.693	.921
Butir_9	9.9667	16.033	.676	.922
Butir_10	9.9667	15.482	.851	.916
Butir_11	9.9333	16.340	.621	.924
Butir_12	9.9333	16.064	.711	.921
Butir_13	9.9667	16.585	.507	.927
Butir_14	9.9333	16.064	.711	.921

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR SANDWICH

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.897	16

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	11.9333	13.030	.823	.881
Butir_2	11.8667	14.395	.405	.895
Butir_3	11.9000	13.541	.694	.886
Butir_4	11.9667	13.344	.645	.887
Butir_5	11.9667	12.930	.797	.881
Butir_6	11.9000	13.541	.694	.886
Butir_7	11.9667	13.206	.695	.885
Butir_8	11.9667	13.344	.645	.887
Butir_9	11.9667	12.930	.797	.881
Butir_10	12.0667	12.823	.715	.884
Butir_11	11.9333	15.789	-.168	.914
Butir_12	11.9333	13.720	.557	.891
Butir_13	12.3667	15.206	-.007	.916
Butir_14	11.9333	13.030	.823	.881
Butir_15	11.8667	14.395	.405	.895
Butir_16	11.9667	13.206	.695	.885

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR SAYUR DAN TELUR

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.936	17

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	11.3667	26.378	.599	.933
Butir_2	11.4333	26.323	.532	.935
Butir_3	11.4000	25.834	.690	.931
Butir_4	11.6000	25.283	.663	.932
Butir_5	11.5333	24.740	.815	.928
Butir_6	11.4667	25.982	.583	.933
Butir_7	11.4667	25.775	.630	.932
Butir_8	11.4000	25.834	.690	.931
Butir_9	11.6000	25.283	.663	.932
Butir_10	11.4000	26.386	.551	.934
Butir_11	11.4000	26.593	.500	.935
Butir_12	11.6000	25.283	.663	.932
Butir_13	11.5333	24.740	.815	.928
Butir_14	11.4667	25.982	.583	.933
Butir_15	11.4000	25.834	.690	.931
Butir_16	11.6000	25.283	.663	.932
Butir_17	11.5333	24.740	.815	.928

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR PASTA

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.973	11

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	9.2333	5.771	.833	.971
Butir_2	9.2000	5.821	.980	.967
Butir_3	9.2000	5.821	.980	.967
Butir_4	9.2000	5.821	.980	.967
Butir_5	9.2667	5.857	.662	.979
Butir_6	9.2333	5.840	.781	.973
Butir_7	9.2000	5.821	.980	.967
Butir_8	9.1667	6.420	.683	.975
Butir_9	9.2333	5.771	.833	.971
Butir_10	9.2000	5.821	.980	.967
Butir_11	9.2000	5.821	.980	.967

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR OLAHAH UNGGAS

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.931	18

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	13.3000	20.079	.603	.928
Butir_2	13.3333	19.540	.707	.926
Butir_3	13.6333	18.033	.825	.922
Butir_4	13.6333	18.033	.825	.922
Butir_5	13.7000	18.286	.753	.925
Butir_6	13.6333	18.033	.825	.922
Butir_7	13.2667	20.202	.681	.927
Butir_8	13.5000	19.086	.618	.928
Butir_9	13.2333	20.944	.505	.931
Butir_10	13.2667	20.202	.681	.927
Butir_11	13.2667	20.202	.681	.927
Butir_12	13.2667	20.202	.681	.927
Butir_13	13.3333	20.506	.382	.932
Butir_14	13.3000	20.424	.473	.930
Butir_15	13.3333	19.540	.707	.926
Butir_16	13.3000	20.424	.473	.930
Butir_17	13.6000	18.800	.642	.928
Butir_18	13.5000	19.224	.582	.929

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR OLAHAH DAGING

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.799	23

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	16.0667	13.582	.650	.780
Butir_2	16.1000	13.334	.666	.777
Butir_3	16.1000	14.576	.167	.800
Butir_4	16.4667	15.982	-.271	.831
Butir_5	16.4667	12.533	.651	.771
Butir_6	16.4000	12.662	.619	.773
Butir_7	16.0333	13.689	.737	.779
Butir_8	16.1667	13.385	.533	.781
Butir_9	16.0000	14.345	.549	.789
Butir_10	16.0333	13.689	.737	.779
Butir_11	16.1000	13.610	.551	.782
Butir_12	16.0667	13.926	.491	.786
Butir_13	16.2333	15.495	-.158	.820
Butir_14	16.2333	15.082	-.042	.814
Butir_15	16.3667	13.344	.424	.787
Butir_16	16.7000	15.114	-.051	.814
Butir_17	16.0333	13.689	.737	.779
Butir_18	16.7333	14.823	.039	.808
Butir_19	16.1000	13.610	.551	.782
Butir_20	16.0667	13.926	.491	.786
Butir_21	16.1000	13.334	.666	.777
Butir_22	16.3333	14.368	.142	.805
Butir_23	16.3667	13.344	.424	.787

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR OLAHAN SEAFOOD

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.918	21

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	15.5333	19.499	.758	.911
Butir_2	15.5667	19.289	.733	.911
Butir_3	15.9333	18.892	.562	.916
Butir_4	15.8667	19.085	.521	.917
Butir_5	15.5000	19.569	.891	.910
Butir_6	15.6333	19.275	.614	.914
Butir_7	15.4667	20.533	.645	.915
Butir_8	15.5000	19.569	.891	.910
Butir_9	15.5667	19.426	.685	.912
Butir_10	15.5333	19.775	.651	.913
Butir_11	15.5000	19.569	.891	.910
Butir_12	15.6333	19.275	.614	.914
Butir_13	15.8333	20.075	.293	.923
Butir_14	16.1667	21.316	.028	.929
Butir_15	15.5000	19.569	.891	.910
Butir_16	16.2000	21.545	-.024	.929
Butir_17	15.5667	19.426	.685	.912
Butir_18	15.5000	19.569	.891	.910
Butir_19	15.5667	19.426	.685	.912
Butir_20	15.5333	19.775	.651	.913
Butir_21	15.5667	19.289	.733	.911

HASIL UJI VALIDITAS DAN RELIABILITAS TINGKAT PEMAHAMAN PADA INDIKATOR OLAHAN DESSERT

Reliability

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.716	14

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
Butir_1	10.0333	4.240	.928	.648
Butir_2	10.1000	4.162	.704	.655
Butir_3	10.0667	4.271	.722	.659
Butir_4	10.0333	4.240	.928	.648
Butir_5	10.1667	4.557	.318	.703
Butir_6	10.0333	4.240	.928	.648
Butir_7	10.4667	5.844	-.337	.804
Butir_8	10.6333	6.033	-.420	.807
Butir_9	10.0667	4.271	.722	.659
Butir_10	10.0333	4.240	.928	.648
Butir_11	10.6667	6.161	-.477	.811
Butir_12	10.1000	4.162	.704	.655
Butir_13	10.0667	4.271	.722	.659
Butir_14	10.1000	4.369	.544	.675

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Stock																								Jml	%		
	Bahan								Jml	%	Proses		Jml	%	Produk												Jml	%
	1	2	3	4	5	6	7	8			9	10			11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	12,5	0	1	1	50,0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	4	40,0	6	30,0
2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	12,5	0	0	0	0,0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	20,0	3	15,0
3	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	7	70,0	13	65,0
4	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
5	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
6	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
7	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
8	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
9	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
10	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
11	1	1	1	0	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90,0	18	90,0
12	1	0	0	1	0	1	0	1	4	50,0	0	1	1	50,0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	4	40,0	9	45,0
13	0	0	1	0	0	0	0	0	1	12,5	0	0	0	0,0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	20,0	3	15,0
14	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	7	70,0	13	65,0
15	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
16	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
17	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
18	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
19	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
20	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0

21	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
22	1	1	1	0	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90,0	18	90,0
23	1	0	0	1	0	1	0	1	4	50,0	0	1	1	50,0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	4	40,0	9	45,0	
24	1	1	1	1	0	1	0	1	6	75,0	1	1	2	100,0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	6	60,0	14	70,0	
25	0	1	1	1	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90,0	18	90,0	
26	1	0	0	0	0	1	1	1	4	50,0	0	0	0	0,0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	4	40,0	8	40,0	
27	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	6	60,0	12	60,0	
28	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
29	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
30	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
31	0	0	0	0	1	0	0	0	1	12,5	0	1	1	50,0	1	0	0	1	0	0	1	1	0	0	4	40,0	6	30,0	
32	0	0	1	0	0	0	0	0	1	12,5	0	0	0	0,0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	20,0	3	15,0	
33	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	7	70,0	13	65,0	
34	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
35	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
36	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
37	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
38	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
39	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
40	1	1	1	0	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90,0	18	90,0	
41	1	0	0	1	0	1	0	1	4	50,0	0	1	1	50,0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	4	40,0	9	45,0	
42	0	0	1	0	0	0	0	0	1	12,5	0	0	0	0,0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	20,0	3	15,0	
43	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	7	70,0	13	65,0	
44	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	
45	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0	

46	1	0	0	1	0	1	0	1	4	50,0	0	1	1	50,0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	4	40,0	9	45,0
47	0	0	1	0	0	0	0	0	1	12,5	0	0	0	0,0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	20,0	3	15,0
48	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	7	70,0	13	65,0
49	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
50	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
51	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
52	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
53	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
54	1	1	1	0	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90,0	18	90,0
55	1	0	0	1	0	1	0	1	4	50,0	0	1	1	50,0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	4	40,0	9	45,0
56	1	1	1	1	0	1	0	1	6	75,0	1	1	2	100,0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	6	60,0	14	70,0
57	0	1	1	1	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90,0	18	90,0
58	1	0	0	0	0	1	1	1	4	50,0	0	0	0	0,0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	4	40,0	8	40,0
59	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	6	60,0	12	60,0
60	1	1	1	0	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90,0	18	90,0
61	1	0	0	1	0	1	0	1	4	50,0	0	1	1	50,0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	4	40,0	9	45,0
62	0	0	1	0	0	0	0	0	1	12,5	0	0	0	0,0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	20,0	3	15,0
63	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	7	70,0	13	65,0
64	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
65	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
66	1	0	0	1	0	1	0	1	4	50,0	0	1	1	50,0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	4	40,0	9	45,0
67	0	0	1	0	0	0	0	0	1	12,5	0	0	0	0,0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	2	20,0	3	15,0
68	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
69	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	20	100,0
70	1	1	1	0	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90,0	18	90,0

71	1	0	0	1	0	1	0	1	4	50,0	0	1	1	50,0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	4	40,0	9	45,0
72	1	1	1	1	0	1	0	1	6	75,0	1	1	2	100,0	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	6	60,0	14	70,0
73	0	1	1	1	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	90,0	18	90,0
74	1	0	0	0	0	1	1	1	4	50,0	0	0	0	0,0	0	0	1	1	1	0	0	0	0	1	4	40,0	8	40,0
75	0	0	1	1	1	1	1	0	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	1	6	60,0	12	60,0
Jml	54	46	62	57	54	66	55	57	451	40,02	46	65	111	9,85	54	62	55	56	54	46	59	57	67	55	565	50,13	1127	100,0

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sauce																								Jml	%	
	Bahan						Jml	%	Proses	Jml	%	Produk												Jml			%
	1	2	3	4	5	6						7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18				
1	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
2	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
3	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
4	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2
5	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	66,7	11	57,9
6	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	11	91,7	14	73,7
7	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2
8	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
9	1	1	1	1	0	1	5	83,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	91,7	17	89,5
10	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
11	1	0	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	7	58,3	9	47,4
12	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
13	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
14	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
15	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2
16	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	66,7	11	57,9
17	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	11	91,7	14	73,7
18	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2
19	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0

20	1	1	1	1	0	1	5	83,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	91,7	17	89,5
21	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
22	1	0	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	7	58,3	9	47,4
23	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
24	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	11	91,7	18	94,7
25	0	1	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	11	91,7	13	68,4
26	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
27	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
28	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	8,3	1	5,3
29	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	11	91,7	18	94,7
30	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0,0	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4	33,3	4	21,1
31	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
32	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
33	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
34	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2
35	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	66,7	11	57,9
36	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	11	91,7	14	73,7
37	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2
38	1	1	1	1	0	1	5	83,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	91,7	17	89,5
39	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
40	1	0	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	7	58,3	9	47,4
41	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
42	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
43	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
44	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2

45	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	66,7	11	57,9
46	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
47	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
48	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
49	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	11	91,7	14	73,7
50	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2
51	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
52	1	1	1	1	0	1	5	83,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	91,7	17	89,5
53	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
54	1	0	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	7	58,3	9	47,4
55	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
56	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	11	91,7	18	94,7
57	0	1	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	11	91,7	13	68,4
58	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
59	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
60	1	0	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	7	58,3	9	47,4
61	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
62	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
63	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
64	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	9	75,0	12	63,2
65	1	1	0	0	0	0	2	33,3	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	8	66,7	11	57,9
66	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
67	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0
68	1	1	1	1	0	1	5	83,3	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	11	91,7	17	89,5
69	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0

70	1	0	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	7	58,3	9	47,4
71	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0	
72	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	11	91,7	18	94,7	
73	0	1	0	0	0	0	1	16,7	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	11	91,7	13	68,4	
74	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0	
75	1	1	1	1	1	1	6	100,0	1	1	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	100,0	19	100,0	
Jml	70	67	46	46	41	46	316	26,85	73	73	6,20	63	54	74	73	73	73	68	72	67	68	47	56	788	66,95	1177	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Appetizer																	Jml	%	
	Bahan		Jml	%	Proses			Jml	%	Produk							Jml			%
	1	2			3	4	5			6	7	8	9	10	11	12				
1	1	0	1	50,0	0	1	1	2	66,7	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	9	75,0
2	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
3	1	0	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	11	91,7
4	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
5	1	0	1	50,0	0	1	0	1	33,3	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	8	66,7
6	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
7	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
8	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
9	1	0	1	50,0	0	1	1	2	66,7	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	9	75,0
10	0	0	0	0,0	0	1	0	1	33,3	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	7	58,3
11	1	0	1	50,0	0	1	1	2	66,7	1	0	0	1	0	0	1	3	42,9	6	50,0
12	1	0	1	50,0	0	1	1	2	66,7	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	9	75,0
13	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
14	1	0	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	11	91,7
15	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
16	1	0	1	50,0	0	1	0	1	33,3	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	8	66,7
17	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
18	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
19	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0

20	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	11	91,7
21	0	1	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	11	91,7
22	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	1	0	0	1	3	42,9	8	66,7
23	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
24	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
25	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
26	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
27	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
28	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0	1	0	0	1	0	2	28,6	2	16,7
29	1	0	1	50,0	0	1	1	2	66,7	0	1	1	0	1	1	1	5	71,4	8	66,7
30	0	1	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	0	0	0	1	2	28,6	6	50,0
31	1	0	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	11	91,7
32	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
33	1	0	1	50,0	0	1	0	1	33,3	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	8	66,7
34	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
35	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
36	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
37	1	0	1	50,0	0	1	1	2	66,7	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	9	75,0
38	1	0	1	50,0	0	1	0	1	33,3	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	8	66,7
39	0	0	0	0,0	0	1	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	9	75,0
40	1	0	1	50,0	0	1	1	2	66,7	0	0	0	1	0	0	1	2	28,6	5	41,7
41	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
42	1	0	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	11	91,7
43	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
44	1	0	1	50,0	0	1	0	1	33,3	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	8	66,7

45	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
46	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	1	1	0	1	4	57,1	9	75,0
47	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
48	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	11	91,7
49	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
50	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	1	0	0	1	3	42,9	8	66,7
51	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
52	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	11	91,7
53	0	1	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	11	91,7
54	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	1	1	0	1	4	57,1	9	75,0
55	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	1	0	0	1	3	42,9	8	66,7
56	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	1	1	1	1	5	71,4	10	83,3
57	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	1	1	0	1	4	57,1	9	75,0
58	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
59	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	11	91,7
60	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
61	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	0	1	0	0	1	3	42,9	8	66,7
62	0	0	0	0,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	9	75,0
63	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
64	0	1	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	11	91,7
65	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
66	0	0	0	0,0	1	0	0	1	33,3	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	8	66,7
67	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
68	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	11	91,7
69	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0

70	0	0	0	0,0	1	1	0	2	66,7	1	0	0	1	0	0	1	3	42,9	5	41,7
71	0	0	0	0,0	1	0	0	1	33,3	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	8	66,7
72	0	0	0	0,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	10	83,3
73	0	0	0	0,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	9	75,0
74	1	1	2	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	12	100,0
75	0	1	1	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	11	91,7
Jml	61	50	111	14,53	60	72	63	195	25,52	59	60	63	72	66	64	74	458	59,95	764	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Salad																				Jml	%
	Bahan				Jml	%	Proses							Jml	%	Produk			Jml	%		
	1	2	3	4			5	6	7	8	9	10	11			12	13	14				
1	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
2	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
3	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
4	1	0	0	0	1	25,0	1	0	1	0	0	1	0	3	42,9	1	1	1	3	100,0	7	50,0
5	1	1	1	1	4	100,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9
6	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
7	1	1	0	1	3	75,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	0	1	2	66,7	11	78,6
8	0	0	1	0	1	25,0	0	1	0	0	0	0	0	1	14,3	1	1	1	3	100,0	5	35,7
9	0	1	0	0	1	25,0	0	0	0	1	1	0	0	2	28,6	0	0	0	0	0,0	3	21,4
10	0	0	1	1	2	50,0	0	1	0	0	0	0	1	2	28,6	0	0	0	0	0,0	4	28,6
11	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
12	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
13	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
14	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
15	1	0	0	0	1	25,0	1	0	1	0	0	1	0	3	42,9	1	1	1	3	100,0	7	50,0
16	1	1	1	1	4	100,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9
17	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
18	1	1	0	1	3	75,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	0	1	2	66,7	11	78,6
19	0	0	1	0	1	25,0	0	1	0	0	0	0	0	1	14,3	1	1	1	3	100,0	5	35,7

20	0	1	0	0	1	25,0	0	0	0	1	1	0	0	2	28,6	0	0	0	0	0,0	3	21,4
21	0	0	1	1	2	50,0	0	1	0	0	0	0	1	2	28,6	0	0	0	0	0,0	4	28,6
22	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
23	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
24	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
25	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
26	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
27	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
28	0	0	0	1	1	25,0	0	0	1	0	0	0	1	2	28,6	0	1	0	1	33,3	4	28,6
29	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
30	0	1	1	1	3	75,0	1	0	1	0	1	1	1	5	71,4	0	0	0	0	0,0	8	57,1
31	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
32	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
33	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
34	1	0	0	0	1	25,0	1	0	1	0	0	1	0	3	42,9	1	1	1	3	100,0	7	50,0
35	1	1	1	1	4	100,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9
36	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
37	1	1	0	1	3	75,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	0	1	2	66,7	11	78,6
38	0	1	0	0	1	25,0	0	0	0	1	1	0	0	2	28,6	0	0	0	0	0,0	3	21,4
39	0	0	1	1	2	50,0	0	1	0	0	0	0	1	2	28,6	0	0	0	0	0,0	4	28,6
40	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
41	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
42	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
43	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
44	1	0	0	0	1	25,0	1	0	1	0	0	1	0	3	42,9	1	1	1	3	100,0	7	50,0

45	1	1	1	1	4	100,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9
46	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
47	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
48	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
49	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
50	1	1	0	1	3	75,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	0	1	2	66,7	11	78,6
51	0	0	1	0	1	25,0	0	1	0	0	0	0	0	1	14,3	1	1	1	3	100,0	5	35,7
52	0	1	0	0	1	25,0	0	0	0	1	1	0	0	2	28,6	0	0	0	0	0,0	3	21,4
53	0	0	1	1	2	50,0	0	1	0	0	0	0	1	2	28,6	0	0	0	0	0,0	4	28,6
54	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
55	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
56	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
57	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
58	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
59	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
60	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
61	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
62	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
63	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
64	1	0	0	0	1	25,0	1	0	1	0	0	1	0	3	42,9	1	1	1	3	100,0	7	50,0
65	1	1	1	1	4	100,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9
66	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
67	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
68	0	1	0	0	1	25,0	0	0	0	1	1	0	0	2	28,6	0	0	0	0	0,0	3	21,4
69	0	0	1	1	2	50,0	0	1	0	0	0	0	1	2	28,6	0	0	0	0	0,0	4	28,6

70	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
71	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
72	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
73	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
74	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
75	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
Jml	60	61	60	62	243	28,59	61	54	62	60	61	61	62	421	49,53	63	60	63	186	21,88	850	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sandwich																				Jml	%	
	Bahan				Jml	%	Proses								Jml	%	Produk			Jml			%
	1	2	3	4			5	6	7	8	9	10	11	12			13	14					
1	1	0	0	0	1	25,0	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	0	0	1	33,3	8	57,1	
2	0	1	1	0	2	50,0	1	1	1	1	1	0	0	5	71,4	0	1	0	1	33,3	8	57,1	
3	1	1	0	1	3	75,0	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	12	85,7	
4	1	1	0	1	3	75,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	13	92,9	
5	1	1	1	1	4	100,0	0	1	0	1	1	1	1	5	71,4	1	1	1	3	100,0	12	85,7	
6	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	13	92,9	
7	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0	
8	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9	
9	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9	
10	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0	
11	1	1	1	0	3	75,0	0	1	1	0	1	1	0	4	57,1	1	1	1	3	100,0	10	71,4	
12	0	1	0	1	2	50,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	0	1	0	1	33,3	10	71,4	
13	0	1	1	0	2	50,0	1	0	0	0	1	1	0	3	42,9	0	1	0	1	33,3	6	42,9	
14	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9	
15	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0	
16	1	0	0	0	1	25,0	1	0	0	1	1	1	1	5	71,4	1	1	1	3	100,0	9	64,3	
17	1	1	0	1	3	75,0	0	0	0	1	1	1	1	4	57,1	1	1	1	3	100,0	10	71,4	
18	1	0	1	1	3	75,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	12	85,7	

19	1	0	1	1	3	75,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	12	85,7
20	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
21	1	1	0	0	2	50,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	11	78,6
22	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	0	1	1	0	5	71,4	1	1	1	3	100,0	11	78,6
23	0	1	0	1	2	50,0	0	0	0	1	0	0	1	2	28,6	0	1	0	1	33,3	5	35,7
24	1	1	1	1	4	100,0	0	1	0	1	0	1	1	4	57,1	1	1	0	2	66,7	10	71,4
25	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
26	0	0	0	0	0	0,0	0	0	1	0	0	0	0	1	14,3	0	0	1	1	33,3	2	14,3
27	1	0	1	1	3	75,0	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	0	1	2	66,7	11	78,6
28	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
29	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
30	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
31	1	0	0	0	1	25,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	0	0	1	33,3	9	64,3
32	0	1	1	0	2	50,0	0	1	1	1	1	1	0	5	71,4	0	1	0	1	33,3	8	57,1
33	1	1	1	0	3	75,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	12	85,7
34	1	1	1	1	4	100,0	0	0	1	0	1	1	1	4	57,1	1	1	1	3	100,0	11	78,6
35	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	13	92,9
36	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	13	92,9
37	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
38	1	1	1	1	4	100,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9
39	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
40	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	0	1	1	0	5	71,4	1	1	1	3	100,0	11	78,6
41	0	1	0	1	2	50,0	0	0	0	1	0	0	1	2	28,6	0	1	0	1	33,3	5	35,7
42	0	1	1	0	2	50,0	0	1	0	0	0	0	0	1	14,3	0	1	0	1	33,3	4	28,6
43	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9

44	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
45	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
46	1	1	1	1	4	100,0	1	0	0	1	0	0	1	3	42,9	0	1	0	1	33,3	8	57,1
47	1	1	1	1	4	100,0	1	1	0	0	0	0	0	2	28,6	0	1	0	1	33,3	7	50,0
48	1	1	1	1	4	100,0	1	0	1	1	1	0	1	5	71,4	1	1	1	3	100,0	12	85,7
49	1	1	1	1	4	100,0	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	13	92,9
50	0	1	0	1	2	50,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	12	85,7
51	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
52	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
53	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
54	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	0	1	1	0	5	71,4	1	1	1	3	100,0	12	85,7
55	1	1	1	1	4	100,0	1	0	0	1	0	0	1	3	42,9	0	1	0	1	33,3	8	57,1
56	1	1	1	1	4	100,0	0	1	0	1	0	1	1	4	57,1	1	1	0	2	66,7	10	71,4
57	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
58	0	0	0	0	0	0,0	0	0	1	1	1	1	1	5	71,4	1	0	1	2	66,7	7	50,0
59	1	0	1	1	3	75,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	0	1	2	66,7	12	85,7
60	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	13	92,9
61	0	1	0	1	2	50,0	0	0	0	1	1	1	1	4	57,1	1	1	0	2	66,7	8	57,1
62	0	1	1	0	2	50,0	0	1	0	0	1	0	1	3	42,9	1	1	0	2	66,7	7	50,0
63	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
64	1	0	0	0	1	25,0	1	0	0	1	1	1	1	5	71,4	1	1	1	3	100,0	9	64,3
65	1	1	0	1	3	75,0	0	0	0	1	1	1	1	4	57,1	1	1	1	3	100,0	10	71,4
66	0	0	1	1	2	50,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	0	2	66,7	10	71,4
67	0	0	1	1	2	50,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	0	2	66,7	10	71,4
68	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0

69	1	1	0	0	2	50,0	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	3	100,0	11	78,6
70	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	0	1	1	0	5	71,4	1	1	1	3	100,0	11	78,6
71	0	1	0	1	2	50,0	0	0	0	1	0	0	1	2	28,6	0	1	0	1	33,3	5	35,7
72	1	1	1	1	4	100,0	0	1	0	1	0	1	1	4	57,1	1	1	0	2	66,7	10	71,4
73	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	3	100,0	14	100,0
74	0	0	0	0	0	0,0	0	0	1	0	0	0	0	1	14,3	0	0	1	1	33,3	2	14,3
75	1	0	1	1	3	75,0	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	0	1	2	66,7	11	78,6
Jml	59	61	56	52	228	27,80	49	58	57	63	63	55	63	408	49,76	62	67	55	184	22,44	820	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sayur dan Telur																				Jml	%	
	Bahan							Jml	%	Proses				Jml	%	Produk				Jml			%
	1	2	3	4	5	6	7			10	11	12	13			14	15	16	17				
1	1	0	1	1	1	0	1	5	71,4	1	1	1	1	4	100,0	0	1	0	1	2	50,0	11	64,7
2	0	1	1	1	0	1	0	4	57,1	0	1	1	0	2	50,0	1	1	0	0	2	50,0	8	47,1
3	1	0	1	1	0	0	1	4	57,1	1	1	1	0	3	75,0	0	1	1	0	2	50,0	9	52,9
4	1	1	1	0	1	0	1	5	71,4	1	1	0	1	3	75,0	0	1	0	1	2	50,0	10	58,8
5	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
6	1	0	0	0	0	1	0	2	28,6	1	1	0	0	2	50,0	1	0	0	0	1	25,0	5	29,4
7	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
8	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
9	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
10	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
11	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	0	1	3	75,0	14	82,4
12	0	1	0	1	1	1	1	5	71,4	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	0	3	75,0	12	70,6
13	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	1	4	100,0	1	1	0	0	2	50,0	12	70,6
14	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	1	4	100,0	1	1	0	0	2	50,0	12	70,6
15	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	0	1	3	75,0	14	82,4
16	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
17	1	0	0	0	0	1	0	2	28,6	1	1	0	0	2	50,0	1	0	0	0	1	25,0	5	29,4
18	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2

19	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
20	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
21	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
22	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	0	1	3	75,0	1	1	0	1	3	75,0	13	76,5
23	0	1	0	1	1	1	1	5	71,4	1	0	1	0	2	50,0	0	0	1	0	1	25,0	8	47,1
24	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	0	3	75,0	13	76,5
25	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
26	0	0	0	1	1	1	1	4	57,1	1	0	0	0	1	25,0	0	0	0	0	0	0,0	5	29,4
27	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	0	1	1	3	75,0	1	1	1	1	4	100,0	13	76,5
28	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
29	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
30	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
31	1	0	0	1	1	1	1	5	71,4	1	1	1	1	4	100,0	0	0	0	1	1	25,0	10	58,8
32	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	0	3	75,0	1	1	0	0	2	50,0	11	64,7
33	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	1	0	3	75,0	0	1	0	0	1	25,0	10	58,8
34	1	1	1	0	1	1	1	6	85,7	1	1	1	1	4	100,0	0	1	0	1	2	50,0	12	70,6
35	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
36	1	0	0	0	0	1	1	3	42,9	1	1	1	0	3	75,0	1	0	0	0	1	25,0	7	41,2
37	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
38	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
39	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
40	1	1	1	0	1	1	1	6	85,7	1	1	0	1	3	75,0	1	1	0	1	3	75,0	12	70,6
41	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	0	0	1	1	2	50,0	1	0	1	0	2	50,0	10	58,8
42	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	0	0	0	1	1	25,0	1	1	0	0	2	50,0	9	52,9
43	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	0	1	3	75,0	1	1	0	0	2	50,0	11	64,7

44	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	0	1	3	75,0	0	1	0	1	2	50,0	12	70,6
45	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
46	0	1	1	1	1	1	1	6	85,7	0	0	1	1	2	50,0	1	0	1	0	2	50,0	10	58,8
47	0	1	1	0	1	1	0	4	57,1	0	0	0	1	1	25,0	1	1	0	0	2	50,0	7	41,2
48	1	0	1	0	1	1	1	5	71,4	1	1	0	1	3	75,0	1	1	0	0	2	50,0	10	58,8
49	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	1	0	0	2	50,0	1	0	0	0	1	25,0	9	52,9
50	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
51	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
52	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
53	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
54	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	0	1	3	75,0	1	1	0	1	3	75,0	13	76,5
55	0	1	0	1	0	1	1	4	57,1	1	1	1	0	3	75,0	0	0	1	0	1	25,0	8	47,1
56	1	1	1	1	0	1	1	6	85,7	1	1	1	0	3	75,0	1	1	1	0	3	75,0	12	70,6
57	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
58	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	0	3	75,0	0	0	0	0	0	0,0	10	58,8
59	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
60	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	0	1	3	75,0	14	82,4
61	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	0	0	1	1	2	50,0	0	0	1	0	1	25,0	10	58,8
62	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	0	0	1	1	2	50,0	1	1	0	0	2	50,0	11	64,7
63	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	0	1	0	0	1	25,0	12	70,6
64	1	1	1	1	1	0	1	6	85,7	1	1	0	1	3	75,0	0	1	0	1	2	50,0	11	64,7
65	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
66	0	1	0	1	0	0	0	2	28,6	1	1	1	0	3	75,0	0	0	1	0	1	25,0	6	35,3
67	0	1	1	0	0	1	0	3	42,9	1	1	0	0	2	50,0	1	1	0	0	2	50,0	7	41,2
68	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2

69	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
70	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
71	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	0	3	75,0	14	82,4
72	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	0	3	75,0	14	82,4
73	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	1	4	100,0	15	88,2
74	1	1	1	1	1	1	1	7	100,0	1	1	1	1	4	100,0	1	1	1	0	3	75,0	14	82,4
75	1	0	1	1	1	1	1	6	85,7	1	0	1	1	3	75,0	1	1	1	1	4	100,0	13	76,5
Jml	62	61	66	66	66	70	69	460	49,84	68	65	60	59	252	27,30	60	62	45	44	211	22,86	923	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Pasta																	Jml	%
	Bahan								Jml	%	Proses		Jml	%	Produk	Jml	%		
											9	10			11				
1	1	0	1	1	0	1	1	1	6	75,0	0	1	1	50,0	1	1	100,0	8	72,7
2	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	0	1	1	50,0	1	1	100,0	10	90,9
3	1	1	0	0	0	1	1	1	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	100,0	7	63,6
4	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	0	1	1	50,0	1	1	100,0	10	90,9
5	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
6	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
7	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
8	1	0	1	0	1	1	1	1	6	75,0	0	1	1	50,0	1	1	100,0	8	72,7
9	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
10	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
11	1	0	1	1	1	1	1	1	7	87,5	0	1	1	50,0	1	1	100,0	9	81,8
12	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
13	1	1	0	1	0	1	1	1	6	75,0	1	0	1	50,0	1	1	100,0	8	72,7
14	1	1	0	1	1	0	1	1	6	75,0	1	0	1	50,0	1	1	100,0	8	72,7
15	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	0	1	50,0	1	1	100,0	10	90,9
16	1	1	1	0	0	0	1	1	5	62,5	1	0	1	50,0	1	1	100,0	7	63,6
17	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
18	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
19	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0

20	1	1	0	1	0	1	1	1	6	75,0	1	0	1	50,0	1	1	100,0	8	72,7
21	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
22	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
23	1	1	0	1	1	1	1	1	7	87,5	1	0	1	50,0	1	1	100,0	9	81,8
24	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
25	0	1	0	1	1	0	1	1	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	100,0	7	63,6
26	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
27	1	1	1	0	0	0	1	1	5	62,5	1	1	2	100,0	1	1	100,0	8	72,7
28	0	0	1	1	1	1	1	1	6	75,0	0	0	0	0,0	0	0	0,0	6	54,5
29	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
30	0	0	1	1	1	1	1	1	6	75,0	0	0	0	0,0	0	0	0,0	6	54,5
31	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
32	0	1	0	1	1	1	1	0	5	62,5	1	1	2	100,0	1	1	100,0	8	72,7
33	0	1	1	1	1	1	1	0	6	75,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	9	81,8
34	0	1	1	0	1	1	0	1	5	62,5	1	1	2	100,0	1	1	100,0	8	72,7
35	0	1	1	1	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	100,0	10	90,9
36	1	1	1	1	0	0	0	1	5	62,5	1	1	2	100,0	1	1	100,0	8	72,7
37	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
38	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
39	0	1	0	1	1	1	1	1	6	75,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	9	81,8
40	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
41	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
42	0	1	1	1	1	1	1	0	6	75,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	9	81,8
43	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
44	1	1	0	1	0	1	1	1	6	75,0	1	0	1	50,0	1	1	100,0	8	72,7

45	1	1	0	1	0	1	1	0	5	62,5	1	1	2	100,0	1	1	100,0	8	72,7
46	1	1	0	1	1	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	100,0	10	90,9
47	1	1	0	1	1	0	0	0	4	50,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	7	63,6
48	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
49	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
50	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
51	1	1	0	1	0	1	1	1	6	75,0	1	0	1	50,0	1	1	100,0	8	72,7
52	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
53	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
54	1	1	0	1	1	1	1	1	7	87,5	1	0	1	50,0	1	1	100,0	9	81,8
55	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
56	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
57	0	0	1	1	0	1	1	1	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	100,0	7	63,6
58	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	0	1	1	50,0	1	1	100,0	10	90,9
59	1	1	0	0	0	1	1	1	5	62,5	0	1	1	50,0	1	1	100,0	7	63,6
60	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	0	1	1	50,0	1	1	100,0	10	90,9
61	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
62	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
63	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
64	1	0	1	0	1	1	1	1	6	75,0	0	1	1	50,0	1	1	100,0	8	72,7
65	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
66	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
67	1	0	1	1	1	1	1	1	7	87,5	0	1	1	50,0	1	1	100,0	9	81,8
68	1	1	1	1	0	1	1	1	7	87,5	1	1	2	100,0	1	1	100,0	10	90,9
69	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0

70	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
71	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
72	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
73	0	1	1	1	1	1	1	1	7	87,5	0	1	1	50,0	1	1	100,0	9	81,8
74	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
75	1	1	1	1	1	1	1	1	8	100,0	1	1	2	100,0	1	1	100,0	11	100,0
Jml	64	67	60	68	62	69	72	70	532	73,08	59	64	123	16,90	73	73	10,03	728	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Unggas																								Jml	%
	Bahan					Jml	%	Proses										Jml	%	Produk			Jml	%		
								6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			16	17	18				
1	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	7	70,0	1	1	1	3	100,0	15	83,3
2	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	80,0	1	1	1	3	100,0	16	88,9
3	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	8	80,0	1	1	1	3	100,0	16	88,9
4	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	7	70,0	1	0	0	1	33,3	10	55,6
5	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	0	0	1	33,3	12	66,7
6	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	8	80,0	1	0	1	2	66,7	12	66,7
7	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	0	0	1	33,3	12	66,7
8	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	7	70,0	1	1	1	3	100,0	15	83,3
9	1	1	1	1	0	4	80,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	17	94,4
10	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
11	1	0	0	0	0	1	20,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	7	70,0	0	0	1	1	33,3	9	50,0
12	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
13	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
14	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
15	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
16	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
17	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	0	1	2	66,7	13	72,2
18	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
19	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0

20	1	1	1	1	0	4	80,0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	90,0	1	1	1	3	100,0	16	88,9
21	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
22	1	0	0	0	0	1	20,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	7	70,0	0	0	1	1	33,3	9	50,0
23	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
24	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	0	2	66,7	17	94,4
25	0	1	0	0	0	1	20,0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	0	1	2	66,7	12	66,7
26	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
27	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
28	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	1	0	0	1	33,3	1	5,6
29	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	9	90,0	1	1	1	3	100,0	17	94,4
30	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	20,0	0	1	0	1	33,3	3	16,7
1	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
2	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
3	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
4	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
5	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
6	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	0	1	2	66,7	13	72,2
7	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
9	1	1	1	1	0	4	80,0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	90,0	1	1	1	3	100,0	16	88,9
10	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
11	1	0	0	0	0	1	20,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	7	70,0	0	0	1	1	33,3	9	50,0
12	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
13	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
14	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
15	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1

16	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
12	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
13	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
14	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
17	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	0	1	2	66,7	13	72,2
18	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
19	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
20	1	1	1	1	0	4	80,0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	90,0	1	1	1	3	100,0	16	88,9
21	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
22	1	0	0	0	0	1	20,0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	7	70,0	0	0	1	1	33,3	9	50,0
23	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
24	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	0	2	66,7	17	94,4
25	0	1	0	0	0	1	20,0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	0	1	2	66,7	12	66,7
26	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
27	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
11	1	0	0	0	0	1	20,0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	7	70,0	0	0	1	1	33,3	9	50,0
12	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
13	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
14	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
15	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
16	1	1	0	0	0	2	40,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	0	0	1	33,3	11	61,1
12	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
13	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
20	1	1	1	1	0	4	80,0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	90,0	1	1	1	3	100,0	16	88,9
21	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0

22	1	0	0	0	0	1	20,0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	7	70,0	0	0	1	1	33,3	9	50,0
23	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
24	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	0	2	66,7	17	94,4
25	0	1	0	0	0	1	20,0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	0	1	2	66,7	12	66,7
26	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
27	1	1	1	1	1	5	100,0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	18	100,0
Jml	70	67	46	46	41	270	24,43	46	73	52	74	71	73	73	68	72	62	664	60,09	68	47	56	171	15,48	1105	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Daging																					Jml	%
	Bahan									Jml	%	Proses			Jml	%	Produk			Jml	%		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9			10	11	12			13	14	15				
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
4	1	1	0	0	1	0	1	1	1	6	66,7	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	11	73,3
5	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
6	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
7	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
9	1	1	0	1	1	1	1	1	0	7	77,8	1	1	1	3	100,0	0	1	1	2	66,7	12	80,0
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
11	1	0	0	0	1	0	1	1	1	5	55,6	1	0	1	2	66,7	1	1	0	2	66,7	9	60,0
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
15	1	1	0	0	1	0	1	1	1	6	66,7	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	11	73,3
16	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
17	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
18	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0

20	1	1	0	1	1	1	1	1	0	7	77,8	1	1	1	3	100,0	0	1	1	2	66,7	12	80,0
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
22	1	0	0	0	1	0	1	1	1	5	55,6	1	0	1	2	66,7	1	1	0	2	66,7	9	60,0
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
24	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
25	0	1	0	0	1	1	1	1	1	6	66,7	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	11	73,3
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0,0	0	0,0
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	0	1	1	2	66,7	1	0	1	2	66,7	13	86,7
30	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	11,1	0	1	0	1	33,3	0	0	0	0	0,0	2	13,3
31	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
34	1	1	0	0	1	0	1	1	1	6	66,7	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	11	73,3
35	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
36	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
37	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
38	1	1	0	1	1	1	1	1	0	7	77,8	1	1	1	3	100,0	0	1	1	2	66,7	12	80,0
39	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
40	1	0	0	0	1	0	1	1	1	5	55,6	1	0	1	2	66,7	1	1	0	2	66,7	9	60,0
41	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
42	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
43	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
44	1	1	0	0	1	0	1	1	1	6	66,7	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	11	73,3

45	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
49	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
50	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
51	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
52	1	1	0	1	1	1	1	1	0	7	77,8	1	1	1	3	100,0	0	1	1	2	66,7	12	80,0
53	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
54	1	0	0	0	1	0	1	1	1	5	55,6	1	0	1	2	66,7	1	1	0	2	66,7	9	60,0
55	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
56	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
57	0	1	0	0	1	1	1	1	1	6	66,7	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	11	73,3
58	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
59	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
60	1	0	0	0	1	0	1	1	1	5	55,6	1	0	1	2	66,7	1	1	0	2	66,7	9	60,0
61	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
62	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
63	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
64	1	1	0	0	1	0	1	1	1	6	66,7	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	11	73,3
65	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7	77,8	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	12	80,0
66	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
67	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
68	1	1	0	1	1	1	1	1	0	7	77,8	1	1	1	3	100,0	0	1	1	2	66,7	12	80,0
69	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0

70	1	0	0	0	1	0	1	1	1	5	55,6	1	0	1	2	66,7	1	1	0	2	66,7	9	60,0
71	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
72	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
73	0	1	0	0	1	1	1	1	1	6	66,7	1	0	1	2	66,7	1	1	1	3	100,0	11	73,3
74	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
75	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	3	100,0	15	100,0
Jml	70	67	41	46	73	62	74	73	68	574	58,99	72	47	73	192	19,73	68	72	67	207	21,27	973	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Seafood																							Jml	%		
	Bahan										Jml	%	Proses			Jml	%	Produk								Jml	%
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			11	12	13			14	15	16	17	18	19				
1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	7	70,0	0	0	1	1	33,3	1	1	1	1	1	1	6	100,0	14	73,7
2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	18	94,7
3	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80,0	0	0	1	1	33,3	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
4	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	7	70,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
5	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	16	84,2
6	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	16	84,2
7	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	7	70,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
9	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	1	1	3	100,0	1	0	1	0	1	1	4	66,7	16	84,2
10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
11	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	20,0	0	0	0	0	0,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	7	36,8
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	0	1	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	18	94,7
13	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	7	70,0	0	1	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
15	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	7	70,0	1	0	0	1	33,3	1	1	1	1	1	1	6	100,0	14	73,7
16	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	16	84,2
17	1	1	0	0	1	1	0	1	1	1	7	70,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
18	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	16	84,2
19	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0

20	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	8	80,0	1	1	1	3	100,0	1	0	1	0	1	1	4	66,7	15	78,9
21	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
22	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	3	30,0	0	0	0	0	0,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	8	42,1
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	18	94,7
24	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80,0	0	0	1	1	33,3	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
25	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	7	70,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
26	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
27	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
28	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	20,0	1	1	0	2	66,7	0	0	0	0	0	0	0	0,0	4	21,1
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	0	1	5	83,3	18	94,7
30	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	4	40,0	1	1	1	3	100,0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	7	36,8
31	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	17	89,5
32	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	18	94,7
33	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
34	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	7	70,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
35	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	16	84,2
36	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	4	40,0	0	0	0	0	0,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	52,6
37	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	0	1	0	1	33,3	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
38	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	6	60,0	0	1	1	2	66,7	1	0	1	0	1	1	4	66,7	12	63,2
39	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	18	94,7
40	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	6	60,0	1	0	0	1	33,3	1	1	1	1	1	0	5	83,3	12	63,2
41	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	90,0	1	1	1	3	100,0	1	1	0	1	1	1	5	83,3	17	89,5
42	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	0	1	1	1	5	83,3	18	94,7
43	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
44	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	7	70,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9

45	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	17	89,5
46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	0	0	0	0	0,0	0	0	0	1	1	1	3	50,0	13	68,4
47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	0	1	1	1	1	5	83,3	18	94,7
48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	0	1	0	1	33,3	0	0	1	1	1	1	4	66,7	15	78,9
49	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	1	3	100,0	1	1	0	1	1	1	5	83,3	16	84,2
50	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	16	84,2
51	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	9	90,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	17	89,5
52	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	1	1	0	2	66,7	1	0	1	0	1	1	4	66,7	15	78,9
53	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
54	1	0	0	0	1	0	1	1	0	1	5	50,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	13	68,4
55	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
56	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	7	70,0	0	0	0	0	0,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	13	68,4
57	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	7	70,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
58	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	80,0	0	0	1	1	33,3	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
59	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	18	94,7
60	1	0	0	0	1	0	1	1	1	1	6	60,0	1	0	0	1	33,3	1	1	1	1	1	0	5	83,3	12	63,2
61	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
62	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	9	90,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	17	89,5
63	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	0	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	18	94,7
64	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	8	80,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	16	84,2
65	1	1	0	0	1	1	1	0	1	1	7	70,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
66	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
67	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	6	60,0	0	0	1	1	33,3	1	1	1	1	1	1	6	100,0	13	68,4
68	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	9	90,0	0	1	1	2	66,7	1	0	1	0	1	1	4	66,7	15	78,9
69	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	7	70,0	0	1	1	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9

70	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	7	70,0	1	0	0	1	33,3	1	1	1	1	1	0	5	83,3	13	68,4
71	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
72	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
73	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	7	70,0	1	1	0	2	66,7	1	1	1	1	1	1	6	100,0	15	78,9
74	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
75	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	100,0	1	1	1	3	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	19	100,0
Jml	70	67	41	46	73	63	66	62	64	62	614	51,95	58	52	46	156	13,20	71	65	69	68	72	67	412	34,86	1182	100,00

DATA PENELITIAN

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Dessert																	Jml	%
	Bahan			Jml	%	Proses		Jml	%	Produk						Jml	%		
	1	2	3			4	5			6	7	8	9	10	11				
1	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	0	1	1	1	1	5	83,3	9	81,8
2	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	0	1	1	1	1	5	83,3	9	81,8
3	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
4	1	1	0	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	0	1	1	1	5	83,3	9	81,8
5	1	1	1	3	100,0	0	1	1	50,0	1	1	1	0	1	0	4	66,7	8	72,7
6	1	1	0	2	66,7	0	1	1	50,0	1	1	0	0	1	0	3	50,0	6	54,5
7	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	0	1	1	1	1	5	83,3	9	81,8
8	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
9	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
10	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
11	1	1	1	3	100,0	1	0	1	50,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	9	81,8
12	1	1	1	3	100,0	0	1	1	50,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
13	1	1	1	3	100,0	0	1	1	50,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
14	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
15	1	1	1	3	100,0	1	0	1	50,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
16	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	0	1	0	1	1	1	4	66,7	9	81,8
17	1	1	1	3	100,0	1	0	1	50,0	0	1	0	1	1	1	4	66,7	8	72,7
18	1	1	1	3	100,0	0	1	1	50,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
19	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0

20	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	0	1	1	5	83,3	9	81,8
21	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
22	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	9	81,8
23	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
24	1	1	0	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
25	1	1	1	3	100,0	0	1	1	50,0	0	1	1	1	1	1	5	83,3	9	81,8
26	1	1	0	2	66,7	0	1	1	50,0	0	1	1	1	1	1	5	83,3	8	72,7
27	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
28	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	0	0	0	0	0	1	16,7	6	54,5
29	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	0	1	1	0	1	4	66,7	9	81,8
30	0	0	0	0	0,0	0	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0	0,0
31	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
32	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
33	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
34	1	1	1	3	100,0	1	0	1	50,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
35	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
36	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
37	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
38	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	0	1	1	5	83,3	9	81,8
39	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
40	1	1	1	3	100,0	1	0	1	50,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	9	81,8
41	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
42	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
43	1	1	0	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
44	1	1	0	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9

45	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
46	1	1	1	3	100,0	0	1	1	50,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
47	1	1	1	3	100,0	1	0	1	50,0	1	0	1	1	1	1	5	83,3	9	81,8
48	1	1	1	3	100,0	0	0	0	0,0	1	0	1	1	1	1	5	83,3	8	72,7
49	1	1	0	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
50	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
51	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
52	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	0	1	1	5	83,3	9	81,8
53	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
54	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	9	81,8
55	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
56	1	1	0	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
57	1	1	1	3	100,0	0	1	1	50,0	0	1	1	1	1	1	5	83,3	9	81,8
58	1	1	0	2	66,7	0	1	1	50,0	0	1	1	1	1	1	5	83,3	8	72,7
59	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
60	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	10	90,9
61	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
62	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
63	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
64	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
65	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
66	1	1	0	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9
67	1	1	1	3	100,0	0	1	1	50,0	0	1	0	1	1	1	4	66,7	8	72,7
68	1	1	0	2	66,7	0	1	1	50,0	0	1	0	0	1	1	3	50,0	6	54,5
69	1	0	1	2	66,7	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	10	90,9

70	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	0	5	83,3	10	90,9
71	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
72	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
73	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
74	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
75	1	1	1	3	100,0	1	1	2	100,0	1	1	1	1	1	1	6	100,0	11	100,0
Jml	74	59	63	196	26,92	61	67	128	17,58	66	67	67	67	72	65	404	55,49	728	100,00

RANGKUMAN DATA TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER

N	Stock	Sauce	Appetizer	Salad	Sandwich	Sayur dan Telur	Pasta	Olahan Unggas	Olahan Daging	Olahan Seafood	Dessert	Tingkat Pemahaman Keseluruhan
1	6	19	9	14	8	11	8	15	15	14	9	128
2	3	19	12	14	8	9	10	16	15	18	9	133
3	13	19	11	14	12	10	7	16	15	15	11	143
4	20	12	12	7	13	11	10	10	11	15	9	130
5	20	11	8	13	12	17	11	12	12	16	8	140
6	20	14	12	14	13	5	11	12	12	16	6	135
7	20	12	12	11	14	17	11	12	12	15	9	145
8	20	19	12	5	13	17	8	15	15	19	11	154
9	20	17	9	3	13	17	11	17	12	16	11	146
10	20	19	7	4	14	17	11	18	15	19	11	155
11	18	9	6	14	10	16	9	9	9	7	9	116
12	9	19	9	14	10	14	11	18	15	18	10	147
13	3	19	12	14	6	14	8	18	15	15	10	134
14	13	19	11	14	13	14	8	18	15	19	11	155
15	20	12	12	7	14	16	10	11	11	14	10	137
16	20	11	8	13	9	17	7	11	12	16	9	133
17	20	14	12	14	10	5	11	13	12	15	8	134
18	20	12	12	11	12	17	11	11	12	16	10	144
19	20	19	12	5	12	17	11	18	15	19	11	159
20	20	17	11	3	14	17	8	16	12	15	9	142
21	20	19	11	4	11	17	11	18	15	19	10	155

22	18	9	8	14	11	15	11	9	9	8	9	121
23	9	19	12	14	5	10	9	18	15	18	11	140
24	14	18	12	14	10	15	11	17	15	15	10	151
25	18	13	12	14	14	17	7	12	11	15	9	142
26	8	19	12	14	2	7	11	18	15	19	8	133
27	12	19	12	14	11	15	8	18	15	19	10	153
28	20	1	2	4	14	17	6	1	2	4	6	75
29	20	18	8	14	14	17	11	17	13	18	9	159
30	20	4	6	8	14	17	6	3	2	7	2	87
31	6	19	11	14	9	12	11	18	15	17	11	143
32	3	19	12	14	8	13	8	18	15	18	11	139
33	13	19	8	14	12	12	9	18	15	19	11	150
34	20	12	12	7	11	14	8	11	11	15	10	131
35	20	11	12	13	13	17	10	11	12	16	11	146
36	20	14	12	14	13	9	8	13	12	10	11	136
37	20	12	9	11	14	17	11	11	12	15	11	143
38	20	17	8	3	13	17	11	16	12	12	9	138
39	20	19	9	4	14	17	9	18	15	18	11	154
40	18	9	5	14	11	13	11	9	9	12	9	120
41	9	19	12	14	5	12	11	18	15	17	11	143
42	3	19	11	14	4	11	9	18	15	18	11	133
43	13	19	12	14	13	13	11	18	15	19	10	157
44	20	12	8	7	14	14	8	11	11	15	10	130
45	20	11	12	13	14	17	8	11	12	17	11	146
46	9	19	9	14	8	12	10	18	15	13	10	137

47	3	19	12	14	7	8	7	18	15	18	9	130
48	13	19	11	14	12	11	11	18	15	15	8	147
49	20	14	12	14	13	11	11	13	12	16	10	146
50	20	12	8	11	12	17	11	11	12	16	11	141
51	20	19	12	5	14	17	8	18	15	17	11	156
52	20	17	11	3	14	17	11	16	12	15	9	145
53	20	19	11	4	14	17	11	18	15	19	10	158
54	18	9	9	14	12	15	9	9	9	13	9	126
55	9	19	8	14	8	10	11	18	15	19	11	142
56	14	18	10	14	10	14	11	17	15	13	10	146
57	18	13	9	14	14	17	7	12	11	15	9	139
58	8	19	12	14	7	12	10	18	15	15	8	138
59	12	19	11	14	12	17	7	18	15	18	10	153
60	18	9	12	14	13	16	10	9	9	12	10	132
61	9	19	8	14	8	11	11	18	15	19	11	143
62	3	19	9	14	7	12	11	18	15	17	11	136
63	13	19	12	14	14	13	11	18	15	18	10	157
64	20	12	11	7	9	12	8	11	11	16	10	127
65	20	11	12	13	10	17	11	11	12	15	11	143
66	9	19	8	14	10	7	11	18	15	19	10	140
67	3	19	12	14	10	8	9	18	15	13	8	129
68	20	17	11	3	14	17	10	16	12	15	6	141
69	20	19	12	4	11	17	11	18	15	15	10	152
70	18	9	5	14	11	16	11	9	9	13	10	125
71	9	19	8	14	5	15	11	18	15	19	11	144

72	14	18	10	14	10	16	11	17	15	19	11	155
73	18	13	9	14	14	17	9	12	11	15	11	143
74	8	19	12	14	2	14	11	18	15	19	11	143
75	12	19	11	14	11	15	11	18	15	19	11	156
JML	1127	1177	764	850	820	1051	728	1105	973	1182	728	10505
Mean	15.03	15.69	10.19	11.33	10.93	14.01	9.71	14.73	12.97	15.76	9.71	140.07
%	10.73	11.20	7.27	8.09	7.81	10.00	6.93	10.52	9.26	11.25	6.93	100.00

HASIL UJI DESKRIPTIF

Statistics

		Tingkat_ Pemahaman_ Terminologi_ Keseluruhan	Stock	Sauce	Appetizer	Salad	Sandwich	Say ur_dan_ Telur	Pasta	Olahan_ Unggas	Olahan_ Daging	Olahan_ Seafood	Dessert
N	Valid	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean		140.0667	15.0267	15.6933	10.1867	11.3333	10.9333	14.0133	9.7067	14.7333	12.9733	15.7600	9.7067
Median		142.0000	18.0000	18.0000	11.0000	14.0000	12.0000	15.0000	11.0000	17.0000	15.0000	16.0000	10.0000
Mode		143.00	20.00	19.00	12.00	14.00	14.00	17.00	11.00	18.00	15.00	15.00	11.00
Std. Deviation		14.04658	5.91602	4.22660	2.17910	4.08800	3.05505	3.29411	1.54896	3.92612	2.83784	3.11856	1.68277
Minimum		75.00	3.00	1.00	2.00	3.00	2.00	5.00	6.00	1.00	2.00	4.00	2.00
Maximum		159.00	20.00	19.00	12.00	14.00	14.00	17.00	11.00	18.00	15.00	19.00	11.00

RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Stock					
Skor Max	1	x	20	=	20
Skor Min	0	x	20	=	0
M ideal	20	/	2	=	10.0
SD ideal	20	/	6	=	3.3
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	$X \geq$	15.00		
Tinggi	:	$10.00 \leq$	X	<	15.00
Sedang	:	$5.00 \leq$	X	<	10.00
Rendah	:	$X <$	5.00		

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sauce					
Skor Max	1	x	19	=	19
Skor Min	0	x	19	=	0
M ideal	19	/	2	=	9.5
SD ideal	19	/	6	=	3.2
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	$X \geq$	14.25		
Tinggi	:	$9.50 \leq$	X	<	14.25
Sedang	:	$4.75 \leq$	X	<	9.50
Rendah	:	$X <$	4.75		

RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Appetizer					
Skor Max	1	x	12	=	12
Skor Min	0	x	12	=	0
M ideal	12	/	2	=	6.0
SD ideal	12	/	6	=	2.0
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	X	$\geq$	9.00	
Tinggi	:	6.00	$\leq$	X	< 9.00
Sedang	:	3.00	$\leq$	X	< 6.00
Rendah	:	X	<	3.00	

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Salad					
Skor Max	1	x	14	=	14
Skor Min	0	x	14	=	0
M ideal	14	/	2	=	7.0
SD ideal	14	/	6	=	2.3
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	X	$\geq$	10.50	
Tinggi	:	7.00	$\leq$	X	< 10.50
Sedang	:	3.50	$\leq$	X	< 7.00
Rendah	:	X	<	3.50	

RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sandwich					
Skor Max	1	x	14	=	14
Skor Min	0	x	14	=	0
M ideal	14	/	2	=	7.0
SD ideal	14	/	6	=	2.3
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	X	$\geq$	10.50	
Tinggi	:	7.00	$\leq$	X	< 10.50
Sedang	:	3.50	$\leq$	X	< 7.00
Rendah	:	X	<	3.50	

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Sayur dan Telur					
Skor Max	1	x	17	=	17
Skor Min	0	x	17	=	0
M ideal	17	/	2	=	8.5
SD ideal	17	/	6	=	2.8
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	X	$\geq$	12.75	
Tinggi	:	8.50	$\leq$	X	< 12.75
Sedang	:	4.25	$\leq$	X	< 8.50
Rendah	:	X	<	4.25	

RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Pasta					
Skor Max	1	x	11	=	11
Skor Min	0	x	11	=	0
M ideal	11	/	2	=	5.5
SD ideal	11	/	6	=	1.8
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	X	$\geq$	8.25	
Tinggi	:	5.50	$\leq$	X	< 8.25
Sedang	:	2.75	$\leq$	X	< 5.50
Rendah	:	X	<	2.75	

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Unggas					
Skor Max	1	x	18	=	18
Skor Min	0	x	18	=	0
M ideal	18	/	2	=	9.0
SD ideal	18	/	6	=	3.0
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	X	$\geq$	13.50	
Tinggi	:	9.00	$\leq$	X	< 13.50
Sedang	:	4.50	$\leq$	X	< 9.00
Rendah	:	X	<	4.50	

RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Daging					
Skor Max	1	x	15	=	15
Skor Min	0	x	15	=	0
M ideal	15	/	2	=	7.5
SD ideal	15	/	6	=	2.5
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	$X \geq$	11.25		
Tinggi	:	$7.50 \leq$	X	<	11.25
Sedang	:	$3.75 \leq$	X	<	7.50
Rendah	:	$X <$	3.75		

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Olahan Seafood					
Skor Max	1	x	19	=	19
Skor Min	0	x	19	=	0
M ideal	19	/	2	=	9.5
SD ideal	19	/	6	=	3.2
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	$X \geq$	14.25		
Tinggi	:	$9.50 \leq$	X	<	14.25
Sedang	:	$4.75 \leq$	X	<	9.50
Rendah	:	$X <$	4.75		

RUMUS PERHITUNGAN KATEGORISASI

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Indikator Dessert					
Skor Max	1	x	11	=	11
Skor Min	0	x	11	=	0
M ideal	11	/	2	=	5.5
SD ideal	11	/	6	=	1.8
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	$X \geq$	8.25		
Tinggi	:	$5.50 \leq$	X	<	8.25
Sedang	:	$2.75 \leq$	X	<	5.50
Rendah	:	$X <$	2.75		

Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Secara Keseluruhan					
Skor Max	1	x	170	=	170
Skor Min	0	x	170	=	0
M ideal	170	/	2	=	85.0
SD ideal	170	/	6	=	28.3
Sangat Tinggi	: $X \geq M + 1,5 \text{ SD}$				
Tinggi	: $M \leq X < M + 1,5 \text{ SD}$				
Sedang	: $M - 1,5 \text{ SD} \leq X < M$				
Rendah	: $X < M - 1,5 \text{ SD}$				
Kategori			Skor		
Sangat Tinggi	:	$X \geq$	127.50		
Tinggi	:	$85.00 \leq$	X	<	127.50
Sedang	:	$42.50 \leq$	X	<	85.00
Rendah	:	$X <$	42.50		

RANGKUMAN HASIL UJI KATEGORISASI

N	Stock	KTG	Sauce	KTG	Appetizer	KTG	Salad	KTG
1	6	Sedang	19	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
2	3	Rendah	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
3	13	Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
4	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	12	Sangat Tinggi	7	Tinggi
5	20	Sangat Tinggi	11	Tinggi	8	Tinggi	13	Sangat Tinggi
6	20	Sangat Tinggi	14	Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
7	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	12	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi
8	20	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	5	Sedang
9	20	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	3	Rendah
10	20	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	7	Tinggi	4	Sedang
11	18	Sangat Tinggi	9	Sedang	6	Tinggi	14	Sangat Tinggi
12	9	Sedang	19	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
13	3	Rendah	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
14	13	Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
15	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	12	Sangat Tinggi	7	Tinggi
16	20	Sangat Tinggi	11	Tinggi	8	Tinggi	13	Sangat Tinggi
17	20	Sangat Tinggi	14	Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
18	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	12	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi
19	20	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	5	Sedang
20	20	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	3	Rendah
21	20	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	4	Sedang
22	18	Sangat Tinggi	9	Sedang	8	Tinggi	14	Sangat Tinggi
23	9	Sedang	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
24	14	Tinggi	18	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
25	18	Sangat Tinggi	13	Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
26	8	Sedang	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
27	12	Tinggi	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
28	20	Sangat Tinggi	1	Rendah	2	Rendah	4	Sedang
29	20	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	8	Tinggi	14	Sangat Tinggi
30	20	Sangat Tinggi	4	Rendah	6	Tinggi	8	Tinggi
31	6	Sedang	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
32	3	Rendah	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
33	13	Tinggi	19	Sangat Tinggi	8	Tinggi	14	Sangat Tinggi
34	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	12	Sangat Tinggi	7	Tinggi
35	20	Sangat Tinggi	11	Tinggi	12	Sangat Tinggi	13	Sangat Tinggi
36	20	Sangat Tinggi	14	Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
37	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	9	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi
38	20	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	8	Tinggi	3	Rendah

39	20	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	4	Sedang
40	18	Sangat Tinggi	9	Sedang	5	Sedang	14	Sangat Tinggi
41	9	Sedang	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
42	3	Rendah	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
43	13	Tinggi	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
44	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	8	Tinggi	7	Tinggi
45	20	Sangat Tinggi	11	Tinggi	12	Sangat Tinggi	13	Sangat Tinggi
46	9	Sedang	19	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
47	3	Rendah	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
48	13	Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
49	20	Sangat Tinggi	14	Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
50	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	8	Tinggi	11	Sangat Tinggi
51	20	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	5	Sedang
52	20	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	3	Rendah
53	20	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	4	Sedang
54	18	Sangat Tinggi	9	Sedang	9	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
55	9	Sedang	19	Sangat Tinggi	8	Tinggi	14	Sangat Tinggi
56	14	Tinggi	18	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
57	18	Sangat Tinggi	13	Tinggi	9	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
58	8	Sedang	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
59	12	Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
60	18	Sangat Tinggi	9	Sedang	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
61	9	Sedang	19	Sangat Tinggi	8	Tinggi	14	Sangat Tinggi
62	3	Rendah	19	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
63	13	Tinggi	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
64	20	Sangat Tinggi	12	Tinggi	11	Sangat Tinggi	7	Tinggi
65	20	Sangat Tinggi	11	Tinggi	12	Sangat Tinggi	13	Sangat Tinggi
66	9	Sedang	19	Sangat Tinggi	8	Tinggi	14	Sangat Tinggi
67	3	Rendah	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
68	20	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	3	Rendah
69	20	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	4	Sedang
70	18	Sangat Tinggi	9	Sedang	5	Sedang	14	Sangat Tinggi
71	9	Sedang	19	Sangat Tinggi	8	Tinggi	14	Sangat Tinggi
72	14	Tinggi	18	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
73	18	Sangat Tinggi	13	Tinggi	9	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
74	8	Sedang	19	Sangat Tinggi	12	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi
75	12	Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi

RANGKUMAN HASIL UJI KATEGORISASI

N	Sandwich	KTG	Sayur dan Telur	KTG	Pasta	KTG	Olahan Unggas	KTG
1	8	Tinggi	11	Tinggi	8	Tinggi	15	Sangat Tinggi
2	8	Tinggi	9	Tinggi	10	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi
3	12	Sangat Tinggi	10	Tinggi	7	Tinggi	16	Sangat Tinggi
4	13	Sangat Tinggi	11	Tinggi	10	Sangat Tinggi	10	Tinggi
5	12	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	12	Tinggi
6	13	Sangat Tinggi	5	Sedang	11	Sangat Tinggi	12	Tinggi
7	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	12	Tinggi
8	13	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	8	Tinggi	15	Sangat Tinggi
9	13	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi
10	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
11	10	Tinggi	16	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	9	Tinggi
12	10	Tinggi	14	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
13	6	Sedang	14	Sangat Tinggi	8	Tinggi	18	Sangat Tinggi
14	13	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi	8	Tinggi	18	Sangat Tinggi
15	14	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	11	Tinggi
16	9	Tinggi	17	Sangat Tinggi	7	Tinggi	11	Tinggi
17	10	Tinggi	5	Sedang	11	Sangat Tinggi	13	Tinggi
18	12	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	11	Tinggi
19	12	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
20	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	8	Tinggi	16	Sangat Tinggi
21	11	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
22	11	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	9	Tinggi
23	5	Sedang	10	Tinggi	9	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
24	10	Tinggi	15	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi
25	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	7	Tinggi	12	Tinggi
26	2	Rendah	7	Sedang	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
27	11	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	8	Tinggi	18	Sangat Tinggi
28	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	6	Tinggi	1	Rendah
29	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi
30	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	6	Tinggi	3	Rendah
31	9	Tinggi	12	Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
32	8	Tinggi	13	Sangat Tinggi	8	Tinggi	18	Sangat Tinggi
33	12	Sangat Tinggi	12	Tinggi	9	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
34	11	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi	8	Tinggi	11	Tinggi
35	13	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	11	Tinggi
36	13	Sangat Tinggi	9	Tinggi	8	Tinggi	13	Tinggi
37	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	11	Tinggi
38	13	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi

39	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
40	11	Sangat Tinggi	13	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	9	Tinggi
41	5	Sedang	12	Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
42	4	Sedang	11	Tinggi	9	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
43	13	Sangat Tinggi	13	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
44	14	Sangat Tinggi	14	Sangat Tinggi	8	Tinggi	11	Tinggi
45	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	8	Tinggi	11	Tinggi
46	8	Tinggi	12	Tinggi	10	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
47	7	Tinggi	8	Sedang	7	Tinggi	18	Sangat Tinggi
48	12	Sangat Tinggi	11	Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
49	13	Sangat Tinggi	11	Tinggi	11	Sangat Tinggi	13	Tinggi
50	12	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	11	Tinggi
51	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	8	Tinggi	18	Sangat Tinggi
52	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi
53	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
54	12	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	9	Tinggi
55	8	Tinggi	10	Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
56	10	Tinggi	14	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi
57	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	7	Tinggi	12	Tinggi
58	7	Tinggi	12	Tinggi	10	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
59	12	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	7	Tinggi	18	Sangat Tinggi
60	13	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	9	Tinggi
61	8	Tinggi	11	Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
62	7	Tinggi	12	Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
63	14	Sangat Tinggi	13	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
64	9	Tinggi	12	Tinggi	8	Tinggi	11	Tinggi
65	10	Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	11	Tinggi
66	10	Tinggi	7	Sedang	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
67	10	Tinggi	8	Sedang	9	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
68	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi
69	11	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
70	11	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	9	Tinggi
71	5	Sedang	15	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
72	10	Tinggi	16	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi
73	14	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	12	Tinggi
74	2	Rendah	14	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi
75	11	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi

RANGKUMAN HASIL UJI KATEGORISASI

N	Olahan Daging	KTG	Olahan Seafood	KTG	Dessert	KTG	Tingkat Pemahaman Keseluruhan	KTG
1	15	Sangat Tinggi	14	Tinggi	9	Sangat Tinggi	128	Sangat Tinggi
2	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	133	Sangat Tinggi
3	15	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	143	Sangat Tinggi
4	11	Tinggi	15	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	130	Sangat Tinggi
5	12	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	8	Tinggi	140	Sangat Tinggi
6	12	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	6	Tinggi	135	Sangat Tinggi
7	12	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	145	Sangat Tinggi
8	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	154	Sangat Tinggi
9	12	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	146	Sangat Tinggi
10	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	155	Sangat Tinggi
11	9	Tinggi	7	Sedang	9	Sangat Tinggi	116	Tinggi
12	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	147	Sangat Tinggi
13	15	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	134	Sangat Tinggi
14	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	155	Sangat Tinggi
15	11	Tinggi	14	Tinggi	10	Sangat Tinggi	137	Sangat Tinggi
16	12	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	133	Sangat Tinggi
17	12	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	8	Tinggi	134	Sangat Tinggi
18	12	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	144	Sangat Tinggi
19	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	159	Sangat Tinggi
20	12	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	142	Sangat Tinggi
21	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	155	Sangat Tinggi
22	9	Tinggi	8	Sedang	9	Sangat Tinggi	121	Tinggi
23	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	140	Sangat Tinggi
24	15	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	151	Sangat Tinggi
25	11	Tinggi	15	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	142	Sangat Tinggi
26	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	8	Tinggi	133	Sangat Tinggi
27	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	153	Sangat Tinggi

28	0	Rendah	4	Rendah	6	Tinggi	75	Sedang
29	13	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	159	Sangat Tinggi
30	2	Rendah	7	Sedang	0	Rendah	87	Tinggi
31	15	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	143	Sangat Tinggi
32	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	139	Sangat Tinggi
33	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	150	Sangat Tinggi
34	11	Tinggi	15	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	131	Sangat Tinggi
35	12	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	146	Sangat Tinggi
36	12	Sangat Tinggi	10	Tinggi	11	Sangat Tinggi	136	Sangat Tinggi
37	12	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	143	Sangat Tinggi
38	12	Sangat Tinggi	12	Tinggi	9	Sangat Tinggi	138	Sangat Tinggi
39	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	154	Sangat Tinggi
40	9	Tinggi	12	Tinggi	9	Sangat Tinggi	120	Tinggi
41	15	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	143	Sangat Tinggi
42	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	133	Sangat Tinggi
43	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	157	Sangat Tinggi
44	11	Tinggi	15	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	130	Sangat Tinggi
45	12	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	146	Sangat Tinggi
46	15	Sangat Tinggi	13	Tinggi	10	Sangat Tinggi	137	Sangat Tinggi
47	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	130	Sangat Tinggi
48	15	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	8	Tinggi	147	Sangat Tinggi
49	12	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	146	Sangat Tinggi
50	12	Sangat Tinggi	16	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	141	Sangat Tinggi
51	15	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	156	Sangat Tinggi
52	12	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	145	Sangat Tinggi
53	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	158	Sangat Tinggi
54	9	Tinggi	13	Tinggi	9	Sangat Tinggi	126	Tinggi
55	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	142	Sangat Tinggi
56	15	Sangat Tinggi	13	Tinggi	10	Sangat Tinggi	146	Sangat Tinggi
57	11	Tinggi	15	Sangat Tinggi	9	Sangat Tinggi	139	Sangat Tinggi
58	15	Sangat	15	Sangat	8	Tinggi	138	Sangat

		Tinggi		Tinggi				Tinggi
59	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	153	Sangat Tinggi
60	9	Tinggi	12	Tinggi	10	Sangat Tinggi	132	Sangat Tinggi
61	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	143	Sangat Tinggi
62	15	Sangat Tinggi	17	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	136	Sangat Tinggi
63	15	Sangat Tinggi	18	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	157	Sangat Tinggi
64	11	Tinggi	16	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	127	Tinggi
65	12	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	143	Sangat Tinggi
66	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	140	Sangat Tinggi
67	15	Sangat Tinggi	13	Tinggi	8	Tinggi	129	Sangat Tinggi
68	12	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	6	Tinggi	141	Sangat Tinggi
69	15	Sangat Tinggi	15	Sangat Tinggi	10	Sangat Tinggi	152	Sangat Tinggi
70	9	Tinggi	13	Tinggi	10	Sangat Tinggi	125	Tinggi
71	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	144	Sangat Tinggi
72	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	155	Sangat Tinggi
73	11	Tinggi	15	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	143	Sangat Tinggi
74	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	143	Sangat Tinggi
75	15	Sangat Tinggi	19	Sangat Tinggi	11	Sangat Tinggi	156	Sangat Tinggi

HASIL PERHITUNGAN KATEGORISASI

Frequency Table

Tingkat_Pemahaman_Terminologi_Keseluruhan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	67	89.3	89.3	89.3
	Tinggi	7	9.3	9.3	98.7
	Sedang	1	1.3	1.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Stock

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	43	57.3	57.3	57.3
	Tinggi	12	16.0	16.0	73.3
	Sedang	13	17.3	17.3	90.7
	Rendah	7	9.3	9.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Sauce

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	46	61.3	61.3	61.3
	Tinggi	21	28.0	28.0	89.3
	Sedang	6	8.0	8.0	97.3
	Rendah	2	2.7	2.7	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Appetizer

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	57	76.0	76.0	76.0
	Tinggi	15	20.0	20.0	96.0
	Sedang	2	2.7	2.7	98.7
	Rendah	1	1.3	1.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

HASIL PERHITUNGAN KATEGORISASI

Salad

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	55	73.3	73.3	73.3
	Tinggi	6	8.0	8.0	81.3
	Sedang	9	12.0	12.0	93.3
	Rendah	5	6.7	6.7	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Sandwich

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	47	62.7	62.7	62.7
	Tinggi	21	28.0	28.0	90.7
	Sedang	5	6.7	6.7	97.3
	Rendah	2	2.7	2.7	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Sayur_dan_Telur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	51	68.0	68.0	68.0
	Tinggi	18	24.0	24.0	92.0
	Sedang	6	8.0	8.0	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Pasta

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	54	72.0	72.0	72.0
	Tinggi	21	28.0	28.0	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Olahan_Unggas

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	46	61.3	61.3	61.3
	Tinggi	27	36.0	36.0	97.3
	Rendah	2	2.7	2.7	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

HASIL PERHITUNGAN KATEGORISASI

Olahan_Daging

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	59	78.7	78.7	78.7
	Tinggi	14	18.7	18.7	97.3
	Rendah	2	2.7	2.7	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Olahan_Seafood

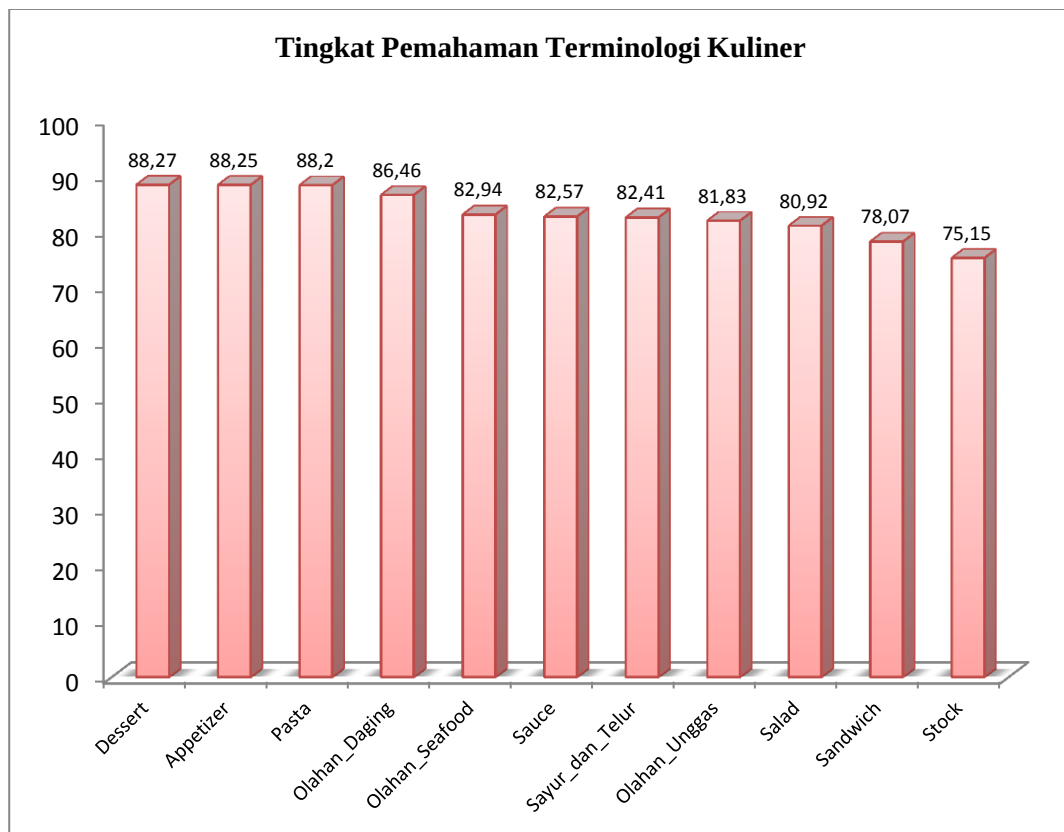
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	60	80.0	80.0	80.0
	Tinggi	11	14.7	14.7	94.7
	Sedang	3	4.0	4.0	98.7
	Rendah	1	1.3	1.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Dessert

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	Sangat Tinggi	65	86.7	86.7	86.7
	Tinggi	9	12.0	12.0	98.7
	Rendah	1	1.3	1.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

KELOMPOK KOMPETENSI DASAR TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner	Jumlah Butir	Mean Perolehan	Persentase (%)	Ranking
1	Stock	20	15,03	75,15	11
2	Sauce	19	15,69	82,57	6
3	Appetizer	12	10,19	88,25	2
4	Salad	14	11,33	80,92	9
5	Sandwich	14	10,93	78,07	10
6	Sayur_dan_Telur	17	14,01	82,41	7
7	Pasta	11	9,71	88,20	3
8	Olahan_Unggas	18	14,73	81,83	8
9	Olahan_Daging	15	12,97	86,46	4
10	Olahan_Seafood	19	15,76	82,94	5
11	Dessert	11	9,71	88,27	1



PERSENTASE KOMPETENSI TERENDAH

No	Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner	Jumlah Butir	Mean Perolehan	Persentase (%)	Ranking
1	Stock	20	15,03	10,73	3
2	Sauce	19	15,69	11,20	2
3	Appetizer	12	10,19	7,27	9
4	Salad	14	11,33	8,09	7
5	Sandwich	14	10,93	7,82	8
6	Sayur_dan_Telur	17	14,01	10,00	5
7	Pasta	11	9,71	6,93	10
8	Olahan_Unggas	18	14,73	10,52	4
9	Olahan_Daging	15	12,97	9,26	6
10	Olahan_Seafood	19	15,76	11,25	1
11	Dessert	11	9,71	6,93	11
Total		170	12,73	100,00	

DOKUMENTASI PENELITIAN



Gambar 1. Penyebaran Kuesioner Penelitian



Gambar 2. Penyebaran Kuesioner Penelitian

TABEL R *PRODUCT MOMENT*

Lampiran :

Tabel Nilai r Product Moment

N	Taraf Signif		N	Taraf Signif		N	Taraf Signif	
	5%	10%		5%	10%		5%	10%
3	0,997	0,999	27	0,381	0,487	55	0,266	0,345
4	0,950	0,990	28	0,374	0,478	60	0,254	0,330
5	0,878	0,959	29	0,367	0,470	65	0,244	0,317
6	0,811	0,917	30	0,361	0,463	70	0,235	0,306
7	0,754	0,874	31	0,355	0,456	75	0,227	0,296
8	0,707	0,834	32	0,349	0,449	80	0,220	0,286
9	0,666	0,798	33	0,344	0,442	85	0,213	0,278
10	0,632	0,765	34	0,339	0,436	90	0,207	0,270
11	0,602	0,735	35	0,334	0,430	95	0,202	0,263
12	0,576	0,708	36	0,329	0,424	100	0,195	0,256
13	0,553	0,684	37	0,325	0,418	125	0,176	0,230
14	0,532	0,661	38	0,320	0,413	150	0,159	0,210
15	0,514	0,641	39	0,316	0,408	175	0,148	0,194
16	0,497	0,623	40	0,312	0,403	200	0,138	0,181
17	0,482	0,606	41	0,308	0,398	300	0,113	0,148
18	0,468	0,590	42	0,304	0,393	400	0,098	0,128
19	0,456	0,575	43	0,301	0,389	500	0,088	0,115
20	0,444	0,561	44	0,297	0,384	600	0,080	0,105
21	0,433	0,549	45	0,294	0,380	700	0,074	0,097
22	0,423	0,537	46	0,291	0,376	800	0,070	0,091
23	0,413	0,526	47	0,288	0,372	900	0,065	0,086
24	0,404	0,515	48	0,284	0,368	1000	0,062	0,081
25	0,396	0,505	49	0,281	0,364			
26	0,388	0,496	50	0,279	0,361			

TABEL KRECIE MORGAN

Table for Determining Sample Size for a Given Population

N	S	N	S	N	S	N	S	N	S
10	10	100	80	280	162	800	260	2800	338
15	14	110	86	290	165	850	265	3000	341
20	19	120	92	300	169	900	269	3500	246
25	24	130	97	320	175	950	274	4000	351
30	28	140	103	340	181	1000	278	4500	351
35	32	150	108	360	186	1100	285	5000	357
40	36	160	113	380	191	1200	291	6000	361
45	40	180	118	400	196	1300	297	7000	364
50	44	190	123	420	201	1400	302	8000	367
55	48	200	127	440	205	1500	306	9000	368
60	52	210	132	460	210	1600	310	10000	373
65	56	220	136	480	214	1700	313	15000	375
70	59	230	140	500	217	1800	317	20000	377
75	63	240	144	550	225	1900	320	30000	379
80	66	250	148	600	234	2000	322	40000	380
85	70	260	152	650	242	2200	327	50000	381
90	73	270	155	700	248	2400	331	75000	382
95	76	270	159	750	256	2600	335	100000	384

Note: "N" is population size
"S" is sample size.

Source: Krejcie & Morgan, 1970

SURAT IJIN PENELITIAN



**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 53/UN34.15/LT/2018
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Permohonan Izin Uji Instrumen Penelitian

6 Agustus 2018

Yth. Kepala SMK Negeri 1 Kalasan
RANDUGUNTING, RT/RW 1/1 DUSUN RANDUGUNTING, KELURAHAN TAMAAN
MARTANI, KEC. KALASAN, KAB. SLEMAN YOGYAKARTA

Kami sampaikan dengan hormat kepada Bapak/Ibu, bahwa mahasiswa kami berikut ini:

Nama : Ratih Ermy Kharismasiwi
NIM : 14511244005
Program Studi : Pend. Teknik Boga - S1
Judul Tugas Akhir : TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER PADA MATA
PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN
KONTINENTAL DI SMK NEGERI 3 PURWOREJO
Waktu Uji Instrumen : 1 - 31 Agustus 2018

bermaksud melaksanakan uji instrumen untuk keperluan penulisan Tugas Akhir. Untuk itu kami mohon dengan hormat Ibu/Bapak berkenan memberikan izin dan bantuan seperlunya.

Atas izin dan bantuannya diucapkan terima kasih.



Dekan Fakultas Teknik

Dr. Drs. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :
1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

SURAT IJIN PENELITIAN



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen Penelitian Tugas Akhir Skripsi
Lampiran : 1 Bendel
Kepada Yth, *Wika Rinawati, M.Pd*

Dosen Pendidikan Teknik Boga
Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana
Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Ratih Ermy Kharismasiwi
NIM : 14511244005
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Mata Pelajaran
Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK N 3
Purworejo

Dengan hormat, mohon ibu berkenan memberikan validasi terhadap tes yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan bersama ini saya lampirkan : (1) proposal TA, (2) kisi-kisi instrument penelitian TA, (3) draft instrument penelitian TA.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terimakasih.

Yogyakarta, 19 April 2018

Pemohon
Ratih Ermy Kharismasiwi

Ratih Ermy Kharismasiwi
NIM. 14511244005

Mengetahui,

Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga,

Dr. Mutiara Nugraheni, STP., M.Si.
NIP. 19770131 200212 2 001

Dosen Pembimbing,

Dr. Kokom Komariah, M.Pd.
NIP. 19600808 198403 2 002

SURAT IJIN PENELITIAN



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
Alamat: Kampus Karang Malang, Yogyakarta, 55281

SURAT PERNYATAAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wika Rinawati, M.Pd.
NIP : 19760424200112 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi atas nama mahasiswa:

Nama : Ratih Ermy Kharismasiwi
NIM : 14511244005
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Mata Pelajaran
Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK N 3
Purworejo

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian Tugas Akhir Skripsi tersebut dapat dinyatakan:

- ☒ Layak digunakan untuk penelitian
☐ Layak digunakan untuk perbaikan
☐ Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran perbaikan dengan sebagaimana terlampir

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 20 April 2018

Validator,

Wika Rinawati, M.Pd.

NIP. 19760424200112 2 002

Catatan:

- ☐ Beri tanda *check* (✓)

SURAT IJIN PENELITIAN

HASIL VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Nama : Ratih Ermy Kharismasiwi
NIM : 14511244005
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Tingkat Pemahaman Terminologi Kuliner Pada Mata Pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental di SMK N 3 Purworejo

No.	Saran/Tanggapan
	Kalimat yang terlalu panjang di edit Nama Prodak di perbanyak .
	Komentar umum/ lain-lain

Yogyakarta, 20 April 2018
Validator,



Wika Rinawati, M.Pd.
NIP. 19760424200112 2 002

SURAT IJIN PENELITIAN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI, DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Telp. (0274) 586168 psw. 276.289.292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
Laman: ft.uny.ac.id E-mail: ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id

Nomor : 666/UN34.15/LT/2018
Lamp. : 1 Bendel Proposal
Hal : Izin Penelitian

20 September 2018

Yth . 1. Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta c.q. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik DIY
2. SMK Negeri 3 Purworejo
JL. kartini no 5 , sindurjan , kec purworejo, kab. puerworejo jawa tengah

Kami sampaikan dengan hormat, bahwa mahasiswa tersebut di bawah ini:

Nama	: Ratih Ermy Kharismasiwi
NIM	: 14511244005
Program Studi	: Pend. Teknik Boga - S1
Judul Tugas Akhir	: Tingkat Pemahaman Terminologi kuliner pada mata pelajaran pengolahan dan penyajian makanan kontinental di SMK N 3 Purworejo
Tujuan	: Memohon izin mencari data untuk penulisan Tugas Akhir Skripsi (TAS)
Waktu Penelitian	: Senin, 17 September 2018 s.d. Kamis, 31 Januari 2019

Untuk dapat terlaksananya maksud tersebut, kami mohon dengan hormat Bapak/Ibu berkenan memberi izin dan bantuan seperlunya.

Demikian atas perhatian dan kerjasamanya kami sampaikan terima kasih.

Dekan Fakultas Teknik

Dr. Drs. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :
1. Sub. Bagian Pendidikan dan Kemahasiswaan ;
2. Mahasiswa yang bersangkutan.

SURAT IJIN PENELITIAN



**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3
PURWOREJO**

Jalan R.A. Kartini 5 Purworejo 54113 Telp. (0275) 321268 Faksimele (0275) 325340
Situsweb : www.smkn3pwr.sch.id surat elektronik : smkn3purworejo@ymail.com

Surat Keterangan
No. 070 / 321 / 2018

Yang bertanda tangan di bawah ini Kepala SMK Negeri 3 Purworejo menerangkan bahwa :

Nama	: RATIH ERMY KHARISMASIWI
NIM	: 14511244005
Program Studi	: Pendidikan Teknik Boga / Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas	: Teknik
Asal Perguruan Tinggi	: Universitas Negeri Yogyakarta

Adalah benar-benar telah melaksanakan riset / penelitian dalam rangka menyusun Tugas Akhir/ Skripsi dengan judul “ TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMK N 3 PURWOREJO ” pada tanggal 2 – 4 Oktober 2018, di kelas XII Jasa Boga 1,2,3,4.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.



Kepala SMKN 3 Purworejo

Dra. Indriati Agung Rahayu, M. Pd

Pembina

NIP. 19681208 199702 2 003

SURAT IJIN PENELITIAN



PEMERINTAH DAERAH DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
BADAN KESATUAN BANGSA DAN POLITIK
Jl. Jenderal Sudirman No 5 Yogyakarta – 55233
Telepon : (0274) 551136, 551275, Fax (0274) 551137

Yogyakarta, 20 September 2018

Kepada Yth. :

Nomor : 074/9351/Kesbangpol/2018
Perihal : Rekomendasi Penelitian

Gubernur Jawa Tengah
Up. Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Jawa
Tengah

di Semarang

Memperhatikan surat :

Dari : Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Nomor : 330/UN34.15/LT/2018
Tanggal : 24 April 2018
Perihal : Izin Penelitian

Setelah mempelajari surat permohonan dan proposal yang diajukan, maka dapat diberikan surat rekomendasi tidak keberatan untuk melaksanakan riset/penelitian dalam rangka penyusunan skripsi dengan judul proposal : **"TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER PADA MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN KONTINENTAL DI SMK N 3 PURWOREJO"** kepada:

Nama : RATIH ERMY KHARISMASIWI
NIM : 14511244005
No.HP/Identitas : 081326602585/3306094406950001
Prodi/Jurusan : Pendidikan Teknik Boga / Pendidikan Teknik Boga Dan Busana
Fakultas : Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Lokasi Penelitian : SMK N 3 Purworejo
Waktu Penelitian : 20 September 2018 s.d 31 Januari 2019 (Perpanjangan I)

Sehubungan dengan maksud tersebut, diharapkan agar pihak yang terkait dapat memberikan bantuan / fasilitas yang dibutuhkan.

Kepada yang bersangkutan diwajibkan:

1. Menghormati dan mentaati peraturan dan tata tertib yang berlaku di wilayah riset/penelitian;
2. Tidak dibenarkan melakukan riset/penelitian yang tidak sesuai atau tidak ada kaitannya dengan judul riset/penelitian dimaksud;
3. Menyerahkan hasil riset/penelitian kepada Badan Kesbangpol DIY selambat-lambatnya 6 bulan setelah penelitian dilaksanakan.
4. Surat rekomendasi ini dapat diperpanjang maksimal 2 (dua) kali dengan menunjukkan surat rekomendasi sebelumnya, paling lambat 7 (tujuh) hari kerja sebelum berakhirnya surat rekomendasi ini.

Rekomendasi Ijin Riset/Penelitian ini dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang tidak mentaati ketentuan tersebut di atas.

Demikian untuk menjadikan maklum.



Tembusan disampaikan Kepada Yth.:

1. Gubernur DIY (sebagai laporan)
2. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta;
3. Yang bersangkutan.

SURAT KETERANGAN

**KEPUTUSAN DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
NOMOR : 8/PTBG/TAS/IV/IV/2019**

**TENTANG
PENGANGKATAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) MAHASISWA
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

DEKAN FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

- Menimbang : a. bahwa untuk menguji Tugas Akhir Skripsi (TAS) mahasiswa, dipandang perlu mengangkat Tim Pengujinya;
- b. bahwa untuk keperluan sebagaimana dimaksud pada huruf a perlu menetapkan Keputusan Dekan Tentang Pengangkatan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi (TAS) Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Mengingat : 1. Undang-undang RI Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4301);
2. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Penyelenggaraan Pendidikan Tinggi dan Pengelolaan Perguruan Tinggi (Lembaran Negara Tahun 2014 Nomor 16, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5500);
3. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 93 Tahun 1999 Tentang Perubahan Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan menjadi Universitas;
4. Peraturan Mendiknas RI Nomor 23 Tahun 2011 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Universitas Negeri Yogyakarta;
5. Peraturan Mendiknas RI Nomor 34 Tahun 2011 Tentang Statuta Universitas Negeri Yogyakarta;
6. Keputusan Menteri Riset dan Pendidikan Tinggi RI Nomor 107/M/KPT.KD/2017 Tentang Pengangkatan Rektor Universitas Negeri Yogyakarta;
7. Peraturan Rektor Nomor 2 Tahun 2014 tentang Peraturan Akademik;
8. Keputusan Rektor Nomor 800/UN.34/KP/2016 tahun 2016 tentang Pengangkatan Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

MEMUTUSKAN

Menetapkan : **KEPUTUSAN DEKAN TENTANG PENGANGKATAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA.**

PERTAMA : Mengangkat Saudara :

- | | | |
|---------|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Nama | : Dr. Dra. Kokom Komariah, M.Pd. | |
| NIP | : 19600808 198403 2 002 | sebagai Ketua merangkap Penguji |
| 2. Nama | : Wika Rinawati, S.Pd. .M.Pd. | |
| NIP | : 19760424 200112 2 002 | sebagai Sekretaris merangkap Penguji |
| 3. Nama | : Dra. Sutriyati Purwanti, M.Si. | |
| NIP | : 19611216 198803 2 001 | sebagai Penguji Utama |

sebagai Tim Penguji bagi TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) mahasiswa sebagai berikut :

Nama	: Ratih Ermy Kharismasiwi	
NIM	: 14511244005	
Program Studi	: Pend. Teknik Boga - S1	
Judul TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS)	: TINGKAT PEMAHAMAN TERMINOLOGI KULINER PADA PELAJARAN KONTINENTAL	isi

SURAT KETERANGAN

- KEDUA : Tim Penguji sebagaimana dimaksud dalam Diktum PERTAMA bertugas mengevaluasi naskah skripsi, memberi masukan perbaikan, memberikan penilaian, dan pengusahan kontekstual TUGAS AKHIR SKRIPSI (TAS) Mahasiswa.
- KETIGA : Biaya yang diperlukan dengan adanya Keputusan ini dibebankan pada Anggaran DIPA Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2019.
- KEEMPAT : Keputusan ini berlaku sejak tanggal 4 April 2019.

SALINAN Keputusan Dekan ini disampaikan kepada :

1. Kepala Bagian Tata Usaha Fakultas Teknik;
 2. Kepala Subbagian Keuangan dan Akuntansi Fakultas Teknik;
 3. Kepala Subbagian Pendidikan Fakultas Teknik;
 4. Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik;
 5. Mahasiswa yang bersangkutan;
- Universitas Negeri Yogyakarta.

Ditetapkan di : Yogyakarta
Pada tanggal : 4 April 2019

DEKAN FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA,



Dr. Ir. Drs. WIDARTO, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT KETERANGAN

FORMAT REVISI

Nama : Ratih Emy Kharismaswari
 No. Mahasiswa : 14511244005
 Ujian Tanggal : 4 April 2019
 Batas Akhir Refisi :
 Judul TA / TABS / TAS : Tingkat Pemahaman Teknologi Kelirasi pada in
 .pelajaran.....kontinental.....

REVISI

MATERI	SUBTANSI MATERI REVISI	KETUA	PENGUJI	SEKRETARIS
BAB I	Norma profit dan lain kontribusi, kemampuan dan lain lain			
BAB II	Pendapatan relawan, kerangka berpikir			
BAB III				
BAB IV	Pembahasan, persentase dan lain lain			
BAB V	dan persentase			
LAIN-LAIN	Cover, Abstract, kata pengantar, Daftar isi, dan lain			

Yogyakarta, 4 April 2019....
 Ketua,

Sekretaris,

(Nama Ketua.....)
 (Nama Sekretaris.....)