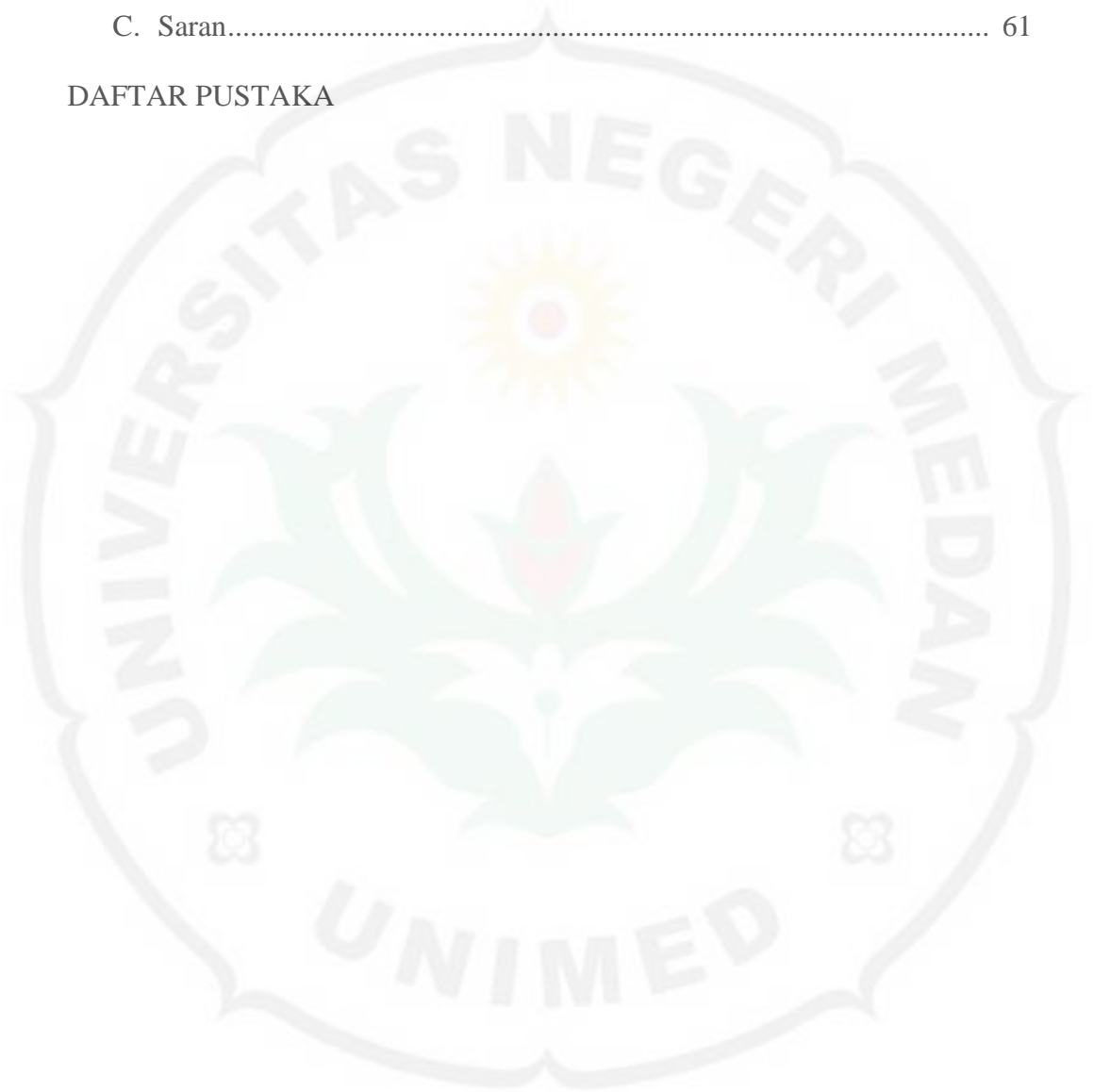


## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Batasan Masalah.....	5
D. Perumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	6
BAB II. KERANGKA TEORITIS, KERANGKA BERFIKIR, DAN PENGAJUAN HIPOTESIS .....	8
A. Kerangka Teoritis.....	8
1. Pengetahuan Dekorasi Makanan .....	8
2. Menyajikan Makanan .....	14
3. Bahan-Bahan Dekorasi Makanan .....	15
a. Pewarna Makanan .....	15
b. Prinsip- Prinsip Hiasan.....	16
c. Peralatan Pembuat Hiasan (Garnish) .....	17

4. Hasil Belajar Makanan Penutup .....	18
a. Hasil Belajar Praktek Pengolahan dan Penyajian	
Makanan Penutup (Dessert) .....	18
b. Pengolahan dan Penyajian Makanan Penutup (Dessert)....	19
B. Kerangka Berfikir.....	33
C. Pengajuan Hipotesis .....	34
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>35</b>
A. Lokasi dan Tempat Penelitian.....	35
B. Populasi dan Sampel Penelitian .....	35
C. Metode Penelitian.....	36
D. Variable Penelitian dan Defenisi Operasional .....	36
E. Teknik Pengumpulan Data/ Instrumen Penelitian.....	38
F. Uji Instrumen .....	39
G. Tenik Analisis Data .....	43
H. Uji Hipotesis .....	46
<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>49</b>
A. Deskriptif Data Penelitian .....	49
B. Uji Persyaratan Analisis.....	53
C. Temuan dan Hasil Penelitian .....	57
D. Pembahasan Penelitian.....	58
<b>BAB V. KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
A. Kesimpulan .....	60
B. Implikasi.....	60

DAFTAR PUSTAKA



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY