

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA BERPIKIR, DAN HIPOTESIS	8
A. Deskripsi Teori.....	8
1. Model Pembelajaran Inkuiri	8
2. Hasil Belajar	13
3. Teknik Pengolahan Masakan (<i>Cooking Methods</i>).....	16
B. Penelitian Yang Relevan	33
C. Kerangka Berpikir.....	34
D. Hipotesis Penelitian.....	35
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Desain Penelitian.....	36
B. Waktu dan Tempat Penelitian	36
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	36
D. Populasi dan Sampel	38
E. Teknik Pengumpulan data.....	40
F. Instrumen Penelitian.....	41
G. Uji Kecenderungan.....	46
H. Teknik Analisis Data.....	47
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	53
A. Deskripsi Data Penelitian.....	53
B. Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar	53
C. Uji Persyaratan Analisis	57
1) Uji Normalitas	58
2) Uji Homogenitas	58
D. Pengujian Hipotesis.....	59
E. Pembahasan Hasil Penelitian	60

BAB V PENUTUP	65
A. Kesimpulan	65
B. Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA	67
LAMPIRAN	70



THE
Character Building
UNIVERSITY