

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I    PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	4
1.3 Pembatasan Masalah .....	4
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	5
1.6 Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II    KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN           HIPOTESIS PENELITIAN</b> .....	<b>6</b>
2.1 Kajian Teoritis.....	6
2.1.1 Hasil Belajar Bakery .....	6
2.1.2 Pengetahuan Peralatan Patiseri .....	14
2.2 Penelitian yang Relevan .....	22
2.3 Kerangka Berpikir .....	23
2.4 Hipotesis Penelitian.....	25
<b>BAB III    METODE PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
3.1 Tempat, Waktu Penelitian .....	26
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....	26
3.3 Desain Penelitian.....	26
3.4 Defenisi Operasional.....	27
3.5 Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	27
3.6 Uji Coba Instrumen .....	28
3.7 Teknik Analisis Data.....	32
3.8 Uji Hipotesis Penelitian.....	36
<b>BAB IV    HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>39</b>
4.1 Deskripsi Data Hasil Penelitian .....	39
4.2 Pengujian Persyaratan Analisis .....	41
4.3 Pengujian Hipotesis.....	43

4.4 Pembahasan Hasil Penelitian .....	43
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>47</b>
5.1 Kesimpulan .....	47
5.2 Saran.....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>52</b>