

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERFIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kajian Teoretis	7
2.1.1 Hasil Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan	8
2.1.2 Pengetahuan Boga Dasar	16
2.2 Penelitian Yang Relevan	22
2.3 Kerangka Berpikir	23
2.4 Hipotesis Penelitian	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Tempat, Waktu Penelitian	26
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	26

3.3 Desain Penelitian	27
3.4 Defenisi Operasional	27
3.5 Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.6 Uji coba Instrumen Penelitian.....	33
3.7 Teknik Analisis Data.....	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Deskripsi Data Hasil Penilitian	40
4.2 Uji Persyaratan Analisis.....	43
4.3 Temuan Penelitian	45
4.4 Pembahasan Penelitian	46
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
5.1 Kesimpulan	42
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
DAFTAR LAMPIRAN.....	54

THE
Character Building
 UNIVERSITY