

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1.Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	7
1.3. Pembatasan Masalah .....	7
1.4. Rumusan Masalah .....	7
1.5. Tujuan Penelitian .....	7
1.6. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>9</b>
2.1.Kajian Teoritis .....	9
2.1.1. Belajar .....	9
2.1.2. Boga Dasar .....	12
2.1.2.1. Peralatan Pengolahan Makanan.....	14
2.1.2.2. Alat Memasak Diatas Alat Pemanas.....	16
2.1.2.3. Alat Memasak Didalam Oven .....	18
2.1.3. Keaktifan Belajar .....	18
2.1.3.1. Indikator Keaktifan Belajar.....	21
2.1.3.2. Faktor Keaktifan Belajar.....	22
2.1.4. Hasil Belajar.....	25
2.2. Penelitian Relevan .....	31
2.3. Kerangka Konseptual .....	32
2.3. Hipotesis .....	34
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>35</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	35
3.2. Populasi dan Sampel .....	35
3.3. Desain Penelitian .....	36
3.4. Defenisi Operasional .....	36
3.5. Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....	36
3.6. Teknik Analisis Data .....	38

3.7. Hipotesis Statistik .....	43
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>
4.1. Deskripsi Data Hasil Penelitian .....	45
4.2. Tingkat Kecenderungan .....	46
4.3. Uji Persyaratan Analisis .....	47
4.4. Pengujian Hipotesis .....	49
4.5. Pembahasan Penelitian .....	49
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>52</b>
5.1 Kesimpulan .....	52
5.2. Saran .....	52
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>56</b>

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN

UNIMED

THE *Character Building* UNIVERSITY