

## DAFTAR ISI

Abstrak.....	i
Kata Pengantar.....	ii
Daftar Isi.....	iv
Daftar Tabel.....	v
Daftar Gambar.....	vi
Daftar Lampiran.....	vii
BAB I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Pembatasan Masalah.....	5
1.4 Rumusan Masalah.....	5
1.5 Tujuan Penelitian.....	6
1.6 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II Kajian Teori.....	9
2.1 Deskripsi Teori.....	9
2.1.1 Hasil Belajar Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan.....	9
2.1.2 Pembelajaran Penyajian dan Pengolahan Makanan.....	11
2.1.3 Defenisi Kesiapan Belajar.....	24
2.2 Penelitian Relevan.....	33
2.3 Kerangka Berpikir.....	34
2.4 Hipotesis.....	35
BAB III Metode Penelitian.....	36
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	36
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian.....	36
3.3 Desain Penelitian.....	37
3.4 Defenisi Operasional Dan Variabel Penelitian.....	37
3.5 Instrument Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	38

3.6 Uji Coba Instrument.....	43
3.7 Teknik Analisis Data .....	45
BAB IV Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	51
4.1 Hasil Penelitian .....	51
4.2 Analisis Statistik Hasil Penelitian.....	55
4.3 Temuan Penelitian.....	55
	58
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian .....	59
BAB V Kesimpulan dan Saran.....	63
5.1 Kesimpulan .....	63
5.2 Saran.....	63
Daftar Pustaka.....	66

