

Daftar Isi

Halaman

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
Daftar Isi	v
Daftra Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	4
1.6. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA BERFIKIR DAN HIPOTESIS.....	6
2.1. Kajian Teoristis.....	6
2.1.1. Model Pembelajaran <i>Mind Map</i>	6
2.1.2. Pengertian Saus	12
2.1.2.1 Saus Dasar.....	13
2.2. Penelitian Yang Relevan.....	21
2.3. Kerangka Berfikir.....	25
2.4. Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	27
3.1. Tempat Waktu penelitian	27
3.2. Populasi dan Sampel	27
3.2.1. Populasi Penelitian.....	27

3.2.2. Sampel Penelitian.....	28
3.3. Desain Penelitian.....	28
3.4. Defenisi Oprasional.....	28
3.5. Instrumen Penelitian dan Tehnik Pengumpulan Data.....	29
3.5.1. Instrumen penelitian.....	29
3.5.1.1 Tes Pengetahuan Saus.....	29
3.5.1.2. Uji Coba Tes	30
3.5.2. Hasil Uji Coba Instrumen.....	33
3.5.2.1 Hasil Uji Coba Tes Pengtahuan Pengolahan Dan Penyajian Makanan....	34
3.6. Teknik Analisis Data.....	34
3.6.1. Deskripsi Data.....	35
3.6.2. Uji Kecenderungan.....	36
3.6.3. Uji Prasyarat Analisis.....	37
3.6.4. uji hipotesis	39
BAB VI HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	41
4.1 Deskripsi Data Hasil Penelitian.....	41
4.1.1 Distribusi Frekuensi Tes Kelas Eksperimen.....	41
4.1.2 Distribusi Frekuensi Tes Kelas Kontrol.....	41
4.1.3 Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian.....	42
4.2 Pengujian Persyaratan Analisis.....	43
4.2.1 Uji Normalitas.....	43
4.2.2 Uji Homogenitas	43
4.3 Uji Hipotesis.....	44
4.4 Pembahasan Hasil Penelitian.....	44
BAB V KESIMPILAN DAN SARAN.....	47
5.1 Kesimpulan.....	47
5.2 Saran.....	47

Daftar Pustaka.....	48
Lampiran.....	50



THE
Character Building
UNIVERSITY