

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</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>
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Pembatasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian .....	5
F. Manfaat Penelitian.....	6
<b>BAB II KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>7</b>
A. Kajian Teori.....	7
1. Pengetahuan Teknik Dasar Memasak.....	7
2. Hasil Belajar Makanan Kontinental.....	25
B. Penelitian Yang Relevan .....	33
C. Kerangka Berpikir .....	34
D. Hipotesis Penelitian.....	36
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
A. Desain Penelitian.....	37
B. Defenisi Operasional Variabel Penelitian.....	37
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	37
1. Populasi .....	37
2. Sampel.....	38
D. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data .....	38
1. Instrumen Penelitian Pengetahuan Teknik Dasar Memasak .....	38
2. Instrumen Penelitian Hasil Belajar Makanan Kontinental.....	39
E. Uji Coba Instrumen .....	39

F. Tingkat Kesukaran Tes.....	41
G. Uji Daya Beda Tes .....	42
H. Hasil Uji Coba Instrumen .....	42
I. Teknik Analisis Data.....	43
J. Pengujian Hipotesis.....	48
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>49</b>
A. Deskripsi Data Penelitian .....	49
B. Identifikasi Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian.....	51
C. Uji Persyaratan Analisis .....	52
D. Pengujian Hipotesis Penelitian .....	54
E. Pembahasan Penelitian .....	55
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>59</b>
A. Kesimpulan .....	59
B. Saran.....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>63</b>