

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah.....	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II. KAJIAN TEORITIS, DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>9</b>
A. Deskripsi Teori.....	9
1. Fasilitas Belajar.....	9
2. Hasil Belajar Pengolahan Makanan Indonesia.....	16
B. Hasil Penelitian Relevan.....	28
C. Kerangka Berpikir.....	29
D. Hipotesis.....	3
<b>BAB III. METODE PENELITIAN.....</b>	<b>32</b>
A. Desain penelitian.....	32
B. Variabel penelitian.....	32
C. Populasi dan Sampel.....	33
1. Populasi.....	33
2. Sampel.....	33
D. Instrumen dan Teknik pengumpulan data.....	34
1. Instrumen fasilitas belajar.....	34
2. Instrumen hasil belajar pengolahan makanan Indonesia.....	35
E. Hasil Uji Coba Instrumen Penelitian.....	41
F. Teknik Analisis Data.....	42
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>47</b>
A. Deskripsi data penelitian.....	47
1. Fasilitas belajar.....	47
2. Hasil belajar pengolahan makanan Indonesia.....	48

B. Uji kecenderungan variabel penelitian .....	49
1. Uji kecenderungan fasilitas belajar .....	49
2. Uji kecenderungan hasil belajar pengolahan makanan Indonesia .....	50
C. Uji persyaratan analisis .....	51
1. Uji normalitas .....	51
2. Uji linieritas .....	52
D. Pengujian Hipotesis Penelitian .....	53
E. Pembahasan penelitian .....	54
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>56</b>
A. Kesimpulan .....	56
B. Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>60</b>

