

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Kerangka Teoritis	6
2.1.1 Motivasi Belajar	6
2.1.2 Hasil Praktek <i>Patisserie</i> dan <i>Cake Fusion</i>	13
2.2. Penelitian Relevan.....	22
2.3. Kerangka Berfikir	23
2.4. Hipotesis Penelitian.....	23
BAB III	25
METODOLOGI PENELITIAN.....	25
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2. Populasi dan Sampel	25
3.2.1. Populasi	25
3.2.2. Sampel.....	26

3.3.	Desain Penelitian	26
3.4.	Variabel Penelitian.....	26
3.5.	Defenisi Operasioal Variabel.....	27
3.6.	Intrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	27
3.6.1.	Instrumen Motivasi Belajar.....	28
3.6.2.	Instrumen Hasil Praktek <i>Patisserie</i> dan <i>Cake Fusion</i>	28
3.7.	Teknik Analisis Data.....	29
3.7.1.	Deskripsi Data Penelitian.....	29
3.7.2.	Uji Persyaratan Analisis Data	31
3.8.	Uji Hipotesis	33
3.8.1.	Kolerasi Product Moment	34
BAB IV		35
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		35
4.1.	Deskriptif Data Hasil Penelitian.....	35
4.1.1.	Distribusi Frekeunsi	35
4.1.2.	Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian	36
4.2.	Uji Persyaratan Analisis	37
4.2.1.	Uji Normalitas	37
4.2.2.	Uji Linieritas	38
4.3.	Pengujian Hipotesis Penelitian.....	39
4.4.	Pembahasan Hasil Penelitian.....	39
BAB V		41
SIMPULAN DAN SARAN		41
5.1.	Simpulan.....	41
5.2.	Saran	41
DAFTAR PUSTAKA		43
LAMPIRAN		46