

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	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 KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERFIKIR, DAN HIPOTESIS PENELITIAN	6
2.1 Kajian Teoritis	6
2.1.1. Hasil Praktek Produk Pastry dan Bakery.....	6
2.1.2. Keaktifan Belajar.....	10
2.2 Penelitian Relevan	20
2.3 Kerangka Berfikir	21
2.4 Hipotesis Penelitian	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian	23
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian	23
3.3 Desain Penelitian	23
3.4 Definisi Operasional	24
3.5 Instrumen Penelitian dan Teknik Pengambilan Data.....	24
3.6 Teknik Analisis Data.....	26
3.7 Hipotesis Statistik	31

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Deskripsi Data Hasil Penelitian	34
4.2 Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian.....	35
4.3 Pengujian Persyaratan Analisis.....	36
4.4 Pengujian Hipotesis Penelitian	38
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian.	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	50

