

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	5

BAB II. KAJIAN TEORITIS, KERANGKA BERPIKIR DAN PENGAJUAN

HIPOTESIS

A. Kerangka Teoritis	6
1. Pengertian Hasil Belajar	6
2. Pengertian Penguasaan	8
3. Pengolahan Kaldu	9
a. Bahan Dasar Kaldu (Stock)	9
b. Macam-Macam Kaldu(Stock)	9
c. Proses Pembuatan Kaldu (Stock)	10
d. Hal yang harus diperhatikan pada Pembuatan Kaldu.....	10
e. Fungsi Kaldu (Stock).....	10

f. Persiapan Memasak Dan Peralatan Memasak	11
B. Kerangka Berpikir	12
C. Pengajuan Hipotesis	13

BAB III. METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian	14
B. Populasi dan Sampel	14
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	15
D. Teknik Pengumpulan Data.....	16
E. Uji Coba Instrumen	17
F. Hasil Uji Instrumen	21
G. Teknik Analisis Data.....	22
H. Pengajuan Hipotesis.....	24

BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Penelitian.....	26
1. Hasil Belajar Penyajian Pengolahan Makanan Kontinental	26
2. Penguasaan Pengolahan Kaldu (Stock).....	27
B. Uji Kecenderungan	29
C. Uji Persyaratan Analisis.....	30
1. Uji Normalitas.....	30
2. Uji Linieritas dan Uji Keberartian Regresi	31
D. Pengujian Hipotesis.....	34
E. Pembahasan Penelitian.....	35

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan36

B. Saran36

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN