

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II. KERANGKA TEORETIS, KERANGKA KONSEPTUAL DAN PENGAJUAN HIPOTESIS	
A. Kerangka Teoritis	7
1. Hakekat Penggunaan Sumber Belajar	7
1.1. Pengertian Sumber Belajar	7
1.2. Manfaat Sumber Belajar	8
1.3. Jenis-jenis Sumber Belajar	9
2. Hakekat Membuat Garnish	15
3. Hasil Belajar Membuat Garnish	37
B. Kerangka Konseptual	42
C. Pengajuan Hipotesis.....	43
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	44

B. Populasi dan Sampel	44
C. Metode Penelitian dan Rancangan Penelitian	45
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	46
E. Teknik Pengumpulan Data	47
F. Uji Coba Instrumen Penelitian.....	48
1. Uji Validitas	49
2. Uji Realibilitas	50
G. Teknik Analisis Data.....	50
1. Deskripsi Data	50
2. Uji Kecenderungan	51
3. Uji Persyaratan Analisis	52
4. Uji Hipotesis	54
 BAB IV. HASIL PENELITIAN	
A. Deskriptif Data Penelitian	55
B. Uji Persyaratan Analisis	59
C. Temuan dan Hasil Penelitian	61
D. Pembahasan Penelitian	62
 BAB V.KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	64
B. Saran	65
 DAFTAR PUSTAKA	66

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Subjek Penelitian	44
Tabel 2. Pemberian Bobot Skor Ubahan	48
Tabel 3. Kisi-kisi Angket Penggunaan Sumber Belajar	48
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Variabel Penggunaan Sumber Belajar	55
Tabel 5. Tingkat Kecenderungan Data Penggunaan Sumber Belajar	57
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Variabel Hasil Belajar Membuat Garnish...	57
Tabel 7. Tingkat Kecenderungan Data Hasil Belajar Membuat Garnish...	58
Tabel 8. Ringkasan Perhitungan Uji Normalitas	59
Tabel 9. Ringkasan Hasil Perhitungan Uji Linieritas	60

UNIVERSITAS NEGERI
MEKARABUMAH
UNIMED
THE
Character Building
UNIVERSITY

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Buah Tomat	16
Gambar 2. Garnish dari Tomat	17
Gambar 3. Anggur	17
Gambar 4. Bengkuang	18
Gambar 5. Garnish dari Bengkuang	19
Gambar 6. Jeruk	20
Gambar 7. Semangka	21
Gambar 8. Garnish dari Semangka	22
Gambar 9. Nenas	22
Gambar 10. Melon	22
Gambar 11. Pepaya	23
Gambar 12. Garnish dari Pepaya	23
Gambar 13. Labu Kuning	23
Gambar 14. Lobak	24
Gambar 15. Garnish dari Lobak	25
Gambar 16. Timun	25
Gambar 17. Garnish dari Timun	26
Gambar 18. Wortel	27
Gambar 19. Kacang Panjang	27
Gambar 20. Sawi Putih	28
Gambar 21. Garnish dari Sawi	29
Gambar 22. Terong	29
Gambar 23. Alat-alat untuk Membuat garnish	30
Gambar 24. Teknik Membuat Garnish	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Silabus	67
Lampiran 2. Angket Penggunaan Sumber Belajar	68
Lampiran 3. Pengukuran Hasil Tabulasi Angket Uji Coba Instrumen	73
Lampiran 4. Perhitungan Uji Validitas Angket	74
Lampiran 5. Perhitungan Uji Realibilitas Angket	76
Lampiran 6. Tabulasi Angket Penelitian	79
Lampiran 7. Tabel Data Hasil Penelitian.....	81
Lampiran 8. Perhitungan Harga Rata-Rata (Mean) dan Stansart Deviasi (SD) dan Distribusi Frekuensi dari Data Ubahan Penelitian	83
Lampiran 9. Identifikasi Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian	87
Lampiran 10. Uji Normalitas Data Masing-Masing Variabel Penelitian	90
Lampiran 11. Perhitungan Persamaan regresi sederhana, Uji Linieritas dan keberartian persamaan regresi Hasil Belajar Membuat Garnish (Y) atas Penggunaan Sumber Belajar (X)	93
Lampiran 12. Uji Hipotesis Penelitian	99
Lampiran 13. Dokumentasi	100