

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1: PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II: KAJIAN TEORITIS, KERANGKA BERPIKIR, DAN	
HIPOTESIS	8
A. Kajian Teoritis	8
1. Hasil Belajar Merencanakan dan Melayani Hidangan Buffet	8
2. Model Pembelajaran Berbasis Masalah.....	8
4. Model Pembelajaran Modul.....	15
B. Kerangka Berpikir	17
C. Pengajuan Hipotesis	18
BAB III: METODE PENELITIAN	19
A. Lokasi Dan Waktu Penelitian	19
B. Populasi dan Sampel	19
1. Populasi.....	19
2. Sampel.....	19
C. Metode Penelitian	20

D. Variabel Penelitian dan Defenisi Operasional	20
E. Prosedur Penelitian	22
F. Teknik Pengumpulan Data.....	24
G. Instrumen pengumpulan data.....	24
H. Uji coba Instrumen Penelitian.....	25
I. Teknik Analisis Data.....	29
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	33
A. Deskriptif Data Penelitian.....	33
1. Deskriptif variabel nilai hasil belajar A ¹	33
2. Deskriptif variabel nilai hasil belajar A ²	35
B. Uji Persyaratan Analisis.....	36
1. Uji Normalitas.....	37
2. Uji Homogenitas	37
3. Uji Hipotesis	37
C. Pembahasan Penelitian.....	38
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran.....	42
DAFTAR PUSTAKA	43
LAMPIRAN.....	45