

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Pembatasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II. KAJIAN TEORITIS, DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>8</b>
A. Deskripsi Teori .....	8
1. Lingkungan Belajar .....	8
2. Minat Belajar .....	17
3. Hasil Belajar Persiapan Pengolahan Makanan .....	25
B. Hasil Penelitian Relevan.....	30
C. Kerangka Berpikir .....	31
D. Hipotesis .....	35
<b>BAB III. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>36</b>
A. Desain penelitian.....	36
B. Defenisi Operasiaonal & Variabel penelitian.....	37
C. Populasi dan Sampel	
1. Populasi.....	38
2. Sampel.....	38
D. Teknik Pengumpulan Data	
1. Uji instrumen Lingkungan Belajar.....	38
2. Uji instrumen minat belajar.....	39
3. Uji instrumen hasil belajar persiapan pengolahan makanan.....	40
E. Uji coba instrumen .....	41
F. Hasil Uji Coba instrumen.....	45
G. Teknik Analisa Data .....	47

<b>BAB IV. HASIL PENELITIAN.....</b>	<b>54</b>
A. Deskripsi Data Hasil Penelitian.....	54
B. Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian .....	58
C. Uji Prasyarat Analisis .....	60
1. Normalitas .....	60
2. Uji Linieritas .....	61
D. Uji Hipotesisi .....	62
E. Pembahasan Penelitian.....	66
<b>BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>71</b>
A. Kesimpulan .....	71
B. Saran.....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>77</b>