

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS	
A. Deskripsi Teori.....	8
1. Pengetahuan Peralatan Penyajian Makanan	8
2. Hasil Praktek <i>Table Set Up Elaborate Cover</i>	21
B. Penelitian yang Relevan	29
C. Kerangka Berpikir	30
D. Hipotesis Penelitian.....	32
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Penelitian.....	33
B. Defenisi Operasional Penelitian dan Variabel Penelitian.....	33
1. Defenisi Operasional.....	33
2. Variabel Penelitian	34
C. Populasi dan Sampel Penelitian	35
1. Populasi	35
2. Sampel	35
D. Instrumen Penelitian	35
1. Instrumen Pengetahuan Peralatan Penyajian	36
2. Hasil Praktek <i>Tabel Set Up</i>	36
E. Uji Coba Instrumen Penelitian.....	38
1. Uji Validitas Tes	38

2. Uji Reliabilitas Tes	39
F. Hasil Uji Coba Instrumen	42
1. Uji Validitas Tes	42
2. Uji Reliabilitas Tes	42
G. Teknik Analisis Data	43
1. Deskripsi Data	43
2. Uji Kecenderungan	45
3. Uji Persyaratan Analisis	46
4. Pengujian Hipotesis	49

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data Hasil Penelitian	50
1. Pengetahuan Peralatan Penyajian	50
2. Hasil Praktek Table Set Up	51
B. Tingkat Kecenderungan	52
1. Variabel Pengetahuan Peralatan Penyajian	52
2. Variabel Hasil Praktek <i>Table Set Up</i>	53
C. Analisis Statistik Hasil Penelitian	54
1. Uji Normalitas	54
2. Uji Linearitas Persamaan Regresi	55
D. Pengujian Hipotesis	55
E. Pembahasan Hasil Penelitian	56

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	59
B. Saran	59

DAFTAR PUSTAKA	61
-----------------------------	----

LAMPIRAN	63
-----------------------	----