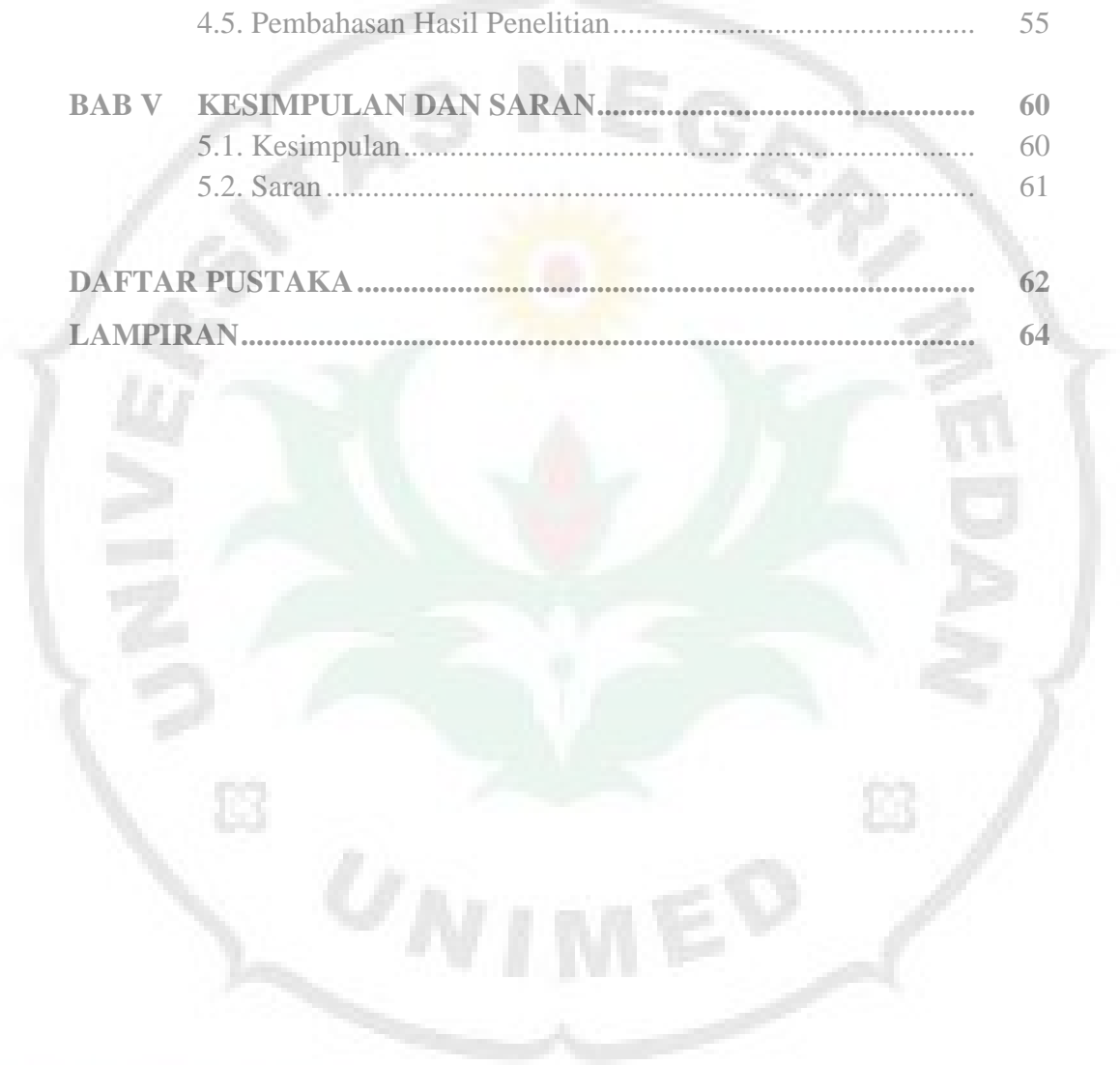


DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah.....	3
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	4
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERFIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	6
2.1. Kajian Teoretis	6
2.1.1. Pengetahuan Bahan Makanan Nabati.....	6
2.1.2. Kesiapan Belajar	15
2.1.3. Hasil Praktek Mengolah Kue Indonesia.....	17
2.2. Penelitian Relevan	21
2.3. Kerangka Berfikir.....	22
2.4. Hipotesis Penelitian	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian.....	27
3.3. Desain Penelitian	27
3.4. Definisi Operasional	28
3.5. Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	28
3.6. Teknik Analisis Data	39
3.7. Hipotesis Statistik	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	47
4.1. Deskripsi Data Hasil Penelitian	47

4.2. Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian	49
4.3. Pengujian Persyaratan Analisis	50
4.4. Pengujian Hipotesis Penelitian	53
4.5. Pembahasan Hasil Penelitian.....	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1. Kesimpulan.....	60
5.2. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN.....	64



THE
Character Building
 UNIVERSITY