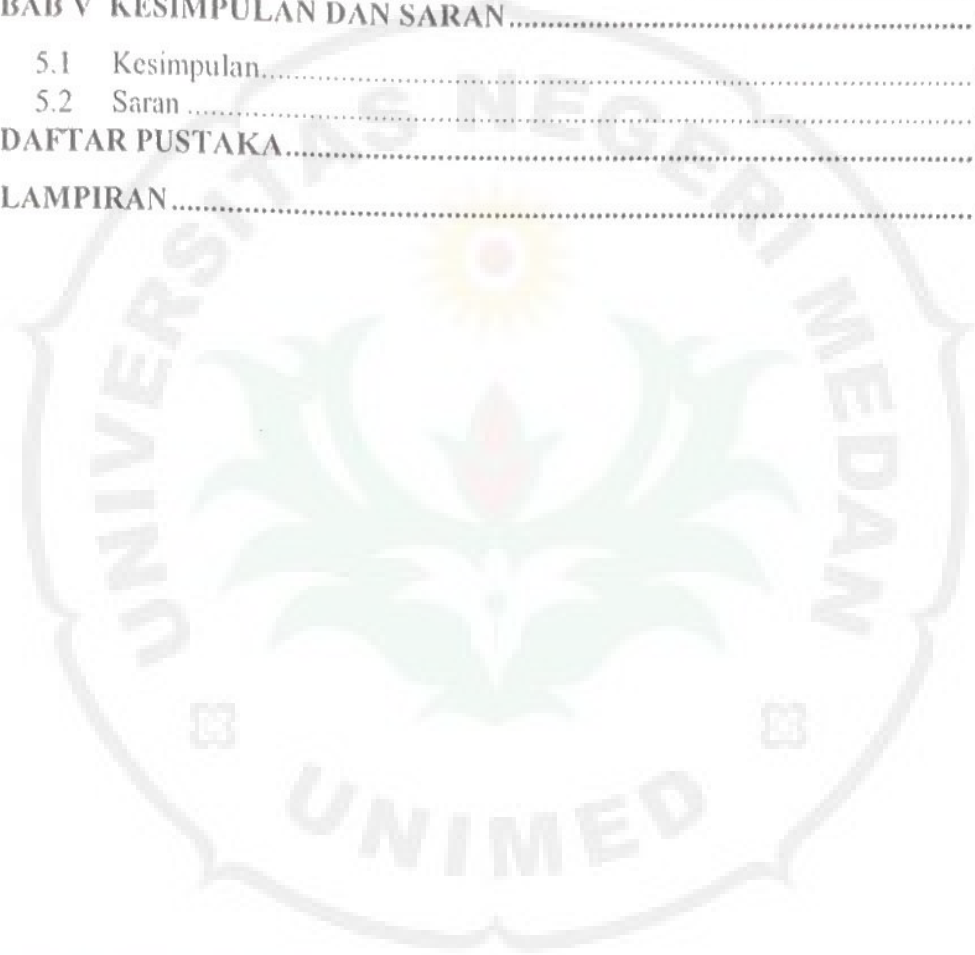


DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
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.....	4
1.4. Perumusan Masalah.....	4
1.5. Tujuan Penelitian.....	4
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Kajian Teoritis.....	6
2.1.1 Gaya Belajar.....	6
2.1.2 Hasil Belajar Produk <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i>	11
2.2. Penelitian yang Relevan.....	24
2.3. Kerangka Berpikir.....	25
2.4. Hipotesis Penelitian.....	26
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian.....	27
3.2.1 Populasi.....	27
3.2.2 Sampel.....	27
3.3. Desain Penelitian.....	28
3.4. Definisi Operasional dan Variabel Penelitian.....	28
3.5. Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.6. Uji Coba Instrumen Penelitian.....	31
3.6.1 Uji Validitas Tes dan Angket.....	31
3.6.2 Uji Realibitas Tes dan Angket.....	32
3.6.3 Tingkat Kesukaran Tes.....	34
3.6.4 Uji Pembeda Tes.....	34
3.7. Teknik Analisis Data.....	35
3.8. Pengujian Hipotesis.....	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	42
4.1. Deskriptif Data Penelitian.....	42
4.1.1 Distribusi Frekuensi.....	42
4.1.2 Uji Kecenderungan.....	43

4.2. Uji Persyaratan Analisis.....	44
4.3. Pengujian Hipotesis Penelitian.....	45
4.4. Pembahasan Hasil Penelitian.....	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	50
LAMPIRAN.....	53



THE
Character Building
 UNIVERSITY