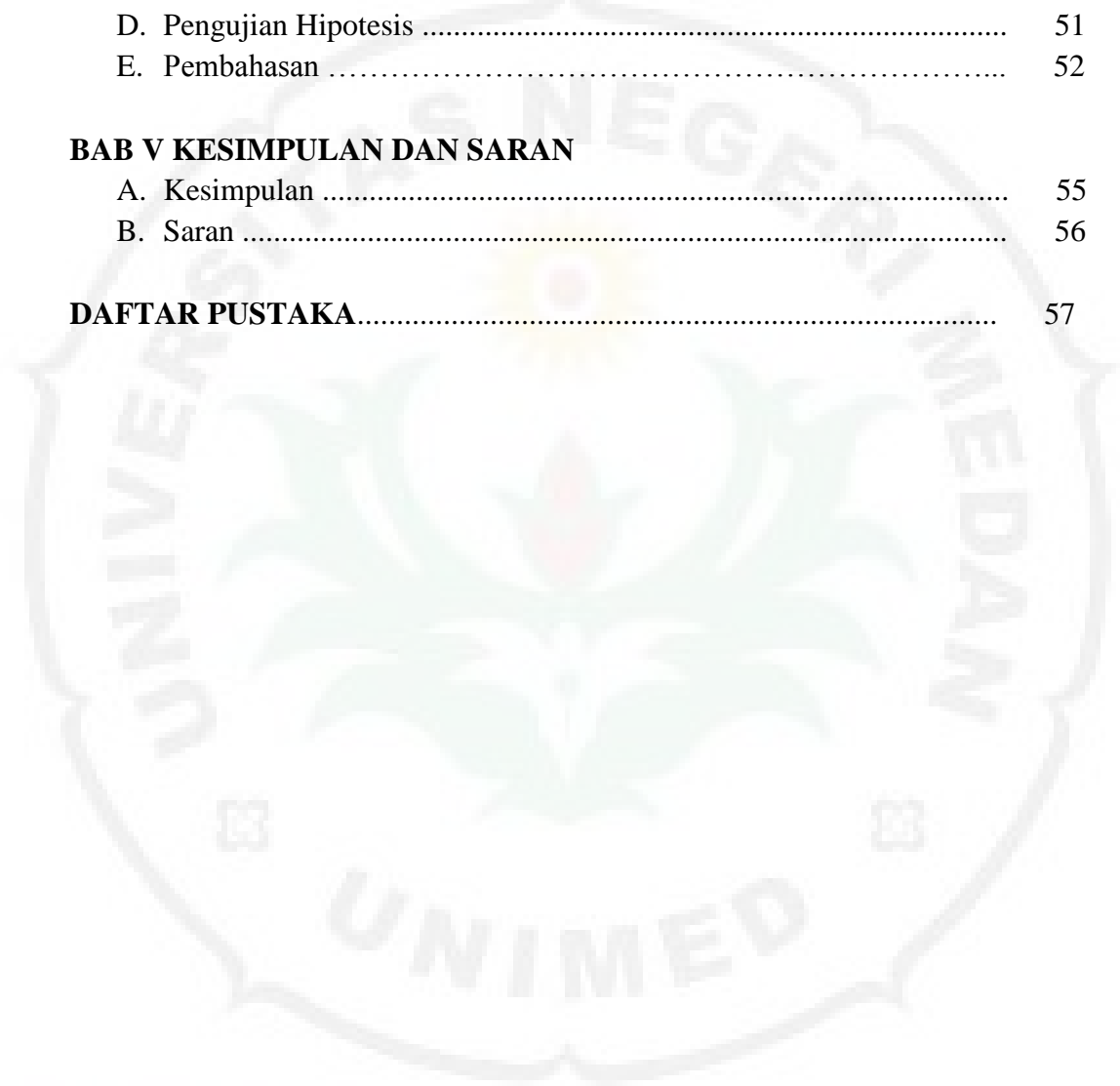


## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<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>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Pembatasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian .....	6
F. Manfaat Penelitian .....	6
 <b>BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. Deskripsi Teori.....	7
1. Pengertian Pengetahuan Peralatan Makanan .....	7
2. Kemampuan Melakukan Tabel Setting.....	16
3. Tabel Set-Up Elaborate Cover .....	21
B. Hasil Penelitian Relevan .....	23
C. Kerangka Berpikir .....	24
D. Hipotesis Penelitian.....	25
 <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Desain Penelitian.....	26
B. Defenisi Operasional Variabel dan Variabel Penelitian.....	26
C. Tempat dan Waktu Penelitian .....	27
D. Populasi dan Sampel Penelitian .....	27
1. Populasi .....	27
2. Sampel.....	27
E. Instrumen Penelitian .....	28
F. Uji Coba Instrumen Penelitian .....	33
G. Teknik Analisis Data.....	36
 <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	43
B. Deskripsi Data Penelitian .....	43

C. Analisis Statistik Hasil Penelitian .....	47
D. Pengujian Hipotesis .....	51
E. Pembahasan .....	52
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	55
B. Saran .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>57</b>



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY