

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATAPENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR DIAGRAM</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
 <b>BAB I PENDAHULUAN</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 .....	8
 <b>BAB II KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. Deskripsi Teori .....	10
1. Pengetahuan Bahan Makanan .....	10
2. Kelengkapan Fasilitas Praktek .....	23
3. Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental ..	35
B. Penelitian yang Relevan .....	39
C. Kerangka Berpikir .....	39
D. Hipotesis Penelitian .....	43
 <b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Desain Penelitian .....	45
B. Definisi Operasional Variabel Penelitian .....	45
1. Defenisi Operasional .....	46
2. Variabel Penelitian .....	46
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	46
1. Populasi Penelitian .....	46
2. Sampel Penelitian .....	46
D. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data .....	47
1. Instrumen Pengetahuan Bahan Makanan .....	47
2. Instrumen Kelengkapan Fasilitas Praktek .....	48
3. Daftar Kumpulan Nilai (DKN) .....	49

E. Uji Instrument Penelitian .....	49
1. Uji Validitas Tes .....	50
2. Uji Reliabilitas Tes .....	50
3. Tingkat Kesukaran .....	51
4. Uji Daya Beda .....	52
5. Uji Validitas Angket .....	52
6. Uji Reliabilitas Angket .....	53
F. Teknik Analisis Data .....	55
1. Deskripsi Data Penelitian .....	55
2. Uji Kecenderungan.....	56
3. Uji Persyaratan Analisis .....	57
a. Uji Normalitas .....	57
b. Uji Linieritas dan Keberartian Persamaan Regresi Ganda .....	58
4. Pengujian Hipotesis.....	59
1. Koefisien Korelasi Product Moment antar Variabel .....	59
2. Korelasi Parsial .....	59
3. Koefisien Korelasi Ganda .....	60

#### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Data Hasil Penelitian .....	62
1. Pengetahuan Pengetahuan Bahan Makanan ( $X_1$ ) .....	62
2. Kelengkapan Fasilitas Praktek ( $X_2$ ) .....	63
3. Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental (Y) .	65
B. Identifikasi Kecenderungan Penelitian .....	67
1. Pengetahuan Kewirausahaan (X) .....	67
2. Kelengkapan Fasilitas Praktek ( $X_2$ ) .....	67
C. Uji Persyaratan Analisis .....	69
1. Uji Normalitas .....	69
2. Uji Linieritas dan Keberartian Regresi .....	70
D. Pengujian Hipotesis .....	72
E. Pembahasan Penelitian .....	76

#### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. Kesimpulan .....	78
B. Saran .....	79

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	80
-----------------------------	----

<b>LAMPIRAN</b> .....	81
-----------------------	----