

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	5
1.3.Pembatasan Masalah	5
1.4.Perumusan Masalah.....	6
1.5.Tujuan Penelitian.....	6
1.6.Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS	
PENELITIAN	8
2.1.Kajian Teoritis	8
2.1.1.Media Pembelajaran Video Tutorial	8
2.1.2.Hasil Praktek Pengolahan Dan Penyajian Makanan	12
2.2.Penelitian Yang Relevan	22
2.3.Kerangka Berfikir	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
3.3.Desain Penelitian.....	28
3.4.Definisi Operasional.....	28
3.5.Teknik Pengumpulan data	29
3.6.Teknik Analisis Data	30
3.7.Uji Hipotesis.....	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
4.1.Deskripsi Hasil Penelitian	36
4.2.Tingkat Kecenderungan.....	37
4.3.Pengujian Persyaratan Analisis	39
4.4.Pengujian Hipotesis	411

4.5.Pembahasan Hasil Penelitian	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
5.1. Kesimpulan	46
5.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN	51

