

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah.....	4
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN	7
2.1 Kajian Teoritis	7
2.2 Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan	12
2.3 Penelitian Yang Relevan	15
2.4 Kerangka Berpikir	17
2.5 Hipotesis Penelitian	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	20
3.2 Populasi dan Sampel.....	20
3.3 Desain Penelitian	21
3.4 Prosedur Pelaksanaan Penelitian	22
3.5 Definisi Operasional	23
3.6 Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	24
3.7 Teknik Analisis Data	29
3.8 Pengujian Hipotesis	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Deskripsi Data Hasil Penelitian.....	36
4.2 Tingkat Kecenderungan.....	39
4.3 Pengujian Persyaratan Analisis	40
4.4 Pengujian Hipotesis	42

4.5 Pembahasan Hasil Penelitian.....	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
5.1 Kesimpulan.....	46
5.2 Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	52

