

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Pembatasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	4
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Kajian Teoritis	6
2.1.1. Hasil Praktek <i>Pastry</i>	17
2.1.2. Perilaku Positif	11
2.1.3. Pengetahuan Bahan Kue	16
2.2. Penelitian Relevan	25
2.3. Kerangka Berpikir	28
2.4. Hipotesis Penelitian	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	33
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	33
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian	33
3.3. Desain Penelitian	34
3.4. Definisi Operasional	34
3.5. Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data	35
3.6. Hasil Uji Coba Instrumen Penelitian	42
3.7. Teknik Analisis Data	44
3.8. Hipotesis Statistik	49
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	54

4.1. Deskripsi Data Hasil Penelitian	54
4.2. Pengujian Persyaratan Analisis	57
4.3. Pengujian Hipotesis	60
4.4. Pembahasan Hasil Penelitian	62
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	68
5.1 Kesimpulan	68
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	73

