

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian	5
1.6. Manfaat Penelitian	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERFIKIR DAN	7
HIPOTESIS PENELITIAN	7
2.1. Kajian Teoritis	7
2.1.1. Hasil Praktik <i>Pastry</i>	7
2.1.2. Kepercayaan Diri	11
2.1.3. Pengetahuan Bahan Kue	16
2.2. Penelitian Relevan	27
2.3. Kerangka Berfikir	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. Teknik Analisis Data.....	37
3.7. Uji Persyaratan Analisis	41
3.8. Hipotesis Statistik.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	47
4.1. Deskripsi Data Penelitian	47
4.3. Pengujian Persyaratan Analisis	50
4.4. Pengujian Hipotesis.....	53
4.5. Pembahasan Hasil Penelitian	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	66
5.1. Kesimpulan.....	66
5.2. Saran.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....	74

