

DAFTAR ISI

ABSTRAK

KATA PENGANTAR..... i

DAFTAR ISI..... ii

DAFTAR TABEL iv

DAFTAR GAMBAR..... v

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Latar Belakang Masalah 1

B. Pembatasan dan Perumusan Masalah 6

C. Definisi Operasional 8

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian 11

E. Anggapan Dasar..... 13

F. Hipotesis 14

G. Lokasi Penelitian..... 15

BAB II TINJAUAN TEORITIS HASIL BELAJAR TATA HIDANG DAN MINAT

SISWA SEBAGAI WAITER/WAITRESS DI RESTORAN 16

A. Tinjauan Belajar dan Hasil Belajar 16

1. Pengertian Belajar 16

2. Pengertian Hasil Belajar 17

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar 20

4. Pengukuran Hasil Belajar 22

B. Tinjauan Umum Mata Diklat Tata Hidang 24

1. Tujuan Mata Diklat Tata Hidang 24

2. Materi Mata Diklat Tata Hidang 24

3. Pengetahuan Restoran 26

C. Tinjauan Terhadap Minat Siswa 58

1. Pengertian Minat 59

2. Jenis-Jenis Minat..... 59

3. Pengukuran Minat..... 60

D. Hasil Belajar Tata Hidang dan Pengaruhnya Terhadap Minat Siswa Sebagai

Waiter/Waitress di Restoran 62

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian	63
B. Populasi dan Sampel	64
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian	64
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian	66
E. Uji Statistik yang Digunakan	67
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL	
PENELITIAN	76
A. Pengumpulan Data Penelitian	76
B. Hasil Penelitian	78
C. Pembahasan Hasil Penelitian	87
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan	94
B. Implikasi	96
C. Rekomendasi	96
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN-LAMPIRAN	100
A. Kisi-kisi Instrumen	100
B. Instrument Penelitian	105
C. Pengolahan Data	118
D. Gambaran Umum Hasil Belajar Tata Hidang dan Minat Siswa Sebagai Waiter/Waitress di Restoran	151
RIWAYAT HIDUP	