

## DAFTAR ISI

|   |     |
|---|-----|
| <b>ABSTRAK</b> .....  | i   |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....   | ii  |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....   | iii |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....   | iv  |
| <br>  |     |
| <b>BAB I      PENDAHULUAN</b>   |     |
| A. Latar Belakang Masalah.....  | 1   |
| B. Perumusan Masalah.....   | 5   |
| C. Tujuan Penelitian.....   | 8   |
| D. Asumsi.....  | 9   |
| E. Pertanyaan Penelitian.....   | 10  |
| F. Metode Penelitian.....   | 11  |
| G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....  | 12  |
| <br>  |     |
| <b>BAB II    HASIL BELAJAR KOMPETENSI <i>ORGANISE AND PREPARE FOOD</i> DAN PENERAPANNYA PADA PELAKSANAAN PRAKTEK PENYIAPAN HIDANGAN PASTA</b> |     |
| A. Konsep Belajar, Hasil Belajar dan Faktor-faktor yang mempengaruhi Hasil Belajar.....   | 13  |
| B. Kompetensi <i>Organise and Prepare Food</i> .....  | 17  |
| C. Pelaksanaan Praktikum Penyiapan Hidangan Pasta.....  | 36  |
| D. Penerapan Hasil Belajar Kompetensi <i>Organise and Prepare Food</i> Pada Pelaksanaan Praktek Penyiapan Hidangan Pasta.....                 | 51  |
| <br>  |     |
| <b>BAB III    METODE PENELITIAN</b>   |     |
| A. Metode Penelitian.....   | 56  |
| B. Populasi dan Sampel Penelitian.....  | 56  |
| C. Teknik Pengumpulan Data.....   | 57  |
| D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian..   | 58  |
| E. Prosedur Penelitian.....   | 60  |
| <br>  |     |
| <b>BAB IV    HASIL DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>  |     |
| A. Analisis Data.....   | 62  |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian.....   | 84  |
| <br>  |     |
| <b>BAB V      KESIMPULAN DAN IMPLIKASI</b>  |     |
| A. Kesimpulan.....  | 93  |
| B. Implikasi.....   | 96  |
| <br>  |     |
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....   | 99  |
| <b>LAMPIRAN</b> .....   | 101 |