

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR DIAGRAM	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah dan Definisi Operasional	6
C. Tujuan Penelitian	9
D. Anggapan Dasar	10
E. Hipotesis	11
F. Metode Penelitian	12
G. Lokasi Penelitian.....	12
BAB II BELAJAR, HASIL BELAJAR MATA KULIAH PENATAAN DAN DEKORASI HIDANGAN SERTA MINAT MENJADI DEKORATOR PRODUK PATISERI DI <i>BAKERY</i>	
A. Belajar dan Hasil Belajar	
1. Pengertian Belajar	13
2. Pengertian Hasil Belajar	14
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Belajar	15
B. Gambaran umum mata kuliah Penataan dan Dekorasi Hidangan	
1. Tujuan Umum Perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan.....	16
2. Materi Perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan.....	17
3. Metode Perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan	37
4. Media Perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan	40
5. Evaluasi Perkuliahan Penataan dan Dekorasi Hidangan	41
C. Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri Di <i>Bakery</i>	
1. Gambaran Umum tentang Minat	42
2. Dekorator Produk Patiseri.....	45
3. <i>Bakery</i>	50
4. Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri di <i>Bakery</i>	51
D. Hasil Belajar Penataan Dan Dekorasi Hidangan Serta Minat Menjadi Dekorator Produk Patiseri Di <i>Bakery</i>	53
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	59
B. Populasi dan Sampel Penelitian	60
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	60
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian	61
E. Prosedur Penelitian	62
F. Analisis Statistik	63
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	
A. Hasil Penelitian	71
B. Pengumpulan Data Penelitian	73
C. Hasil Analisis Data Penelitian	74

D. Pembahasan Hasil Penelitian88

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN

A. KESIMPULAN.....96

B. IMPLIKASI99

DAFTAR PUSTAKA102

LAMPIRAN-LAMPIRAN104

