

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR DIAGRAM	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	8
D. Asumsi Penelitian	9
E. Hipotesis Penelitian	10
F. Metode Penelitian	10
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	10
BAB II HASIL BELAJAR TEKNIK PENGOLAHAN MASAKAN SEBAGAI KESIAPAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	11
1. Pengertian Belajar.....	11
2. Pengertian Hasil Belajar	12
3. Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	14
B. Gambaran Umum Mata Kuliah Teknik Pengolahan Masakan	15
C. Program Perkuliahan Teknik Pengolahan Masakan	16
1. Tujuan Mata Kuliah Teknik Pengolahan Masakan	16
2. Materi Mata Kuliah Teknik Pengolahan Masakan	17
3. Metode Perkuliahan Teknik Pengolahan Masakan	44
4. Media yang Digunakan dalam Perkuliahan Teknik Pengolahan Masakan.....	45
5. Sumber Belajar Perkuliahan Teknik Pengolahan Masakan.....	46
6. Evaluasi Perkuliahan Teknik Pengolahan Masakan.....	46
D. Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel.....	49
1. Pengertian Kesiapan	49
2. Prinsip Kesiapan	50
3. Indikator Kesiapan.....	51
4. Hotel sebagai Tempat Praktek Kerja Lapangan	52
5. Program Praktek Kerja Lapangan di ATB Bandung.....	53
E. Hasil Belajar teknik Pengolahan Masakan dan Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel.....	57
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	61
B. Populasi dan Sampel Penelitian	61
C. Teknik Pengumpulan Data.....	62
D. Uji Statistik	64
E. Prosedur dan Teknik Pengolahan Data Penelitian.....	71

BAB IV PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Pengolahan dan Analisis Uji Coba Instrumen Penelitian	73
1. Persiapan Uji Coba Instrumen Penelitian	73
2. Uji Coba Instrumen Penelitian	74
B. Pengumpulan Data Penelitian	76
C. Pengolahan Data Penelitian	77
1. Analisis Data Penelitian.....	77
2. Kontribusi Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan terhadap Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel	86
D. Pembahasan Penelitian	90
1. Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan.....	90
2. Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel	94
3. Kontribusi Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan terhadap Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel	97

BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN

A. Kesimpulan	98
1. Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan.....	98
2. Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel	99
3. Kontribusi Hasil Belajar Teknik Pengolahan Masakan terhadap Kesiapan Praktek Kerja Lapangan di Hotel	99
B. Implikasi	100

DAFTAR PUSTAKA	102
-----------------------------	-----

LAMPIRAN-LAMPIRAN	105
--------------------------------	-----