

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Ruang Lingkup dan Perumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Struktur Organisasi Skripsi.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Manfaat Hasil Belajar	5
B. Deskripsi dan Tujuan Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie	7
C. Gambaran Umum Materi Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie.....	8
D. Kesiapan Usaha Produk Mie.....	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
A. Lokasi Penelitian dan Populasi.....	28
B. Sampel Penelitian	28
C. Desain penelitian.....	29
D. Metode Penelitian.....	30
E. Defini Operasional.....	31
F. Instrumen Penelitian.....	32
G. Teknik Pengumpulan Data	32
H. Analisis data	32
BAB IV PENGOLAHAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A. Pengolahan data dan hasil penelitian.....	35
B. Pembahasan.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
Kesimpulan.....	63
Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Kompetensi Dasar Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Nasi Dan Mie	8
Tabel 2.2	Jenis-jenis Mie Basah.....	10
Tabel 2.3	Jenis-jenis Mie Kering.....	11
Tabel 2.4	Peralatan Untuk Membuat Mie.....	13
Tabel 3.1	Jumlah Populasi	28
Tabel 3.2	Jumlah Sampel	29
Tabel 4.1	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Mie Basah Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	35
Tabel 4.2	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Jenis-jenis Mie Kering Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	36
Tabel 4.3	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Peralatan Besar Untuk Membuat Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	37
Tabel 4.4	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Peralatan Kecil Untuk Membuat Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	38
Tabel 4.5	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Bahan Pembuatan Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	39
Tabel 4.6	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Bahan Pengikat Pada Pembuatan Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	40
Tabel 4.7	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Proses Dasar Pembuatan Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	41
Tabel 4.8	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Pemilihan Bahan Pembuatan Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	42
Tabel 4.9	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Cara Menimbang Bahan Untuk Membuat Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	43
Tabel 4.10	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Parameter Kualitas Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	44
Tabel 4.11	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Jenis-jenis Produk Olahan Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	45
Tabel 4.12	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Langkah-langkah Membuat Produk Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	46

Tabel 4.13	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Pemilihan Resep Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	47
Tabel 4.14	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Ciri-ciri seorang Wirausahawan Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	47
Tabel 4.15	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Watak Seorang Wirausahawan Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	48
Tabel 4.16	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Proses Perencanaan Peralatan Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	49
Tabel 4.17	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Metode Pembuatan Olahan Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	50
Tabel 4.18	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Bumbu dan Rempah Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	51
Tabel 4.19	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Jenis-jenis Produk Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	52
Tabel 4.20	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Tempat Usaha Manual Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	52
Tabel 4.21	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Lokasi Menjual Olahan Mie Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	53
Tabel 4.22	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Sejarah Mie Basah Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	54
Tabel 4.23	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Aspek-aspek Kesiapan Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	54
Tabel 4.24	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Prinsip-prinsip Kesiapan Pada Kesiapan Usaha Produk Mie	55
Tabel 4.25	Manfaat Hasil Belajar Kompetensi Dasar Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie Berkaitan Dengan Aspek-aspek yang Mempengaruhi Pada Kesiapan Usaha Produk Mie.....	56
Tabel 4.26	Rekapitulasi Pengolahan Data Tentang Manfaat Hasil Belajar “Kompetensi Dasar Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie” Berkaitan Dengan Aspek Persiapan Usaha Produk Mie.....	57
Tabel 4.27	Rekapitulasi Pengolahan Data Tentang Manfaat Hasil Belajar “Kompetensi Dasar Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie” Berkaitan	

	Dengan Aspek Pelaksanaan Pengolahan Usaha Produk Mie	58
Tabel 4.28	Rekapitulasi Pengolahan Data Tentang Manfaat Hasil Belajar “Kompetensi Dasar Menyiapkan Dan Mengolah Hidangan Dari Nasi dan Mie” Berkaitan Dengan Aspek Penyaian Usaha Produk Mie	59

DAFTAR LAMPIRAN

Kisi-Kisi Instrumen Penelitian.....	73
Instrumen Penelitian.....	76
Surat-Surat	85