

## DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN.....	i
KATA PENGANTAR .....	ii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iii
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR BAGAN .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Struktur Organisasi Skripsi .....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	7
A. Belajar dan Hasil Belajar.....	7
B. Gambaran Umum Sanitasi Hygiene Pencegahan Resiko Hygiene .....	11
C. Gambaran Mata Pelajaran Pengolahan Makanan.....	38
D. Hasil Belajar Sanitasi Hygiene Terhadap Praktikum Pengolahan .....	41
E. Penelitian Terdahulu .....	41
F. Hipotesis Penelitian.....	42
G. Kerangka Berpikir .....	43
BAB III METODE PENELITIAN.....	45
A. Metode Penelitian.....	45
B. Desain Penelitian.....	45
C. Partisipan dan Tempat Penelitian .....	47
D. Populasi dan Sampel .....	47
E. Instrumen Penelitian.....	49
F. Teknik Pengumpulan Data .....	50
G. Uji Validitas .....	52

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI SMKN 9 BANDUNG**

H. Uji Reliabilitas.....	53
I. Prosedur Penelitian.....	55
J. Analisis Data .....	56
K. Pengolahan Data hubungan Variabel X dan Y.....	60
BAB IV HASIL TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....	63
A. Persiapan Pembuatan Instrumen .....	63
B. Pengolahan dan Analisis Data Hasil Penelitian .....	65
C. Pembahasan Penelitian .....	78
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI .....	84
A. Simpulan .....	84
B. Saran.....	85
DAFTAR PUSTAKA .....	86
LAMPIRAN .....	89

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI  
SMKN 9 BANDUNG**

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Tabel Struktur Kurikulum Kompetensi Keahlian Jasa Boga .....	38
Tabel 3.1 Partisipan Penelitian.....	47
Tabel 3.2 Populasi Penelitian.....	48
Tabel 3.3 Variabel dan Instrumen Penelitian .....	49
Tabel 3.4 Klasifikasi Interpretasi Koefisien Validitas .....	53
Tabel 3.5 Kriteria Reliabilitas Penelitian .....	55
Tabel 3.6 Kriteria Tingkat Hasil Belajar .....	58
Tabel 4.1 Output Data Uji Reliabilitas Hasil Belajar.....	64
Tabel 4.2 Output Data Uji Reliabilitas Observasi .....	65
Tabel 4.3 Hasil Belajar Sanitasi Hygiene.....	66
Tabel 4.4 Hasil Belajar Ranah Pengetahuan Konseptual .....	67
Tabel 4.5 Hasil Belajar Ranah Pengetahuan Prosedural .....	69
Tabel 4.6 Rata-rata Hasil Belajar Pengetahuan Konseptual dan Prosedural....	70
Tabel 4.7 Penerapan Prinsip Prosedur Hygiene Tentang Personal Hygiene....	71
Tabel 4.8 Penerapan Prinsip Prosedur Hygiene Tentang Penanganan Area Kerja .....	72
Tabel 4.9 Penerapan Prinsip Prosedur Hygiene Tentang Penanganan Bahan Makanan.....	72
Tabel 4.10 Penerapan Prinsip Prosedur Hygiene Tentang Penanganan Penyajian Makanan .....	74
Tabel 4.11 Penerapan Prinsip Prosedur Hygiene Tentang Penanganan Prinsip Dasar Tahap Pencucian Alat.....	75
Tabel 4.12 Penerapan Prinsip Prosedur Hygiene Tentang Penanganan Dalam Uji Kompetensi Pengolahan Makanan Indonesia.....	76

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI  
SMKN 9 BANDUNG**

## DAFTAR BAGAN

	Halaman
Bagan 2.1 Skema Hipotesis Penelitian .....	43
Bagan 2.2 Kerangka Berpikir.....	44

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI  
SMKN 9 BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Sumber Kontaminasi Makanan .....	15
Gambar 2.2 Macam Baju Penjamah Makanan.....	16
Gambar 2.3 Topi Penjamah Makanan.....	16
Gambar 2.4 Cara Mencuci Tangan Biasa .....	18
Gambar 2.5 Cara Mencuci Tangan Menurut WHO .....	19

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI  
SMKN 9 BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Surat-surat.....	89
Lampiran 2 Kartu bimbingan.....	95
Lampiran 3 Daftar Riwayat.....	97

Indah Permata Sari, 2016

**KONTRIBUSI HASIL BELAJAR SANITASI HYGIENE TERHADAP PRAKTIKUM PENGOLAHAN MAKANAN DI  
SMKN 9 BANDUNG**

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)