

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN

PERNYATAAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	4

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Belajar dan Hasil Belajar	6
B. Gambaran Umum Mata Pelajaran Tata Hidang	8
C. Tujuan Mata Pelajaran Tata Hidang	11
D. Materi Mata Pelajaran Tata Hidang	11
E. Gambaran Umum Praktikum	31
F. Hubungan Teori Tata Hidang dan Praktikum <i>Table Set Up</i>	32
G. Kerangka Berpikir.....	33

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian.....	34
B. Partisipan.....	35
C. Populasi dan Sampel Penelitian	36
D. Instrumen Penelitian.....	38
E. Prosedur Penelitian.....	41
F. Analisis Data	42

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Hasil Penelitian	47
B. Analisis Deskriptif Hasil Penelitian	49
C. Pembahasan Hasil Penelitian	60

BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Kesimpulan	65
B. Implikasi.....	65
C. Rekomendasi.....	66

DAFTAR PUSTAKA	67
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	69
----------------------	-----------