

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR AMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Struktur Organisasi.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	
1. Pengertian Belajar.....	6
2. Pengertian Hasil Belajar.....	6
B. Gambaran Umum Kompetensi Dasar “Membuat <i>sauce</i> dan turunannya”	
1. Tujuan Pembelajaran Kompetensi Dasar “Membuat <i>sauce</i> dan turunannya”.....	8
2. Materi Kompetensi Dasar “Membuat <i>sauce</i> dan turunannya”.....	8
C. Kegiatan Praktikum “Membuat <i>sauce</i> dan turunannya”	
1. Persiapan.....	18
2. Pengolahan.....	26
3. Penyajian <i>Salad</i>	29
D. Penelitian Terdahulu.....	31
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain dan Metode Penelitian.....	34
B. Partisipan.....	35
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	35
D. Instrumen Penelitian.....	37
E. Prosedur Penelitian.....	37
F. Analisis Data.....	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian.....	43
B. Pembahasan.....	55
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan.....	59
B. Implikasi.....	59
C. Rekomendasi.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	63