

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMAKASIH.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	5

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Pengertian Hasil Belajar	6
B. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	7
C. Pengetahuan Bahan Makanan	8
1. Makanan Pokok	9
2. Lauk Pauk Sumber Protein Hewani	11
3. Sumber Protein Nabati	20
4. Sayuran	22
5. Buah-buahan	27
6. Susu	30
7. Bumbu.....	33
D. Teknologi Makanan.....	43
E. Macam-macam Produk Yang Dipraktikkan Dalam Teknologi Makanan	43
1. Pengawetan Dengan Fermentasi.....	43
2. Pengawetan Dengan Penggaraman.....	51

3. Pengawetan Dengan Penambahan Bumbu.....	54
4. Pengawetan Dengan Penambahan Gula.....	65
F. Kemasan dan Label Produk	73
G. Praktik Teknologi Makanan.....	76
H. Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan pada Praktik Teknologi Makanan.....	78
I. Penelitian Terdahulu.....	80

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian dan Metode Penelitian	82
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	82
C. Populasi dan Sampel	83
D. Pengumpulan Data	84
E. Analisis Data	86

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

A. Temuan Penelitian	90
1. Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Yang Berkaitan Dengan Persiapan Praktik Teknologi Makanan.....	90
2. Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Yang Berkaitan Dengan Pengolahan Praktik Teknologi Makanan.....	101
3. Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Yang Berkaitan Dengan Pengemasan Praktik Teknologi Makanan.....	103
B. Pembahasan Hasil Penelitian	107
1. Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Teknologi Makanan Oleh Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Berkaitan dengan Tahap Persiapan.....	107
2. Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Teknologi Makanan Oleh Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Berkaitan dengan Tahap Pengolahan.....	108

3. Manfaat Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktik Teknologi Makanan Oleh Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Berkaitan dengan Tahap Pengemasan.....	109
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan.....	111
B. Implikasi.....	111
C. Rekomendasi.....	111
DAFTAR PUSATAKA	113