

DAFTAR ISI

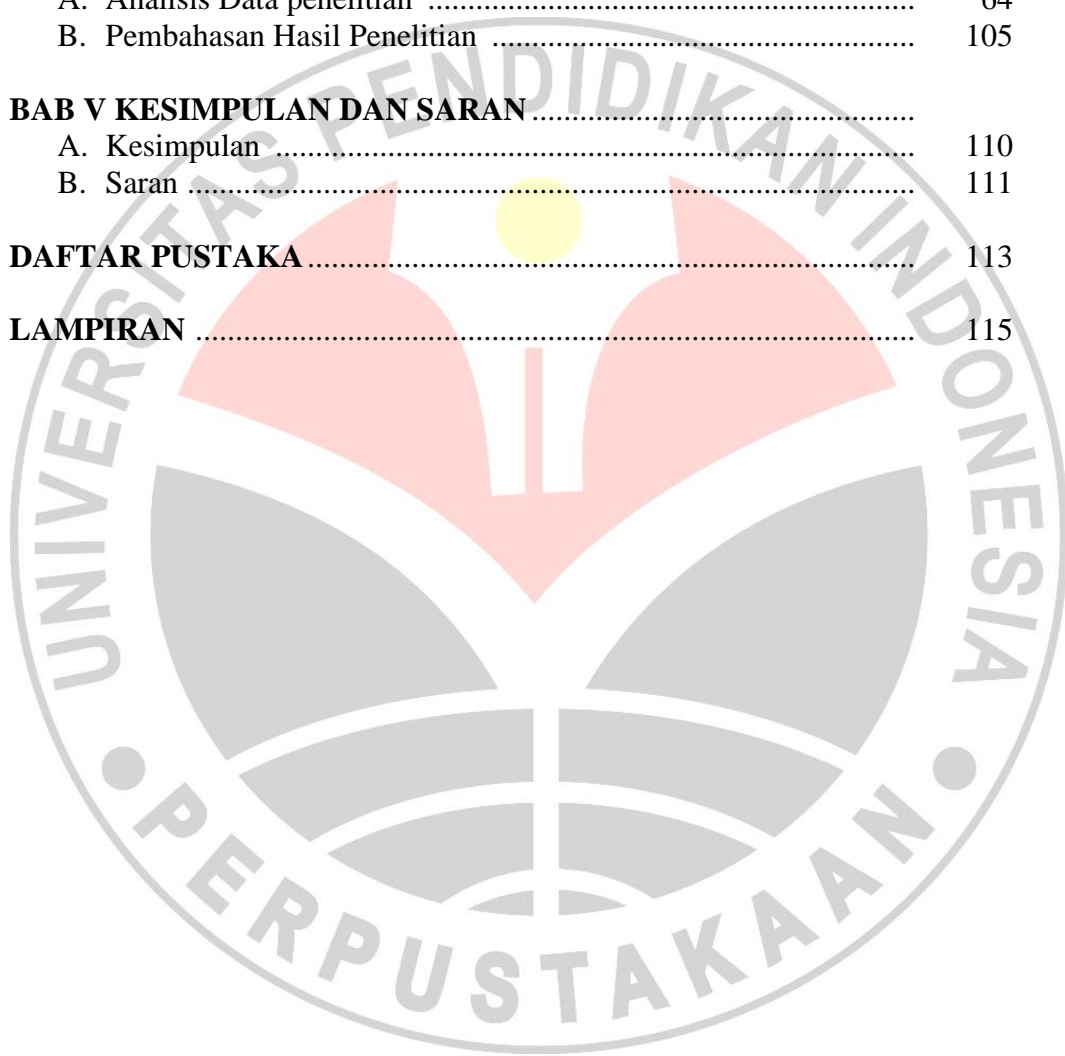
	Halaman
ABSTRAK	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Struktur Organisasi Penelitian	7
BAB II HASIL BELAJAR PASTRY II DAN MANFAATNYA PADA KESIAPAN PERINTISAN BISNIS PASTRY	8
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar, Faktor-faktor yang Mempengaruhi Belajar dan Manfaat Hasil Belajar	8
1. Pengertian Belajar	8
2. Hasil Belajar	9
3. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Belajar	12
B. Gambaran Umum Mata Kuliah Pastry II	14
1. Deskripsi Dan Tujuan Mata Kuliah	14
2. Materi Mata Kuliah Pastry II	15
3. Manfaat Hasil Belajar	44
C. Pengemasan Produk Pastry	45
1. Pengertian Kemasan	45
2. Fungsi Kemasan	45
3. Jenis – Jenis Kemasan	45
4. Jenis – Jenis Kemasan Untuk Produk Pastry	46
D. Pemasaran Produk Pastry	47
E. Kesiapan Perintisan Bisnis Pastry	49
1. Pengertian Kesiapan	49
2. Aspek – Aspek Kesiapan	51
F. Perintisan Bisnis Pastry	53
G. Manfaat Hasil Belajar Pastry II Pada Kesiapan Perintisan Bisnis Pastry	51
BAB III METODELOGI PENELITIAN	56
A. Lokasi, Populasi Dan Sampel Penelitian	56
B. Desain penelitian	57
C. Metode Penelitian	58

Neva Widiastuti Novianti, 2013

Manfaat Hasil Belajar Pastry II Pada Kesiapan Perintisan Bisnis Pastry Mahasiswa Akademi Tata Boga Bandung

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu

D. Definisi Operasional	59
E. Instrument Penelitian	60
F. Proses Pengembangan Instrument	61
G. Teknik Pengumpulan Data	61
H. Analisis Data	62
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
PENELITIAN	64
A. Analisis Data penelitian	64
B. Pembahasan Hasil Penelitian	105
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	110
B. Saran	111
DAFTAR PUSTAKA	113
LAMPIRAN	115



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1.1 Kisi-Kisi Instrument Penelitian	102
1.2 Instrument Penelitian	105
1.3 Kumpulan Resep Pastry II	115

