

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Penelitian.....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Metode Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian.....	7
F. Struktur Organisasi Skripsi.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Belajar dan Hasil Belajar.....	9
1. Belajar.....	9
2. Pengertian Hasil Belajar.....	9
3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	11
B. Kimia Makanan.....	12
1. Deskripsi dan Tujuan Perkuliahan.....	12
2. Materi Pembelajaran.....	13
C. Makanan Kemasan.....	45
1. Pengertian Makanan.....	45
2. Pengertian Makanan Kemasan.....	47
3. Pengemasan Bahan Makanan dan Minuman.....	49
4. Peran Label Pada Kemasan.....	53
5. Bahan Makanan yang Dikemas.....	61
6. Tips Memilih Makanan Kemasan.....	64
D. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga pada Pemilihan Makanan Kemasan.....	69
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	72
B. Desain Penelitian.....	74
C. Metode Penelitian.....	75
D. Definisi Operasional.....	76
E. Instrumen Penelitian.....	77
F. Teknik Pengumpulan Data.....	78
G. Analisis Data	79

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Pengolahan dan Analisis Data Hasil Penelitian.....	81
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	139
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	143
B. Saran.....	144
DAFTAR PUSTAKA.....	145

