

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR DIAGRAM	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan dan Pembatasan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Asumsi Penelitian.....	7
E. Hipotesis Penelitian.....	9
F. Metode Penelitian.....	9
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	10
BAB II “KOMPETENSI MENGGUNAKAN TEKNIK DASAR PENGOLAHAN MAKANAN” PENGARUHNYA TERHADAP KESIAPAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI DI <i>KITCHEN</i> HOTEL	
A. Kompetensi Teknik Dasar Pengolahan Makanan.....	11
B. Mata Pelajaran Kompetensi Menggunakan Teknik Dasar Pengolahan Makanana.....	13
C. Kesiapan Praktek Kerja Industri di <i>Kitchen</i> Hotel.....	39
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian.....	50
B. Definisi Operasional.....	50
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	54
D. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	56
E. Teknik Pengolahan Data	56
F. Pengujian Instrumen dan Pengolahan Data Penelitian.....	57
G. Prosedur Penelitian.....	58
	65
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN	
A. Hasil Penelitian.....	
B. Pembahasan Penelitian.....	67
	85
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan.....	

B. Implikasi dan Rekomendasi.....	93
	95
DAFTAR PUSTAKA.....	
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	98
	101

