

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR BAGAN	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Struktur Organisasi Skripsi	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Konsep Belajar, Hasil Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	7
B. Gambaran Umum Kue Nusantara	15
C. Konsep Minat dan Minat Usaha Kue Jajanan Pasar	41
D. Kerangka Pemikiran dan Hipotesis.....	48
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Subjek Populasi/Sampel Penelitian	51
B. Desain Penelitian	52
C. Metode Penelitian	52
D. Definisi Oprasional	53
E. Instrument Penelitian	54
F. Teknik Pengumpulan Data.....	58
G. Analisis Data.....	59
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian	64
B. Pembahasan Penelitian	70
BAB V KESIMPULAN	
A. Kesimpulan	74
B. Saran	74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Beras.....	17
Gambar 2.2 Beras Ketan	17
Gambar 2.3 Jagung	18
Gambar 2.4 Singkong	19
Gambar 2.5 Ubi Jalar	19
Gambar 2.6 Talas	20
Gambar 2.7 Kacang Tanah	21
Gambar 2.8 Kacang Hijau.....	21
Gambar 2.9 Kacang Merah	21
Gambar 2.10 Tepung Ketan Putih	22
Gambar 2.11 Tepung Ketan Hitam	22
Gambar 2.12 Tepung Beras	22
Gambar 2.13 Tepung Terigu.....	23
Gambar 2.14 Pisang Tanduk.....	23
Gambar 2.15 Air	24
Gambar 2.16 Santan.....	24
Gambar 2.17 Gula Pasir	25
Gambar 2.18 Gula Merah	25
Gambar 2.19 Garam	25
Gambar 2.20 Timbangan Digital	28
Gambar 2.21 Gelas Ukur	29
Gambar 2.22 Talenan	29
Gambar 2.23 Cobek	29
Gambar 2.24 Pisau	29
Gambar 2.25 Pisau Peeler	29
Gambar 2.26 Parutan	29
Gambar 2.27 Sendok.....	30
Gambar 2.28 Saringan	30
Gambar 2.29 Waskom Adonan.....	30
Gambar 2.30 Spatula Kayu	30
Gambar 2.31 Panci.....	31
Gambar 2.32 Kukusan	31
Gambar 2.33 Wajan	31
Gambar 2.34 Ballon Whisk.....	31
Gambar 2.35 Rolling Pin	31
Gambar 2.36 Teflon	32
Gambar 2.37 Tong/capitan.....	32
Gambar 2.38 Cetakan Bolu Kukus	32
Gambar 2.39 Cetakan Bolu Kemojo.....	32
Gambar 2.40 Cetakan Kue Lumpur	32
Gambar 2.41 Cetakan Kue Pukis	32

Gambar 2.42 Cetakan Kue Talam.....	33
Gambar 2.43 Cetakan Kue Sakura.....	33
Gambar 2.44 Cetakan Putu Ayu	33
Gambar 2.45 Cetakan Putu Mayang	33
Gambar 2.46 Cetakan Kue Mangkok.....	33
Gambar 2.47 Nampah	34
Gambar 2.48 Piring Kue	34
Gambar 2.49 Mangkok Saji	34
Gambar 2.50 Takir	38
Gambar 2.51 Sami	38
Gambar 2.52 Ceper	38
Gambar 2.53 Bungkusan Kue Pisang	38
Gambar 2.54 Tum	39
Gambar 2.56 Bungkusan Lontong	39
Gambar 2.57 Pasung	39
Gambar 2.58 Sudi	39
Gambar 2.59 Sumpil	40
Gambar 2.60 Bungkusan Lemper	40



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kacang-kacangan	21
Tabel 2.2 Bahan Cair Dalam Pembuatan Kue Nusantara	24
Tabel 2.3 Bahan Pemberi Rasa	25
Tabel 2.4 Alat Persiapan	28
Tabel 2.5 Alat Pengolahan	30
Tabel 2.6 Alat Penyajian	34
Tabel 3.1 Hasil Uji Reliabilitas Tes Hasil Belajar “Kue Nusantara”	58
Tabel 3.2 Hasil Uji Reliabilitas Minat Usaha Kue Jajanan Pasar	58
Tabel 3.3 ANAVA Persamaan regresi Linear Sederhana	62
Tabel 3.4 ANAVA Kelinearan Regresi	63
Tabel 4.1 Kriteria Hasil Belajar “Kue Nusantara”	64
Tabel 4.2 Minat Volunter Usaha Kue Jajanan Pasar	66
Tabel 4.3 Minat Involunter Usaha Kue Jajanan Pasar	67
Tabel 4.4 Minat Non Volunter Usaha Kue Jajanan Pasar	67
Tabel 4.5 Hasil Uji Normalitas Variabel X	68
Tabel 4.6 Hasil Uji Normalitas Variabel Y	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen	78
Lampiran 2 Instrumen Penelitian	84
Lampiran 3 Uji Validitas Tes Hasil Belajar “Kue Nusantara”	93
Lampiran 4 Uji Validitas Angket Minat Usaha Kue Jajanan Pasar	94
Lampiran 5 Nilai r Product Moment	96
Lampiran 6 Data Mentah Hasil Belajar “ Kue Nusantara”	97
Lampiran 7 Jawaban Responden Untuk Tiap Butir Soal	100
Lampiran 8 Data Minat Volunter	101
Lampiran 9 Data Minat Involunter	103
Lampiran 10 Data Minat Non Volunter	105
Lampiran 11 Rata-rata Minat Usaha Kue Jajanan Pasar	107
Lampiran 12 Skor Variabel X dan Variabel Y	109
Lampiran 13 Uji Normalitas	111
Lampiran 14 Grafik Uji Normalitas	112
Lampiran 15 Uji Regresi Linear Sederhana	113
Lampiran 16 Uji Independen	114
Lampiran 17 Distribusi Nilai F_{tabel}	115
Lampiran 18 Surat-surat	119
Lampiran 19 Kartu Bimbingan	121