

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	8
E. Metode Penelitian	8
F. Struktur Organisasi Skripsi	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	10
A. Pengertian Belajar, Hasil Belajar dan Manfaat Hasil Belajar	10
1. Pengertian Belajar.....	10
2. Pengertian Hasil Belajar	12
3. Manfaat Hasil Belajar Pengawetan Makanan	14
4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Belajar dan Hasil Belajar.....	15
B. Gambaran Umum Mata Kuliah Pengawetan Makanan.....	16
1. Gambaran Umum Mata Kuliah Pengawetan Makanan	16
2. Tujuan Mata Kuliah Pengawetan Makanan.....	16
C. Materi Mata Kuliah Pengawetan Makanan	17
1. Ruang Lingkup, Fungsi dan Tujuan Pengawetan Makanan	17
2. Jenis Dan Faktor Kerusakan Penyebab Bahan Makanan	19
3. Macam-Macam Pengawetan Makanan, Zat Aditif, Pengemasan dan Pelabelan	32
4. Penyimpanan, Distribusi dan Pemasaran Produk	50
D. Konsep Dasar Kesiapan	55
1. Pengertian Kesiapan.....	55
2. Prinsip-Prinsip Kesiapan	56
3. Faktor yang Mempengaruhi Kesiapan	57
4. Kesiapan Berwirausaha Produk Makanan Awetan.....	57
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	63
A. Lokasi dan Sampel penelitian	63
B. Desain Penelitian	64
C. Metode Penelitian	65
D. Definisi Operasional	65
E. Instrumen Penelitian	68
F. Teknik Pengumpulan Data	68
G. Teknik Pengolahan Data Penelitian	Halaman
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	72
A. Pengolahan Data Penelitian	72
B. Pembahasan Hasil Penelitian	113

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	117
A. Kesimpulan	117
B. Saran	119
DAFTAR PUSTAKA	120
DAFTAR LAMPIRAN	123

