

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
PERNYATAAN.....	
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	6
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Manfaat Penelitian.....	7
E. Kerangka Pemikiran Peneltian.....	9
F. Asumsi	13
G. Hipotesis.....	17
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Nilai Tambah.....	18
B. Kearifan Lokal.....	21
C. Inovasi Boga.....	81

D. Pengetahuan.....	89
E. Sikap.....	93
F. Keterampilan.....	101
G. Pembelajaran IPS.....	103
H. Kajian Empiris.....	109

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian.....	113
B. Objek Penelitian.....	113
C. Populasi dan Sampel.....	114
D. Definisi Operasional.....	115
E. Instrumen Penelitian.....	116
F. Tehnik Pengumpulan Data.....	117
G. Pengujian Validitas, Realibilitas dan Normalitas Data.....	121
1. Uji Validitas.....	121
2. Uji Realibilitas.....	126
3. Uji Normalitas.....	128
H. Tehnik Analisis Data.....	130
I. Pengujian Hipotesis Penelitian.....	131
J. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	136

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian.....	138
--------------------------	-----

1. Gambaran Umum Akademi Tata Boga Bandung.....	138
2. Keadaan Tata Boga Bandung.....	145
3. Keadaan Sarana dan Prasarana di ATB.....	146
4. Kurikulum di ATB.....	150
5. Profil Pengajar di ATB.....	151
6. Profil Siswa di ATB.....	152
B. Deskripsi Hasil Penelitian.....	152
1. Pengetahuan Mahasiswa (X1).....	152
2. Sikap Mahasiswa (X2).....	154
3. Keterampilan Mahasiswa (X3).....	156
4. Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (Y).....	157
C. Pengujian Asumsi Statistik.....	159
1. Uji Normalitas Data.....	159
2. Uji Multikolinier Data.....	161
D. Pengujian Hipotesis.....	163
1. Pengaruh Pengetahuan (X1) terhadap Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (Y).....	164
2. Pengaruh Sikap Mahasiswa terhadap Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (Y)	165
3. Pengaruh Keterampilan Mahasiswa terhadap Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (Y).....	166
4. Pengaruh Pengetahuan (X1), Sikap (X2), Keterampilan(X3) boga terhadap Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (Y).....	167

E. Pembahasan Hasil Penelitian.....	169
-------------------------------------	-----

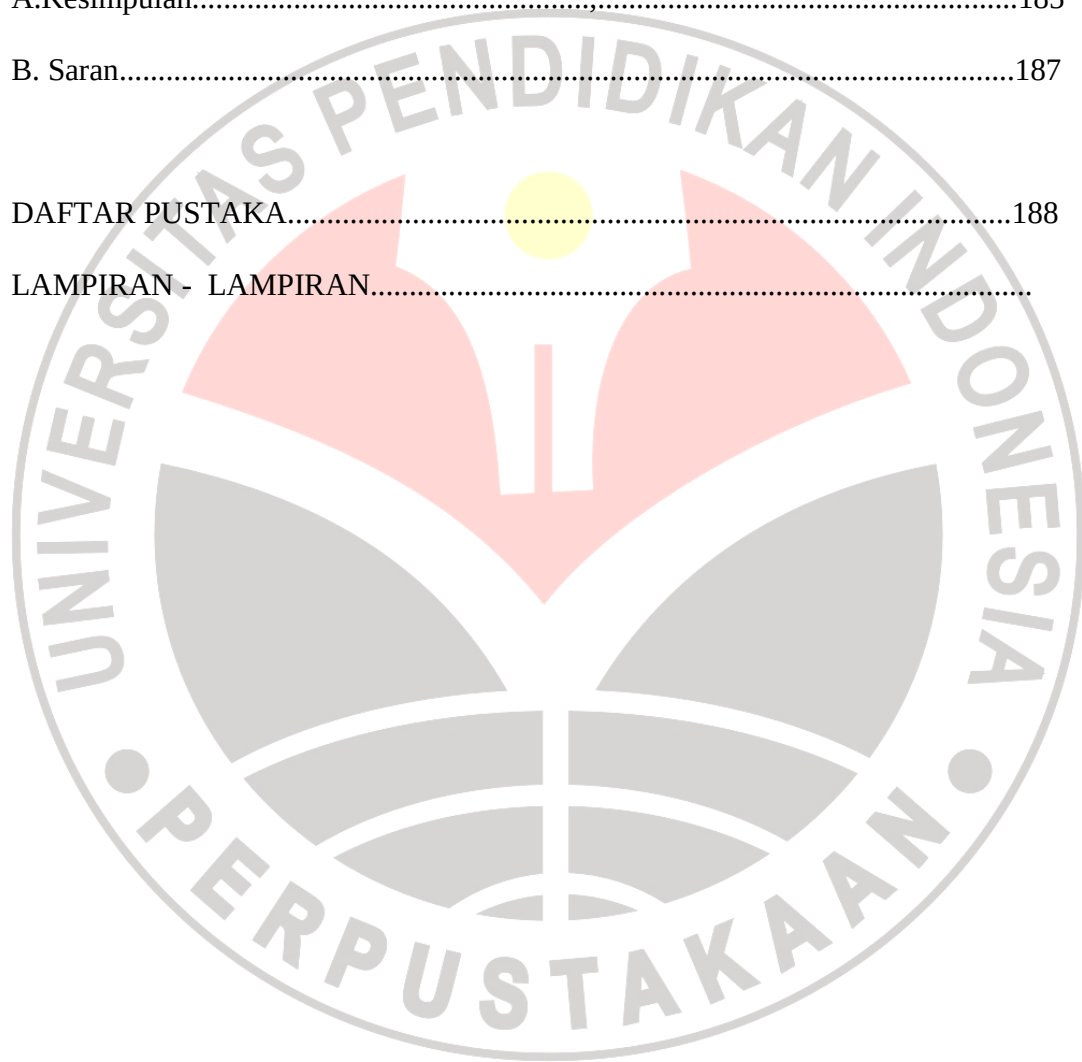
BAB V KESIMPULAN

A.Kesimpulan.....	185
-------------------	-----

B. Saran.....	187
---------------	-----

DAFTAR PUSTAKA.....	188
---------------------	-----

LAMPIRAN - LAMPIRAN.....	
--------------------------	--



DAFTAR TABEL

No.Tabel

2-1	Beberapa jenis tanaman lalab berkhasiat obat.....	37
2-2	Silabus Mata Kuliah Inovasi Boga.....	84
3-1	Definisi operasional.....	115
3-2	Hasil Ujicoba Validitas Variabel Sikap (X2).....	123
3-3	Hasil Revisi Ujicoba Validitas Variabel Sikap (X2).....	124
3-4	Hasil Ujicoba Validitas Nilai Tambah (Y).....	125
3-5	Kriteria Penafsiran Koefisien Korelasi r_{xy}	135
3-6	Jadwal Penelitian.....	137
4-1	Sarana dan prasarana di Akademi Tata Boga Bandung.....	147
4-2	Data hasil nilai rata – rata pengetahuan mahasiswa dalam inovasi boga (X1).....	153
4-3	Data hasil nilai rata – rata sikap mahasiswa dalam inovasi boga (X2).....	155
4-4	Data hasil nilai rata – rata keterampilan mahasiswa dalam inovasi boga (X3).....	156
4-5	Data hasil nilai rata – rata nilai tambah Masakan khas Sunda (Y).....	158
4-6	Hasil Data Uji Multikolinieritas.....	161
4-7	Multikolinieritas Koefisien Korelasi.....	162

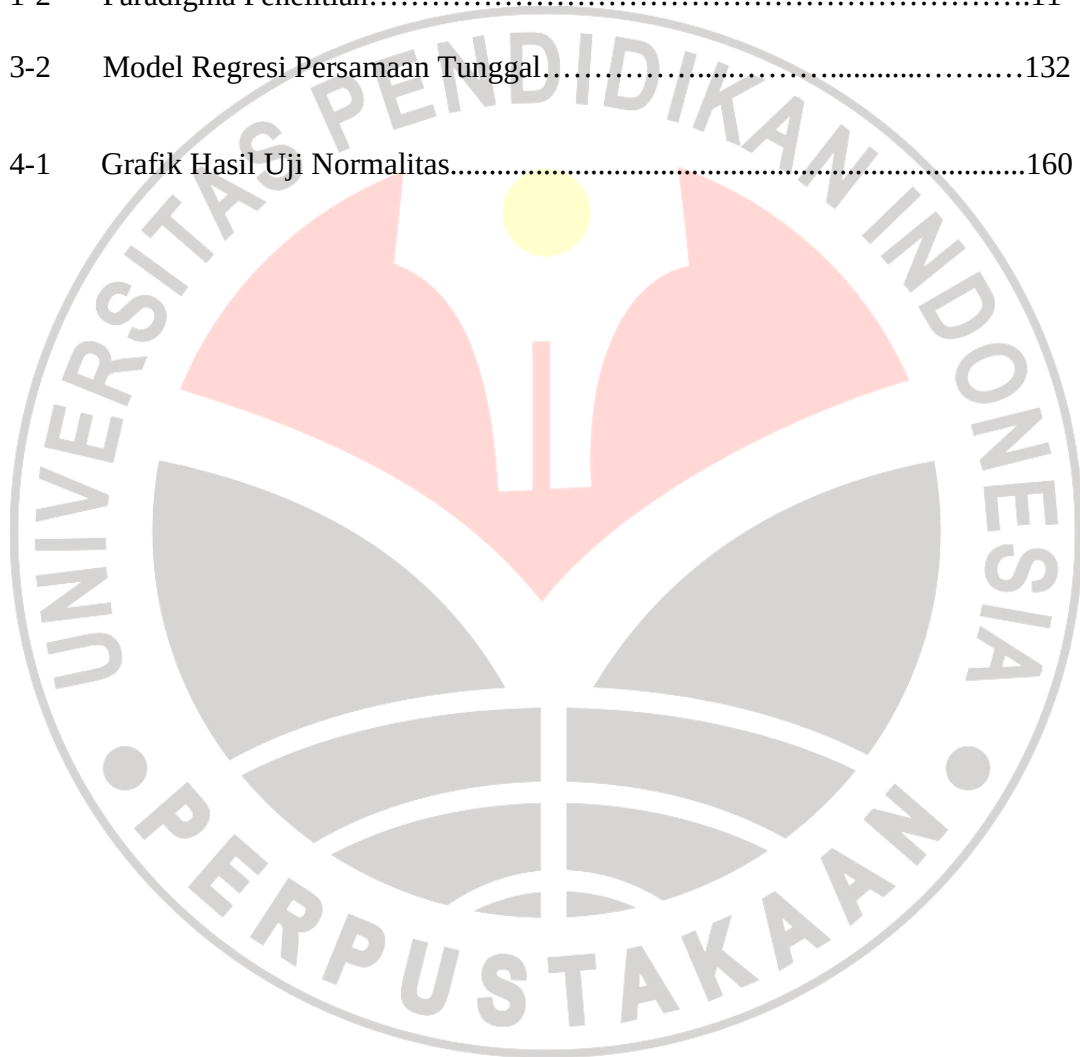
4-8	Koefisien Persamaan regresi.....	164
4-9	Anova.....	167
4-10	Model Summry.....	168



DAFTAR GAMBAR

Gambar

1-1	Kerangka Pemikiran.....	9
1-2	Paradigma Penelitian.....	11
3-2	Model Regresi Persamaan Tunggal.....	132
4-1	Grafik Hasil Uji Normalitas.....	160



DAFTAR LAMPIRAN

1. Instrumen Penelitian.
2. Data Nilai Tes Teori Inovasi boga Mahasiswa (X1).
3. Data Mentah Nilai Quesioner Pernyataan Sikap Mahasiswa Dalam Inovasi Boga (X2) sebelum di revisi.
4. Uji Coba Validitas Sikap (X2).
5. Hasil Uji Coba Validitas Sikap (X2).
6. Data Mentah Nilai Quesioner Pernyataan Sikap Mahasiswa Dalam Inovasi Boga (X2) yang telah di revisi.
7. Uji Coba Validitas Sikap (X2 data yang telah direvisi.
8. Hasil Uji Coba Validitas Sikap (X2) yang telah direvisi.
9. Data Nilai Praktek Inovasi boga Mahasiswa (X3).
10. Data Mentah Nilai Quesioner Pernyataan Pesepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (Y).
11. Uji Coba Validitas Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (Y).
12. Hasil Uji Coba Validitas Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda (Y).
13. Rekapitulasi Data Nilai Pengetahuan (X1), Sikap (X2), Keterampilan (X3) dan Persepsi Nilai Tambah Masakan Khas Sunda(Y).
14. Data Hasil Pengolahan Uji Normalitas.
15. Data Hasil Pengolahan Uji Multikolinier.
16. Data Hasil Pengolahan Uji Regresi Ganda
17. Daftar Riwayat Hidup