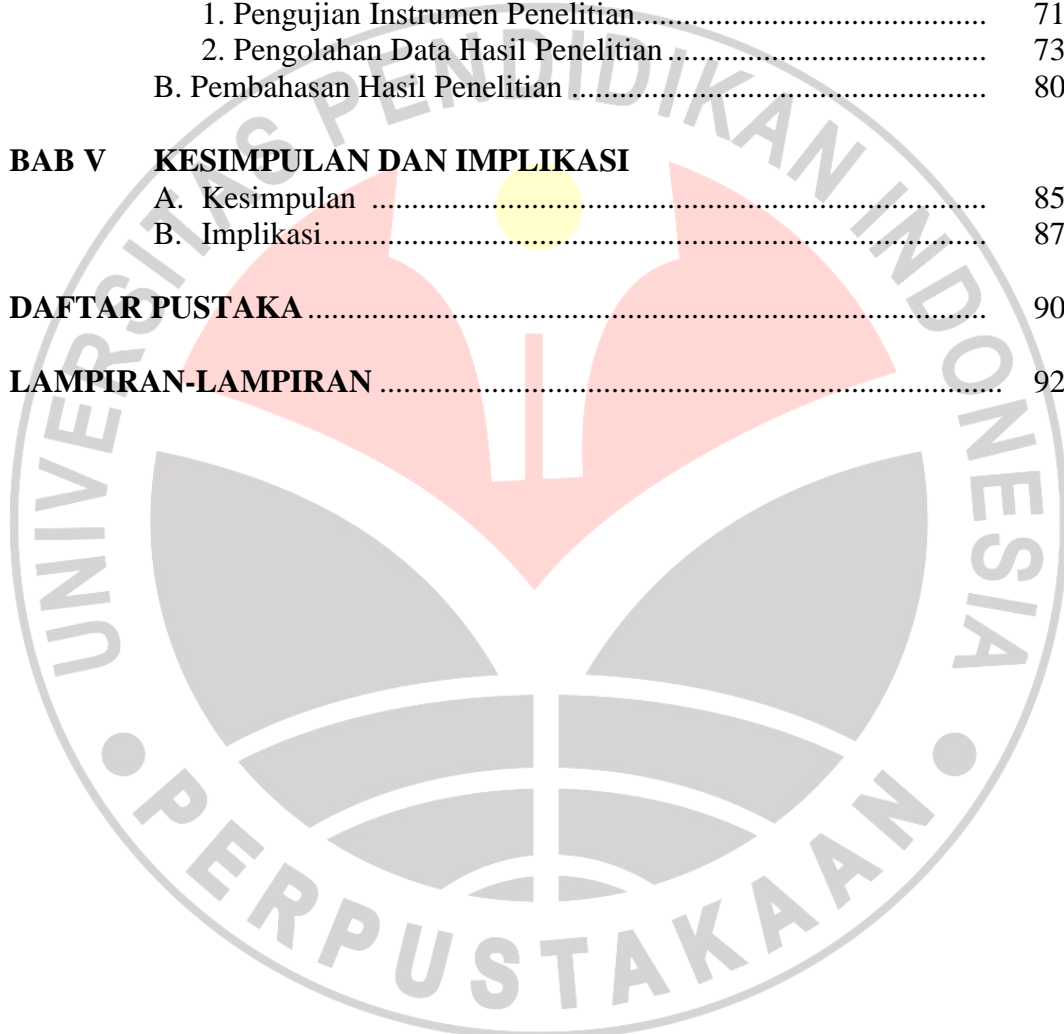


## DAFTAR ISI

	Hal
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR SKEMA</b> .....	vi
<b>DAFTAR DIAGRAM</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan .....	9
D. Manfaat Penelitian .....	11
E. Asumsi .....	13
F. Hipotesis .....	15
G. Lokasi .....	15
<b>BAB II HASIL BELAJAR “MENYIAPKAN PRODUK ROTI UNTUK PATISERI” TERHADAP MINAT SEBAGAI ASSISTANT BAKER DI BAKERY</b>	
A. Teori Belajar dan Hasil Belajar .....	16
1. Pengertian Belajar .....	16
2. Pengertian Hasil Belajar .....	17
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar .....	20
4. Penilaian hasil belajar .....	20
B. Kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri .....	21
1. Pengertian Kompetensi .....	21
2. Tujuan Kompetensi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri .....	22
3. Materi Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri .....	23
C. Minat sebagai <i>Assistant Baker</i> di <i>Bakery</i> .....	43
1. Minat .....	43
2. <i>Assistant Baker</i> .....	45
3. <i>Bakery</i> .....	48
4. Minat peserta didik sebagai <i>Assistant Baker</i> di <i>Bakery</i> .....	51
D. Hasil Belajar Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri dan Kontribusinya terhadap Minat Peserta Didik sebagai <i>Assistant Baker</i> di <i>Bakery</i> .....	53
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	56
B. Populasi dan Sampel .....	56

C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian .....	58
D. Teknik Pengolahan Data.....	60
E. Uji Statistika .....	62
F. Penafsiran Data.....	67
G. Prosedur Penelitian .....	69
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	71
1. Pengujian Instrumen Penelitian.....	71
2. Pengolahan Data Hasil Penelitian .....	73
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	80
<b>BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI</b>	
A. Kesimpulan .....	85
B. Implikasi.....	87
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>90</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN .....</b>	<b>92</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel		Hal
2.1.	Peralatan Besar ( <i>Kitchen Equipment</i> ) .....	28
2.2	Peralatan Kecil ( <i>Kitchen Utensil</i> ).....	30
2.3.	Gambar Aneka Bentuk Roti.....	36
2.4.	Teknik Pembuatan Danish Pastry .....	38
3.1	Interpretasi Nilai r .....	63
3.2	Analisis Varians .....	65
4.1	Kriteria Hasil Belajar Menyiapkan Produk Roti untuk Patiseri.....	74
4.2	Minat Peserta Didik sebagai <i>Assistant Baker</i> .....	75
4.3	Hasil Uji Normalitas Variabel X.....	77
4.4	Hasil Uji Normalitas Variabel Y.....	77
4.5	Analisis Varians .....	78
L.4.1	Data perhitungan uji validitas dan reliabilitas variabel X.....	109
L.4.2	Data perhitungan uji validitas dan reliabilitas Tes Unjuk Kerja .....	110
L.4.3	Data perhitungan uji validitas dan reliabilitas variabel Y.....	111
L.4.4	Data skor jawaban responden variabel X.....	112
L.4.5	Data skor jawaban responden Tes Unjuk Kerja .....	113
L.4.6	Data skor total variabel X .....	114
L.4.7	Data skor jawaban responden variabel Y.....	115
L.4.8	Konversi skor mentah menjadi T score variabel X.....	116
L.4.9	Konversi skor mentah menjadi T score variabel Y.....	116
L.4.10	Data untuk Uji Normalitas Variabel X.....	117
L.4.11	Data untuk Uji Normalitas Variabel Y.....	118
L.4.12	Data pengelompokkan variabel X terhadap Y .....	119
L.4.13	Analisis varians model regresi sederhana .....	119
L.4.14	Distribusi data variabel X dan Y untuk Uji Korelasi .....	120
L.4.15	Tabel distribusi normal .....	121
L.4.16	Tabel distribusi chi kuadrat.....	122
L.4.17	Tabel distribusi T (t-student).....	123

## DAFTAR SKEMA

Skema 2.1. Proses pembuatan roti ( <i>Yeast Dough</i> ).....	Hal 34
--	-----------



## DAFTAR DIAGRAM

Diagram		Hal
4.1	Hasil Belajar Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri .....	74
4.2	Minat Peserta Didik sebagai <i>Assistaant baker</i> di <i>Bakery</i> .....	76
4.3	Kontribusi Hasil Belajar Menyiapkan Produk Roti Untuk Patiseri terhadap Minat Peserta Didik sebagai <i>Assistaant baker</i> di <i>Bakery</i> ...	84



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
I. Kisi-kisi instrumen Penelitian .....	92
II. Instrumen Penelitian.....	96
III. Tes Unjuk Kerja .....	107
IV. Hasil Pengolahan Data Penelitian .....	109
V. Surat-surat .....	124

