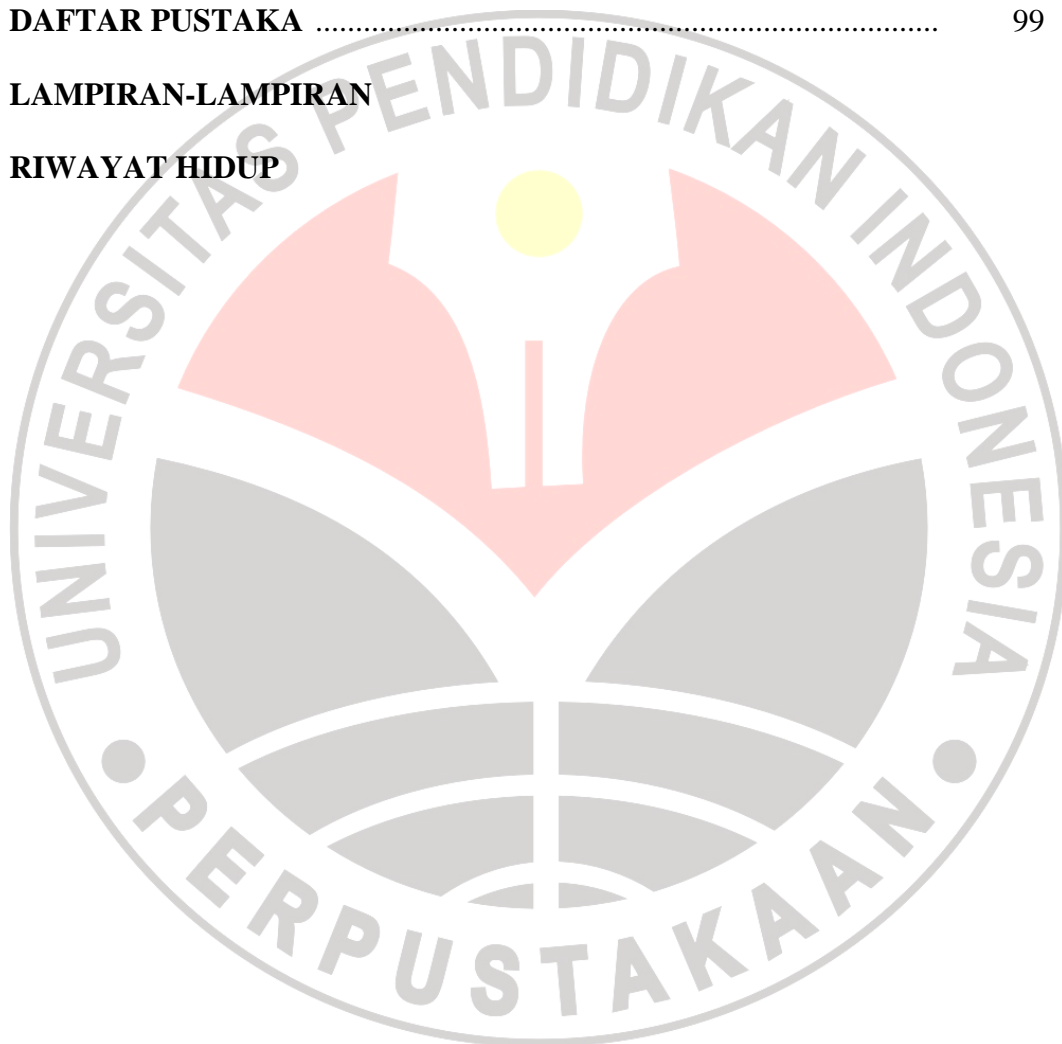


## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	v
<b>DAFTAR SKEMA</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Pembatasan Masalah dan Perumusan Masalah .....	4
C. Definisi Operasional .....	5
D. Tujuan Penelitian .....	7
E. Asumsi .....	8
F. Pertanyaan Penelitian .....	9
G. Lokasi Penelitian .....	10
<b>BAB II HASIL BELAJAR TEKNOLOGI PENGOLAHAN MAKANAN DAN KESIAPAN INDUSTRI RUMAH TANGGA</b> .....	11
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar .....	11
1. Pengertian Belajar .....	11
2. Hasil Belajar .....	11
B. Gambaran Umum Mata Pelajaran Mulok .....	12
1. Tujuan Mata Pelajaran Mulok .....	12
2. Ruang Lingkup Mata Pelajaran Mulok .....	13
3. Materi Mata Pelajaran Mulok tentang Teknologi Pengolahan Makanan .....	14
4. Cara Pengemasan dan Perhitungan Harga Jual .....	31
5. Materi Tentang Usaha Industri Rumah Tangga .....	34
6. Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan sebagai Kesiapan Usaha Industri Rumah Tangga .....	35
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	56
A. Metode Penelitian .....	56
B. Populasi dan Sampel Penelitian .....	56
1. Populasi .....	56
2. Sampel .....	56
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian .....	57
D. Teknik Pengolahan Data Penelitian .....	58
E. Prosedur Penelitian .....	60

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b> .....	61
A. Analisis Data Penelitian .....	65
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	90
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI</b> .....	95
A. Kesimpulan .....	95
B. Implikasi .....	97
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	99
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	



## DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1 Penampang Telur dan Bagian-Bagian Telur .....	17
--	----



## DAFTAR SKEMA

	Halaman
Skema 2.1 Proses Pembuatan Telur Asin .....	23



## DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 2.1	Kandungan Gizi tiap 100 Gram Telur .....	19
Tabel 2.2	Buku Neraca .....	53
Tabel 2.3	Buku Jurnal .....	54
Tabel 2.4	Buku Besar .....	55
Tabel 2.5	Buku Besar .....	55
Tabel 4.1	Pendapat Siswa Tentang Teknik Pengolahan Makanan .....	61
Tabel 4.2	Pendapat Siswa Tentang Bahan-Bahan yang Digunakan Untuk Pembuatan Telur Asin .....	62
Tabel 4.3	Pendapat Siswa Tentang Pengolahan Pembuatan Manisan Buah .....	63
Tabel 4.4	Pendapat Siswa Tentang Pemilihan Telur yang Baik Untuk Pembuatan Telur Asin .....	64
Tabel 4.5	Pendapat Siswa Tentang Kegiatan Pembuatan Telur Asin .....	65
Tabel 4.6	Pendapat Siswa Tentang Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Manisan Buah Pala .....	66
Tabel 4.7	Pendapat Siswa Tentang Kegiatan Pembuatan Manisan Buah Pala .....	66
Tabel 4.8	Pendapat Siswa Tentang Sanitasi <i>Hygiene</i> Proses Pembuatan Telur Asin dan Manisan Buah Pala .....	67
Tabel 4.9	Pendapat Siswa Tentang Evaluasi Produk Telur Asin yang Baik .....	68
Tabel 4.10	Pendapat Siswa Tentang Evaluasi Produk Manisan Buah Pala yang Baik .....	69
Tabel 4.11	Sikap Siswa tentang Hal-hal yang Harus Diperhatikan dalam Menyiapkan Bahan Untuk Pembuatan Telur Asin ..	69
Tabel 4.12	Sikap yang Harus Diperhatikan dalam Menyiapkan Bahan Untuk Pembuatan Manisan Buah Pala .....	70
Tabel 4.13	Sikap Siswa Tentang Sikap Hal-Hal yang Harus Diperhatikan dalam Menyiapkan Bahan Untuk Pembuatan Manisan Buah Pala .....	71
Tabel 4.14	Sikap Siswa dalam Memelihara Kebersihan Lingkungan Kerja Pada Pembuatan Telur Asin dan Manisan Buah Pala .....	72
Tabel 4.15	Sikap Siswa Jika Mengalami Kegagalan Pada Pembuatan Telur Asin dan Manisan Buah Pala .....	74
Tabel 4.16	Sikap Siswa dalam Proses Perebusan Manisan Buah Pala .....	75
Tabel 4.17	Sikap Siswa dalam Proses Penjemuran dan Penyimpanan Manisan Buah Pala .....	76
Tabel 4.18	Sikap Siswa dalam Proses Perendaman Buah Pala dengan Air Kapur Sirih Pada Pembuatan Manisan Buah Pala .....	77
Tabel 4.19	Sikap Siswa dalam Mengkemas Produk Telur Asin .....	78

Tabel 4.20	Sikap Siswa dalam Mempersiapkan Alat dalam Pembuatan Telur Asin dan Manisan Buah Pala .....	79
Tabel 4.21	Keterampilan Siswa dalam Memilih Bahan yang Tepat Untuk Pembuatan Telur Asin .....	80
Tabel 4.22	Keterampilan Siswa dalam Memilih Bahan yang Tepat Untuk Pembuatan Manisan Buah Pala .....	81
Tabel 4.23	Keterampilan Siswa Menggunakan Alat Pada Waktu Proses Pengolahan .....	82
Tabel 4.24	Keterampilan Siswa dalam Mengolah Produk dalam Pembuatan Telur Asin .....	83
Tabel 4.25	Keterampilan Siswa dalam Mengolah Produk dalam Pembuatan Manisan Buah Pala .....	84
Tabel 4.26	Keterampilan Siswa dalam Penghitungan Harga Jual dari Produk Telur Asin dan Manisan Buah Pala .....	85
Tabel 4.27	Keterampilan Siswa dalam Menilai Produk yang Berkualitas dan Bermutu Tinggi Pada Produk Telur Asin dan Manisan Buah Pala .....	86
Tabel 4.28	Keterampilan Siswa dalam Proses Langkah-Langkah Penanganan Telur Asin .....	87
Tabel 4.29	Keterampilan Siswa Berkaitan dengan Perhitungan Harga Jual .....	88
Tabel 4.30	Keterampilan Siswa Berkaitan dengan Penghitungan Harga Jual .....	89

## DAFTAR LAMPIRAN

Kisi-kisi Penelitian  
Instrumen Penelitian  
Surat-surat

