

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	7
1.3 Batasan Masalah.....	7
1.4 Rumusan Masalah.....	8
1.5 Tujuan Penelitian .....	8
1.6 Manfaat Penelitian.....	9
1.7 Spesifikasi Produk yang dikembangkan.....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>11</b>
2.1 Kajian Teori.....	11
2.1.1 Hakikat Belajar dan Pembelajaran Puff Pastry.....	12
2.1.2 Hakikat Media Pembelajaran.....	14
2.1.3 Hakikat Adobe Flash CS6.....	18
2.1.4 Hakikat Keefektifan Media Pembelajaran.....	29
2.1.5 Hakikat Model Pembelajaran Project Based Learning.....	33
2.1.6 Hakikat Modul Konvensional .....	43
2.2 Penelitian Pengembangan Media Pembelajaran.....	46
2.2.1 Definisi Penelitian Pengembangan.....	46
2.2.2 Rancangan Pengembangan Media Pembelajaran.....	48
2.3 Penelitian Relevan.....	59
2.4 Kerangka Konseptual.....	59

2.4.1 Kelayakan Multimedia Pembelajaran Interaktif Berbasis Project Based Learning Pada Mata Kuliah Puff Pastry.....	62
2.4.2 Keefektifan Multimedia Pembelajaran Interaktif Berbasis Project Based Learning Pada Mata Kuliah Puff Pastry.....	64
2.5 Hipotesis Penelitian.....	65
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>66</b>
3.1 Desain Penelitian.....	66
3.2 Prosedur Penelitian Pengembangan.....	67
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	72
3.4 Subjek dan Objek Penelitian.....	72
3.5 Pelaksanaan Uji Coba.....	72
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	75
3.7 Instrumen Pengumpulan Data.....	74
3.7.1 Uji Coba Instrumen.....	84
3.7.2 Uji Instrument Tes.....	85
3.7.3 Hasil Uji Coba Instrumen Test.....	89
3.8 Uji Efektifitas Produk.....	91
3.8.1 Desain Perlakuan.....	91
3.9 Populasi dan Sampel.....	92
3.10 Prosedur Dan Pelaksanaan Perlakuan.....	93
3.11 Teknik Analisis Data.....	95
3.11.1 Teknik Analisis Uji Kelayakan.....	95
3.11.2 Teknik Analisis Data Uji Keefektifan Produk.....	95
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>99</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	99
4.1.1 Deskripsi Analisis Kebutuhan.....	100
4.1.2 Deskripsi Produk Awal.....	103
4.1.3 Deskripsi Data Hasil Uji Coba.....	108
4.2 Hasil Analisis Data.....	123
4.2.1 Analisis Data Kelayakan Media.....	132
4.2.2 Analisis hasil uji kelompok kecil.....	134
4.2.3 Analisis Hasil Uji Kelompok Sedang.....	136

4.2.4 Analisis Hasil Uji Lapangan .....	137
4.2.5 Uji Keefektifan Media.....	139
4.2.6 Uji Hipotesis .....	145
4.3 Pembahasan Penelitian.....	147
4.3.1 Multimedia interaktif pada Puff pastry Layak Digunakan....	147
4.3.2 Media Multimedia Interaktif pada Puff Pastry Efektif Digunakan dalam Pembelajaran.....	151
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN.....</b>	<b>155</b>
5.1 Simpulan.....	155
5.2 Implikasi.....	155
5.3 Saran.....	156
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>158</b>

