

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	3
1.3 Pembatasan Masalah .....	4
1.4 Rumusan Masalah .....	4
1.5 Tujuan Penelitian .....	5
1.6 Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN .....</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Teoritis .....	7
2.1.1 Media pembelajaran <i>Lectora inspire</i> .....	7
2.1.2 Media Pembelajaran <i>Power point</i> .....	13
2.1.3 Keaktifan Siswa .....	14
2.1.4 Hasil Praktik <i>Danish pastry</i> .....	19
2.2 Penelitian Relevan .....	25
2.3 Kerangka Berfikir .....	27
2.4 Hipotesis Penelitian .....	28
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
3.1 Tempat, Waktu Penelitian .....	29
3.2 Populasi dan Sampel Penelitian .....	29
3.3 Desain Penelitian .....	30
3.4 Defenisi Operasional .....	31
3.5 Prosedur Pelaksanaan Penelitian .....	32
3.6 Teknik Pengumpulan Data .....	34
3.7 Teknik Analisis Data .....	35
3.8 Uji Hipotesis .....	39
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
4.1. Deskripsi Data Hasil Penelitian .....	41

4.2. Tingkat Kecenderungan .....	43
4.3. Uji Persyaratan Analisis.....	46
4.4. Uji Hipotesis .....	48
4.5. Pembahasan Hasil Penelitian .....	50
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
5.1. Kesimpulan .....	53
5.2. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSRTAKA .....</b>	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

