

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
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.....	4
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERFIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN</b> .....	6
2.1. Kajian Teoritis .....	6
2.1.1. Media Video Tutorial .....	6
2.1.2. Media <i>Powerpoint</i> .....	10
2.1.3. Hasil Praktik Olahan Ikan.....	12
2.2. Penelitian Relevan .....	16
2.3. Kerangka Berfikir .....	17
2.4. Hipotesis Penelitian .....	18
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	19
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	19
3.2. Populasi dan Sampel Penelitian.....	19
3.2.1 Populasi Penelitian .....	19
3.2.2 Sampel Penelitian .....	19
3.3. Desain Penelitian .....	20
3.4. Prosedur Pelaksanaan Penelitian .....	21
3.5. Definisi Operasional .....	22
3.6. Instrumen Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data .....	23
3.7. Teknik Analisis Data .....	23
3.8. Uji Persyaratan Analisis .....	27
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	30
4.1. Deskripsi Data Hasil Penelitian.....	30
4.2. Tingkat Kecenderungan.....	31
4.3. Uji Persyaratan Analisis Data.....	32

4.4. Uji Hipotesis .....	34
4.5. Pembahasan Hasil Penelitian.....	34
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>38</b>
5.1. Kesimpulan.....	38
5.2. Saran .....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>43</b>



THE  
*Character Building*  
 UNIVERSITY