

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| DAFTAR LAMPIRAN | vii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Identifikasi Masalah..... | 3 |
| C. Pembatasan Masalah..... | 4 |
| D. Rumusan Masalah..... | 4 |
| E. Tujuan Penelitian | 4 |
| F. Manfaat Penelitian | 5 |
| BAB II LANDASAN TEORETIS | 7 |
| A. Kajian Teoritis | 7 |
| 1. Hakikat Hasil Belajar | 7 |
| 2. Hakikat Media Gambar | 12 |
| 3. Hakikat Mengolah makanan Indonesia | 15 |
| B. Kerangka Konseptual | 24 |
| C. Hipotesis | 25 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 26 |
| A. Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian | 26 |
| B. Populasi dan Sampel..... | 26 |

| | |
|---|-----------|
| C. Desain Penelitian | 27 |
| D. Metode Penelitian | 27 |
| E. Alat Pengumpulan Data | 27 |
| F. Uji Instrumen | 28 |
| G. Analisis Data | 31 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN | 32 |
| A. Deskripsi Hasil Penelitian | 32 |
| B. Uji Kecenderungan | 34 |
| C. Uji Persyaratan Analisis | 36 |
| D. Pengujian Hipotesis | 38 |
| E. Temuan Penelitian | 39 |
| F. Pembahasan Hasil Penelitian | 39 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 41 |
| A. Kesimpulan | 41 |
| B. Saran | 38 |
| DAFTAR PUSTAKA | |