

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Gambar pepaya dan menarik pepaya	26
Gambar 2. Membersihkan biji pepaya dan memotong pangkal dan Ujungnya.....	26
Gambar 3. Mengupas kuit pepaya.....	26
Gambar 4. Pepaya dibelah tipis sampai putus.....	27
Gambar 5. Membuat garis.....	27
Gambar 6. Pepaya di taburi dan diaduk sampai rata, lalu didiamkan.	27
Gambar 7. Pepaya dicuci.....	28
Gambar 8. Pepaya diangkat dan ditiriskan.....	28
Gambar 9. Pepaya di anyam.....	28
Gambar 10. Tali ke empat dibawah, dan tali ke lima di atas. Rapikan.	29
Gambar 11. Pangkal pepaya di putar dan masukkan pangkal papaya dengan posisi tali pertama di bawah	29
Gambar 12. Tali ke dua di atas, tali ketiga di bawah. Tali ke empat di atas, dan tali ke lima di bawah	29
Gambar 13. Rapikan.....	30
Gambar 14. Tuang air sebanyak 300 ml kemudian hidupkan api panaskan sampai mendidih.	30
Gambar 15. Matikan api, kemudian masukkan buah pepaya..	30
Gambar 16. Angkat dan tiriskan. Masukkan buah pepaya kedalam panci <i>stainless steel</i>	31
Gambar 17. Masukkan 300 gram gula pasir, lalu diamkan dua hari.....	31
Gambar 18. Gula sudah mencair, angkat buah pepaya.	31
Gambar 19. Panaskan air gula sampai mendidih. Setelah mendidih dinginkan.....	32
Gambar 20. Masukkan buah pepaya dan diamkan selama dua hari.	32

Gambar 21. Angkat lagi buah pepaya. Panaskan lagi air gula sampai mendidih.....	32
Gambar 22. Air gula mendidih, matikan api. Masukkan buah pepaya ke dalam panci <i>stainless steel</i>	33
Gambar 23. Diamkan selama dua hari. Dua hari kemudian angkat lagi buah pepaya.....	34
Gambar 24. Sajikan, manisan pepaya siap dinikmati.	33
Gambar 25. Potong pepaya dan tarik pepaya.....	35
Gambar 26. Bersihkan biji pepaya dan potong pangkal dan ujungnya.....	35
Gambar 27. Kupas kulit pepaya.....	35
Gambar 28. Potong pepaya dan belah pepaya..	36
Gambar 29. Buat pepaya berbentuk daun. Buat garis tengah..	36
Gambar 30. Bersihkan, buat lagi garis.....	36
Gambar 31. Bersihkan, buat lagi garis.....	37
Gambar 32. Bersihkan, buat garis.....	37
Gambar 33. Bersihkan, buat lagi garis.....	37
Gambar 34. Bersihkan. Masukkan pepaya kedalam baskom.....	38
Gambar 35. Cuci pepaya sampai bersih, angkat dan tiriskan	38
Gambar 36. Tuang air 300 ml, hidupkan api. Panaskan sampai mendidih....	38
Gambar 37. Air mendidih matikan api. Masukkan buah pepaya.....	39
Gambar 38. Air dingin, angkat buah pepaya dan tiriskan.....	39
Gambar 39. Masukkan 300 gram gula pasir, tutup dan diamkan selama dua Hari.....	39
Gambar 40. Gula pasir sudah mencair, angkat buah pepaya..	40
Gambar 41. Panaskan air gula sampai mendidih, setelah mendidih matikan api. Tunggu sampai mendidih... ..	41
Gambar 42. Air gula dingin, masukkan buah pepaya dan diamkan selama dua hari.....	40

Gambar 43. Angkat lagi buah pepaya.....	41
Gambar 44. Panaskan lagi air gula sampai mendidih. Setelah mendidih matikan api tunggu sampai dingin..	41
Gambar 45. Air gula dingin, masukkan buah pepaya dan diamkan selama dua hari.....	41
Gambar 46. Angkat lagi buah pepaya.....	42
Gambar 47. Sajikan, manisan pepaya siap di nikmati.	42
Gambar 48. Kupas buah kedondong sampai bersih.....	46
Gambar 49. Potong bagian ujung dan pangkalnya. Belah buah kedondong...	46
Gambar 50. Buang sisi kanan dan sisi kiri.....	46
Gambar 51. Cuci kedondong sampai bersih. Angkat dan tiriskan.....	47
Gambar 52. Masukkan air 300 ml. Hidupkan api, masak sampai mendidih.....	47
Gambar 53. Panaskan Air mendidih, matikan api. Masukkan buah kedondong.....	47
Gambar 54. Setelah dingin angkat buah kedondong.....	48
Gambar 55. Masukkan buah kedondong dan gula pasir.	48
Gambar 56. Diamkan selama dua hari.....	48
Gambar 57. Angkat buah kedondong. Hidupkan api panaskan air gula sampai mendidih....	49
Gambar 58. Air gula mendidih, matikan api tunggu sampai dingin. Masukkan buah kedondong.	49
Gambar 59. Diamkan selama dua hari.....	49
Gambar 60. Angkat buah kedondong. Panaskan lagi air gula sampai mendidih.....	50
Gambar 61. Air gula dingin, matikan api. Masukkan kedondong....	50
Gambar 62. Diamkan selama dua hari.....	50
Gambar 63. Angkat lagi buah kedondong. Sajikan.....	51

Gambar 64. Manisan buah pepaya siap di nikmati.....	51
Gambar 65. Tahapan Penelitian ADDIE.....	54
Gambar 66. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran audio visual oleh ahli materi pembelajaran.....	103
Gambar 67. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran audio visual oleh ahli desain pembelajaran.....	105
Gambar 68. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran audio visual oleh ahli media pembelajaran.....	106
Gambar 69. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran audio visual uji coba perorangan siswa kelas VIII SMP Negeri 1 Sipispis.....	107
Gambar 70. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran audio visual uji coba kelompok kecil siswa kelas VIII SMP Negeri 1 Sipispis.....	109
Gambar 71. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran audio visual uji coba lapangan siswa kelas VIII SMP Negeri 1 Sipispis.....	110
Gambar 72. Ahli materi 1 ibu Bertuah Tobing, S.Pd sedang Menyaksikan layar yang di tampilkan oleh peneliti.....	142
Gambar 73. Ahli materi 1 ibu Bertuah Tobing, S.Pd sedang mengisi instrument yang diberikan oleh peneliti.....	107
Gambar 70. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran audio visual uji coba kelompok kecil siswa kelas VIII SMP Negeri 1 Sipispis.....	109
Gambar 71. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran audio visual uji coba lapangan siswa kelas VIII SMP Negeri 1 Sipispis.....	110
Gambar 72. Ahli materi 1 ibu Bertuah Tobing, S.Pd sedang menyaksikan layar yang di tampilkan oleh peneliti.....	153
Gambar 73. Ahli materi 1 ibu Bertuah Tobing, S.Pd sedang mengisi instrumen yang diberikan oleh peneliti.....	153
Gambar 74. Ahli materi 2 ibu Agustina Laila, S.Pd sedang melihat video yang sedang diputar oleh peneliti.....	154

Gambar 75. Ahli materi 2 ibu Agustina Laila, S.Pd sedang mengisi instrumen yang diberikan oleh peneliti.....	154
Gambar 76. Ahli desain 1 ibu Dr. Dina Ampera, M.Si sedang melihat video yang sedang diputar oleh peneliti.....	155
Gambar 77. Ahli desain 2 ibu Dr. Dina Ampera, M.Si sedang mengisi instrumen yang diberikan oleh peneliti.....	155
Gambar 78. Ahli desain 2 bapak Prof. Dr. Harun Sitompul, M.Si sedang melihat video yang sedang diputar oleh peneliti.....	156
Gambar 79. Ahli desain 2 bapak Prof. Dr. Harun Sitompul, M.Si sedang mengisi instrumen yang diberikan oleh peneliti.....	156
Gambar 80. Ahli media 1 bapak Dr. R. Mursid, M.Pd sedang melihat video yang sedang diputar oleh peneliti.....	157
Gambar 81. Ahli media 1 bapak Dr. R. Mursid, M.Pd sedang mengisi instrumen yang diberikan oleh peneliti.....	157
Gambar 82. Ahli media 1 bapak Dr. R. Mursid, M.Pd sedang mengisi komentar yang diberikan oleh peneliti.....	157
Gambar 83. Ahli media 2 bapak Dr. Rachmat Mulyana, M.Si sedang melihat video yang sedang diputar oleh peneliti.....	158
Gambar 84. Ahli media 2 bapak Dr. Rachmat Mulyana, M.Si sedang mengisi instrumen yang diberikan oleh peneliti.....	158
Gambar 85. Ahli media 1 bapak Dr. Rachmat Mulyana, M.Si sedang mengisi komentar yang diberikan oleh peneliti.....	158
Gambar 86. Uji coba perorangan sedang melihat tayangan video yang di Tayangkan oleh peneliti.....	159
Gambar 87. Uji coba perorangan sedang mengisi angket yang di berikan oleh peneliti.....	159
Gambar 88. Uji coba kelompok kecil sedang melihat tayangan video dan mengisi angket yang diberikan oleh peneliti.....	160
Gambar 89. Uji coba lapangan sedang melihat tayangan video dan di amati oleh guru bidang studi SMP Negeri 1 Sipispis.....	161
Gambar 90. Peneliti sedang melihat siswa-siswi sedang mengisi angket yang di berikan oleh peneliti kepada Uji coba lapangan.....	161