

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Pembatasan Masalah	5
D. Rumusan Masalah	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
BAB II LANDASAN PENELITIAN	
A. Kajian Teoritis	7
1. Media Gambar	7
2. Kriteria Pemilihan Media Gambar	7
3. Kelebihan dan Kekurangan Media Gambar	8
4. Hasil Belajar	10
5. Pengetahuan Bahan Makanan	11
a. Bumbu dan Rempah	11
b. Fungsi Bumbu Dalam Pengolahan Makanan	11
c. Klasifikasi Bumbu	12

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	30
A. Desain Penelitian	30
B. Definisi Operasional Variabel Penelitian	33
C. Populasi dan Sampel Penelitian	33
D. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data	34
E. Teknik Analisi Data	39
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	44
A. Deskripsi Data Penelitian	44
1. Data Pre test Kelas Eksperimen	44
2. Data Pre test Kelas Kontrol	45
3. Data Post test Kelas Eksperimen	46
4. Data Post test Kelas Kontrol	47
B. Tingkat Kecendrungan Hasil Belajar	48
1. Data Pre test	48
2. Data Post test	50
C. Uji Persyaratan Analisis	52
1. Uji Normalitas	52
2. Uji Homegenitas	52
D. Pengujian Hipotesis	53
1. Uji Hipotesis Penelitian untuk Pretes	53
2. Uji Hipotesis Penelitian untuk Postes	54
BAB V . KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	61