

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah .....	4
C. Pembatasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah .....	5
E. Tujuan Penelitian .....	5
F. Manfaat Penelitian .....	5
<b>BAB II KAJIAN TEORITIS DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>7</b>
A. Deskripsi Teori.....	7
1. Media Pembelajaran .....	7
2. Sound Slide .....	10
3. Hasil Belajar Teknologi Pengolahan Makanan .....	12
B. Penelitian Yang Relevan .....	16
C. Kerangka Berpikir.....	17
D. Hipotesis Penelitian.....	19
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>20</b>
A. Desain Penelitian.....	20
B. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian .....	20
1. Defenisi Operasional .....	20
2. Variabel Penelitian .....	21
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	21
1. Populasi Penelitian .....	21
2. Sampel Penelitian .....	22
D. Metode dan Rancangan Penelitian .....	22
E. Prosedur Pelaksanaan Penelitian.....	23
F. Instrumentasi dan Teknik Pengumpulan Data .....	26
1. Intrumen Penelitian .....	26
2. Uji Coba Instrumen .....	27
a. Validitas Tes.....	27

b. Reliabilitas Tes.....	28
c. Indeks Kesukaran Tes .....	29
d. Daya Beda .....	30
3. Hasil Uji Coba Instrumen.....	31
G. Teknik Analisis Data.....	33
1. Deskripsi Data .....	33
2. Tingkat Kecenderungan .....	34
3. Uji Persyaratan Analisis Data.....	35
a. Uji Normalitas .....	35
b. Uji Homogenitas .....	36
4. Uji Hipotesis .....	36
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>38</b>
A. Deskripsi Data Penelitian.....	38
B. Tingkat Kecenderungan .....	41
C. Uji Persyaratan Analisis.....	42
1. Uji Normalitas .....	42
2. Uji Homogenitas.....	44
D. Pengujian Hipotesis.....	45
E. Pembahasan Penelitian.....	45
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>48</b>
A. Kesimpulan .....	48
B. Saran.....	48
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>49</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>51</b>