

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK		i
KATA PENGANTAR		iii
DAFTAR ISI		v
DAFTAR TABEL		viii
DAFTAR GAMBAR		xi
DAFTAR LAMPIRAN		xii
BAB I	PENDAHULUAN	1
	1.1 Latar Belakang Masalah	1
	1.2 Identifikasi Masalah	9
	1.3 Pembatasan Masalah	9
	1.4 Rumusan Masalah	10
	1.5 Tujuan Penelitian	10
	1.6 Manfaat Penelitian	11
	1.6.1 Manfaat Teoretis	11
	1.6.2 Manfaat Praktis	11
BAB II	KAJIAN PUSTAKA	12
	2.1 Bahan Ajar	12
	2.1.1 Pengertian Bahan Ajar	12
	2.1.2 Fungsi Bahan Ajar	13
	2.1.3 Jenis-jenis Bahan Ajar	15
	2.1.4 Kriteria Kelayakan Bahan Ajar.....	19
	2.1.5 Modul Sebagai Bahan Ajar	22
	2.1.6 Karakteristik Modul Sebagai Bahan Ajar.....	23
	2.1.7 Tujuan Penyusunan Modul Sebagai Bahan Ajar.....	25
	2.1.8 Komponen-komponen Modul Sebagai Bahan Ajar	27
	2.1.9 Langkah-langkah Penyusunan Modul Sebagai Bahan Ajar ...	28
	2.1.10 Elemen Mutu Modul Sebagai Bahan Ajar.....	33
	2.2 Teks Prosedur	36
	2.2.1 Pengertian Teks Prosedur	36
	2.2.2 Ciri-ciri Teks Prosedur.....	38

	2.2.3 Struktur Teks Prosedur	39
	2.2.4 Kaidah Kebahasaan Teks Prosedur	41
	2.3 Kuliner Tradisional Medan.....	43
	2.3.1 Pengertian Kuliner Tradisional Medan.....	43
	2.3.2 Ragam Kuliner Tradisional Medan	45
	2.4 Penelitian yang Relevan.....	48
	2.5 Kerangka Berpikir	52
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	55
	3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	55
	3.2 Subjek Penelitian.....	55
	3.3 Jenis Penelitian	55
	3.4 Definisi Operasional.....	56
	3.5 Prosedur Penelitian.....	57
	3.5.1 Draf Pengembangan Bahan Ajar	57
	3.5.2 Desain Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	62
	3.6 Tahap Uji Coba Produk.....	67
	3.6.1 Desain Uji Coba.....	67
	3.6.2 Jenis Data.....	68
	3.7 Instrumen Pengumpulan Data	69
	3.8 Teknik Analisis Data	71
	3.9 Pengumpulan Data Efektifitas Produk	72
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	75
	4.1 Hasil Penelitian.....	75
	4.1.1 Proses Pengembangan Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan.....	75
	4.1.1.1 Potensi masalah	75
	4.1.1.2 Mengumpulkan informasi	75
	4.1.1.3 Desain produk.....	82
	4.1.1.4 Validasi ahli materi	89
	4.1.1.5 Validasi ahli desain	96
	4.1.1.6 Hasil tanggapan guru bahasa indonesia.....	101
	4.1.1.7 Uji coba perorangan	104
	4.1.1.8 Uji coba kelompok kecil	107

4.1.1.9 Uji coba lapangan terbatas	109
4.1.2 Keefektifan Bahan Ajar	114
4.1.2.1 Deskripsi data pretes hasil belajar sebelum menggunakan bahan ajar teks prosedur bertema kuliner tradisional Medan	116
4.1.2.2 Deskripsi data postes hasil belajar sesudah menggunakan bahan ajar teks prosedur bertema kuliner tradisional Medan	118
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	120
4.2.1 Proses Pengembangan Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	120
4.2.2 Kelayakan Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	122
4.2.3 Keefektifan Bahan Ajar.....	130
4.3 Diskusi Hasil Penelitian.....	135
4.4 Nilai-nilai Kebaruan	137
4.5 Keterbatasan Penelitian.....	138
BAB V PENUTUP.....	139
5.1 Simpulan.....	139
5.2 Implikasi.....	140
5.3 Saran.....	141
DAFTAR PUSTAKA	142
LAMPIRAN.....	146