

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Analisis Struktur Teks Prosedur	40
Tabel 2.2 Analisis Kaidah Kebahasaan Teks Prosedur	42
Tabel 3.1 Kisi-kisi Instrumen Angket Kelayakan Isi, Kelayakan Bahasa dan Kelayakan Penyajian oleh Ahli Materi	69
Tabel 3.2 Kisi-kisi Instrumen Angket Kelayakan Desain oleh Ahli Desain.....	70
Tabel 3.3 Kisi-kisi Angket Tangapan Siswa	70
Tabel 3.4 Kisi-kisi Angket Tangapan Guru.....	71
Tabel 3.5 Kriteria Jawaban Butir Instrumen Validasi dengan Skala Likert	71
Tabel 3.6 Kriteria Presentase Kemunculan Indikator pada Bahan Ajar	72
Tabel 3.7 Instrumen Penilaian Teks Prosedur	72
Tabel 4.1. Hasil Analisis Karakteristik Siswa berdasarkan Wawancara Guru Bidang Studi Bahasa Indonesia.....	76
Tabel 4.2 Hasil Analisis Kebutuhan berdasarkan Wawancara oleh Guru Bidang Studi Bahasa Indonesia.....	78
Tabel 4.3. Hasil Analisis Kebutuhan berdasarkan Wawancara oleh Siswa Kelas VII .80	
Tabel 4.4 Penilaian Ahli Materi atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan untuk Aspek Kelayakan Isi	90
Tabel 4.5 Penilaian Ahli Materi pada Aspek Kelayakan Isi.....	91
Tabel 4.6 Penilaian Ahli Materi atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan untuk Aspek Kelayakan Penyajian.....	92
Tabel 4.7 Penilaian Ahli Materi pada Aspek Kelayakan Penyajian.....	93
Tabel 4.8 Penilaian Ahli Materi atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan untuk Aspek Kelayakan Bahasa.....	93
Tabel 4.9 Penilaian Ahli Materi pada Aspek Kelayakan Bahasa.....	94
Tabel 4.10 Penilaian Ahli Materi atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan untuk Aspek Kesesuaian Tema	95
Tabel 4.11 Penilaian Ahli Materi pada Aspek Kesesuaian Tema	95
Tabel 4.12 Komentar dan Saran dari Validator Ahli Materi atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	96

Tabel 4.13	Penilaian Ahli Desain atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner	
	Tradisional Medan untuk Aspek Kelayakan Kegrafikaan	97
Tabel 4.14	Penilaian Ahli Desain pada Aspek Kelayakan Kegrafikaan	99
Tabel 4.15	Penilaian Ahli Desain atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner	
	Tradisional Medan untuk Aspek Kesesuaian Tema	100
Tabel 4.16	Penilaian Ahli Desain pada Aspek Kesesuaian Tema.....	100
Tabel 4.17	Komentar dan Saran dari Validator Ahli Desain atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	101
Tabel 4.18	Data Tanggapan Guru Bahasa Indonesia atas Bahan Ajar berupa Modul Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	102
Tabel 4.19	Hasil Nilai Data Tanggapan Guru Bahasa Indonesia.....	103
Tabel 4.20	Data Tanggapan Siswa berdasarkan Uji Coba Peorangan atas Bahan Ajar berupa Modul Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	104
Tabel 4.21	Hasil Persentase Perolehan Uji Coba Perorangan atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	106
Tabel 4.22	Data Tanggapan Siswa dari Uji Coba Kelompok Kecil atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	107
Tabel 4.23	Hasil Persentase Perolehan Uji Coba Kelompok Kecil atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	108
Tabel 4.24	Data Tanggapan Siswa dari Uji Coba Lapangan Terbatas atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	110
Tabel 4.25	Hasil Persentase Perolehan Uji Coba Lapangan Terbatas atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	112
Tabel 4.26	Penilaian Validator, Tanggapan Guru dan Tanggapan Siswa atas Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	113
Tabel 4.27	Data Hasil Pretes dan Postes Siswa pada Materi Teks Prosedur	115
Tabel 4.28	Distribusi Frekuensi Hasil Pretes Siswa pada Materi Teks Prosedur Sebelum Menggunakan Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	117
Tabel 4.29	Distribusi Frekuensi Hasil Postes Siswa pada Materi Teks Prosedur Sesudah Menggunakan Bahan Ajar Teks Prosedur Bertema Kuliner Tradisional Medan	118