

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|-------------|
| ABSTRAK | i |
| ABSTRACT | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI | v |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | 1 |
| 1.2 Identitas Masalah..... | 4 |
| 1.3 Batasan Masalah | 5 |
| 1.4 Rumusan Masalah | 5 |
| 1.5 Tujuan Penelitian..... | 6 |
| 1.6 Manfaat Penelitian..... | 6 |
| | |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 7 |
| 2.1 Kajian Pustaka | 7 |
| 2.1.1 Media Pembelajaran <i>Adobe Flash CS6</i> | 7 |
| 2.1.2 Pengetahuan Bahan Makanan Materi Sereal..... | 8 |
| 2.1.3 Hasil Praktek Pengetahuan Bahan Makanan | 10 |
| 2.2 Penelitian Yang Relevan | 13 |
| 2.3 Kerangka Berfikir..... | 15 |
| 2.4 Hipotesis Penelitian..... | 16 |
| | |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 17 |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian | 17 |
| 3.2 Populasi dan Sampel Penelitian..... | 17 |
| 3.3 Desain Penelitian | 18 |
| 3.4 Definisi Operasional | 18 |
| 3.5 Prosedur Pelaksanaan Penelitian..... | 19 |
| 3.6 Teknik Pengumpulan Data | 22 |
| 3.7 Teknik Analisis Data | 22 |
| 3.7.1 Deskripsi Data Penelitian..... | 22 |
| 3.7.2 Uji Kecenderungan..... | 25 |
| 3.7.3 Uji Persyaratan Analisi Data..... | 26 |

| | |
|---|-----------|
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 29 |
| 4.1 Deskripsi Data Hasil Penelitian | 29 |
| 4.2 Tingkat Kecenderungan | 30 |
| 4.3 Uji Persyaratan Analisis | 31 |
| 4.3.1 Uji Normalitas | 32 |
| 4.3.2 Uji Homogenitas | 32 |
| 4.4 Pengujian Hipotesis..... | 33 |
| 4.5 Pembahasan Hasil Penelitian | 33 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 37 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 37 |
| 5.2 Saran..... | 37 |
| DAFTAR PUSTAKA | 39 |
| DAFTAR LAMPIRAN | 41 |

THE
Character Building
UNIVERSITY