

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1.Latar Belakang Masalah.....	1
1.2.Identifikasi Masalah .....	5
1.3.Pembatasan Masalah .....	5
1.4.Perumusan Masalah.....	6
1.5.Tujuan Penelitian.....	6
1.6.Manfaat Penelitian.....	7
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
2.1.Landasan Teoritis .....	8
2.1.1.Media Pembelajaran <i>Powtoon</i> .....	8
2.1.2.Media Pembelajaran <i>Power Point</i> .....	11
2.1.3.Hasil Belajar Kue dari Adonan <i>Pie (Pie Dough)</i> .....	13
2.2.Penelitian yang Relevan .....	22
2.3.Kerangka Berfikir.....	23
2.4.Hipotesis Penelitian.....	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
3.1.Tempat dan Waktu Penelitian .....	26
3.2.Populasi dan Sampel Penelitian .....	26
3.3.Desain Penelitian.....	27
3.4.Prosedur Pelaksanaan Penelitian .....	27
3.5.Definisi Operasional Penelitian.....	29
3.6.Instrumen Penelitian.....	29

3.7. Teknik Analisis Data .....	35
3.8. Hipotesis Statistik .....	39
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>41</b>
4.1. Deskripsi Data Hasil Penelitian.....	41
4.2. Tingkat Kecenderungan .....	44
4.3. Pengujian Persyaratan Analisis .....	46
4.4. Uji Hipotesis.....	50
4.5. Pembahasan Hasil Penelitian .....	50
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>53</b>
5.1. Kesimpulan.....	53
5.2. Saran.....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>545</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>57</b>

