

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 | 1 |
| 1.2. Identifikasi Masalah | 4 |
| 1.3. Pembatasan Masalah | 4 |
| 1.4. Perumusan Masalah..... | 4 |
| 1.5. Tujuan Penelitian..... | 5 |
| 1.6. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN..... | 6 |
| 2.1. Kajian Teoritis | 6 |
| 2.1.1. Macromedia Flash 8 | 6 |
| 2.1.2. Media Powerpoint | 10 |
| 2.1.3. Hasil Belajar Pengolahan dan Penyajian Makanan..... | 12 |
| 2.2. Penelitian Relevan | 20 |
| 2.3. Kerangka Berpikir | 21 |
| 2.4. Hipotesis Penelitian..... | 23 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 24 |
| 3.1. Tempat dan Waktu Penelitian | 24 |
| 3.2. Populasi dan Sampel Penelitian | 24 |
| 3.3. Desain Penelitian | 25 |
| 3.4. Prosedur Pelaksanaan Penelitian | 26 |
| 3.5. Defenisi Operasional | 27 |
| 3.6. Instrumen penelitian dan Teknik Pengumpulan Data | 28 |
| 3.7. Uji Coba Instrumen Penelitian | 29 |
| 3.8. Hasil Uji Coba Instrumen Penelitian..... | 33 |
| 3.9. Teknik Analisis Data | 34 |
| 3.10. Uji Hipotesis..... | 39 |

| | |
|--|-----------|
| BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 40 |
| 4.1. Deskripsi Data Penelitian | 40 |
| 4.2. Tingkat Kecenderungan | 42 |
| 4.3. Pengujian Persyaratan Analisis | 44 |
| 4.4. Pengujian Hipotesis..... | 45 |
| 4.5. Pembahasan Hasil Penelitian | 46 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 49 |
| 5.1. Kesimpulan..... | 49 |
| 5.2. Saran | 49 |
| DAFTAR PUSTAKA | 51 |
| LAMPIRAN..... | 54 |