

DAFTAR ISI

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | v |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang Masalah | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 3 |
| C. Tujuan Penelitian | 7 |
| D. Asumsi | 8 |
| E. Pertanyaan Penelitian | 10 |
| F. Metode Penelitian | 11 |
| G. Lokasi Dan Sampel Penelitian | 11 |
| | |
| BAB II PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN PASTRY SEBAGAI MOTIVASI BELAJAR PUFF PASTRY | |
| A. Pengertian Penggunaan Media Pembelajaran <i>Puff Pastry</i> | 12 |
| B. Manfaat Penggunaan Media Pembelajaran <i>Puff Pastry</i> | 13 |
| C. Media Pembelajaran <i>Puff Pastry</i> | |
| 1. Media Proyeksi | 14 |
| 2. Media Grafis | 19 |
| 3. Media Nyata | 24 |
| D. <i>Puff Pastry</i> | |
| 1. Bahan-Bahan Pembuatan <i>Puff Pastry</i> | 28 |
| 2. Peralatan Pembuatan <i>Puff Pastry</i> | 30 |
| 3. Teknik Penggilasan <i>Puff Pastry</i> | 31 |
| 4. Metode Pelipatan <i>Puff Pastry</i> | 32 |
| 5. Teknik Pelipatan <i>Puff Pastry</i> | 33 |
| | |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| A. Metode Penelitian | 35 |
| B. Populasi Dan Sampel Penelitian | 35 |
| C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian | 36 |
| D. Teknik Pengolahan Data | 37 |
| E. Prosedur Penelitian | 39 |
| | |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN | |
| A. Hasil Penelitian | 41 |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian | 73 |
| | |
| BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN | |
| A. Kesimpulan | 77 |
| B. Rekomendasi | 78 |

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| DAFTAR PUSTAKA | 79 |
| LAMPIRAN I | |
| Kisi-Kisi Instrumen Penelitian | 81 |
| LAMPIRAN II | |
| Instrumen Penelitian | 84 |
| LAMPIRAN III | |
| Surat-Surat | 94 |

