

DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Metode Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian	6
F. Struktur Organisasi Skripsi	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	8
A. Media Pembelajaran	8
1. Pengertian Media Visual	9
2. Unsur-unsur Media Visual	9
3. Prinsip-prinsip Media Visual	10
4. Manfaat Media Dalam Proses Pembelajaran	11
5. Jenis-jenis Media Visual	13
B. Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	24
1. Deskripsi Pembelajaran	24
2. Tujuan Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	25
3. Materi Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	26
4. Metode Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	42
5. Media Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	42
6. Evaluasi Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	43
C. Penggunaan Media Visual Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	43
BAB III. METODE PENELITIAN	47
A. Lokasi dan Sampel Penelitian	47
1. Lokasi	47
2. Populasi dan Sampel Penelitian	47
B. Desain Penelitian	49
C. Metode Penelitian	51
D. Definisi Operasional	51
E. Instrumen Penelitian	53

F. Teknik Pengumpulan Data.....	54
G. Analisis Data.....	54
BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	58
A. Pemaparan Data	58
1. Hasil Penelitian Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Visual Realia (Nyata) Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	58
2. Hasil Penelitian Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media <i>Flipchart</i> Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	61
3. Hasil Penelitian Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Visual Program <i>Microsoft Powerpoint</i> Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ” ...	64
4. Rata-rata Jumlah Skor Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Visual Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	68
B. Pembahasan Hasil Penelitian	69
1. Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Visual Realia (Nyata) Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	69
2. Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media <i>Flipchart</i> Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	70
3. Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Visual Program <i>Microsoft Powerpoint</i> Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	71
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN.....	80

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1 Jenis-jenis Daun Selada (<i>Lettuce</i>) Untuk <i>Underliner</i>	29
2.2 Bahan Untuk <i>Body Salad</i>	30
2.3 Jenis-jenis <i>Dressing</i> Untuk <i>Salad</i>	33
3.1 Jumlah Populasi Penelitian.....	47
3.2 Jumlah Sampel Penelitian.....	49

3.3	Kriteria Hasil Pengolahan Data.....	57
4.1	Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Visual Realia (Nyata) Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	59
4.2	Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media <i>Flipchart</i> Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	62
4.3	Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Visual Program <i>Microsoft Powerpoint</i> Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	65
4.4	Rata-rata Jumlah Skor Pendapat Peserta Didik Tentang Penggunaan Media Visual Dalam Pembelajaran “Mengolah dan Menyajikan Hidangan Pembuka dan <i>Salad</i> ”	68



DAFTAR GAMBAR

Gambar		Hal
2.1	Macam-macam Garis.....	10
2.2	<i>Curly Endive Loosehead Chicory Mizuna</i>	29
2.3	<i>Cos Escarole Radicchio Lolo Rosso</i>	29
2.4	<i>Butterhead Iceberg Webb’s Rocket</i>	29
2.5	<i>Tomato</i>	30
2.6	<i>Cucumber</i>	30
2.7	<i>Potatoes</i>	30
2.8	<i>Paprika</i>	30

2.9	<i>Avocado</i>	30
2.10	<i>Melon</i>	31
2.11	<i>Apple</i>	31
2.12	<i>Grapes</i>	31
2.13	<i>Chicken Fillet</i>	31
2.14	<i>Beef & Fish Fillet</i>	31
2.15	<i>Mayonnaise</i>	33
2.16	<i>French Dressing</i>	33
2.17	<i>Hollandaise Sauce</i>	33
2.18	<i>Béarnaise sauce</i>	33
2.19	<i>Simple Salad</i>	35
2.20	<i>Chicken Salad</i>	35
2.21	<i>Orange Salad</i>	35
2.22	<i>Canape</i>	37
2.23	<i>Roti Tawar</i>	38
2.24	<i>Spread Pembuatan Canape</i>	38
2.25	<i>American Risoles</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal	
I.	Lampiran Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	80
II.	Lampiran Instrumen Penelitian.....	83
III.	Lampiran Hasil Pra Penelitian Nilai Siswa.....	89
IV.	Surat-surat.....	91
V.	Lembar Bimbingan.....	94
VI.	Daftar Riwayat Hidup.....	99