

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Perumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
E. Struktur Organisasi Skripsi .....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA .....	6
A. Media Pembelajaran .....	6
1. Pengertian Media Pembelajaran .....	6
2. Fungsi dan Manfaat Media Pembelajaran .....	8
3. Prinsip Memilih Media Pembelajaran .....	9
4. Karakteristik Media Pembelajaran .....	9
5. Jenis Media Pembelajaran .....	10
B. Media Video Tutorial .....	11
1. Pengertian Media Video Tutorial .....	11
2. Manfaat Media Video Tutorial .....	12
3. Kelebihan dan Kelemahan Media Video Tutorial .....	13
4. Prosedur Pembuatan Media Video .....	13
C. Makanan Oriental .....	16
D. Makanan Jepang .....	17
1. Pengertian Makanan Jepang .....	17
2. Klasifikasi Makanan Jepang .....	18
3. <i>Mushimono</i> .....	18
4. <i>Chawan Mushi</i> .....	20
5. Pembuatan Video Tutorial <i>Chawan Mushi</i> .....	22
BAB III METODE PENELITIAN .....	25
A. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	25

B. Metode Penelitian .....	25
C. Prosedur Penelitian .....	25
D. Responden dan Subjek Penelitian .....	29
E. Instrumen Pengumpulan Data .....	30
F. Langkah-langkah Penelitian .....	30
G. Analisis Data .....	30
 BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN .....	 32
A. Temuan Penelitian .....	32
1. Tahap Identifikasi Potensi dan Masalah .....	32
2. Tahap Pengumpulan Data .....	32
3. Tahap Desain Produk .....	33
4. Tahap Pembuatan Produk .....	34
5. Tahap Validasi .....	36
6. Tahap Revisi .....	37
7. Tahap Uji Coba dan Revisi .....	38
B. Pembahasan Temuan .....	52
 BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI .....	 55
A. Simpulan .....	55
B. Implikasi dan Rekomendasi .....	55
 DAFTAR PUSTAKA .....	 57