

DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR KEASLIAN SKRIPSI	
LEMBAR PERNYATAAN	
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB IPENDAHULUAN	
A. LatarBelakangPenelitian	1
B. RumusanMasalahPenelitian	3
C. TujuanPenelitian.....	3
D. ManfaatPenelitian	4
E. StrukturOrganisasi.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Media Pembelajaran.....	6
B. Video Pembelajaran	12
C. MateriKompetensiDasarMembuatSaus Dan Turunanya.....	20
D. PenjelasanSaus <i>Hollandaise</i>	24
D. PenelitianTerdahulu	26
BAB III METODE PENELITIAN	
A. DesainPenelitian	27
B. LokasiPenelitiandanPartisipan.....	28
C. ProsedurPenelitian	29
D. InstrumenPenelitian	32
E. Analisis Data.....	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	
A. TemuanPenelitian	35
B. Mengembangkan Video Tutorial PembuatanSaus <i>Hollandaise</i>	46
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan	72
B. Rekomendasi	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 2.1 Kompetensi Dasar Membuat Saus Dan Turunannya	20
Tabel 3.2 Interpretasi Kelayakan Media	34
Tabel 4.1 Hasil Analisis Validasi <i>Content</i>	39
Tabel 4.2 Hasil Analisis Validasi <i>Construct</i>	64

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 3.1 langkah-langkah penelitian	30
Gambar 4.1 Perbedaan <i>balloon whisk</i> standar industri dan tidak	44
Gambar 4.2 Perbedaan <i>stainless bowl</i> berdasarkan data dan tidak	45
Gambar 4.3 <i>Scene</i> pembuka video tutorial saus <i>hollandaise</i>	50
Gambar 4.4 <i>Scene</i> pembuka video tutorial saus <i>hollandaise</i>	50
Gambar 4.5 <i>Scene</i> pembuka menampilkan produk	51
Gambar 4.6 <i>Scene</i> memperkenalkan diri dan produk yang akan dibuat	51
Gambar 4.7 <i>Scene</i> menampilkan tujuan pembelajaran	52
Gambar 4.8 <i>Scene</i> menampilkan pengertian saus <i>hollandaise</i>	53
Gambar 4.9 <i>Scene</i> menampilkan pengertian saus <i>hollandaise</i>	53
Gambar 4.10 <i>Scene</i> menampilkan sejarah pembuatan saus <i>hollandaise</i>	54
Gambar 4.11 <i>Scene</i> menampilkan sejarah pembuatan saus <i>hollandaise</i>	54
Gambar 4.12 <i>Scene</i> pembuka untuk menampilkan panduan menyiapkan saus <i>hollandaise</i>	55
Gambar 4.13 <i>Scene</i> menampilkan salah satu panduan menyiapkan saus <i>hollandaise</i>	55
Gambar 4.14 <i>Scene</i> menampilkan resep bahan pembuatan saus <i>hollandaise</i>	56
Gambar 4.15 <i>Scene</i> menampilkan resep cara pembuatan saus <i>hollandaise</i>	57
Gambar 4.16 <i>Scene</i> pembuka untuk menampilkan alat persiapan saus <i>hollandaise</i>	57
Gambar 4.17 <i>Scene</i> menampilkan alat persiapan saus <i>hollandaise</i>	58
Gambar 4.18 <i>Scene</i> pembuka untuk menampilkan bahan pembuatan saus <i>hollandaise</i>	59
Gambar 4.19 <i>Scene</i> menampilkan bahan pembuatan saus <i>hollandaise</i>	59
Gambar 4.20 <i>Scene</i> menampilkan cara pembuatan saus <i>hollandaise</i>	60
Gambar 4.21 <i>Scene</i> menampilkan cara pembuatan saus <i>hollandaise</i>	61
Gambar 4.22 <i>Scene</i> menampilkan cara membedakan saus <i>hollandaise</i> berkualitas baik dan berkualitas buruk	62
Gambar 4.23 <i>Scene</i> menampilkan cara penyimpanan saus <i>hollandaise</i>	62
Gambar 4.24 <i>Scene</i> menampilkan kesimpulan dan saran	63
Gambar 4.25 <i>Scene</i> menampilkan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang terkait	63

DAFTAR LAMPIRAN

	Hal
Lampiran 1 <i>Story Board</i>	75
Lampiran 2 Hasil Validasi <i>Content</i>	98
Lampiran 3 Hasil Validasi <i>Construct</i>	103
Lampiran 4 GBMIV (Garis Besar Isi Media Video)	108
Lampiran 5 Resep Saus Hollandaise.....	110
Lampiran 5 Surat-surat Skripsi	112
Lampiran 6 Daftar Riwayat Hidup	113