

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN	i
PENGESAHAN	ii
PENGHARGAAN	iii
PERSEMBAHAN	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Penegasan Istilah	
1. Buah Naga	6
2. Kulit Semanga	7
3. Permen <i>Marsmallow</i>	7
4. Koloid	7
5. Sumber Belajar	8
C. Permasalahan	
1. Identifikasi Masalah.....	8
2. Batasan Masalah	9
3. Rumusan Masalah.....	9
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian	
1. Tujuan Penelitian	10
2. Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN TEORITIS	
A. Konsep Teoritis	
1. Buah Naga	11
2. Kulit Semanga	14
3. Permen <i>Marsmallow</i>	16
4. Koloid	18

**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

5. Sumber Belajar	21
6. Multimedia Pembelajaran	23
B. Penelitian Relevan	26
C. Konsep Operasional	28

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Waktu dan Tempat Penelitian	
1. Waktu Penelitian.....	29
2. Tempat Penelitian	29
B. Subjek dan Objek Penelitian	
1. Subjek Penelitian	29
2. Objek Penelitian.....	29
C. Sampel dan Populasi Penelitian	30
D. Jenis dan Desain Penelitian	30
E. Tahap Penelitian	31
F. Prosedur Penelitian	32
G. Teknik Pengumpulan Data.....	35
H. Teknik Analisis Data	38

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tahap Penelitian	42
B. Prosedur Penelitian	43
C. Validasi Produk.....	55
D. Uji Kepraktisan Media Pembelajaran Audio Visual.....	63
E. Tanggapan Peserta Didik terhadap Sumber Belajar	66

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	68
B. Saran	69

DAFTAR PUSTAKA**LAMPIRAN**



DAFTAR TABEL

Tabel II.1	Perbedaan antara Larutan Suspensi dan Koloid	19
Tabel III.1	Skala Angket Instrumen Validasi Ahli Materi	37
Tabel III.2	Skala Angket Instrumen Validasi Ahli Media	37
Tabel III.3	Skala Angket Instrumen Respon Guru	38
Tabel III.4	Kriteria Kelayakan Analisis Presentase	39
Tabel III.5	Kriteria Respon Guru	40
Tabel IV.1	Saran dan Masukan oleh Validator	56
Tabel IV.2	Penilaian Aspek Perancangan	57
Tabel IV.3	Penilaian Aspek Isi Ahli Materi	59
Tabel IV.4	Penilaian Aspek Isi Ahli Media.....	60
Tabel IV.5	Penilaian Aspek Kemudahan	61
Tabel IV.6	Rata-rata penilaian ketiga aspek pengembangan	63
Tabel IV.7	Hasil penilaian angket respon guru	64
Tabel IV.8	Saran dan Masukan Guru	66
Tabel IV.9	Respon siswa terhadap sumber belajar	67

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	Tumbuhan Buah Naga Merah	11
Gambar II.2	Albedo Buah Semangka	16
Gambar II.3	Permen <i>Marhmallow</i>	18
Gambar II.4	Perubahan Sumber Belajar Utama dari Masa ke Masa	22
Gambar II.5	Bagan R&D model 4-D	28
Gambar III.1	Storyboard Media Pembelajaran	34
Gambar IV.1	Kulit Semangka yang Telah dipotong-potong	44
Gambar IV.2	Tahap Ekstraksi Pektin Kulit Semangka	46
Gambar IV.3	Penyaringan filtrate dengan <i>vacuum</i> filter	47
Gambar IV.4	Pektin yang telah didapatkan dari hasil ekstraksi	47
Gambar IV.5	Proses Pencampuran Pektin, Gula, dan Sari Buah Naga	48
Gambar IV.6	<i>Marshmallow</i> Buah Naga.....	49
Gambar IV.7	Hasil Uji Kadar Air <i>Marshmallow</i>	50
Gambar IV.8	Peresentase Penilaian Aspek Isi Ahli Materi	60
Gambar IV.9	Persentase Penilaian Aspek Isi Ahli Media	61
Gambar IV.10	Persentase Penilaian Aspek Kemudahan	62
Gambar IV.11	Persentase Rata-rata ketiga Aspek Pengembangan	63
Gambar IV.12	Persentase Penilaian Angket Respon Guru	65