

**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. Dilang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**DAFTAR ISI**

	Halaman
<b>PERSETUJUAN.....</b>	<b>i</b>
<b>PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PENGHARGAAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>vii</b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Penegasan Istilah.....	5
1. Tepung Gaplek.....	5
2. Singkong .....	6
3. <i>Dough Pizza</i> .....	6
4. Koloid .....	6
5. Sumber Belajar .....	6
C. Permasalahan .....	7
1. Identifikasi Masalah.....	7
2. Batasan Masalah .....	7
3. Rumusan Masalah.....	8
D. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	9
1. Tujuan Penelitian .....	9
2. Manfaat Penelitian .....	9
<b>BAB II KAJIAN TEORITIS .....</b>	<b>10</b>
A. Konsep Teoritis .....	10

**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. Dilang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1. Singkong .....	10
2. Tepung Gaplek.....	13
3. Pizza.....	14
4. Koloid .....	17
5. Sumber Belajar .....	19
6. Multimedia Pembelajaran .....	22
B. Penelitian Relevan .....	25
C. Konsep Operasional .....	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	28
1. Waktu Penelitian.....	28
2. Tempat Penelitian .....	28
B. Subjek dan Objek Penelitian.....	28
1. Subjek Penelitian .....	28
2. Objek Penelitian.....	28
C. Sampel dan Populasi Penelitian.....	29
D. Jenis dan Desain Penelitian.....	29
E. Tahap Penelitian .....	29
F. Prosedur Penelitian .....	30
1. Pembuatan Permen <i>Dough Pizza</i> .....	31
2. Pembuatan Multimedia Pembelajaran .....	33
G. Teknik Pengumpulan Data.....	34
1. Data di Laboratorium.....	34
2. Data disekolah .....	35
H. Teknik Analisis Data .....	37
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>40</b>
A. Tahap Penelitian .....	40
1. Analisis Kurikulum.....	40
2. Analisis Kebutuhan.....	41
3. Analisis Konsep .....	41
B. Prosedur Penelitian .....	42



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. Dilang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

1.	Tahap perancangan penelitian di Laboratorium .....	42
2.	Tahap Perancangan Media Pembelajaran Audio Visual.....	49
C.	Validasi Produk.....	50
D.	Uji Kepraktisan Media Pembelajaran Audio Visual.....	57
E.	Tanggapan Peserta Didik terhadap Sumber Belajar .....	60
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP.....</b>	<b>61</b>
A.	Kesimpulan .....	61
B.	Saran .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>63</b>

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**RIWAYAT HIDUP PENULIS**