

SKRIPSI

**EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN MENGENAL
PRODUK HASIL PENGAWETAN BAHAN HEWANI YANG DIASINKAN
TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA KELAS VIII
SMP NEGERI 1 KALIBAWANG**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



Disusun oleh :
OKTIVITA PUTRI ROHMANA
NIM. 08511244012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

SKRIPSI

**EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN MENGENAL
PRODUK HASIL PENGAWETAN BAHAN HEWANI YANG DIASINKAN
TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA KELAS VIII
SMP NEGERI 1 KALIBAWANG**

Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan Teknik



Disusun oleh :
OKTIVITA PUTRI ROHMANA
NIM. 08511244012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2012**

HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul **“EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN MENGENAL PRODUK HASIL PENGAWETAN BAHAN HEWANI YANG DIASINKAN TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA KELAS VIII SMP NEGERI 1 KALIBAWANG”**, ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, Oktober 2012

Pembimbing

Fitri Rahmawati, M.P

NIP. 19751010 200112 2 002

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN MENGENAL
PRODUK HASIL PENGAWETAN BAHAN HEWANI YANG DIASINKAN
TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA KELAS VIII
SMP NEGERI 1 KALIBAWANG**

Oleh :

Oktivita Putri Rohmana


08511244012

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Skripsi Jurusan Pendidikan
Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
pada Tanggal dan dinyatakan lulus.

Susunan Tim Penguji :

Nama Lengkap	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Fitri Rahmawati, M.P	Ketua Penguji		18-10-2012
Ichda Chayati, M.P	Sekretaris		18-10-2012
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd	Penguji Utama		18-10-2012

Yogyakarta, Oktober 2012
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta


Dr. Moch. Bruri Triyono
NIP. 19560216 198603 1 0037

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Oktivita Putri Rohmana
NIM : 08511244012
Prodi : Pendidikan Teknik Boga
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas : Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Judul Tugas Akhir :

“Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas VIII SMP Negeri 1 Kalibawang”

Menyatakan bahwa Tugas Akhir Skripsi ini hasil karya saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan untuk penyelesaian studi di Perguruan Tinggi lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan.

Apabila ternyata terbukti pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya akan menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, Oktober 2012

Yang Menyatakan,



Oktivita Putri Rohmana
NIM. 08511244012

MOTO

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan

(QS Al-Insyirah)

Apabila Tuhan menghendaki, Dia akan membuat kata yang tidak berharga

ini menjadi penuh manfaat. Dia akan menjadikannya bersemayam

dihatimu dan menjadikan mereka amat berguna. Namun jika Tuhan tidak

berkenan, meskipun engkau membuat ratusan ribuan kata tetap saja tidak

akan masuk kedalam hatimu. Sebab mereka akan mati dan kemudian

terlupakan

(Jalaludin Rumi)

Hidup ini hanyalah sementara, maka gunakanlah sisa waktumu dengan

hal-hal yang berguna, jangan pernah sia-siakan waktu luangmu dengan

hal yang tak berguna, jika engkau tidak ingin merugi di kemudian hari

PERSEMBAHAN

Sembah sujudku kecintaanku padaMu Ya Allah SWT yang
membuatku selama ini bertahan dalam meniti garis takdir
suratanMu

Alhamdulillah.....

Karya tulis ku ini dapat diselesaikan. Tak lupa karya tulis ini ku
persembahkan untuk :

Ayah dan Bundaku tercinta, cinta kalian sungguh membelenggu
kalbuku, dalam titian harapanku kukan selalu mencobaberbuat yang
terbaik demi membuat kalian tersenyum.....

Kakak-kakakku tersayang, keponakanku si kembar (Dinda n Dindi)
n mZ Adhista yang slalu memotivasiku dan memberikan keceriaan
dalam hidupku.....

Teman-teman se-perjuanganku S1 Non Reguler'08 kelas "D", Anak"
KKN-PPL SmeGo 2011 n Sahabatku Lina, Amy, Titin, Rjindu, Mba'
Mey, Mba' Bian, Tian, Fiskha, Mba' Fitri, Mba' Raka n Mbak" PKS
'09 n '10 serta temen"ku tak bisaku sebut satu persatu yang selalu
memberiku spirit dan bantuan menyelesaikan karya tulis ini....

Semua pihak yang tak bisaku sebut satu persatu....

thanks for all....

Almamaterku (UNY) tercinta....

ABSTRAK
EFEKTIVITAS PENGGUNAAN MEDIA PEMBELAJARAN MENGENAL PRODUK HASIL
PENGAWETAN BAHAN HEWANI YANG DIASINKAN TERHADAP HASIL BELAJAR SISWA
KELAS VIII SMP NEGERI 1 KALIBAWANG

Oleh:
Oktivita Putri Rohmana
08511244012

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) Mengetahui pengembangan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Berbasis Presentasi *Adobe Flash* yang layak untuk diimplementasikan sebagai media pembelajaran pada materi pengawetan makanan hewani dengan teknik diasinkan di SMP Negeri 1 Kalibawang 2) Mengetahui tingkat kelayakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Berbasis Presentasi *Adobe Flash*, 3) Mengetahui hasil belajar kelas kontrol yang menggunakan media pembelajaran *hand out*, 4) Mengetahui hasil belajar kelas eksperimen yang menggunakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Berbasis Presentasi *Adobe Flash*, 5) Mengetahui perbedaan hasil belajar antara siswa kelas VIII yang menggunakan media dan tidak menggunakan Berbasis Presentasi *Adobe Flash* pada Mata Pelajaran PKK SMP Negeri 1 Kalibawang.

Metode penelitian ini menggunakan *Research and Development*. Pengambilan sampel dengan cara teknik *probability sampling*, berupa *random sampling* dengan jumlah sampel sebanyak 24 peserta didik (12 siswa Kelas Kontrol dan 12 siswa Kelas Eksperimen). Metode pengumpulan data yaitu angket dan test. Uji validitas instrumen tes dan angket menggunakan validitas konstruksi (*construct validity*) dan validitas isi (*content validity*), dan reliabilitas instrumen menggunakan Metode Belah Dua (*Split Half Method*) untuk soal tes sebesar (Soal *Pretest* 0,947 dan Soal *Posttest* 0,935), dan angket sebesar 0,984. Uji normalitas menggunakan rumus Chi-Kuadrat (χ^2) dengan nilai (Soal *Pretest* 5,44 dan Soal 10) pada kelas eksperimen dan nilai (Soal *Pretest* 0,75 dan Soal *Posttest* 3) pada kelas kontrol. Uji homogenitasnya menggunakan uji F diperoleh (Kelas Eksperimen sebesar 1,17 dan Kelas Kontrol sebesar 1,34). Untuk analisis data menggunakan uji t (*t-test*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) Pengembangan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan melalui beberapa tahap antara lain: menganalisis kebutuhan media, menganalisis kebutuhan produk, memvalidasi media pembelajaran, 2) Berdasarkan hasil penilaian dari peserta didik kelas VIII SMP Negeri 1 Kalibawang yang meliputi aspek materi, manfaat dan tampilan media menunjukkan bahwa Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan ini layak dan sesuai untuk digunakan sebagai sumber belajar bagi guru dan peserta didik di SMP Negeri 1 Kalibawang, 3) Hasil belajar kelas kontrol yang menggunakan media pembelajaran *hand out* (soal *pretest* mempunyai rerata sebesar 60,83 dan soal *posttest* dengan rerata sebesar 82,08), 4) Hasil belajar kelas eksperimen yang Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan (soal *pretest* mempunyai rerata sebesar 65,42 dan soal *posttest* dengan rerata sebesar 82,08), 5) Terdapat perbedaan hasil belajar yang signifikan antara nilai *posttest* kelas kontrol dan kelas eksperimen, dengan kata lain hasil belajar siswa yang menggunakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan memiliki hasil belajar yang lebih tinggi dibandingkan hasil belajar siswa yang menggunakan metode konvensional berbantuan media pembelajaran *hand out*.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Dengan memanjatkan piji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmad dan HidayahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir Skripsi dengan judul “Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas VIII SMP Negeri 1 Kalibawang”.

Laporan Tugas Akhir Skripsi ini disusun dan diajukan guna memenuhi salah satu persyaratan untuk melakukan penelitian Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir Skripsi ini dapat disusun berkat bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd, M.A, selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Dr. Moch. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Noor Fitrihana, M.Eng, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
4. Sutriyati Purwanti, M.Si, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
5. Fitri Rahmawati, M.P, selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir skripsi

6. Ichda Chayati, M.P, selaku Sekertaris Penguji Tugas Akhir Skripsi, Validator Ahli Materi dan Soal.
 7. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, selaku Penguji Utama Tugas Akhir Skripsi.
 8. Rizqie Auliana, M.Kes, selaku Dosen Penasehat Akademik Non Reguler 2008.
 9. Wika Rinawati, M.Pd, selaku Validator Ahli Media.
 10. Noor Aini, S.Pd, selaku Guru Ketrampilan PKK SMP Negeri 1 Kalibawang
- Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir Skripsi ini memiliki banyak kekurangan. Untuk itu penulis mengaharapkan kritik dan saran dari pembaca. Akhir kata penulis berharap semoga Laporan Tugas Akhir Skripsi ini bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Yogyakarta, 8 September 2012
Penulis

Oktivita Putri Rohmana
NIM. 08511244012

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah	8
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	9
F. Manfaat Penelitian	10
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Diskripsi Teori	12
1. Tinjauan tentang Media Pembelajaran <i>Adobe Flash</i>	12
2. Tinjauan tentang Pembelajaran Konvensional	19
3. Tinjauan Hasil Belajar	20
4. Tinjauan Evaluasi Hasil Belajar	23
5. Tinjauan Kompetensi Pembelajaran Ketrampilan PKK.....	25
6. Tinjauan tentang Mengidentifikasi Karya Teknologi Pengolahan Pengawetan Bahan Makanan	27
B. Kajian Hasil Penelitian yang Relevan.....	30
C. Kerangka Berpikir.....	32
D. Hipotesis Penelitian	33
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Desain Eksperimen	34
B. Tempat dan Waktu Penelitian	36
1. Tempat Penelitian.....	36
2. Waktu Penelitian.....	36

C. Prosedur Pengembangan Media Pembelajaran dan Eksperimen..	36
1. Prosedur Pengembangan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan.....	36
2. Prosedur Eksperimen	39
D. Populasi dan Sampel	42
1. Populasi	42
2. Sampel	43
E. Uji Coba Produk	44
1. Produk Uji Coba	44
2. Subyek Uji Coba.....	44
3. Pelaksanaan Uji Coba.....	45
F. Metode Pengumpulan Data.....	46
G. Instrumen Penelitian	48
H. Uji Coba Instrumen.....	55
1. Uji Validitas.....	55
2. Reliabilitas Intrumen	60
3. Uji Tingkat Kesukaran.....	63
4. Uji Daya Beda	64
I. Teknik Analisis Data	65
1. Uji Kelayakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan.....	65
2. Uji Hipotesis	67

BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	73
1. Hasil Pengembangan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan.....	74
2. Uji Tingkat Kelayakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan.....	96
3. Deskripsi Hasil Belajar Kelas Kontrol yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Hand Out</i>	103
4. Deskripsi Hasil Belajar Kelas Eksperimen yang Menggunakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan	107
5. Deskripsi Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan terhadap Hasil Belajar Kelas Kontrol dan Kelas Eksperimen.....	112
B. Pembahasan Hasil Penelitian dan Pengujian Hipotesis	115
1. Hasil Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan.....	115
2. Uji Tingkat Kelayakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan.....	120
3. Hasil Belajar Kelas Kontrol yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Hand Out</i>	123
4. Hasil Belajar Kelas Eksperimen yang Menggunakan	

Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan.....	125
5. Efektivitas Penggunaan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan terhadap Hasil Belajar Kelas Kontrol dan Kelas Eksperimen.....	127
BAB V. SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	133
B. Saran	135
DAFTAR PUSTAKA	136
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kompetensi Pembelajaran Ketrampilan PKK.....	26
Tabel 2. Jenis Pengawetan Makanan	27
Tabel 3. <i>Control-Group Pretest-Posttest Design</i>	34
Tabel 4. Jumlah Populasi Kelas VIII SMP Negeri 1 Kalibawang	43
Tabel 5. Jumlah Populasi dan Sampel Kelas VIII SMP Negeri 1 Kalibawang	44
Tabel 6. Skala <i>Likert</i> Penilaian Angket Pendapat Siswa	48
Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran Ditinjau dari Penilaian Ahli Media	49
Tabel 8. Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran Ditinjau dari Penilaian Ahli Materi.....	50
Tabel 9. Kisi-kisi Instrumen Kelayakan Media Pembelajaran Ditinjau dari Penilaian Siswa.....	51
Tabel 10. Kisi-kisi Intrumen Penelitian Mengenal Produk Hasil Pengawetan Makanan Bahan Henwani yang Diasinkan.....	52
Tabel 11. Kisi-kisi Intrumen Tes Obyektif Pilihan Ganda <i>Pretest</i>	53
Tabel 12. Kisi-kisi Intrumen Tes Obyektif Pilihan Ganda <i>Posttest</i>	54
Tabel 13. Uji Validitas Butir Soal <i>Pretest</i>	58
Tabel 14. Uji Validitas Butir Soal <i>Posttest</i>	58
Tabel 15. Uji Validitas Angket Pendapat Siswa	59
Tabel 16. Uji Reliabilitas Butir Soal <i>Pretest</i> dan <i>Posttest</i>	61
Tabel 17. Uji Reliabilitas Butir Angket Pendapat Siswa	62
Tabel 18. Kategori Skala <i>Likert</i>	66
Tabel 19. Tabel Skala <i>Likert</i>	66
Tabel 20. Rangkuman Hasil Uji Normalitas (X^2) Kelas Kontrol	68
Tabel 21. Rangkuman Hasil Uji Normalitas (X^2) Kelas Eksperimen	69
Tabel 22. Rangkuman Hasil Uji Homogenitas Kelas Kontrol dan Kelas Eksperimen	70
Tabel 23. Hasil Perhitungan pada Aspek Kemanfaatan Media Pembelajaran oleh Ahli Media	83
Tabel 24. Hasil Perhitungan pada Aspek <i>Performance</i> Tampilan Media Pembelajaran oleh Ahli Media	84
Tabel 25. Hasil Perhitungan pada Aspek Rancangan Media Pembelajaran dan Kemudahan Penggunaan oleh Ahli Media ...	84
Tabel 26. Hasil Perhitungan pada Aspek Keseluruhan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan oleh Ahli Media.....	85
Tabel 27. Hasil Perhitungan pada Aspek Pembelajaran oleh Ahli Materi.	86
Tabel 28. Hasil Perhitungan pada Aspek Kebenaran Isi Materi oleh Ahli Materi.....	87
Tabel 29. Hasil Perhitungan pada Aspek Tampilan Media Pembelajaran oleh Ahli Materi.....	88
Tabel 30. Hasil Perhitungan pada Aspek Keseluruhan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan	

Hewani yang Diasinkan oleh Ali Materi	89
Tabel 31. Hasil Perhitungan pada Aspek Pembelajaran oleh Guru Mata Pelajaran	90
Tabel 32. Hasil Perhitungan pada Aspek Kebenaran Isi Materi oleh Guru Mata Pelajaran	90
Tabel 33. Hasil Perhitungan pada Aspek Tampilan Media Pembelajaran oleh Guru Mata Pelajaran	91
Tabel 34. Hasil Perhitungan pada Aspek Keseluruhan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan oleh Guru Mata Pelajaran	92
Tabel 35. Revisi Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan oleh Ahli Media	93
Tabel 36. Revisi Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan oleh Ahli Materi	94
Tabel 37. Hasil Perhitungan Penelitian pada Aspek Materi	96
Tabel 38. Hasil Perhitungan Penelitian pada Aspek Manfaat Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan	98
Tabel 39. Hasil Perhitungan Penelitian pada Aspek Tampilan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan	100
Tabel 40. Hasil Perhitungan Penelitian pada Aspek Keseluruhan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan	102
Tabel 41. Distribusi Frekuensi dari Nilai <i>Pretest</i> Kelas Kontrol	105
Tabel 42. Distribusi Frekuensi dari Nilai <i>Posttest</i> Kelas Kontrol	106
Tabel 43. Distribusi Frekuensi dari Nilai <i>Pretest</i> Kelas Eksperimen	108
Tabel 44. Distribusi Frekuensi dari Nilai <i>Posttest</i> Kelas Eksperimen	110
Tabel 45. Data Uji-t Nilai <i>Pretest</i>	113
Tabel 46. Data Uji-t Nilai <i>Posttest</i>	114

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berpikir	32
Gambar 2. Skema Tahap-tahap Pengembangan Media	37
Gambar 3. Frekuensi Relatif Kelayakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Berdasarkan Aspek Materi	97
Gambar 4. Frekuensi Relatif Kelayakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Berdasarkan Aspek Manfaat	99
Gambar 5. Frekuensi Relatif Kelayakan Media Pembelajaran Mengenal Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Berdasarkan Tampilan	101
Gambar 6. Frekuensi Relatif Kelayakan Media Pembelajaran Mengenal .. Produk Hasil Pengawetan Bahan Hewani yang Diasinkan Berdasarkan Keseluruhan	103
Gambar 7. Nilai <i>Pretest</i> Kelas Kontrol	105
Gambar 8. Nilai <i>Posttest</i> Kelas Kontrol	106
Gambar 9. Nilai <i>Pretest</i> Kelas Eksperimen	109
Gambar 10. Nilai <i>Posttest</i> Kelas Eksperimen	110
Gambar 11. Perbandingan Rata-rata Nilai Kelas Kontrol dan Kelas Eksperimen	111

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Silabus dan RPP
- Lampiran 2. Permohonan Validasi
- Lampiran 3. Materi dan Soal
- Lampiran 4. Hasil Uji Lapangan
- Lampiran 5. Surat Izin Penelitian
- Lampiran 6. Foto-foto Penelitian