

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN</b>	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>x</b>
<b>BAB I Pendahuluan</b>	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Rumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	6
1.6 Kegunaan Penelitian	6
<b>BAB II Kajian Pustaka</b>	
2.1 Kajian teoritik	7
2.1.1 Media Pembelajaran	7
2.1.2 Model Pengembangan Media Pembelajaran <i>Sparkol Videoscribe</i>	22
2.1.3 Rancangan produk	27
2.1.4 Pokok bahasan mata kuliah pengolahan roti	30
2.2 Kerangka Pemikiran	43
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	45
3.2 Metode Pengembangan Produk	45
3.2.1 Tujuan Pengembangan Produk	45
3.2.2 Metode Pengembangan	45
3.2.3 Sasaran Produk	46
3.2.4 Instrumen	46
3.3 Prosedur pengembangan	48
3.3.1 Tahap desain produk	48
3.4 Teknik pengumpulan data	52
3.5 Teknik Analisis Data	52
<b>BAB IV HASI PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1 Hasil Pengembangan Produk	53
4.1.1 Keadaan Lokasi Penelitian	53
4.1.2 Tahapan Pengembangan	53
4.2 Kelayakan Produk	68
4.3 Pembahasan	69

4.3.1 Faktor Pendukung	69
4.3.2 Faktor Penghambat	69
4.3.3 Kekuatan Media <i>Sparkol Videoscribe</i>	70
4.3.4 Kelemahan Media <i>Sparkol Videoscribe</i>	70
<b>BAB V Kesimpulan dan Saran</b>	
1.1 Kesimpulan	71
1.2 Saran	71
Daftar Pustaka	72