

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN KESEDIAAN PUBLIKASI KARYA	
ILMIAH.....	vi
MOTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
PRAKATA.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR BAGAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
ABSTRAK	xix
<i>ABSTRACT</i>	xx
المخلص	xxi
DAFTAR ISI	xxiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	9
C. Tujuan Penelitian dan Pengembangan	11
D. Spesifikasi Produk yang Diharapkan	12

E. Pentingnya Penelitian dan Pengembangan	21
F. Asumsi dan Keterbatasan.....	22
G. Penegasan Istilah	22
H. Sistematika Pembahasan	25
BAB II LANDASAN TEORI DAN KERANGKA BERPIKIR	27
A. Landasan Teori.....	27
1. Hakikat Bahan Ajar	27
2. Hakikat Teks Prosedur	42
3. Hakikat Makanan Tradisional	49
B. Penelitian Terdahulu	54
C. Kerangka Berpikir.....	58
BAB III METODE PENELITIAN.....	59
A. Model Penelitian dan Pengembangan	59
B. Prosedur Penelitian dan Pengembangan	62
1. Studi Pendahuluan	63
2. Desain dan Pengembangan	64
3. Pengujian Bahan Ajar	65
C. Jenis Data	68
D. Instrumen Pengumpulan Data	68
1. Instrumen Prapengembangan	69
2. Instrumen Pascapengembangan	70
E. Teknik Analisis Data	71
1. Analisis Data Kebutuhan	71

2.	Analisis Data Hasil Validasi Bahan Ajar	72
3.	Analisis Data Hasil Uji Coba Terbatas (Uji Respons Siswa)	75
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	78
A.	Hasil Penelitian Tahap Studi Pendahuluan	78
1.	Analisis Kurikulum	79
2.	Analisis Kebutuhan Bahan Ajar	88
B.	Desain dan Pengembangan	106
1.	Penyusunan Kerangka Bahan Ajar	107
2.	Memilih dan Mengumpulkan Sumber Materi	111
3.	Menyusun Materi Bahan Ajar	115
4.	Mendesain dan Mengembangkan Bahan Ajar	116
C.	Pengujian Bahan Ajar	152
1.	Hasil Pengujian Ahli Tahap Pertama (I)	152
2.	Revisi Bahan Ajar	171
3.	Uji Coba Bahan Ajar	181
4.	Uji Respons Siswa	183
5.	Hasil Pengujian Ahli Tahap Kedua (II)	187
BAB V	PENUTUP	207
A.	Simpulan	207
B.	Saran	209
DAFTAR RUJUKAN		212
LAMPIRAN-LAMPIRAN		215