

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN MUNAQOSAH</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>MOTTO</b> .....	<b>vi</b>
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN</b> .....	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah .....	9
C. Tujuan Penelitian .....	9
D. Manfaat penelitian .....	9
E. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan .....	10
F. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan .....	11
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>12</b>
A. Deskripsi Teori .....	12
1. Sumber Belajar .....	12
2. Etnosains .....	15
3. Vlog.....	16
4. Materi Kalsifikasi Materi dan Perubahannya.....	18
5. Pembuatan Gula Jawa.....	20
B. Penelitian Terdahulu.....	22
C. Kerangka Berfikir.....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>26</b>
A. Model Pengembangan .....	26
B. Prosedur Pengembangan .....	26
C. Jenis Data .....	30
D. Instrumen Data.....	30
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>32</b>
A. Hasil Penelitian Dan Pengembangan.....	32
1. Potensi dan Masalah.....	32
2. Pengumpulan Informasi .....	32
3. Desain Produk.....	33
4. Validasi Desain .....	46
5. Uji Coba Produk .....	50

6. Revisi Desain .....	48
7. Revisi Produk.....	51
B. Hasil Pengembangan Produk Setelah Validasi Dan Uji Coba.....	51
C. Pembahasan .....	53
BAB V PENUTUP.....	58
A. Kesimpulan.....	58
B. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN-LAMPIRAN .....	65



**DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Kriteria Analisis Data ..... 31  
 Tabel 4.1 Storyboard Etnovlog..... 34  
 Tabel 4.2 Validasi Ahli Materi ..... 47  
 Tabel 4.3 Validasi Ahli Media ..... 47  
 Tabel 4.4 Validasi Ahli Bahasa ..... 48  
 Tabel 4.4 Saran Hasil Validasi Ahli Bahasa ..... 48  
 Tabel 4.5 Saran Hasil Validasi Ahli Materi ..... 49  
 Tabel 4.6 Saran Hasil Validasi Ahli Media ..... 50  
 Tabel 4.7 Hasil Uji Coba Produk..... 50



**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Proses Tebu Menjadi Gula Merah ..... 21

Gambar 3.1 Langkah Langkah Penggunaan Metode *Research And Development (R&D)*..... 27

Gambar 3.2 Langkah Penelitian dan Pengembangan ..... 28

Gambar 4.1 Tampilan Awal Video ..... 52

Gambar 4.2 Tampilan Proses Pembuatan Gula Jawa ..... 52

Gambar 4.3 Tampilan Video Pembahasan Materi Klasifikasi Materi dan Perubahannya..... 53

Gambar 4.3 Tampilan Penutup Video..... 53

