

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
ABSTRACK	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
LEMBAR PEDOMAN PENGGUNAAN SKRIPSI.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR BAGAN.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Kerangka Berfikir	5
F. Hasil-Hasil Penelitian Yang Relevan.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Lembar Kerja Berbasis proyek	10
1. Pengertian Lembar Kerja Berbasis proyek	10
2. Karakteristik lembar kerja berbasis proyek	10
3. Tahapan Pembelajaran Berbasis projekt berbasis proyek	11

4. Kelebihan dan kekurangan Lembar Kerja Berbasis proyek	12
B. Minuman Herbal Kefir.....	13
1. Kefir	13
2. Minuman Herbal	14
3. Komponen pembuatan Minuman herbal kefir	15
4. Standar mutu minuman herbal	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
A. Pendekatan Dan Metode Penelitian	20
B. Prosedur Penelitian	21
C. Jenis Dan Sumber Data.....	22
D. Teknik Pengumpulan Data.....	23
E. Teknik Analisis Data.....	24
1. Data Kualitatif.....	25
2. Data Kuantitatif.....	25
F. Tempat Dan Waktu Penelitian	28
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	29
A. Hasil Penelitian	29
1. Tampilan Lembar Kerja.....	29
2. Hasil Uji Validasi Lembar Kerja Pembuatan Minuman Herbal kefir dengan menggunakan kefir whey	38
3. Hasil karakteristik dari minuman herbal kefir	40
4. Formulasi minuman herbal kefir.....	40
B. kateristik minuman herbal kefir	41
1. Uji organoleptik	41

2. Uji nilai pH	41
C. Pembahasan.....	42
BAB V PENUTUP.....	47
A. Simpulan	47
B. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN.....	52
RIWAYAT HIDUP PENULIS	53



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Whey Kefir.....	15
Gambar 2. 2 Rempah-rempah alami	16
Gambar 4. 1 Wacana Lembar kerja.....	33
Gambar 4. 2 Jurnal Rujukan Prosedur Pembuatan Minuman Herbal Kefir.....	34
Gambar 4. 3 Membuat Rancangan.....	34
Gambar 4. 4 Petunjuk untuk melakukan percobaan.....	35
Gambar 4. 5 Petunjuk melakukan pengujian produk	36
Gambar 4. 6 Petunjuk untuk mengevaluasi produk	36
Gambar 4. 7 Petunjuk laporan finalisasi dan publikasi produk	37
Gambar 4. 8 Formulasi Minuman Herbal Kefir.....	41



DAFTAR BAGAN

Bagan 1. 1 Kerangka Pemikiran Pembuatan Minuman Herbal Kefir.....	7
Bagan 3. 1 Prosedur penelitian.....	21



DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Pengumpulan Data	23
Tabel 3. 2 Interpretasi nilai validasi	25
Tabel 3. 3 Keterbacaan Lembar Kerja	26
Tabel 3. 4 Rubrik Penilaian Lembar Kerja	27
Tabel 3. 5 Lembar Observasi	28
Tabel 4. 1 Tampilan Hasil Analisis Materi Pembelajaran	30
Tabel 4. 2 Tahap Penyusunan Lembar Kerja	31
Tabel 4. 3 Hasil Uji Validasi Lembar Kerja	38
Tabel 4. 4 Kadar Aktivitas Antioksidan	42
Tabel 4. 5 Hasil Uji Minuman Herbal Kefir	45

