

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	6
Menurut rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini sebagai berikut:.....	6
D. Manfaat Penelitian	6
E. Kerangka Berpikir	6
F. Hasil Penelitian Tedahulu	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
A. Lembar Kerja Peserta Didik Berbasis Proyek Dalam Pembelajaran Kimia 12	
B. Pembelajaran Berbasis Proyek	13
C. Aplikasi Kimia Pangan Dalam Pembuatan Permen Jelly	24
D. Peran Kefir Dalam Proses Permen Jelly Kefir Dengan Ekstrak Sayur Dan Buah.....	26
E. Proses Ekstraksi Dalam Pembuatan Permen Jelly Kefir Dengan Ekstrak Sayur Dan Buah.....	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
A. Pendekatan dan Metode Penelitian	32
B. Jenis dan Data Sumber Penelitian	36

C. Teknik Pengumpulan Data.....	37
D. Teknik Analisis Data.....	39
E. Tempat dan Waktu Penelitian.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	44
A. Hasil Penelitian	44
B. Pembahasan.....	66
BAB V PENUTUP.....	74
A. Simpulan	74
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	81

