

DAFTAR ISI

ABSTRAK	ii
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	iii
MOTTO	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Kerangka Pemikiran	6
F. Hasil Penelitian Terdahulu.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Pembelajaran Berbasis Proyek dalam Pembelajaran Kimia	10
B. Literasi Nutrisi sebagai Bagian dari Pembelajaran Kimia.....	13
C. Sistem Koloid pada Es Krim Kefir dengan Ekstrak Cincau Hijau	17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
A. Pendekatan dan Metode Penelitian.....	25
B. Jenis dan Sumber Data.....	28
C. Teknik Pengumpulan Data.....	34
D. Teknik Analisis Data.....	35
E. Waktu dan Tempat Penelitian	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
A. HASIL	40
B. PEMBAHASAN.....	59
BAB V KESIMPULAN	76
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN-LAMPIRAN	94
RIWAYAT HIDUP	217

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Koloid	17
Tabel 2.2 Syarat Mutu Es Krim	24
Tabel 3.1 Desain Penelitian.....	25
Tabel 3. 2 Pembagian butir soal berdasarkan aspek literasi nutrisi.....	29
Tabel 3. 3 Pembagian Soal berdasarkan indikator pernyataan.....	30
Tabel 3.4 Hasil Validasi Instrumen	31
Tabel 3.5 Hasil Validasi Lembar Kerja	32
Tabel 3.6 Hasil Validasi Soal Pretest dan Posttest	32
Tabel 3.7 Hasil Analisis validitas dan Reliabilitas	33
Tabel 3.8 Hasil Validasi Skala Sikap Literasi Nutrisi	34
Tabel 3.9 Teknik Pengumpulan Data	35
Tabel 3.10 Kategori Skor Analisis Data.....	36
Tabel 3.11 Interpretasi <i>N-Gain</i>	38
Tabel 3.12 Skala Likert Penilaian Sikap	38
Tabel 3.13 Interpretasi Kategori Penilaian Sikap.....	39
Tabel 4.1 Rekapitulasi Hasil Analisis Keterlaksanaan Aktivitas Belajar Siswa.....	49
Tabel 4.2 Hasil Analisis <i>N-Gain</i> Pretest dan Posttest	52
Tabel 4.3 <i>N-Gain</i> per Indikator Soal Tes Literasi Nutrisi	52
Tabel 4. 4 <i>N-Gain</i> berdasarkan aspek literasi nutrisi	54
Tabel 4.5 Hasil Penilaian Sikap Literasi Nutrisi Siswa.....	55
Tabel 4.6 Hasil Analisis Karakteristik Es Krim	56
Tabel 4.7 Tabel Kandungan Gizi Es Krim	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Berpikir.....	7
Gambar 3.1 Prosedur Penelitian.....	27
Gambar 4.1 Wacana dan contoh jawaban siswa pada tahap menganalisis masalah	41
Gambar 4.2 Aktivitas siswa menganalisis masalah pada LK berbasis proyek.....	42
Gambar 4.3 Contoh Jawaban Siswa pada Tahap Mendesain Proyek.....	42
Gambar 4.4 Jawaban siswa tahap Mendesain Proyek.....	43
Gambar 4.5 Aktivitas siswa pada tahap Mendesain Proyek	44
Gambar 4.6 Contoh jawaban siswa tahap Melaksanakan Proyek.....	44
Gambar 4.7 Aktivitas siswa pada tahap Melaksanakan Proyek.....	45
Gambar 4.8 Contoh jawaban kelompok tahap Menyusun Draft/Prototype	46
Gambar 4.9 Aktivitas siswa Tahap Menyusun Draft/ Prototype Produk	46
Gambar 4.10 Contoh jawaban kelompok siswa tahap Mengevaluasi Produk	47
Gambar 4.11 Aktivitas siswa tahap Mengevaluasi Produk	48
Gambar 4.12 Contoh poster dan Aktivitas siswa Tahap Finalisasi dan Publikasi.....	49
Gambar 4. 13 Es Krim Kefir Tanpa Penstabil.....	57
Gambar 4. 14 Es Krim Kefir dengan Penstabil.....	58



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A.1 Peta Konsep	95
Lampiran A.2 Analisis Konsep	96
Lampiran A.3 Deskripsi Pembelajaran	104
Lampiran A.4 Lembar Observasi Aktivitas Peserta Didik	108
Lampiran A.5 Rubrik lembar observasi	111
Lampiran A.6 Lembar Kerja Peserta Didik	117
Lampiran A.7 Kisi-kisi Lembar Kerja Peserta Didik.....	124
Lampiran A.8 Rubrik Penilaian Lembar Kerja Peserta Didik.....	135
Lampiran A.9 Lembar dan Rubrik Penilaian Presentasi	141
Lampiran A.10 Lembar dan Rubrik penilaian poster.....	144
Lampiran A.11 Kisi-kisi dan Soal Tes Literasi Nutrisi	146
Lampiran A.12 Lembar Skala Sikap	157
Lampiran A.13 Lembar Validasi Instrumen	159
Lampiran B.1 Analisis Hasil Uji Coba Soal	164
Lampiran B.2 Penentuan Kelompok Prestasi Siswalampie	165
Lampiran B.3 Penentuan Kelompok Belajar Siswa.....	167
Lampiran B.4 Rekapitulasi Aktivitas Pembelajaran Siswa.....	168
Lampiran B.5 Rekapitulasi Hasil Penilaian Lembar Kerja Berbasis Proyek.....	169
Lampiran B.6 Rekapitulasi Nilai Presentasi	170
Lampiran B.7 Rekapitulasi Penilaian Poster.....	171
Lampiran B.8 Rekapitulasi Nilai Pretest-Posttest dan N-Gain Keseluruhan	172
Lampiran B.9 Karakteristik Es Krim Kefir.....	175
Lampiran C.1 Hasil Uji Coba Soal Lampiran.....	178
Lampiran C.2 Hasil Observasi Aktivitas Pembelajaran Siswa	182
Lampiran C.3 Hasil Lembar Kerja Siswa	185
Lampiran C.4 Hasil Pretest Siswa.....	194
Lampiran C.5 Hasil Posttest Siswa	203
Lampiran C.6 Hasil Skala Sikap Siswa	208
Lampiran D.1 Surat Keputusan Pembimbing Skripsi	210
Lampiran D.2 Hasil Uji Validasi Instrumen.....	211
Lampiran D.3 Surat Izin Penelitian di Laboratorium.....	215
Lampiran D.4 Surat Izin Penelitian.....	216