DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN ..... Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK ..... Error! Bookmark not defined.
ABSTRACT ..... **iii**
LEMBAR PERSETUJUAN TESIS ..... **iv**
LEMBAR PENGESAHAN TESIS ..... **v**
KATA PENGANTAR ..... **vi**
DAFTAR ISI ..... **viii**
DAFTAR TABEL ..... **x**
DAFTAR GAMBAR ..... **xi**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xii**
BAB I PENDAHULUAN **1**
A. Latar Belakang Penelitian 1
B. Rumusan Masalah 10
C. Tujuan Penelitian 10
D. Manfaat Hasil Penelitian 11
E. Kerangka Berpikir 13
F. Hipotesis 14
BAB II TINJAUAN PUSTAKA **16**
A. Pendekatan STREAM 16
B. Kreativitas 28
C. Literasi Halal 32
D. Es krim Kefir Soya 36
E. Materi Bioteknologi 41
F. Hubungan Antara Keterampilan Kreativitas Dan Literasi Halal Dalam Pembelajaran PjBL-STREAM 46
G. Hasil Penelitian Terdahulu 48
BAB III METODE PENELITIAN **55**
A. Pendekatan dan Metodologi Penelitian 55
B. Jenis dan Sumber Data Penelitian 57
C. Teknik Pengumpulan Data 60
D. Analisis Data Penelitian 65
E. Tempat dan Waktu Penelitian 87
BAB IV PEMBAHASAN **89**
A. Deskripsi Data Hasil Penilitian 89
B. Deskripsi Hasil Penelitian 91
1. Keterlaksanaan Pembelajaran PjBL-STREAM pada Materi Bioteknologi dalam Pembuatan Es Krim Kefir Soya untuk Meningkatkan Literasi Halal dan Kreativitas Siswa 91
2. Analisis Kreativitas Siswa dalam Pembelajaran Berbasis PjBL-STREAM pada Materi Bioteknologi melalui Proyek Pembuatan Es Krim Kefir Soya 98
3. Peningkatan Literasi Halal Siswa setelah Mengikuti Pembelajaran Berbasis PjBL-STREAM pada Materi Bioteknologi melalui

Pembuatan Es Krim Kefir Soya 109
4. Hasil Karakterisasi Es Krim Kefir Soya Berdasarkan Uji Analisis Lempeng Total (ALT) sebagai Pendukung Proyek Es Krim Kefir Soya pada Materi Bioteknologi untuk Meningkatkan Kreativitas dan Literasi Halal Siswa.....110
C. Pembahasan Deskripsi Hasil Penelitian 111
1. Keterlaksanaan Pembelajaran PjBL-STREAM pada Materi Bioteknologi dalam Pembuatan Es Krim Kefir Soya untuk Meningkatkan Literasi Halal dan Kreativitas Siswa 111
2. Analisis Kreativitas Siswa pada Pembelajaran Berbasis PjBL-STREAM pada Materi Bioteknologi melalui Proyek Pembuatan Es krim Kefir Soya 118
3. Peningkatan Literasi Halal Siswa Setelah Mengikuti Pembelajaran Berbasis PjBL-STREAM pada Materi Bioteknologi melalui Pembuatan Es krim Kefir Soya 123
4. Hasil Karakterisasi Es krim Kefir Soya Berdasarkan Uji Analisis Lempeng Total (ALT) sebagai Pendukung Proyek Es krim Kefir Soya pada Materi Bioteknologi untuk Meningkatkan Kreativitas dan Literasi Halal Siswa.....129
D. Penawaran Gagasan Baru 133
E. Temuan Kebaruan dan Orisinalitas Penelitian **Error! Bookmark not defined.**
BAB V PENUTUP 137
A. Simpulan.....137
B. Saran 138
DAFTAR PUSTAKA.....140
LAMPIRAN A 149
LAMPIRAN B 189
LAMPIRAN C 219
LAMPIRAN D 228
LAMPIRAN E 241

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SUNAN GUNUNG DJATI BANDUNG