

DAFTAR ISI

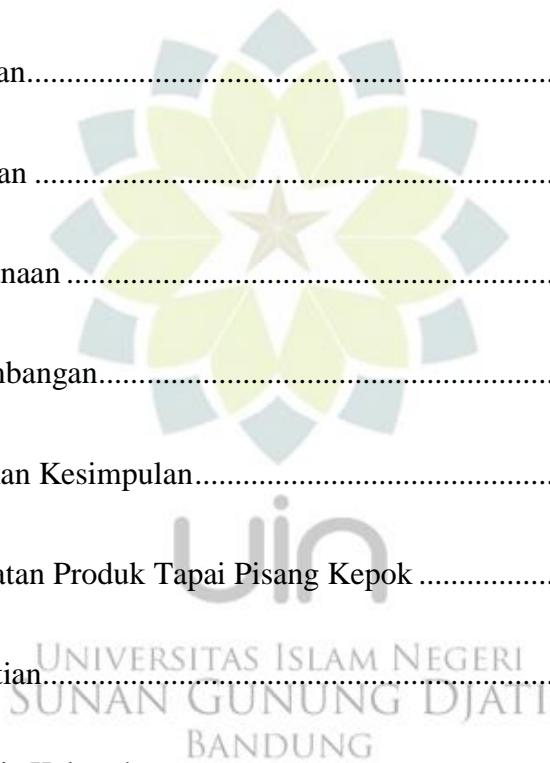
ABSTRAK	i
PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
MOTTO	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	8
D. Manfaat Penelitian	8
E. Definisi Operasional.....	10
F. Kerangka Pemikiran.....	11
G. Hasil Penelitian yang Relevan	14
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
A. Lembar Kerja Berbasis Pendekatan Saintifik	16

1. Pengertian Lembar Kerja.....	16
2. Tujuan dan Fungsi Lembar Kerja.....	17
3. Pengertian Pendekatan Saintifik.....	18
4. Tujuan Pendekatan Saintifik	18
5. Prinsip-Prinsip Pendekatan Saintifik.....	19
6. Langkah-Langkah Lembar Kerja Pendekatan Saintifik	20
a. Mengamati	20
b. Menanya	23
c. Menalar.....	23
d. Mencoba	24
e. Mengkomunikasikan	24
7. Kelebihan dan Kekurangan LK Berbasis Pendekatan Saintifik.....	25
a. Kelebihan Lembar Kerja Berbasis Pendekatan Saintifik	25
b. Kekurangan Lembar Kerja Berbasis Pendekatan Saintifik	25
B. Pembuatan Tapai Pisang Kepok (<i>Musa paradisiaca</i>).....	26
1. Bioteknologi.....	26
2. Fermentasi	27
3. Khamir <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	29
a. Klasifikasi <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
b. Morfologi <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	30
c. Faktor yang mempengaruhi proses fermentasi pada <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	33
4. Tapai Pisang Kepok.....	36

a. Pisang Kepok.....	36
b. Tapai Pisang Kepok.....	42

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode dan Desain Penelitian.....	45
B. Subjek Penelitian.....	46
C. Tempat dan Waktu Penelitian	47
D. Prosedur Penelitian.....	47
1. Tahap Persiapan	47
2. Tahap Pelaksanaan	47
3. Tahap Pengembangan.....	49
4. Tahap Penarikan Kesimpulan.....	49
5. Tahap Pembuatan Produk Tapai Pisang Kepok	49
E. Instrumen Penelitian.....	51
1. Angket Analisis Kebutuhan.....	51
2. Format Uji Kelayakan	53
3. Lembar Observasi Organoleptik	53
4. Format Uji Terbatas.....	53
F. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	54



G. Teknik Analisis Data Penelitian.....	55
1. Uji Organoleptik.....	55
2. Uji Validitas	57
3. Uji Terbatas	59

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	61
1. Tahap Pendefinisian	61
2. Tahap Perancangan.....	68
a. Penyusunan LK Berbasis Saintifik	68
b. Uji Validitas LK Berbasis Saintifik.....	82
3. Tahap Pengembangan.....	85
a. Hasil Penilaian Jawaban LK.....	85
1) Tahap Mengamati.....	85
2) Tahap Menanya.....	86
3) Tahap Mengumpulkan Data	87
4) Tahap Menalar.....	91
5) Tahap Mengkomunikasikan	92
b. Hasil Uji Keterbacaan Lembar Kerja	94
c. Hasil Uji Organoleptik.....	95
B. Pembahasan Lembar Kerja Berbasis Saintifik dalam Pembuatan Tapai Pisang Kepok	99

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

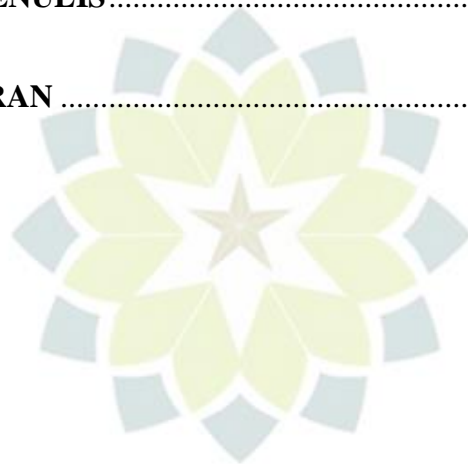
A. Kesimpulan 111

B. Saran..... 112

DAFTAR PUSTAKA 113

RIWAYAT HIDUP PENULIS..... 120

LAMPIRAN-LAMPIRAN 121



uin

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG