ABSTRAK

Fahmi Muhammad Nurdiansyah : Penerapan Lembar Kerja Berbasis Inkuiri pada Topik Stabilitas Es Krim Menggunakan Koloid Pelindung

Penelitian ini bertujuan menerapkan lembar kerja berbasis inkuiri, menganalisis kemampuan keterampilan inkuiri mulai dari tahapan merancang percobaan, melakukan percobaan dan menganalisis data hasil percobaan pada topik stabilitas es krim menggunakan koloid pelindung. Lembar kerja diterapkan menggunakan *one shoot case study*, penelitian yang dilakukan tanpa kelas pembanding yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan inkuiri mahasiswa. Penelitian ini dilakukan pada mahasiswa semester V sebanyak lima belas orang. Instrumen yang digunakan berupa deskripsi pembelajaran, lembar kerja berbasis inkuiri, lembar observasi, lembar penilaian (kinerja, lembar kerja). Hasil penerapan lembar kerja menunjukkan kemampuan mahasiswa dalam merancang percobaan, melakukan percobaan serta menganalisis data hasil percobaan memperoleh nilai rata-rata 90,75 dengan kategori sangat baik. Kemampuan merancang percobaan, melakukan percobaan serta menganalisis data hasil percobaan memperoleh hasil berturut 81,65 (kategori sangat baik); 93,75 (kategori sangat baik); dan 96,87 (kategori sangat baik). Lembar kerja inkuiri pada penelitian ini dapat digunakan dalam pembelajaran Kimia Bahan Makanan khususnya dalam submateri bahan tambahan makanan.

Kata kunci: Agar-agar, es krim, koloid pelindung, lembar kerja, *one shoot case study*.

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SUNAN GUNUNG DJATI
BANDUNG

ABSTRACT

This study aims to apply inquiry-based worksheets, to analyze the ability of inquiry skills starting from the stage of designing experiments, conducting experiments, and analyzing experimental data on the topic of ice cream stability using colloid protection. Worksheets are applied using a one shoot case study, a study conducted without a comparison class that aims to improve students' inquiry abilities. This research was conducted on fifteen of fifth-semester students. The instruments used are descriptions of learning, inquiry-based worksheets, observation sheets, assessment sheets (performance, worksheets). The results of applying the worksheet showed the ability of students in designing experiments, conducting experiments, and analyzing experimental data obtained an average score of 90.75 which categorized very good. The ability to design experiments, conduct experiments, and analyze experimental data obtained results respectively 81.65 (very good); 93.75 (very good); and 96.87 (very good). Inquiry worksheets in this study can be used in the study of Food Chemistry, especially in food additives.

Keywords: Gelatin, ice cream, colloid protector, worksheet, one shoot case study.