

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Definisi Operasional	6
BAB II KAJIAN TEORITIK	
A. Karakteristik Pembelajaran Kimia	7
B. Lembar Kerja Mahasiswa	8
C. Lembar Kerja Berbasis Proyek	10
D. Susu Kedelai Sebagai Bahan Baku Pembuatan Keju <i>Cottage</i>	16
1. Kacang Kedelai	16
2. Susu Kedelai Sebagai Pengganti Susu Sapi	21
E. Kefir Prima Sebagai <i>Starter</i> pada Pembuatan Keju <i>Cottage</i> Susu Kedelai	24
F. Pengertian Keju	27

G. Kandungan Nutrisi Keju.....	32
1. Lemak	33
2. Protein	33
3. Mineral	34
4. Vitamin	35
5. Laktosa	35

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Kerangka Berfikir	36
B. Desain Penelitian	38
C. Subjek Penelitian	38
D. Prosedur Penelitian	39
E. Instrumen Penelitian	42
F. Teknik Pengumpulan Data	44
G. Teknik Analisis Data	45

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian	51
1. Deskripsi Aktivitas Mahasiswa pada Pembuatan Keju <i>Cottage</i> Susu Kedelai dengan Menggunakan Lembar Kerja Mahasiswa Berbasis Proyek	52
2. Analisis Kemampuan Mahasiswa dalam Merancang Percobaan Pembuatan Keju <i>Cottage</i> Susu Kedelai	61
3. Analisis Kemampuan Mahasiswa dalam Melaksanakan Percobaan Pembuatan Keju <i>Cottage</i> Susu Kedelai	64

4. Analisis Kemampuan Mahasiswa dalam Melaporkan Hasil Percobaan Pembuatan Keju <i>Cottage</i> Susu Kedelai	67
B. Pembahasan	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	83
B. Saran	84
DAFTAR PUSTAKA	86
LAMPIRAN-LAMPIRAN	92
RIWAYAT HIDUP PENULIS	

