

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	5
C. Definisi Operasional .....	7
D. Tujuan Penelitian .....	9
E. Manfaat Penelitian .....	11
F. Asumsi .....	11
G. Pertanyaan Penelitian .....	12
H. Metode Penelitian .....	13
I. Lokasi dan Sampel Penelitian .....	13
<b>BAB II HASIL BELAJAR MATA KULIAH KIMIA MAKANAN DAN PENERAPANNYA PADA PRAKTIKUM PENGAWETAN MAKANAN</b>	
A. Gambaran Umum Kimia Makanan	
1. Pengertian Kimia Makanan .....	14
2. Komponen Utama dalam Bahan Makanan .....	14
3. Komponen Bahan Tambahan Pangan (BTP) atau <i>Food Aditif</i> .....	21
B. Gambaran Umum Pengawetan Makanan	
1. Pengertian Pengawetan Makanan .....	26
2. Faktor-faktor Kerusakan Bahan Makanan .....	26
3. Jenis-jenis Kerusakan Bahan Makanan .....	27
4. Teknik-teknik Pengawetan Makanan .....	28

5. Praktikum Pengawetan Makanan.....	32
C. Konsep Belajar	
1. Pengertian Belajar .....	43
2. Pengertian Hasil Belajar .....	44
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	45
D. Penerapan Hasil Belajar Kimia Makanan Pada Praktikum Pengawetan Makanan Meliputi Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor .....	45
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	49
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	50
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	50
D. Teknik Pengolahan Data .....	51
E. Prosedur Penelitian .....	52
<b>BAB IV PENGOLAHAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN</b>	
A. Pengolahan Data Penelitian .....	54
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	77
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI HASIL PENELITIAN</b>	
A. Kesimpulan .....	82
B. Implikasi .....	83
C. Rekomendasi.....	85
<b>PENUTUP.....</b>	<b>87</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>88</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>91</b>