

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A.Latar Belakang Masalah.....	1
B.Identifikasi Masalah	3
C.Rumusan Masalah	3
D.Batasan Masalah.....	4
E.Tujuan Penelitian	4
F.Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A.Penerapan Teknik Konversi Bahan	6
B.Indikator Dasar dalam Penerapan Teknik Konversi Bahan	7
C.Guru Produktif SMK Pertanian	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	34
A.Metode Penelitian.....	34
B.Populasi dan Sampel	34
C.Definisi Operasional.....	36
D.Tahapan Penelitian	37
E.Instrumen Penelitian	38
F.Teknik Pengumpulan Data.....	41

G.Teknik Analisis Data.....	43
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	45
A.Validasi Instrumen	45
1.Hasil Validasi.....	45
1.1.Hasil Validasi oleh Ahli Materi	45
1.2.Hasil Validasi oleh Ahli Bahasa	45
2.Masukan Ahli Terhadap Instrumen.....	45
2.1.Ahli Materi.....	46
2.2.Ahli Bahasa.....	46
3.Hasil Revisi Instrumen.....	47
3.1.Hasil Revisi Materi	47
3.2.Hasil Revisi Bahasa.....	47
B.Hasil Pengolahan Data Pengetahuan Prosedural Mahasiswa	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
A.Kesimpulan	71
B.Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Jumlah Populasi Penelitian	35
Tabel 3.2. Jumlah Sampel Subjek Penelitian	36
Tabel 3.3. Kisi-kisi Penilaian untuk Ahli Materi	39
Tabel 3.4. Kisi-kisi Penilaian untuk Ahli Bahasa	40
Tabel 3.5. Kisi-Kisi Soal Tes untuk Responden	41
Tabel 3.6. Skala <i>Likert</i> Angket Validasi Ahli	42
Tabel 3.7. Interpretasi Skor Kelayakan.....	43
Tabel 3.8. Kriteria Penafsiran Data.....	44
Tabel 4.1. Instrumen Sebelum dan Sesudah Revisi Ahli Materi	47
Tabel 4.2. Instrumen Sebelum dan Sesudah Revisi Ahli Bahasa	48
Tabel 4.3. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Kristalisasi Asam Benzoat.....	50
Tabel 4.4. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Destilasi Minyak Kayu Manis	51
Tabel 4.5. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Ekstraksi Minyak Atsiri	53
Tabel 4.6. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Kristalisasi Jahe.....	54
Tabel 4.7. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Ekstraksi Enzimatis Kelapa menjadi VCO.....	56
Tabel 4.8. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Ekstraksi Daun Kumis Kucing	57
Tabel 4.9. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Pencampuran Bahan dalam Pembuatan Roti	58
Tabel 4.10. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Emulsifikasi dalam Pembuatan Bakso	59
Tabel 4.11. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Ekstraksi Kacang Kedelai.....	60
Tabel 4.12. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Kristalisasi Garam.....	62

Tabel 4.13. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Emulsifikasi dalam Pembuatan <i>Mayonaise</i>	63
Tabel 4.14. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Filtrasi Susu Kedelai ...	64
Tabel 4.15. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Destilasi dalam Penghitungan Kadar Air	65
Tabel 4.16. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Pencampuran Untuk Membuat Mi	67
Tabel 4.17. Pemahaman Mahasiswa terhadap Materi Filtrasi Bubuk Kapur...	68
Tabel 4.18. Rekapitulasi Hasil Pengetahuan Prosedural Mahasiswa.....	68
Tabel 4.19. Kriteria Kualitatif Pengetahuan Mahasiswa Per Materi	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. <i>Ribbon blenders</i>	9
Gambar 2.2. (a) <i>Hand mixer</i> (b) <i>Standing mixer</i>	11
Gambar 2.3. Pengaduk pada <i>planetary mixer</i>	11
Gambar 2.4. <i>Sigma Mixer</i>	12
Gambar 2.5. <i>Homogenizer</i>	15
Gambar 2.6. Rangkaian Alat Destilasi	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Standar Kompetensi Penerapan Teknik Konversi Bahan.....	75
Lampiran 2. Lembar Validasi Ahli Materi.....	76
Lampiran 3. Lembar Validasi Ahli Bahasa.....	79
Lampiran 4. Instrumen Validasi.....	81
Lampiran 5. Hasil Validasi Ahli Materi.....	90
Lampiran 6. Hasil Validasi Ahli Bahasa.....	91
Lampiran 7. Instrumen Soal Tes	92
Lampiran 8. Hasil Tes Kognitif	101
Lampiran 9. Kecocokan Materi Standar Kompetensi Penerapan Teknik Konversi Bahan dengan Mata Kuliah di Jurusan Pendidikan Teknologi Agroindustri	105
Lampiran 10. Surat Penunjukan Dosen Pembimbing 1	106
Lampiran 11. Surat Penunjukan Dosen Pembimbing 2	107