

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>ix</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	3
C. Rumusan Masalah .....	4
D. Pembatasan Masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian.....	5
F. Manfaat Penelitian.....	5
G. Definisi Istilah.....	6
H. Struktur Organisasi .....	6

### **BAB II KAJIAN PUSTAKA**

A. Lembar Kerja Siswa (LKS) .....	8
B. Praktikum.....	12

Ayutin , 2015

*PENGEMBANGAN LEMBAR KERJA SISWA PRAKTIKUM PENENTUAN SIFAT SISTEM PENYANGGA  
DALAM MINUMAN BERDASARKAN MODEL INKUIRI TERBIMBING*

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

C. Inkuiri Terbimbing .....	14
E. Larutan Penyangga .....	17
F. Kerangka Berfikir .....	20

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

A. Sumber Data .....	22
B. Metode Penelitian .....	22
C. Alur Penelitian .....	23
D. Langkah-Langkah Penelitian .....	24
E. Instrumen Penelitian.....	26
F. Pengolahan Data .....	27

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Hasil dan Pembahasan Tipe LKS Praktikum Pada Topik Larutan Penyangga Yang Ada Di Sekolah.....	32
B. Hasil dan Pembahasan Kondisi Optimum Prosedur Praktikum Penentuan Sifat Sistem Pengatur Keasaman Dalam Minuman Jus Buah Kemasan .....	38
C. Hasil dan Pembahasan Keterlaksanaan Praktikum Menggunakan LKS Praktikum Yang Dikembangkan.....	47
D. Hasil dan Pembahasan Penilaian Guru Dan Dosen Terhadap LKS Praktikum Yang Dikembangkan.....	56
E. Hasil dan Pembahasan Respon Siswa Terhadap LKS Praktikum Yang Dikembangkan.....	61

## **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

A. Simpulan .....	67
B. Saran.....	67
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>69</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b> .....	<b>73</b>

Ayutin , 2015

*PENGEMBANGAN LEMBAR KERJA SISWA PRAKTIKUM PENENTUAN SIFAT SISTEM PENYANGGA  
DALAM MINUMAN BERDASARKAN MODEL INKUIRI TERBIMBING*

Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](http://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](http://perpustakaan.upi.edu)

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Perbedaan LKS Praktikum Bebas Inkuiri dan <i>Cookbook</i> .....	12
Tabel 3.1 Kriteria Interpretasi Skor .....	28
Tabel 3.2 Skala Likers dalam Pemberian Skor .....	29
Tabel 3.3 Pemberian Skor Setiap Item pada Lembar Penilaian .....	30
Tabel 4.1 Hasil Analisis Keberadaan LKS Praktikum pada Topik Larutan Penyangga .....	33
Tabel 4.2 Hasil Analisis Alat dan Bahan serta Tipe LKS Praktikum .....	35
Tabel 4.3 Hasil Survei Lapangan .....	37
Tabel 4.4 Hasil Optimasi Penentuan Kapasitas Sistem Penyangga .....	40
Tabel 4.4 Hasil Optimasi Waktu Penetesan Larutan Basa, Asam dan Pengenceran .....	42
Tabel 4.6 Hasil Observasi Keterlaksanaan Praktikum dengan Menggunakan LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	48
Tabel 4.7 Skor (%) Jawaban Siswa terhadap Tugas-Tugas dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	50
Tabel 4.8 Skor Rata-Rata (%) Aspek Yang Dinilai Oleh Guru dan Dosen ..	61
Tabel 4.9 Skor Rata-Rata Respon Siswa (%) Terhadap LKS Praktikum Yang Dikembangkan .....	66

Ayutin , 2015

**PENGEMBANGAN LEMBAR KERJA SISWA PRAKTIKUM PENENTUAN SIFAT SISTEM PENYANGGA  
DALAM MINUMAN BERDASARKAN MODEL INKUIRI TERBIMBING**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Berfikir .....	20
Gambar 3.1 Alur Penelitian .....	23
Gambar 4.1 Diagram Hasil Optimasi Kapasitas Larutan Bukan Penyangga	41
Gambar 4.2 Fenomena dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan.....	44
Gambar 4.3 Diagram Skor (%) Hasil Penilaian Guru dan Dosen Terhadap Aspek Kesesuaian Konsep dalam LKS Praktikum Yang Dikembangkan	57
Gambar 4.4 Diagram Skor (%) Hasil Penilaian Guru dan Dosen Terhadap Aspek Kesesuaian Tata Bahasa dalam LKS Praktikum Yang Dikembangkan .....	59
Gambar 4.5 Diagram Skor (%) Hasil Penilaian Guru dan Dosen terhadap Aspek Kesesuaian Tata Letak dan Perwajahan dalam LKS Praktikum Yang Dikembangkan.....	60
Gambar 4.6 Diagram Skor Respon Siswa (%) terhadap Kemenarikan dan Kepahaman Kalimat dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	62
Gambar 4.7 Diagram Skor Respon Siswa (%) terhadap Materi dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan.....	63
Gambar 4.8 Diagram Skor Respon Siswa (%) terhadap Keterlaksanaan Praktikum dengan Menggunakan LKS Praktikum Yang Dikembangkan	64

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1.1 Lembar Analisis LKS Praktikum .....	76
Lampiran 1.2 Pedoman Wawancara Pada Saat Studi Pendahuluan .....	77
Lampiran 1.3 Lembar Optimasi.....	78
Lampiran 1.4 RPP Penentuan Sifat Larutan Penyangga dalam Minuman Jus Buah Kemasan .....	79
Lampiran 1.5 LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	86
Lampiran 1.6 Lembar Observasi Keterlaksanaan Praktikum .....	94
Lampiran 1.7 Pedoman Jawaban Siswa Terhadap LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	96
Lampiran 1.8 Angket Respon Siswa .....	104
Lampiran 1.9 Format Penilaian Guru dan Dosen terhadap Aspek Kesesuaian Konsep dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	106
Lampiran 1.10 Format Penilaian Guru dan Dosen terhadap Aspek Kesesuaian Tata bahasa dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan ..	109
Lampiran 1.11 Format Penilaian Guru dan Dosen terhadap Aspek Kesesuaian Tata Letak dan Perwajahan dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	111
Lampiran 2.1 Hasil Analisis LKS Praktikum Yang Ada Di Lapangan ....	113
Lampiran 2.2 Hasil Wawancara Pada Saat Survei Lapangan.....	117
Lampiran 2.3 Hasil Optimasi .....	120
Lampiran 2.4 Hasil Keterlaksanaan Tahapan Inkuiri .....	121

Ayutin , 2015

**PENGEMBANGAN LEMBAR KERJA SISWA PRAKTIKUM PENENTUAN SIFAT SISTEM PENYANGGA  
DALAM MINUMAN BERDASARKAN MODEL INKUIRI TERBIMBING**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Lampiran 2.5 Hasil Pengolahan Data Jawaban Siswa terhadap Tugas-Tugas dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	124
Lampiran 2.6 Hasil Penilaian Guru dan Dosen terhadap Aspek Kesesuaian Konsep dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	129
Lampiran 2.7 Hasil Penilaian Guru dan Dosen terhadap Aspek Kesesuaian Konsep Tata Bahasa dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	134
Lampiran 2.8 Hasil Penilaian Guru dan Dosen terhadap Aspek Kesesuaian Tata Letak dan Perwajahan dalam LKS Praktikum yang Dikembangkan	142
Lampiran 2.9 Hasil Pengolahan Data Respon Siswa terhadap LKS Praktikum yang Dikembangkan .....	144
Lampiran 3.1 Surat Ijin Penelitian .....	147
Lampiran 3.2 Surat Keterangan Penelitian .....	148
Lampiran 3.3 Dokumentasi .....	149

Ayutin , 2015  
***PENGEMBANGAN LEMBAR KERJA SISWA PRAKTIKUM PENENTUAN SIFAT SISTEM PENYANGGA  
DALAM MINUMAN BERDASARKAN MODEL INKUIRI TERBIMBING***  
Universitas Pendidikan Indonesia | [repository.upi.edu](https://repository.upi.edu) | [perpustakaan.upi.edu](https://perpustakaan.upi.edu)