

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR HAK CIPTA</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah .....	3
C. Rumusan Masalah .....	3
D. Tujuan Penelitian .....	4
E. Manfaat Penelitian .....	4
F. Struktur Organisasi Skripsi .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
A. Kemampuan Produksi .....	6
1. Kemampuan .....	6
2. Produksi .....	8
B. Susu Kedelai .....	8
1. Elemen Kompetensi dan KUK Produksi Susu Kedelai .....	12
2. Pengetahuan, Keterampilan, dan Sikap Penunjang .....	14
3. Alat dan Bahan Produksi Susu Kedelai .....	14

4. Proses Pembuatan Susu Kedelai .....	15
	Halaman
C. Hasil Belajar .....	18
1. Pengertian Hasil Belajar .....	18
2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	21
D. Standar Kompetensi Mengoperasikan Proses Pengolahan .....	23
1. Elemen Kompetensi Dan KUK Standar Kompetensi Mengoperasikan Proses Pengolahan .....	23
2. Kemampuan dan Pengetahuan Penunjang .....	25
E. Hipotesis .....	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
A. Lokasi, Populasi, dan Sampel Penelitian .....	28
1. Lokasi Penelitian .....	28
2. Populasi .....	28
3. Sampel .....	28
B. Desain Penelitian .....	29
C. Metode Penelitian .....	29
D. Variabel dan Paradigma Penelitian .....	30
1. Variabel Penelitian .....	30
2. Paradigma Penelitian .....	30
E. Definisi Operasional .....	30
F. Instrumen Penelitian .....	31
G. Teknik Pengumpulan Data .....	34
1. Studi Dokumenter .....	34
2. Observasi .....	34
H. Analisis Deskriptif Data .....	34
I. Analisis Statistik Data .....	36
1. Konversi Z-Skor dan T-Skor .....	36
2. Uji Normalitas .....	36
3. Uji Linearitas .....	37

4. Analisis Regresi Linear Sederhana .....	38
5. Uji Hipotesis .....	39
	Halaman
6. Koefisien Korelasi .....	39
7. Koefisien Determinasi .....	40
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>41</b>
A. Data Hasil Belajar Mengoperasikan Proses Pengolahan .....	41
B. Data Kemampuan Produksi Susu Kedelai .....	42
1. Persiapan Kerja .....	42
2. Proses (Sistematika dan Cara Kerja) .....	44
3. Hasil Kerja .....	49
4. Sikap Kerja .....	50
5. Waktu .....	51
C. Pengaruh Variabel X Terhadap Variabel Y .....	53
1. Hasil Analisis Regresi Linear Sederhana .....	53
2. Hasil Uji Hipotesis .....	55
3. Nilai Koefisien Korelasi .....	55
4. Nilai Koefisien Determinasi .....	56
D. Pembahasan .....	56
1. Hasil Belajar Mengoperasikan Proses Pengolahan .....	56
2. Kemampuan Produksi Susu Kedelai .....	57
3. Pengaruh Hasil Belajar Mengoperasikan Proses Pengolahan Terhadap Kemampuan Produksi Susu Kedelai .....	58
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>61</b>
A. Simpulan .....	61
B. Rekomendasi .....	62
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>
<b>LAMPIRAN –LAMPIRAN .....</b>	<b>66</b>



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Elemen kompetensi & KUK proses membuat susu kedelai .....	12
Tabel 2.2 Alat produksi susu kedelai .....	14
Tabel 2.3. Bahan produksi susu kedelai .....	15
Tabel 2.4 Elemen kompetensi & KUK mengoperasikan proses pengolahan .	24
Tabel 3.1 Variabel dan instrumen penelitian .....	31
Tabel 3.2 Kisi-kisi instrumen kemampuan produksi susu kedelai.....	32
Tabel 3.3 Nilai-nilai batas dari lima klasifikasi .....	35
Tabel 3.4 Hasil uji normalitas data variabel X dan Y .....	37
Tabel 3.5 Hasil uji linearitas data variabel X dan Y .....	38
Tabel 3.6 Pedoman interpretasi koefisien korelasi .....	40
Tabel 4.1 Klasifikasi nilai variabel X .....	41
Tabel 4.2 Skor siswa dalam menulis formula pembuatan susu kedelai .....	43
Tabel 4.3 Skor siswa dalam menuliskan cara kerja pembuatan susu kedelai .	43
Tabel 4.4 Skor siswa dalam mengidentifikasi dan menyiapkan peralatan produksi. ....	44
Tabel 4.5 Skor siswa dalam memilih dan menangani bahan baku .....	45
Tabel 4.6 Skor siswa dalam merendam kedelai .....	46
Tabel 4.7 Skor dalam menggiling kedelai .....	46
Tabel 4.8 Skor siswa dalam melakukan pemanasan dan penyaringan .....	47
Tabel 4.9 Skor siswa melakukan pasteurisasi dan penambahan rasa .....	47
Tabel 4.10 Skor siswa dalam melakukan pengemasan .....	48
Tabel 4.11 Skor siswa dalam menghitung biaya produksi .....	49
Tabel 4.12 Skor hasil kerja siswa.....	49
Tabel 4.13 Skor sikap kerja siswa .....	50
Tabel 4.14 Skor sikap keselamatan kerja siswa .....	51
Tabel 4.15 Skor kedatangan siswa di tempat praktek .....	52
Tabel 4.16 Skor waktu penyelesaian praktek .....	52
Tabel 4.17 Klasifikasi nilai variabel Y .....	53

	Halaman
Tabel 4.18 Hasil uji ANOVA .....	53
Tabel 4.19 Hasil analisa regresi linear sederhana .....	54
Tabel 4.20 Hasil uji analisis korelasi .....	55

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Diagram proses produksi susu kedelai .....	17
Gambar 3.1 Paradigma Sederhana .....	30
Gambar 4.1 Grafik Pengaruh Variabel X terhadap Variabel Y .....	59

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Penilaian Tes Praktek Produksi Susu Kedelai .....	66
Lampiran 2. Kriteria Penilaian Tes Praktek Produksi Susu Kedelai .....	68
Lampiran 3. Tabulasi Data Praktek Produksi Susu Kedelai .....	73
Lampiran 4. Data Variabel X dan Variabel Y .....	77
Lampiran 5. Konversi Z-Skor dan T-Skor .....	78