

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
<b>BAB I</b> <b>PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Identifikasi Masalah Penelitian .....	3
C. Batasan Masalah Penelitian .....	3
D. Rumusan Masalah Penelitian .....	3
E. Tujuan Penelitian .....	3
F. Manfaat Penelitian .....	4
G. Struktur Organisasi.....	5
<b>BAB II</b> <b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A. Bahan Ajar.....	6
B. Buku Ajar .....	7
C. Fungsi Buku Ajar .....	8
D. Kriteria Buku Ajar .....	9
E. Langkah-langkah Penyusunan Buku Ajar .....	10
F. Proses Penulisan Buku Ajar .....	11
G. Kompetensi Dasar Menerapkan dan Melakukan Dasar Perikanan .....	20
H. Penelitian yang Relevan .....	20
I. Kerangka Berpikir .....	21
<b>BAB III</b> <b>METODE PENELITIAN</b>	
A. Lokasi dan Subjek Penelitian .....	22
B. Metode Penelitian .....	22
C. Prosedur Penelitian .....	23
D. Definisi Operasional.....	25
E. Teknik Pengumpulan Data.....	26
F. Instrumen Penelitian .....	27
G. Teknik Analisis Data .....	30

<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
	A. Hasil.....	33
	1. Identifikasi Potensi dan Masalah.....	33
	2. Pengumpulan Data.....	33
	3. Desain Produk .....	33
	4. Validasi Desain.....	35
	5. Uji Coba Skala Kecil .....	41
	6. Uji Coba Skala Besar.....	44
	7. Produk Final Media .....	46
	B. Pembahasan .....	47
	1. Identifikasi Potensi dan Masalah.....	47
	2. Pengumpulan Data.....	47
	3. Desain Produk .....	48
	4. Validasi Desain.....	50
	5. Uji Coba Skala Kecil .....	53
	6. Uji Coba Skala Besar.....	55
	7. Produk Final Media .....	57
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
	A. Kesimpulan.....	58
	B. Saran .....	58
	DAFTAR PUSTAKA .....	59
	LAMPIRAN .....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Skor Angket Tanggapan Siswa ( <i>skala Likert</i> ) .....	27
Tabel 3.2. Kisi-Kisi Instrumen Lembar Validasi Ahli Materi .....	28
Tabel 3.3. Kisi-Kisi Instrumen Lembar Validasi Ahli Media.....	28
Tabel 3.4. Kisi-Kisi Instrumen Lembar Validasi Ahli Bahasa .....	29
Tabel 3.5. Kisi-Kisi Instrumen Angket Tanggapan Siswa.....	30
Tabel 3.6. Skor Angket Validasi Ahli ( <i>skala Likert</i> ) .....	31
Tabel 3.7. Tingkat Ketercapaian Buku Ajar Berdasarkan Para Ahli .....	31
Tabel 3.8. Skor Angket Tanggapan Siswa ( <i>skala Likert</i> ) .....	32
Tabel 3.9. Tingkat Ketercapaian Buku Ajar Berdasarkan Tanggapan Siswa.....	32
Tabel 4.1. Hasil Validasi Ahli Materi .....	36
Tabel 4.2. Saran berdasarkan Validator Materi .....	39
Tabel 4.3. Hasil Validasi Ahli Media.....	39
Tabel 4.4. Hasil Validasi Ahli Bahasa .....	41
Tabel 4.5. Hasil Kuesioner Tanggapan Siswa Uji Coba Skala Kecil .....	42
Tabel 4.6. Hasil Kuesioner Tanggapan Siswa Uji Coba Skala Besar .....	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Langkah-langkah Metode <i>Research and Development</i> (R&D) .....	23
Gambar 4.1 Tahap Desain Buku Ajar .....	34
Gambar 4.2. Perbaikan Penggunaan Warna Tulisan.....	39
Gambar 4.3. Perbaikan Penggunaan Warna Tulisan.....	39
Gambar 4.4. Penambahan Ilustrasi Organoleptik .....	40
Gambar 4.5. Penambahan Ilustrasi Panelis .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Silabus Mata Pelajaran Dasar Proses Pengolahan Hasil Pertanian dan Perikanan.....	62
Lampiran 2. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran.....	64
Lampiran 3. Lembar Validasi Ahli Materi.....	71
Lampiran 4. Lembar Validasi Ahli Media .....	74
Lampiran 5. Lembar Validasi Ahli Bahasa.....	79
Lampiran 6. Lembar Data Validasi Ahli Materi, Media dan Bahasa.....	84
Lampiran 7. Angket Tanggapan Siswa .....	86
Lampiran 8. Lembar Validasi Ahli Materi .....	87
Lampiran 9. Lembar Validasi Ahli Media .....	90
Lampiran 10. Lembar Validasi Ahli Bahasa.....	94
Lampiran 11. Data Kuisisioner Tanggapan Siswa Uji Skala Kecil.....	97
Lampiran 12. Data Kuisisioner Tanggapan Siswa Uji Skala Besar .....	105
Lampiran 13. Buku Ajar Dasar Pengujian Organoleptik.....	113
Lampiran 14. Dokumentasi.....	114