

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR BAGAN	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	6
E. Struktur Organisasi Skripsi	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	8
A. Konsep Dasar Standar Penilaian Pembelajaran.....	8
B. Alat Penilaian Pelaksanaan Praktikum	10
C. Langkah – Langkah Penyusunan Alat Penilaian	14
D. Mekanisme, Prosedur, Pelaksanaan dan Pelaporan Penilaian.....	19
E. Gambaran Umum Mata Kuliah Teknologi Makanan.....	19
F. Gambaran Umum Kegiatan Praktik Telur Asin	20
G. Gambaran Umum Evaluasi Produk Telur Asin	31
H. Kerangka Berpikir	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
A. Lokasi Penelitian	36
B. Metode / Desain Penelitian	36
C. Partisipan Penelitian	37
D. Instrumen Pengumpulan Data Penelitian	37
E. Prosedur Penelitian	39
F. Analisis data untuk Lembar Validasi	40
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	42
A. Temuan	42
B. Pembahasan	56
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI dan PEMBAHASAN	60
A. Simpulan	60
B. Implikasi	61
C. Rekomendasi	61
DAFTAR PUSTAKA	62

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
2.1 Kerangka Berpikir Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan	35

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Kisi – kisi Alat Penilaian Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan	15
2.2. Rubrik Penilaian Pelaksanaan Praktikum Teknologi Makanan	16
2.3. Lembar Validitas untuk Tes Unjuk Kerja	16
2.4. Skala Presentasi Kelayakan	18
2.5. Penentuan Kualitas / Mutu Telur.....	23
2.6. Peralatan Proses Pembuatan Telur Asin	25
3.1. Skala Presentasi Kelayakan.....	41
4.1. Kisi – Kisi Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktik Telur Asin	44
4.2. Acuan Nilia Akhir	45
4.3. Rubrik Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktik Telur Asin.....	46
4.4. Lembar Kisi – Kisi Validitas Untuk Tes Unjuk Kerja	47
4.5. Format Lembar Validasi Rubrik Penilaian pada Pelaksanaan Praktek Oleh Ahli Bahasa/Evaluasi/Materi	48
4.6. Jadwal Penyebaran Lembar Validasi pada Tim Ahli	49
4.7. Hasil Validasi Ahli Bahasa	50
4.8. Hasil Validasi Ahli Evaluasi	52
4.9. Hasil Validasi Ahli Materi	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Telur Asin.....	22
2.2. Telur Bebek	24
2.3. Garam Dapur	24
2.4. Abu Gosok	25
2.5. Proses Pencucian Telur	28
2.6. Proses Penirisan Telur	29
2.7. Proses Pembuatan Adonan	29
2.8. Proses Penggaraman Telur	29
2.9. Proses Pengupasan Adonan.....	30
2.10. Proses Perebusan Telur	30
2.11. Kemasan Keranjang Bambu Untuk Telur Asin.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kisi – Kisi Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktik Teknologi Makanan..	65
2. Alat Penilaian Pada Pelaksanaan Praktik Teknologi Makanan.....	71
3. Lembar Validasi Alat Penilaian Pelaksanaan Praktik.....	75
4. Lembar Hasil Validasi Alat Penilaian Pelaksanaan Praktik.....	81
5. Surat – Surat.....	106
6. Kartu Bimbingan.....	111
7. Daftar Riwayat Hidup.....	115