

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi Masalah Penelitian.....	3
C. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
D. Batasan Masalah Penelitian	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Penerapan Kompetensi Dasar	7
B. BTM (Bahan Tambahan Makanan)	8
1. Pengertian BTM	8
2. Peranan dan Manfaat BTM.....	8
3. Jenis-jenis BTM	9
C. Praktikum Pembuatan Bolu Kukus.....	10
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	15
A. Lokasi dan Subjek Penelitian.....	15
B. Pendekatan Penelitian	16
C. Metode dan Desain Penelitian	16
D. Definisi Operasional	17
E. Instrumen Penelitian	18
F. Teknik Pengumpulan Data.....	20
G. Analisis Data.....	20
1. Uji Validitas	21

2. Uji Reliabilitas	22
3. Tingkat Kesukaran	23
4. Daya Pembeda	23
5. Persentase Data	24
H. Prosedur Penelitian	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Data Hasil Penelitian.....	27
B. Hasil Uji Coba Instrumen Penelitian	27
C. Hasil Pengolahan Data Kognitif	31
D. Hasil Pengolahan Data Afektif	51
E. Hasil Pengolahan Data Psikomotor	52
F. Rekapitulasi Pengolahan Data Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	53
G. Pembahasan Hasil Penelitian	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Daftar Bahan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus	11
Tabel 3.1. Kriteria Validitas.....	21
Tabel 3.2. Kriteria Reliabilitas	22
Tabel 3.3. Indeks Kesukaran.....	23
Tabel 3.4. Klasifikasi Indeks Daya Pembeda.....	24
Tabel 3.5. Kriteria Penansiran Data	25
Tabel 4.1. Hasil Uji Tingkat Kesukaran.....	29
Tabel 4.2. Hasil Daya Pembeda Butir Soal.....	30
Tabel 4.3. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Definisi umum BTM	31
Tabel 4.4. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Sifat Organoleptik yang Bukan Termasuk Fungsi BTM	32
Tabel 4.5. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Tujuan Penggunaan BTM yang Dilarang Pemerintah	33
Tabel 4.6. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Manfaat BTM dalam Pengolahan Pangan	34
Tabel 4.7. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Jenis BTM yang Ditambahkan dalam Pembuatan Bolu Kukus.....	35
Tabel 4.8. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Ciri-ciri Telur yang Baik	36
Tabel 4.9. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Ciri-ciri Tepung Terigu yang Baik.....	37

Tabel 4.10. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Kriteria Bolu Kukus yang Baik	38
Tabel 4.11. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Bahan- Bahan Untuk Pembuatan Bolu Kukus.....	39
Tabel 4.12. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Kecepatan <i>Hand Mixer</i> dalam Pengocokan Adonan	39
Tabel 4.13. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Langkah-Langkah dalam Pembuatan Bolu Kukus.....	40
Tabel 4.14. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Waktu Pengukusan Bolu Kukus.....	41
Tabel 4.15. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Tahapan-Tahapan dalam Pembuatan Bolu Kukus	41
Tabel 4.16. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Fungsi BTM dalam Pembuatan Bolu Kukus	42
Tabel 4.17. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Jenis BTM Pewarna dalam Pembuatan Bolu Kukus.....	42
Tabel 4.18. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Contoh BTM yang Berfungsi Sebagai Pelembut.....	43
Tabel 4.19. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Manfaat BTM dalam Pembuatan Bolu Kukus	44

Tabel 4.20. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Aturan Penuangan Adonan ke dalam Cetakan	44
Tabel 4.21. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Bentuk Pewarna yang digunakan dalam Pembuatan Bolu Kukus	45
Tabel 4.22. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Jenis Tepung Terigu Untuk Pembuatan Bolu Kukus	46
Tabel 4.23. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Bahan- Bahan Untuk Pembuatan Bolu Kukus.....	46
Tabel 4.24. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Pentingnya Penakaran BTM.....	47
Tabel 4.25. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Hal yang Harus Dipersiapkan Sebelum Pelaksanaan Praktikum.....	48
Tabel 4.26. Penerapan Kompetensi Dasar Regulasi Penggunaan BTM (<i>Food Additive</i>) pada Pengolahan Pangan Praktikum Pembuatan Bolu Kukus pada Pengetahuan Responden Mengenai Pengecualian Hal yang Tidak Boleh Dilakukan Ketika Praktikum	49
Tabel 4.27. Rekapitulasi Hasil Kognitif.....	50
Tabel 4.28. Tabel Hasil Pengolahan Data Afektif	51
Tabel 4.29. Tabel Pengolahan Data Psikomotor	52
Tabel 4.30. Tabel Rekapitulasi Pengolahan Data Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1. Diagram Hasil Kriteria Validitas.....	28
Gambar 4.2. Diagram Hasil Kalsifikasi Tingkat Kesukaran.....	29
Gambar 4.3. Diagram Kalsifikasi Daya Pembeda	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Silabus	59
Lampiran 2. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian	62
Lampiran 3. Instrumen Uji Coba	66
Lampiran 4. Kunci Jawaban Instrumen Uji Coba	74
Lampiran 5. Petunjuk dan Lembar Jawaban Instrumen Uji Coba	75
Lampiran 6. Hasil Perhitungan Uji Validitas	76
Lampiran 7. Hasil Perhitungan Uji Reliabilitas	85
Lampiran 8. Hasil Perhitungan Uji Tingkat Kesukaran	86
Lampiran 9. Hasil Perhitungan Uji Daya Pembeda Soal	87
Lampiran 10. Instrumen Penilaian (Kognitif)	88
Lampiran 11. Kunci Jawaban Instrumen Penelitian	93
Lampiran 12. Hasil Tes Kognitif	94
Lampiran 13. Lembar Observasi KUK	95
Lampiran 14. Hasil Lembar Observasi KUK Siswa	100
Lampiran 15. Hasil Uji Validitas Soal	105
Lampiran 16. Hasil Perhitungan Observasi KUK (Aspek Afektif)	106
Lampiran 17. Hasil Perhitungan Observasi KUK (Aspek Psikomotor)	109
Lampiran 18. Prosedur Kerja Praktikum Bolu Kukus	112
Lampiran 19. Tabel t	114
Lampiran 20. Nilai-Nilai <i>r Product Moment</i>	115
Lampiran 21. Tabel Chi Kuadrat	116
Lampiran 22. Dokumentasi Penelitian	117
Lampiran 23. Surat Penunjukan Dosen Pembimbing I	119
Lampiran 24. Surat Penunjukan Dosen Pembimbing II	120
Lampiran 25. Surat Izin Penelitian	121
Lampiran 26. Surat Keterangan Selesai Penelitian	122
Lampiran 27. Kartu Bimbingan Skripsi Pembimbing I	123
Lampiran 28. Kartu Bimbingan Skripsi Pembimbing II	125