

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMAKASIH	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah Penelitian.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
E. Struktur Organisasi Skripsi.....	6
BAB II KAJIAN TEORI	7
A. Belajar dan Pembelajaran	7
1. Pengertian Belajar.....	7
2. Pengertian Pembelajaran	7
B. Pendekatan Pembelajaran	9
C. Pendekatan <i>Saintifik Learning</i>	10
a. Tujuan pembelajaran dengan <i>Saintifik Learning</i>	11
b. Prinsip pembelajaran dengan <i>Saintifik Learning</i>	11
c. Langkah Pembelajaran dengan <i>Saintifik Learning</i>	12
d. Dampak penggunaan pendekatan <i>Saintifik Learning</i>	18
e. Pelaksanaan pembelajaran <i>Saintifik Learning</i>	19
D. Hasil Belajar	22
E. Gambaran umum mata pelajaran pengolahan makanan kontinental	24
1. Pengolahan makanan kontinental	24
2. Materi Pembelajaran.....	29
3. Deskripsi Materi Pembelajaran Kompetensi Membedakan Sauce Dan Turunanya.....	33
F. Penerapan Materi White Sauce Dengan Menggunakan Pendekatan <i>Saintifik Learning</i>	38
G. Penelitian Terkait	40
BAB III METODE PENELITIAN	42
A. Desain Penelitian	42
B. Partisipan.....	43
C. Populasi dan Sampel	43
D. Instrumen Penelitian.....	45
E. Prosedur Penelitian	49
F. Analisis Data.....	50

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	53
A. Temuan Penelitian	54
1. Hasil Belajar Peserta Didik Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif Pada Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) dengan Materi White Sauce di Kelas Konvensional	54
2. Hasil Belajar Peserta Didik Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif Pada Pembelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) dengan Materi White Sauce di Kelas <i>Saintifik Learning</i>	56
3. Penerapan Pendekatan <i>Saintifik Learning</i> Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental (PMK) Dengan Materi <i>White Sauce</i> Ditinjau Dari Langkah Pembelajaran Serta Aktifitas Siswa.....	60
a. Langkah Pembelajaran	60
b. Aktifitas Siswa	69
B. Pembahasan Hasil Penelitian	70
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI	75
A. Simpulan	75
B. Rekomendasi dan Implikasi	76
DAFTAR PUSTAKA	77
DAFTAR LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 2.1	Deskripsi Langkah Pembelajaran Pendekatan <i>Saintifik learning</i> ..	13
Tabel 2.2	Sintak Discovery Learning	17
Tabel 2.3	Kegiatan Guru dan Siswa dalam Pendekatan <i>Saintifik learning</i>	18
Tabel 2.4	Penilaian Pengetahuan	23
Tabel 2.5	Tujuan, KI dan KD Mata Pelajaran	25
Tabel 2.6	Kompetensi Lulusan SMK	28
Tabel 2.7	Contoh Tujuan dan Indikator dalam RPP	30
Tabel 2.8	<i>Bechamel sauce</i>	36
Tabel 2.9	<i>Small Sauce</i>	37
Tabel 2.10	<i>Veloute Sauce</i>	37
Tabel 2.11	<i>Small Sauce</i>	38
Tabel 2.12	Penerapan Pendekatan <i>Saintifik learning</i> pada Materi	39
Tabel 3.1	<i>Nonequivalent Control Group Design</i>	42
Tabel 3.2	Partisipan Penelitian.....	43
Tabel 3.3	Kriteria Kemampuan Skor Test	51
Tabel 3.4	Kriteria Normal Gain	51
Tabel 3.5	Kriteria Keterlaksanaan Aktifitas Siswa	52
Tabel 4.1	Peningkatan Nilai Siswa Kelas Konvensional	55
Tabel 4.2	Peningkatan Nilai Siswa Kelas <i>Saintifik Learning</i>	56
Tabel 4.3	Rata-rata N-Gain Kelas <i>Saintifik Learning</i> Dan Kelas Konvensional	57
Tabel 4.4	Perbandingan Skor Siswa Pada Setiap Aspek Kemampuan Kognitif	58
Tabel 4.5	Peningkatan Kemampuan Kognitif Pada kelas SL dan K	59
Tabel 4.6	Keterlaksanaan Langkah Pembelajaran	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
Gambar 2.1	<i>Bechamel sauce</i>	36
Gambar 2.2	<i>Veloute Sauce</i>	36
Gambar 2.3	<i>Cream Sauce</i>	37
Gambar 2.4	<i>Mornay Sauce</i>	37
Gambar 2.5	<i>Mustard Sauce</i>	37
Gambar 2.6	<i>Soubise Sauce</i>	37
Gambar 2.7	<i>Supreme Sauce</i>	38
Gambar 2.8	<i>Allemande Sauce</i>	38
Gambar 2.9	<i>Mushroom Sauce</i>	38
Gambar 2.10	<i>Aurora Sauce</i>	38
Gambar 4.1	Diagram Rata -Rata Nilai Aktifitas Kelas Siswa	69
Gambar 4.2	Diagram Rata-Rata Hasil Pembelajaran Siswa	73

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
Bagan 2.1 Peta Konsep Materi Pembelajaran	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
LAMPIRAN 1 Perangkat Pembelajaran	81
LAMPIRAN 2 Instrumen Penelitian.....	109
LAMPIRAN 3 Analisis Uji Coba	125
LAMPIRAN 4 Analisis Data Hasil Penelitian.....	133
LAMPIRAN 5 Surat - surat	137
LAMPIRAN 6 Daftar Riwayat Hidup	144