

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>PERNYATAAN</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>ABSTRACT</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Penelitian .....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Rumusan Masalah.....	5
D. Tujuan Penelitian .....	6
E. Manfaat Penelitian .....	6
F. Struktur Organisasi Tesis.....	7
<b>BAB II. KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Model Rekonstruksi Pendidikan .....	8
B. Bahan Ajar .....	15
C. Literasi Sains .....	21
D. <i>Socio-Scientific Issues</i> (SSI) .....	28
E. <i>Socio-Scientific Issues</i> Terkait Penggunaan Zat Aditif Makanan di Indonesia .....	29
F. Penelitian Relevan .....	31
<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	33
B. Subjek dan Objek Penelitian .....	33
C. Waktu dan Tempat Penelitian .....	34
D. Definisi Operasional .....	34
E. Prosedur Penelitian .....	35
F. Instrumen Penelitian .....	41
G. Teknik Pengumpulan Data .....	42
H. Teknik Analisis Data .....	43

#### **BAB IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. Analisis Kebutuhan Rekonstruksi Bahan Ajar dengan Konteks SSI pada Materi Zat Aditif Makanan .....	52
B. Rekonstruksi Bahan Ajar dengan Konteks SSI pada Materi Zat Aditif Makanan.....	61
C. Karakteristik Bahan Ajar dengan Konteks SSI pada Materi Zat Aditif Makanan.....	68
D. Hasil Validasi dan Penilaian Para Ahli terhadap Bahan Ajar dengan Konteks SSI pada Materi Zat Aditif Makanan .....	85
E. Uji Coba Terbatas Bahan Ajar dengan Konteks SSI pada Materi Zat Aditif Makanan .....	90
F. Tanggapan Siswa terhadap Bahan Ajar dengan Konteks SSI pada Materi Zat Aditif Makanan .....	95

#### **BAB V. SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI**

A. Simpulan .....	99
B. Implikasi dan Rekomendasi.....	100

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	101
-----------------------------	-----

#### **LAMPIRAN**

#### **RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1. Konteks Aplikasi Sains .....	23
2.2. Proses Sains .....	26
2.3. Sikap Terhadap Isu-Isu Sains .....	27
3.1 Skema <i>One-Group Pretest-Posttest Design</i> .....	40
3.2. Jenis, Sumber, dan Teknik Pengumpulan Data .....	42
3.3. Kriteria Penilaian Validator .....	43
3.4. Nilai $CVR_{tabel}$ dari Beberapa Validator .....	44
3.5. Kriteria Hasil Perhitungan CVI.....	45
3.6. Interpretasi Penilaian Bahan Ajar .....	46
3.7. Makna Koefisien Validitas Item Tes.....	46
3.8. Makna Koefisien Reliabilitas Item Tes.....	47
3.9. Kriteria Interval Daya Pembeda .....	48
3.10. Kriteria Interval Tingkat Kesukaran .....	48
3.11. Kategorisasi Skor Gain yang Ternormalisasi .....	50
3.12. Kriteria Penilaian Literasi Sains Aspek Sikap .....	50
4.1. Hasil Kuesioner Untuk Mengetahui Prakonsepsi Siswa.....	53
4.2. Hasil Kuesioner Untuk Mengetahui Perspektif Guru .....	57
4.3. Indikator dan Tujuan Pembelajaran Aspek Kompetensi.....	62
4.4. Indikator dan Tujuan Pembelajaran Aspek Sikap.....	63
4.5. Buku Teks untuk Analisis Konten Zat Aditif Makanan .....	64
4.6. Hasil Validasi Bahan Ajar Berdasarkan Kriteria Umum .....	85
4.7. Hasil Penilaian Bahan Ajar Berdasarkan Kriteria BSNP .....	88
4.8. Saran dan Koreksi untuk Perbaikan Bahan Ajar Berdasarkan Para Ahli.....	90
4.9. Hasil <i>Pretest</i> dan <i>Posttest</i> .....	91
4.10. Hasil Perhitungan Skor Gain Ternormalisasi.....	91
4.11. Hasil Penilaian Literasi Sains pada Aspek Sikap.....	92
4.12. Hasil Perhitungan Persentase Tanggapan Siswa Terhadap Bahan Ajar .....	95

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Tiga Komponen <i>Model of Educational Reconstruction</i> .....	8
2.2. Kerangka Penilaian Sains PISA 2012 .....	22
3.1. Skema Prosedur Penelitian .....	36
4.1. Contoh Reduksi Didaktik dengan Penggunaan Gambar .....	65
4.2. Contoh Reduksi Didaktik dengan Penggunaan Tabel .....	66
4.3. Tampilan Tahapan Pendekatan dan Analisis Masalah dalam Bahan Ajar .....	69
4.4. Tampilan Tahapan Klarifikasi Masalah Melalui Kegiatan Praktikum dalam Bahan Ajar .....	70
4.5. Tampilan Tahapan Melanjutkan Isu Permasalahan Sosial dalam Bahan Ajar .....	71
4.6. Tampilan Tahapan Diskusi dan Evaluasi dalam Bahan Ajar .....	72
4.7. Tampilan Tahapan Metarefleksi dalam Bahan Ajar .....	73
4.8. Tampilan Penggunaan Konteks pada Setiap Sub Bab dalam Bahan Ajar .....	74
4.9. Tampilan Halaman Muka dalam Bahan Ajar .....	75
4.10. Tampilan Daftar Isi dalam Bahan Ajar .....	76
4.11. Tampilan Struktur Makro dalam Bahan Ajar .....	77
4.12. Tampilan Tujuan Pembelajaran dalam Bahan Ajar .....	78
4.13. Tampilan Soal Latihan dan Evaluasi dalam Bahan Ajar .....	79
4.14. Tampilan Rangkuman dalam Bahan Ajar .....	80
4.15. Tampilan Glosarium dalam Bahan Ajar .....	81
4.16. Tampilan Daftar Pustaka dalam Bahan Ajar .....	81
4.17. Tampilan Kolom “Tahukah Kamu?” .....	82
4.18. Tampilan Kolom “Info Sains” dan “Untuk Diingat !!!” .....	83
4.19. Tampilan Kolom “ <i>Internet Explore</i> ” .....	83
4.20. Tampilan Kolom “Mari Kita Renungkan” .....	83
4.21. Tampilan Panduan Penggunaan Bahan Ajar Untuk Guru .....	84
4.22. Skor Penilaian Bahan Ajar Berdasarkan Kriteria BSNP .....	88
4.23. Garis Kontinum untuk Kualitas Bahan Ajar .....	98

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Izin Penelitian .....	110
2. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	111
3. RPP Materi Zat Aditif Makanan .....	112
4. Dokumentasi Penelitian .....	119
5. Kuesioner Siswa.....	120
6. Kuesioner Guru .....	121
7. Format Validasi dan Penilaian Bahan Ajar.....	122
8. Soal Tes Literasi Sains Siswa .....	134
9. Rubrik Penilaian Literasi Sains Siswa pada Aspek Sikap .....	144
10. Lembar Tanggapan Siswa Terhadap Bahan Ajar .....	145
11. Hasil Uji Coba Instrumen Tes Literasi Sains Siswa .....	146
12. Hasil Kuesioner Untuk Mengetahui Perspektif Guru .....	147
13. Teks Asli (Gabungan) Konten Zat Aditif Makanan.....	151
14. Teks Asli (Gabungan) Konteks Zat Aditif Makanan .....	182
15. Teks Dasar Hasil Reduksi Didaktik Konten Zat Aditif Makanan .....	197
16. Teks Dasar Hasil Reduksi Didaktik Konteks Zat Aditif Makanan.....	231
17. Struktur Makro Konten Zat Aditif Makanan .....	248
18. Struktur Makro Konteks SSI yang Berkaitan dengan Zat Aditif Makanan .....	249
19. Struktur Makro Konten dan Konteks Zat Aditif Makanan .....	250
20. <i>Outline of Principles Formulation of Guidelines</i> .....	251
21. Perhitungan Hasil Validasi Bahan Ajar .....	252
22. Pengolahan Skor Penilaian Bahan Ajar Berdasarkan Kriteria BSNP.....	253
23. Hasil <i>Pretest</i> dan <i>Posttest</i> .....	254
24. Perhitungan Skor Gain Ternormalisasi dari Data <i>Pretest</i> dan <i>Posttest</i> .....	255
25. Penilaian Literasi Sains Siswa pada Aspek Sikap .....	256
26. Rekapitulasi Tanggapan Siswa Terhadap Bahan Ajar.....	257
27. Bahan Ajar dengan Konteks SSI pada Materi Zat Aditif Makanan	
28. Panduan Penggunaan Bahan Ajar Untuk Guru	

