

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR BAGAN	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Struktur Organisasi Skripsi	5

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Pengertian Belajar	7
B. Kesulitan Belajar	8
1. Pengertian Kesulitan Belajar	8
2. Faktor Penyebab Kesulitan Belajar	8
3. Identifikasi Kesulitan Belajar	15
C. Mata Pelajaran Ilmu Gizi	16
D. Tujuan Mata Pelajaran Ilmu Gizi.....	16
E. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Ilmu Gizi	17
F. Materi Ilmu Gizi.....	19
1. Karbohidrat.....	20
2. Lemak	23
3. Protein	25
4. Mineral	28

5. Vitamin.....	34
6. Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	40
7. Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM).....	41
8. Daftar Bahan Makanan Penukar (DBMP)	43
G. Penelitian Terdahulu	44
H. Kerangka Berpikir.....	44

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian.....	46
B. Partisipan.....	46
C. Populasi dan Sampel	47
1. Populasi	47
2. Sampel.....	47
D. Instrumen Penelitian.....	48
1. Uji Kelayakan Tes dengan Program ITEMAN	49
2. Hasil Uji Kelayakan Instrumen Tes dengan Program ITEMAN	51
E. Prosedur Penelitian.....	52
F. Analisis Data	52

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

A. Temuan Hasil Penelitian	56
1. Analisis Data Kesulitan Materi Ilmu Gizi.....	56
2. Analisis Data Faktor Penyebab Kesulitan Belajar Ilmu Gizi	63
B. Pembahasan Hasil Penelitian	68
1. Analisis Data Kesulitan Materi Ilmu Gizi.....	69
2. Analisis Data Faktor Penyebab Kesulitan Belajar Ilmu Gizi	72

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Simpulan.....	75
B. Implikasi.....	76
C. Rekomendasi.....	76

DAFTAR PUSTAKA	78
DAFTAR LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Ilmu Gizi	18
Tabel 2.2 Jenis Karbohidrat dan Sumber Bahan Makanan Karbohidrat	22
Tabel 2.3 Jenis Lemak, Sumber Bahan Makanan, dan Efek Bagi Tubuh	24
Tabel 2.4 Efek Kelebihan dan Kekurangan Lemak.....	24
Tabel 2.5 Jenis dan Sumber Bahan Makanan Protein	26
Tabel 2.6 Sifat-sifat Vitamin Larut Lemak dan Vitamin Larut Air.....	34
Tabel 3.1 Kategori Tingkat Kesukaran Butir Soal	49
Tabel 3.2 Kategori Daya Pembeda Butir Tes	49
Tabel 3.3 Soal Tes yang Digunakan dalam Penelitian	51
Tabel 3.4 Kriteria Tingkat Kesulitan Materi Ilmu Gizi.....	54
Tabel 3.5 Kriteria Faktor Penyebab Kesulitan Belajar Ilmu Gizi	55
Tabel 4.1 Data Analisis Kesulitan Materi Karbohidrat	57
Tabel 4.2 Data Analisis Kesulitan Materi Lemak	57
Tabel 4.3 Data Analisis Kesulitan Materi Protein.....	58
Tabel 4.4 Data Analisis Kesulitan Materi Mineral.....	59
Tabel 4.5 Data Analisis Kesulitan Materi Vitamin	60
Tabel 4.6 Data Analisis Kesulitan Materi AKG.....	61
Tabel 4.7 Data Analisis Kesulitan Materi DKBM dan DBMP	62
Tabel 4.8 Tingkat Kesulitan Materi Ilmu Gizi	62
Tabel 4.9 Faktor Anak Didik	63
Tabel 4.10 Faktor Sekolah.....	65
Tabel 4.11 Faktor Keluarga	67
Tabel 4.12 Faktor Lingkungan	68

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Berpikir Analisis Kesulitan Belajar Ilmu Gizi Siswa Kelas X di SMK Negeri 9 Bandung.....	44
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	81
Lampiran 2 Instrumen Penelitian	95
Lampiran 3 Analisis Butir Soal Instrumen Tes Ilmu Gizi.....	105
Lampiran 4 Hasil Perhitungan Analisis Kesulitan Materi Ilmu Gizi	114
Lampiran 5 Hasil Perhitungan Analisis Faktor Penyebab Kesulitan Belajar Ilmu Gizi.....	126
Lampiran 6 SK. Pembimbing dan Surat Penelitian.....	139
Lampiran 7 Kartu Bimbingan Skripsi	140
Lampiran 8 Daftar Riwayat Hidup	141