

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Pembatasan Masalah .....	4
D. Tujuan Penelitian.....	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Definisi Istilah .....	5
G. Struktur Organisasi Skripsi .....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
A. Lembar Kerja Siswa .....	7
B. Metode Praktikum .....	12
C. Model Inkuiri.....	13
D. Praktikum Berdasarkan Inkuiri Terbimbing .....	14
E. Tinjauan Pokok Bahasan Zat Aditif dalam Makanan .....	16
F. Bahan Pengawet Berbahaya .....	17
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
A. Sumber Data .....	21
B. Metode Penelitian.....	21
C. Langkah-langkah Penelitian.....	23
D. Instrumen Penelitian.....	25
E. Pengolahan Data.....	26

<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
A. Hasil dan Pembahasan Kondisi Optimum Prosedur Praktikum Identifikasi Boraks dan Formalin Dalam Sampel Makanan .....	30
B. Hasil dan Pembahasan Penilaian Guru dan Dosen Terhadap LKS Praktikum Identifikasi Boraks dan Formalin Dalam Sampel Makanan yang Dibuat .....	33
C. Hasil dan Pembahasan Keterlaksanaan LKS Praktikum Identifikasi Boraks dan Formalin Dalam Sampel Makanan yang Dibuat .....	51
D. Hasil dan Pembahasan Respon Siswa Terhadap LKS Praktikum Identifikasi Boraks dan Formalin Dalam Sampel Makanan yang Dibuat .....	60
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>69</b>
A. Simpulan.....	69
B. Saran.....	70
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>71</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>73</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbedaan LKS <i>Cookbook</i> dan LKS Inkuiri .....	11
Tabel 3.1 Pemberian Skor pada Lembar Observasi Keterlaksanaan.....	26
Tabel 3.2 Kriteria Interpretasi Skor .....	27
Tabel 3.3 Pemberian Skor pada Pernyataan Lembar Respon Siswa .....	28
Tabel 4.1 Perbandingan LKS <i>cookbook</i> yang beredar di lapangan dengan LKS yang dikembangkan.....	32
Tabel 4.2 Persentase Skor Terhadap Kesesuaian Konsep yang Terdapat dalam LKS Praktikum Identifikasi Boraks.....	34
Tabel 4.3 Persentase Skor Penilaian Pada Indikator Kebenaran Konsep .....	34
Tabel 4.4 Persentase Skor Penilaian Pada Indikator Komponen dalam LKS.....	35
Tabel 4.5 Persentase Skor Penilaian Pada Indikator Kegiatan Siswa .....	37
Tabel 4.6 Persentase Skor Terhadap Tata Bahasa yang Terdapat dalam LKS Praktikum Identifikasi Boraks.....	38
Tabel 4.7 Persentase Skor Terhadap Tata Letak dan Perwajahan yang Terdapat dalam LKS Praktikum Identifikasi Boraks.....	41
Tabel 4.8 Persentase Skor Terhadap Kesesuaian Konsep yang Terdapat dalam LKS Praktikum Identifikasi Formalin .....	43
Tabel 4.9 Persentase Skor Penilaian Pada Indikator Kebenaran Konsep .....	43
Tabel 4.10 Persentase Skor Penilaian Pada Indikator Komponen dalam LKS.....	44
Tabel 4.11 Persentase Skor Penilaian Pada Indikator Kegiatan Siswa .....	46
Tabel 4.12 Persentase Skor Terhadap Tata Bahasa yang Terdapat dalam LKS Praktikum Identifikasi Formalin .....	47
Tabel 4.13 Persentase Skor Terhadap Tata Letak dan Perwajahan yang Terdapat dalam LKS Praktikum Identifikasi Formalin .....	49
Tabel 4.14 Hasil Observasi Keterlaksanaan Praktikum Menggunakan LKS Praktikum Identifikasi Boraks dalam Makanan.....	52

Tabel 4.15 Hasil Observasi Keterlaksanaan Praktikum Menggunakan LKS Praktikum Identifikasi Formalin dalam Makanan.....	54
Tabel 4.16 Hasil Penilaian Jawaban Siswa Menggunakan LKS Praktikum Identifikasi Boraks dalam Makanan .....	57
Tabel 4.17 Hasil Penilaian Jawaban Siswa Menggunakan LKS Praktikum Identifikasi Formalin Dalam Makanan .....	58
Tabel 4.18 Persentase Skor Respon Siswa Terhadap LKS Praktikum Identifikasi Boraks .....	61
Tabel 4.19 Persentase Skor Respon Siswa Terhadap Keterlaksanaan LKS Praktikum Identifikasi Boraks .....	63
Tabel 4.20 Persentase Skor Respon Siswa Terhadap LKS Praktikum Identifikasi Formalin.....	65
Tabel 4.21 Persentase Skor Respon Siswa Terhadap Keterlaksanaan LKS Praktikum Identifikasi Formalin.....	67

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 (a) Struktur formaldehid, (b) Struktur asam format.....	17
Gambar 2.2 Struktur boraks.....	19
Gambar 2.3 Reaksi antara boraks dengan kurkumin .....	20
Gambar 3.1 Alur penelitian .....	22

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran A .....</b>	<b>73</b>
1. Lembar Optimasi Prosedur Praktikum.....	74
2. Lembar Penilaian Oleh Guru dan Dosen.....	75
3. Lembar Pedoman Penilaian Jawaban Siswa .....	87
4. Lembar Observasi Keterlaksanaan.....	98
5. Lembar Respon Siswa.....	99
6. RPP Identifikasi Bahan Pengawet Berbahaya dalam Sampel Makanan.....	101
7. Lembar Kerja Siswa .....	107
<b>Lampiran B .....</b>	<b>121</b>
1. Hasil Optimasi Prosedur Praktikum.....	122
2. Pengolahan Data Penilaian Oleh Guru dan Dosen.....	128
3. Pengolahan Data Observasi Keterlaksanaan .....	157
4. Hasil Penilaian Jawaban Siswa .....	164
5. Pengolahan Data Respon Siswa .....	170
<b>Lampiran C .....</b>	<b>181</b>
1. Daftar Nama Sekolah Hasil Survei Lapangan.....	182
2. Daftar Nama Guru dan Dosen Sebagai Penilai LKS.....	183
<b>Lampiran D .....</b>	<b>184</b>
1. Surat Izin Observasi .....	185
2. Surat Izin Penelitian .....	186
3. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian.....	187
4. Dokumentasi Penelitian.....	188
5. Riwayat Hidup.....	189