

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	i
KATA PENGANTAR	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iii
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR GRAFIK.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah Penelitian	5
C. Batasan Masalah Penelitian.....	6
D. Tujuan Penelitian.....	6
E. Manfaat Penelitian	7
F. Penjelasan Istilah	7
G. Struktur Organisasi Skripsi	8

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Pendekatan <i>Problem Based-Learning</i>	10
B. Perencanaan Pembelajaran <i>Problem Based-Learning</i>	12
C. Pelaksanaan Pembelajaran <i>Problem Based-Learning</i>	16
D. Penilaian Pembelajaran <i>Problem Based-Learning</i>	18
E. Konteks Pemanfaatan Ekstrak Jeruk Nipis pada Pengawetan Nasi.....	20
F. Kerangka Pemikiran Penelitian.....	24
G. Penelitian yang Relevan	25
H. Hipotesis Penelitian.....	26

BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Subjek Penelitian	28
B. Metode dan Desain Penelitian	28

C. Prosedur Penelitian.....	29
D. Instrumen Penelitian.....	30
E. Teknik Pengumpulan Data	32
F. Pengolahan dan Analisis Data	33
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Implementasi Pendekatan <i>Problem Based-Learning</i> pada Kemampuan Guru .	39
a. Perencanaan Pembelajaran PBL Menurut Tan.....	39
b. Pelaksanaan Pembelajaran PBL Menurut Tan.....	51
B. Implementasi Pendekatan PBL Ditinjau dari Kinerja Siswa dalam Aktivitas Belajar	61
a. Kinerja Siswa dalam Aspek Pengetahuan	61
b. Kinerja Siswa dalam Aspek Sikap	82
b. Kinerja Siswa dalam Aspek Keterampilan	85
C. Implementasi Pendekatan PBL Ditinjau dari Kinerja Siswa dalam Penguasaan Konsep	87
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan.....	95
B. Saran	95
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	100

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Fase PBL Menurut Tan	17
Tabel 2.2 Kandungan Zat Jeruk Nipis	21
Tabel 3.1 Format Penilaian Jawaban LKS	31
Tabel 3.2 Format Penilaian Jawaban Butir Soal	32
Tabel 3.3 Teknik Pengumpulan Data	33
Tabel 3.4 Skala Kategori	34
Tabel 4.1 Hasil Penilaian Para Ahli Terhadap Perencanaan Pembelajaran Berbasis Masalah menurut Tsn	40
Tabel 4.2 Contoh Singkat Materi Pembelajaran	43
Tabel 4.3 Contoh Skenario Pembelajaran Fase-1 PBL	43
Tabel 4.4 Contoh Skenario Pembelajaran Fase-2 PBL	44
Tabel 4.5 Contoh Skenario Pembelajaran Fase-3 PBL	45
Tabel 4.6 Contoh Skenario Pembelajaran Fase-4 dan 5 PBL	46
Tabel 4.7 Contoh Evaluasi dalam Pembelajaran	50
Tabel 4.8 Kinerja Guru dalam Melaksanakan Pembelajaran PBL tipe Tan	52
Tabel 4.9 Contoh Kegiatan Guru dan Siswa	58
Tabel 4.10 Jawaban LKS-1 Siswa pada Soal Nomor 1	62
Tabel 4.11 Jawaban LKS-1 Siswa pada Soal Nomor 2	64
Tabel 4.12 Nilai Siswa pada Fase Penemuan Masalah PBL	64
Tabel 4.13 Jawaban LKS-1 Siswa pada Soal Nomor 3	66
Tabel 4.14 Jawaban LKS-1 Siswa pada Soal Nomor 4	67
Tabel 4.15 Jawaban LKS-1 Siswa pada Soal Nomor 5a	69
Tabel 4.16 Jawaban LKS-1 Siswa pada Soal Nomor 5b	69
Tabel 4.17 Jawaban LKS-1 Siswa pada Soal Nomor 5c	70
Tabel 4.18 Jawaban LKS-1 Siswa pada Soal Nomor 5d	71
Tabel 4.19 Nilai Siswa pada Fase Penganalisisan Masalah dan Isu Pembelajaran	73
Tabel 4.20 Jawaban LKS-2 Siswa pada Soal Nomor 1	74
Tabel 4.21 Jawaban LKS-2 Siswa pada Soal Nomor 2	74
Tabel 4.22 Jawaban yang Diharapkan LKS-2 Siswa pada Soal Nomor 3	75
Tabel 4.23 Jawaban LKS-2 Siswa pada Soal Nomor 4	77

Tabel 4.24 Jawaban LKS-2 Siswa pada Soal Nomor 5a	78
Tabel 4.25 Jawaban LKS-2 Siswa pada Soal Nomor 5b	78
Tabel 4.26 Penilaian Poster Kelompok Mengenai Pengawetan Nasi	81
Tabel 4.27 Nilai Rata-Rata pada Setiap Fase PBL Menurut Tan	82
Tabel 4.28 Pembagian Kinerja Setiap Observer	83
Tabel 4.29 Indikator Pencapaian Setiap Sikap	83
Tabel 4.30 Hasil Penilaian Sikap Siswa pada Pendekatan PBL Tan	84
Tabel 4.31 Hasil Penilaian Keterampilan Siswa pada Pendekatan PBL Tan	86
Tabel 4.32 Perbandingan Nilai <i>Posttest</i> dan Nilai Fase 3 PBL	90
Tabel 4.33 Hasil Uji Kolmogrov-Smirnov	93
Tabel 4.34 Hasil Uji-t	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Struktur Asam Sitrat.....	22
Gambar 2.2	Karangka Pemikiran Penelitian	25
Gambar 3.1	<i>One-Group Pretest-Posttest Design</i>	28
Gambar 3.2	Alur Penelitian	29
Gambar 4.1	Jeruk Nipis	54
Gambar 4.2	Nasi	54

DAFTAR GRAFIK

- [Grafik 4.1](#) Nilai Kelompok Siswa pada Fase Penemuan dan Pelaporan [80](#)
- [Grafik 4.2](#) Hasil *Pretest* Siswa pada Konteks Pengawetan Nasi dengan Ekstrak Jeruk Nipis [87](#)
- [Grafik 4.3](#) Hasil *Posttest* Siswa pada Konteks Pengawetan Nasi dengan Ekstrak Jeruk Nipis [88](#)
- [Grafik 4.4](#) Data Hasil *Pretest* dan *Posttest* Siswa [89](#)
- [Grafik 4.5](#) Rata-rata Nilai *Posttest* Kelompok [90](#)
- [Grafik 4.6](#) Rata-Rata Hasil *Pretest*, *Posttest* dan Peningkatan Penguasaan Konsep Siswa pada Konteks Pengawetan Nasi [92](#)

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A

Lampiran A.1 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP). [100](#)

Lampiran A.2 Naskah Ajar [112](#)

Lampiran A.3 Lembar Kerja Siswa (LKS) [116](#)

Lampiran A.5 Soal Tes [126](#)

Lampiran B

Lampiran B.1 Format Penilaian Perencanaan Pembelajaran [131](#)

Lampiran B.2 Format Penilaian Pelaksanaan Pembelajaran [136](#)

Lampiran B.3 Format Penilaian Jawaban LKS [140](#)

Lampiran B.3 Format Penilaian Sikap [142](#)

Lampiran B.3 Format Penilaian Keterampilan [148](#)

Lampiran B.3 Format Penilaian Jawaban Soal Test [150](#)

Lampiran C

Lampiran C.1 Rubrik Penilaian LKS [151](#)

Lampiran C.2 Rubrik Penilaian Soal Tes [161](#)

Lampiran C.3 Hasil Penilaian Perencanaan Pembelajaran [169](#)

Lampiran C.4 Hasil Penilaian Pelaksanaan Pembelajaran [172](#)

Lampiran C.5 Hasil Penilaian Jawaban LKS [178](#)

Lampiran C.6 Hasil Penilaian Sikap Siswa Selama Pembelajaran PBL [180](#)

Lampiran C.7 Hasil Penilaian Keterampilan Siswa Selama Pembelajaran PBL
[187](#)

Lampiran C.8 a) Hasil *Pretest* Siswa 189

b) Hasil *Posttest* Siswa 190

c) Nilai Peningkatan Penguasaan Konsep Siswa 191

Lampiran D

Lampiran D.1 Dokumentasi Penelitian	193
Lampiran D.2 Surat Izin Penelitian	194
Lampiran D.3 Surat Telah Melaksanakan Penelitian	195