

DAFTAR ISI

ABSTRAK

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR BAGAN	viii

BAB I PENDAHULUAN

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

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Analisis Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan.....	6
1. Analisis.....	6
2. Hasil Belajar	6
3. Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar.....	7
4. Pengetahuan Bahan Makanan.....	8
B. Gambaran Umum Mata Pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan.....	9
C. Bahan Makanan dari Ikan dan Hasil Olahannya	9
1. Pengertian Ikan.....	10
2. Penggolongan Ikan.....	10
3. Jenis Ikan.....	12
D. Struktur Ikan dan Hasil Perairan Lainnya.....	16
E. Fungsi Ikan dan Hasil Perairan Lainnya	19
F. Macam-Macam Potongan Ikan	20
G. Komposisi Kimia Ikan	24
H. Mutu Ikan.....	26
I. Hasil Olah Ikan.....	29
J. Penelitian Terdahulu	32
K. Kerangka Berfikir.....	32

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian	34
B. Partisipan dan Tempat Pengumpulan Data	34
C. Populasi dan Sampel.....	35
D. Instrumen Penelitian.....	35
E. Prosedur Penelitian.....	36

F. Analisis Data	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Temuan Hasil Penelitian	39
B. Pembahasan Hasil Penelitian	63
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI	
A. Simpulan.....	69
B. Implikasi.....	70
C. Rekomendasi.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	hal
2.1 Ikan Laut.....	13
2.2 Ikan Tawar.....	14
2.3 Hasil Perairan Lainnya.....	15
2.4 Perbedaan Ciri Ikan Segar dengan Ikan Busuk	26
2.5 Perbedaan Hasil Perairan Lainnya	27
4.1 Pengetahuan Responden Tentang Menjelaskan Definisi Ikan.....	40
4.2 Pengetahuan Responden Tentang Jenis Ikan.....	41
4.3 Pengetahuan Responden Tentang Ikan yang Hidup di Air Laut.....	42
4.4 Pengetahuan Responden Tentang Mengklasifikasi Struktur Ikan.....	43
4.5 Pengetahuan Responden Tentang Salah Satu Hasil Perairan Lainnya yaitu Kerang	44
4.6 Pengetahuan Responden Tentang Mengemukakan Fungsi Ikan.....	45
4.7 Pengetahuan Responden Tentang Mengklasifikasi Potongan Ikan.....	45
4.8 Pengetahuan Responden Tentang Jenis Ikan yang Digunakan Untuk Potongan Ikan <i>Flat Fish</i>	46
4.9 Pengetahuan Responden Tentang Jenis Potongan Ikan yang Menggunakan Ikan <i>Round Fish</i>	47
4.10 Pengetahuan Responden Tentang Jenis Potongan Ikan Seukuran Ibu Jari, Lebar ½-1 cm, dan Panjang 5-8 cm.....	48
4.11 Pengetahuan Responden Tentang Mengemukakan Komposisi Kimia Ikan	48
4.12 Pengetahuan Responden Tentang Komposisi Kimia Ikan.....	49
4.13 Pengetahuan Responden Tentang Vitamin yang Terdapat Pada Ikan.....	50
4.14 Pengetahuan Responden Tentang Perubahan Warna Ingsang.....	50
4.15 Pengetahuan Responden Tentang Kadar Protein yang Terkandung Dalam Ikan.....	51
4.16 Pengetahuan Responden Tentang Pengertian Ikan Segar	52
4.17 Pengetahuan Responden Tentang Menjelaskan Mutu Udang.....	52
4.18 Pengetahuan Responden Tentang Ciri-Ciri Ikan Segar.....	53
4.19 Pengetahuan Responden Tentang Ciri-Ciri Cumi Segar.....	54
4.20 Pengetahuan Responden Tentang Ciri-Ciri Kepiting Tidak Segar	54
4.21 Pengetahuan Responden Tentang Penanganan Ikan <i>Pasca Mortem</i>	55
4.22 Pengetahuan Responden Tentang Tahap Pengawetan Pembuatan Ikan Asin....	56
4.23 Pengetahuan Responden Tentang Proses Pengawetan Pada Ikan.....	57
4.24 Pengetahuan Responden Tentang Produk Hasil Olah Ikan.....	58
4.25 Pengetahuan Responden Tentang Keuntungan Produk Hasil Olah Ikan	58
4.26 Pengetahuan Responden Tentang Materi Definisi Ikan.....	59
4.27 Pengetahuan Responden Tentang Mengklasifikasi Struktur Ikan.....	59
4.28 Pengetahuan Responden Tentang Mengemukakan Fungsi Ikan.....	60
4.29 Pengetahuan Responden Tentang Mengklasifikasi Potongan Ikan.....	60

4.30 Pengetahuan Responden Tentang Mengemukakan Komposisi Kimia Ikan	61
4.31 Pengetahuan Responden Tentang Menjelaskan Mutu Ikan	62
4.32 Pengetahuan Responden Tentang Mengklasifikasi Hasil Olah Ikan.....	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar	hal
2.1 (a) Ikan Bawal Putih (b) Ikan Kakap Merah.....	10
2.2 (a) Ikan <i>Cod</i> (b) Ikan <i>Halibut</i>	11
2.3 (a) Ikan <i>Salmon</i> (b) Ikan <i>Mackarel</i> (c) Ikan <i>Herring</i> (d) Belut.....	11
2.4 (a) Ikan <i>Halibut</i> (b) Ikan Lidah (c) Ikan Bawal Hitam (d) Ikan Bawal Putih (e) Ikan Pari.....	12
2.5 (a) Ikan Tongkol (b) Ikan Tenggiri (c) Ikan <i>Mackarel</i> (d) Ikan <i>Salmon</i>	12
2.6 Penampang Melintang Badan Ikan.....	17
2.7 Struktur Tubuh Ikan	17
2.8 Struktur Tubuh Udang.....	17
2.9 Struktur Tubuh Kepiting	18
2.10 Struktur Tubuh Kerang.....	18
2.11 Struktur Tubuh Cumi-Cumi	19
2.12 Membuang Kepala Ikan	20
2.13 Membuang Ekor Ikan.....	21
2.14 Memotong Ikan	21
2.15 Membelah <i>Fillet</i> Ikan.....	21
2.16 Membuang Kulit Ikan	22
2.17 Potongan <i>Le Darne</i>	22
2.18 Potongan <i>Le Troncon</i>	22
2.19 Potongan <i>Le Supreme</i>	23
2.20 Potongan <i>Le Goujons</i>	23
2.21 Potongan <i>Le Paudiette</i>	23
2.22 Potongan <i>Le Delice</i>	24

DAFTAR BAGAN

Bagan	hal
2.1 Kerangka Berfikir.....	33