

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
ABSTRAK	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	4
C. Batasan Masalah.....	4
D. Rumusan masalah.....	5
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	6
G. Struktur Organisasi Skripsi	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Model Pembelajaran Berbasis Produksi.....	8
B. Model Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i>	14
C. Lembar Kerja Siswa (LKS).....	19
D. Hasil Belajar.....	23
1. Ranah Kognitif	23
2. Ranah Afektif	24
3. Ranah Psikomotorik.....	27
4. Faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar	28
E. Kompetensi Dasar menerapkan Prinsip Dasar Pengolahan Makanan Herbal.....	30
F. Penelitian Terdahulu	31
G. Posisi Penelitian	33
H. Kerangka Berpikir.....	34
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	35
A. Waktu dan Lokasi Penelitian	35
B. Desain Penelitian.....	35
C. Populasi dan Sampel Penelitian	36
D. Prosedur Penelitian.....	37
1. Tahap Perencanaan (<i>Plan</i>)	37
2. Tahap Pelaksanaan (<i>Act</i>)	37
3. Tahap Observasi (<i>Observation</i>)	39
4. Tahap Refleksi (<i>Reflection</i>).....	39
E. Definisi Operasional.....	41

F. Teknik Pengumpulan Data.....	42
1. Tes.....	42
2. Nontes.....	43
G. Instrumen Penelitian.....	43
1. Lembar Validasi Media Pembelajaran LKS.....	43
2. Lembar Observasi Keterlaksanaan Proses Pembelajaran.....	43
3. Lembar Soal Tes (Ranah Kognitif).....	44
4. Lembar Penilaian Ranah Afektif Siswa.....	45
5. Lembar Penilaian Ranah Psikomotorik Siswa.....	45
H. Validasi Instrumen.....	45
1. Validasi LKS.....	46
2. Validasi Soal Tes.....	46
I. Teknik Analisis Data.....	47
1. Analisis Data Keterlaksanaan Proses Pembelajaran.....	47
2. Analisis Hasil Penilaian Kognitif.....	47
3. Analisis Hasil Penilaian Afektif.....	49
4. Analisis Hasil Penilaian Psikomotorik.....	50
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN.....	51
A. Temuan.....	51
1. Keterlaksanaan Model Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS.....	51
2. Hasil Belajar Kognitif.....	71
3. Hasil Belajar Afektif.....	74
4. Hasil Belajar Psikomotorik.....	87
B. Pembahasan.....	101
1. Keterlaksanaan Model Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS.....	101
2. Hasil Belajar Kognitif.....	123
3. Hasil Belajar Afektif.....	126
4. Hasil Belajar Psikomotorik.....	151
5. Kelebihan dan Kekurangan Penerapan Model Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS pada Kompetensi Dasar Menerapkan Prinsip Dasar Pengolahan Makanan Herbal.....	159
6. Prasyarat Diterapkannya Model Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS.....	162
7. Sintak Model Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS pada Kompetensi Dasar Menerapkan Prinsip Dasar Pengolahan Makanan Herbal.....	163
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI.....	165
A. Simpulan.....	165

B. Implikasi dan Rekomendasi	167
DAFTAR PUSTAKA	169

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Karakteristik Model Pembelajaran PBT <i>modified</i>	16
Tabel 2.2	Syarat-syarat teknis Pembuatan LKS.....	22
Tabel 2.3	Kompetensi Dasar Pembelajaran Produksi Makanan Herbal	30
Tabel 2.4	Penelitian Terdahulu	31
Tabel 3.1	Daftar Siswa Kelas XI TPHP.....	36
Tabel 3.2	Kisi-Kisi Soal Tes	44
Tabel 3.3	Hasil Validasi LKS	46
Tabel 3.4	Kisi-kisi Validasi Soal	46
Tabel 3.5	Kriteria <i>Normalized Gain</i>	48
Tabel 3.6	Kriteria Keefektifan Belajar.....	49
Tabel 4.1	Keterlaksanaan Pembelajaran Siklus 1	52
Tabel 4.2	Keterlaksanaan Pembelajaran Siklus 2	59
Tabel 4.3	Keterlaksanaan Pembelajaran Siklus 3	65
Tabel 4.4	Analisis Keterlaksanaan Penggunaan LKS pada Model Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i>	70
Tabel 4.5	Hasil Penilaian Kognitif Siklus 1	71
Tabel 4.6	Hasil Penilaian Kognitif Siklus 2.....	72
Tabel 4.7	Hasil Penilaian Kognitif Siklus 3.....	73
Tabel 4.8	Hasil Analisis Penilaian Afektif Siswa Siklus 1	74
Tabel 4.9	Hasil Analisis Penilaian Afektif Siswa Siklus 2	79
Tabel 4.10	Hasil Analisis Penilaian Afektif Siswa Siklus 3	83
Tabel 4.11	Keterangan Indikator Penilaian Aspek Kesiapan Kerja.....	88
Tabel 4.12	Keterangan Indikator Penilaian Aspek Proses Kerja	91
Tabel 4.13	Keterangan Indikator Penilaian Aspek Hasil Kerja	95
Tabel 4.14	Keterangan Indikator Penilaian Aspek Sikap Kerja	98
Tabel 4.15	Keterangan Indikator Penilaian Aspek Ketepatan Waktu	100
Tabel 4.16	Analisis Keterlaksanaan Sintak Model Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS	113
Tabel 4.17	Analisis Penggunaan LKS pada Proses Pembelajaran Model <i>Modified Production Based Training</i>	122
Tabel 4.18	Analisis Penilaian Hasil Belajar Afektif Siswa Siklus 1.....	128
Tabel 4.19	Analisis Penilaian Hasil Belajar Afektif Siswa Siklus 2.....	136
Tabel 4.20	Analisis Penilaian Hasil Belajar Afektif Siswa Siklus 3.....	145

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Bagan Struktur Organisasi Sederhana Perusahaan.....	17
Gambar 2.2	Sintak Model <i>Modified Production Based Training</i>	18
Gambar 3.1	PTK Model Kemmis dan Taggart	36
Gambar 3.2	Desain Penelitian PBT <i>Modified</i> Berbantuan LKS	40
Gambar 4.1	Proses Pembelajaran Siklus 1.....	58
Gambar 4.2	Proses Pembelajaran Siklus 2.....	64
Gambar 4.3	Proses Pembelajaran Siklus 3.....	69
Gambar 4.4	Proses Penilaian Sikap Afektif Siswa	78
Gambar 4.5	Hasil Penilaian Psikomotorik Aspek Kesiapan Kerja	87
Gambar 4.6	Proses Kerja Praktikum Pembuatan “ <i>Cookies</i> Herbal”	89
Gambar 4.7	Hasil Penilaian Psikomotorik Aspek Proses Kerja	90
Gambar 4.8	Produk “ <i>Cookies</i> Herbal” yang Dihasilkan.....	94
Gambar 4.9	Hasil Penilaian Psikomotorik Aspek Hasil Kerja	94
Gambar 4.10	Proses Pengemasan	96
Gambar 4.11	<i>Design</i> Label Kemasan	97
Gambar 4.12	Hasil Penilaian Psikomotorik Aspek Sikap Kerja	98
Gambar 4.13	Hasil Penilaian Psikomotorik Aspek Ketepatan Waktu	99
Gambar 4.14	Sintak Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS pada Siklus 1	
Gambar 4.15	Sintak Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS pada Siklus 2	102
Gambar 4.16	Sintak Pembelajaran <i>Modified Production Based Training</i> Berbantuan LKS pada Siklus 3	
Gambar 4.17	Peningkatan Nilai <i>Gain</i>	106
Gambar 4.18	Peningkatan Ketuntasan Hasil Belajar pada Ranah Kognitif	
Gambar 4.19	Sintak PBT <i>Modified</i> Berbantuan LKS yang Cocok Digunakan pada Kompetensi Dasar Menerapkan Prinsip Dasar Pengolahan Makanan Herbal	110

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Silabus Mata Pelajaran Produksi Makanan dan Minuman Herbal	174
Lampiran 2.	Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP).....	175
Lampiran 3.	Kartu Bimbingan	186
Lampiran 4.	Riwayat Hidup Penulis	188