

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	8
D. Asumsi Penelitian .....	9
E. Pertanyaan Penelitian.....	10
F. Metode Penelitian .....	10
G. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	11
<b>BAB II PEMANFAATAN HASIL BELAJAR MIKROBIOLOGI, SANITASI DAN HIGIENE PADA PELAKSANAAN PRAKTIKUM PENGAWETAN MAKANAN</b>	
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar	
1. Pengertian Belajar .....	12
2. Hasil Belajar.....	14
3. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	15
B. Gambaran Umum Mata Kuliah Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene	
1. Pengertian Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene.....	19
2. Kesehatan Individu dan Masyarakat.....	19
3. Sanitasi Lingkungan.....	25
4. Sanitasi Pangan .....	27
5. Mikroorganisme Penyebab Kerusakan Makanan .....	33
6. Penggunaan Mikroorganisme Dalam Pengawetan Makanan .....	35
7. Pengaruh Lingkungan Terhadap Mikroorganisme .....	35
8. Pemutusan Rantai Pertumbuhan Mikroorganisme.....	38
C. Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan	
1. Pengertian Pengawetan Makanan .....	39
2. Faktor-Faktor Penyebab Kerusakan Makanan.....	40
3. Jenis-Jenis Kerusakan Bahan Makanan .....	41
4. Teknik-Teknik Pengawetan Makanan .....	42
5. Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan	
a. Praktikum Pembuatan Selai Mangga.....	45
b. Praktikum Pembuatan Telur Asin.....	47
c. Praktikum Pembuatan Ikan Asin .....	50
d. Praktikum Pembuatan Ikan Peda .....	51
e. Praktikum Pembuatan Tempe.....	53

D. Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Meliputi Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor .....	54
1. Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Meliputi Kemampuan Kognitif.....	56
2. Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Meliputi Kemampuan Afektif.....	57
3. Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Meliputi Kemampuan Psikomotor.....	58

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

A. Metodologi Penelitian.....	59
B. Populasi dan Sampel.....	60
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian.....	61
D. Teknik Pengolahan Data.....	61
E. Prosedur Penelitian.....	63

### **BAB IV PENGOLAHAN DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN**

A. Pengolahan Data Penelitian .....	65
1. Hasil Penelitian Data Manfaat Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor .....	65
a. Kemampuan Kognitif.....	66
b. Kemampuan Afektif.....	86
c. Kemampuan Psikomotor.....	95
2. Rata-Rata Persentase Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Berkaitan Dengan Kemampuan Kognitif, Afektif dan Psikomotor .....	120
a. Rata-Rata Persentase Berupa Kemampuan Kognitif .....	121
b. Rata-Rata Persentase Berupa Kemampuan Afektif .....	122
c. Rata-Rata Persentase Berupa Kemampuan Psikomotor .....	123
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	124
1. Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Berkaitan Dengan Kemampuan Kognitif .....	125
2. Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Berkaitan Dengan Kemampuan Afektif .....	126
3. Manfaat Hasil Belajar Mikrobiologi, Sanitasi dan Higiene Dalam Pelaksanaan Praktikum Pengawetan Makanan Berkaitan Dengan Kemampuan Psikomotor .....	128

**BAB V KESIMPULAN DAN IMPLIKASI HASIL PENELITIAN**

A. Kesimpulan .....	130
B. Implikasi .....	132

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	136
-----------------------------	-----

**LAMPIRAN-LAMPIRAN**

Lampiran I. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	137
Lampiran II. Instrumen Penelitian .....	143
Lampiran III. Surat-Surat.....	163
Lampiran IV. Riwayat Hidup .....	173

