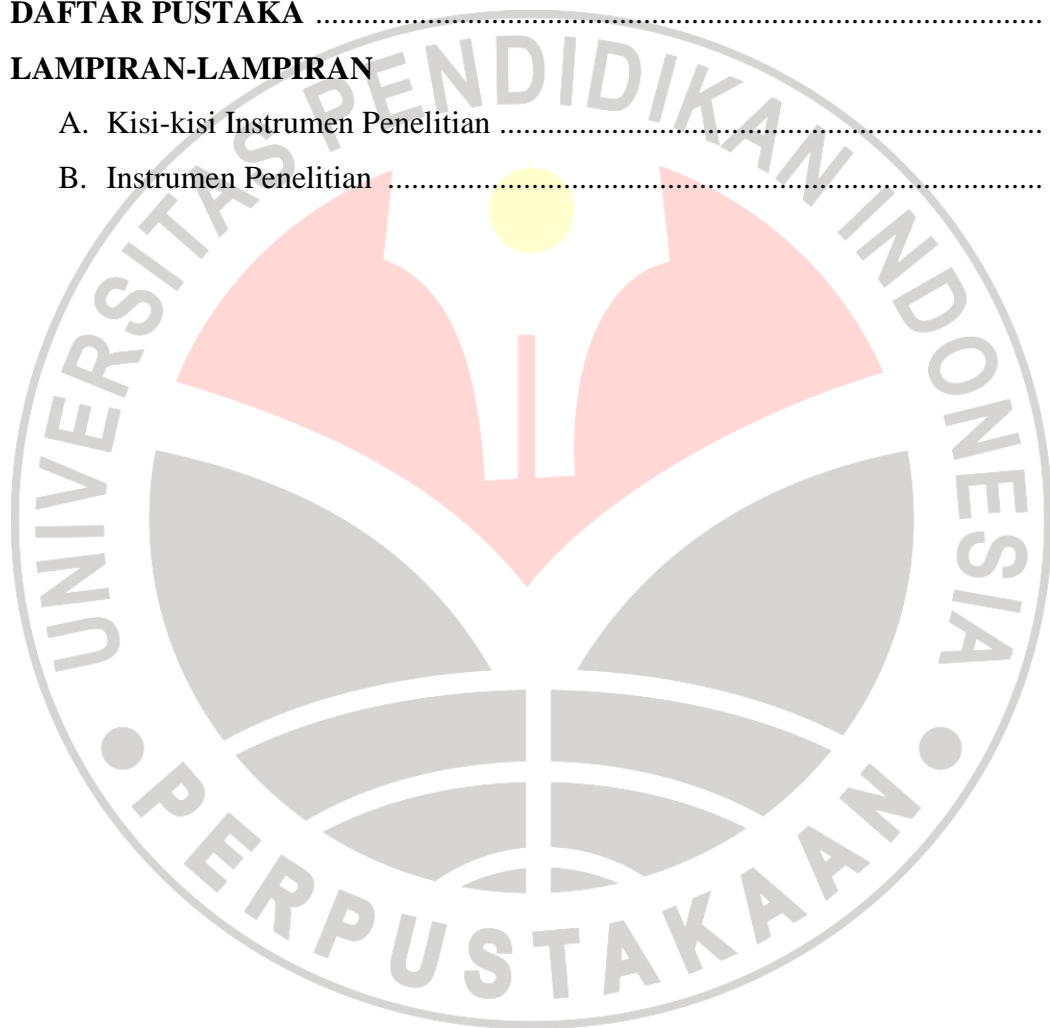


## DAFTAR ISI

	Hal
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
2.1 Latar Belakang Masalah.....	1
2.2 Rumusan Masalah .....	3
2.3 Tujuan Penelitian .....	4
2.4 Manfaat Penelitian .....	5
2.5 Asumsi .....	6
2.6 Pertanyaan Penelitian .....	7
2.7 Metode Penelitian .....	8
2.8 Lokasi dan Sampel Penelitian.....	8
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b>	
A. Pengertian Belajar dan Hasil Belajar .....	10
B. Mata Kuliah Pengetahuan Bahan Makanan .....	15
C. Mata Kuliah Pengawetan Makanan .....	40
D. Penerapan Hasil Belajar Pengetahuan Bahan Makanan Pada Praktek Pengawetan Makanan .....	46
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	50
B. Lokasi, Populasi, dan Sampel Penelitian .....	50
C. Definisi Operasional .....	51
D. Tehnik Pengumpulan dan Pengolahan Data .....	53
E. Prosedur Penelitian .....	56
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	57

	Hal
B. Pembahasan Hasil Penelitian .....	88
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI</b>	
A. Kesimpulan .....	94
B. Implikasi .....	97
C. Rekomendasi .....	98
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>100</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>	
A. Kisi-kisi Instrumen Penelitian .....	101
B. Instrumen Penelitian .....	106



## DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1	Komposisi zat gizi daging ayam dalam 100 gram ..... 22
2.2	Komposisi zat gizi daging sapi per 100 gram bahan ..... 25
2.3	Kandungan zat gizi pada ikan mas, kakap, dan kambung ..... 26
2.4	Kandungan gizi telur ..... 28
2.5	Bumbu kering ..... 38
2.6	Bumbu segar ..... 39
2.7	Bumbu buatan ..... 40
4.1	Pengetahuan responden tentang bahan makanan sumber protein hewani yang dapat digunakan untuk pembuatan nugget ..... 58
4.2	Pengetahuan responden tentang bahan makanan sumber vitamin dan mineral berupa buah-buahan yang dapat digunakan untuk pembuatan selai ..... 59
4.3	Pemahaman responden tentang pemilihan singkong untuk pembuatan tape singkong ..... 60
4.4	Pemahaman responden tentang pemilihan beras ketan untuk pembuatan tape ketan ..... 61
4.5	Pemahaman responden tentang pemilihan daging sapi untuk pembuatan abon sapi ..... 62
4.6	Pemahaman responden tentang pemilihan daging ayam untuk pembuatan nugget ayam ..... 63
4.7	Pemahaman responden tentang pemilihan ikan untuk pembuatan ikan asin ..... 64
4.8	Pemahaman responden tentang pemilihan telur bebek untuk pembuatan telur asin ..... 65
4.9	Pemahaman responden tentang pemilihan kacang kedelai untuk pembuatan tempe ..... 66
4.10	Pemahaman responden tentang pemilihan buah mangga untuk pembuatan selai mangga ..... 67

Tabel	Hal
4.11 Pemahaman responden tentang pemilihan buah nanas untuk pembuatan selai nanas .....	68
4.12 Pendapat responden tentang perlakuan yang dapat diterapkan pada daging ayam untuk pembuatan nugget ayam.....	69
4.13 Penerapan responden tentang perlakuan yang dapat diterapkan pada daging sapi untuk pembuatan abon sapi .....	70
4.14 Penerapan responden tentang perlakuan yang dapat diterapkan pada ikan untuk pembuatan ikan asin peda .....	71
4.15 Penerapan responden tentang perlakuan yang dapat diterapkan pada buah mangga untuk pembuatan selai mangga .....	72
4.16 Rata-rata persentase penerapan hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktek pengawetan makanan ditinjau dari kemampuan kognitif.....	73
4.17 Kemampuan afektif pada praktek pembuatan tape singkong .....	75
4.18 Kemampuan afektif pada praktek pembuatan selai nanas .....	78
4.19 Kemampuan afektif pada praktek pembuatan ikan asin .....	80
4.20 Persentase kemampuan afektif praktek pembuatan tape singkong, selai nanas dan ikan asin .....	82
4.21 Kemampuan psikomotor pada praktek pembuatan tape singkong .....	83
4.22 Kemampuan psikomotor pada praktek pembuatan selai nanas .....	85
4.23 Kemampuan psikomotor pada praktek pembuatan ikan asin.....	86
4.24 Persentase kemampuan psikomotor praktek pembuatan tape singkong, selai nanas dan ikan asin.....	87
4.25 Rata-rata persentase kemampuan kognitif, afektif dan psikomotor penerapan hasil belajar pengetahuan bahan makanan pada praktek pengawetan makanan.....	88

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.9 Beras .....	16
2.10 Mie .....	17
2.11 Umbi .....	19
2.12 Roti .....	21
2.13 Daging ayam .....	22
2.14 Daging sapi .....	24
2.15 Ikan .....	25
2.16 Telur .....	28
2.17 Kacang-kacangan .....	30
2.18 Sayuran .....	31
2.19 Tomat .....	32
2.20 Sayuran saun .....	32
2.21 Sayuran batang .....	32
2.22 Sayuran akar .....	33
2.23 Sayuran bunga .....	33
2.24 Buah-buahan .....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
I. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	101
II. Instrumen Penelitian .....	106
III. Surat-surat .....	119
IV. Daftar Riwayat Hidup .....	121

