

DAFTAR ISI

COVER	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
PENGESAHAN MUNAQOSYAH	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
ABSTRAK	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN	vii
PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Spesifikasi Produk yang dikembangkan	6
F. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan	6
G. Sistematika Penulisan	7
BAB II	9
LANDASAN TEORI	9
A. Deskripsi Teori	9
B. Penelitian Terdahulu	18
C. Kerangka Berpikir	21
BAB III	22
METODE PENELITIAN	22
A. Model Pengembangan	22
B. Prosedur Pengembangan	22
C. Uji Coba Produk	25
D. Instrumen Pengumpulan Data	26
E. Teknik Analisis Data	28
BAB IV	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Transformasi Sains Ilmiah Pada Proses Pembuatan Gula Merah	32
B. Karakteristik Desain KIT <i>Microscience</i>	44

C. Optimasi Desain KIT <i>Microscience</i>	52
1. Tahap I Pendefinisian (<i>Define</i>)	52
2. Tahap II “Perencanaan (<i>Design</i>)”	54
3. Tahap III “Pengembangan (<i>Develop</i>)”	56
BAB V	72
PENUTUP	72
A. Simpulan	72
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	xvi
LAMPIRAN	xix



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Bagan Proses Pembuatan Gula Merah	16
Gambar 2. 2 Diagram Fishbone.....	18
Gambar 2. 3 Kerangka berpikir	21
Gambar 3. 1 Prosedur Pengembangan.....	23
Gambar 4. 1 Bagan Proses Pembuatan Gula Merah Tradisional	32
Gambar 4. 2 Mesin Penggilingan Tebu	33
Gambar 4. 3 Tebu \Bulu Lawang (BL).....	34
Gambar 4. 4 Alat Penyaring Nira Tebu.....	35
Gambar 4. 5 Teknik pemasakan nira tebu menjadi gula merah	39
Gambar 4. 6 Penggunaan jubung.....	40
Gambar 4. 7 Menyerok kotoran (<i>ledok</i>) yang mengapung.....	41
Gambar 4. 8 Pencetakan gula merah	44
Gambar 4. 9 Bagian luar KIT	48
Gambar 4. 10 Bagian dalam KIT.....	48
Gambar 4. 11 Desain stiker KIT.....	50
Gambar 4. 12 Desain Buku Panduan.....	50
Gambar 4. 13 Desain Awal	55
Gambar 4. 14 Rancangan Awal.....	56
Gambar 4. 15 Hasil Rekap Respon Siswa	71

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Penelitian Terdahulu	19
Tabel 3. 1	Kisi-kisi Instrumen Validasi Ahli Media.....	27
Tabel 3. 2	Kisi-kisi Instrumen Vaalidasi Ahli Materi	27
Tabel 3. 3	Kisi-kisi Instrumen Untuk Pendidik/Guru.....	28
Tabel 3. 4	Kriteria Tingkat Validitas	29
Tabel 3. 5	Kriteria Tingkat Validitas Pendidik	30
Tabel 3. 6	Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	31
Tabel 4. 1	Pengetahuan masyarakat tentang penggilingan tebu	32
Tabel 4. 2	Pengetahuan masyarakat tentang proses penyaringan nira tebu	35
Tabel 4. 3	Pengetahuan ilmiah masyarakat tentang pengendapan.....	36
Tabel 4. 4	Pengetahuan masyarakat tentang proses pemasakan nira tebu	37
Tabel 4. 5	Pengetahuan masyarakat tentang proses pencetakan gula merah	43
Tabel 4. 6	Karakteristik Komponen KIT.....	45
Tabel 4. 7	Rincian Biaya Produksi KIT	51
Tabel 4. 8	Optimasi tahap 1	52
Tabel 4. 9	Hasil revisi KIT	57
Tabel 4. 10	Perubahan desain buku panduan KIT.....	58
Tabel 4. 11	Hasil Validasi Ahli Media.....	60
Tabel 4. 12	Hasil Perhitungan Koefisien Aiken V dari Validasi Ahli Media.....	61
Tabel 4. 13	Saran Validator Ahli Media	62
Tabel 4. 14	Hasil Validasi Ahli Materi	63
Tabel 4. 15	Hasil Perhitungan Koefisien V dari Validasi Ahli Materi.....	64
Tabel 4. 16	Saran Validator Ahli Materi.....	65
Tabel 4. 17	Hasil Respon Pendidik	66
Tabel 4. 18	Hasil Perhitungan Koefisien V dari Respon Pendidik.....	66
Tabel 4. 19	Hasil Keterlaksanaan Uji Coba KIT.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Media	xxi
Lampiran 2	Kisi-Kisi Instrumen Validasi Ahli Materi	xxiii
Lampiran 3	Kisi-Kisi Instrumen Angket Respon Pendidik	xxv
Lampiran 4	Hasil Validasi Ahli Media	xxvii
Lampiran 5	Hasil Validasi Ahli Materi	xxxiii
Lampiran 6	Hasil Respon Pendidik/Guru	xxxiii
Lampiran 7	Respon Siswa	xliii
Lampiran 8	Transkrip wawancara di lokasi pembuatan gula merah	xlv
Lampiran 9	Transkrip wawancara kepada guru IPA dan siswa SMP/MTs	xlviii
Lampiran 10	Perhitungan Excel Menggunakan Rumus Aiken V	1
Lampiran 11	Sertifikat PBAK	liii
Lampiran 12	Sertifikat Matrikulasi	liv
Lampiran 13	Sertifikat KKN	lv
Lampiran 14	Sertifikat TOEFL	lvi
Lampiran 15	Sertifikat TOAFL	lvii
Lampiran 16	Surat Keterangan Penelitian dari MTs NU Darul Anwar	lviii
Lampiran 17	Jurnal Bimbingan Proposal Dan Skripsi	lix
Lampiran 18	Dokumentasi	lx
Lampiran 19	Bukti Turnitin	lxii