

DAFTAR ISI

COVER.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI	ii
PENGESAHAN MUNAQSYAH.....	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

BAB I: PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.....	1
B. Fokus Penelitian	3
C. Rumusan Masalah.....	3
D. Tujuan Penelitian	3
E. Manfaat Penelitian	4
F. Sistematika Penulisan	4

BAB II: KERANGKA TEORI

A. Sains.....	5
1. Pengertian Sains.....	5
2. Hakikat Sains	6
3. Karakteristik Sains	7
B. Pembelajaran IPA	8
1. Pengertian Pembelajaran IPA	8
2. Tujuan Pembelajaran IPA	10
3. Ruang Lingkup Pembelajaran IPA	10
C. Cilok	11
1. Pengertian jajanan cilok.....	11
2. Bahan Pembuatan cilok	12
3. Teknik Pembuatan Cilok	14
D. Penelitian Terdahulu.....	15
E. Kerangka Pemikiran	19

BAB III: METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Pendekatan	21
B. Setting Penelitian	21
C. Subjek Penelitian	22
D. Sumber Data	22
E. Teknik Pengumpulan Data	23
F. Teknik Pengambilan sampel.....	24
G. Pengujian Keabsahan data	25
H. Teknik Analisis data	25
2. Selama dan setelah di lapangan	26

BAB IV: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Obyek Penelitian.....	28
B. Deskripsi Data Penelitian	30
1. Pembuatan cilok berdasarkan perspektif sains	30
2. Capaian pembelajaran yang terdapat pada pembuatan cilok	34
C. Analisis Data Penelitian.....	53
1. Pembuatan Cilok berdasarkan perspektif sains	53
2. Capaian pembelajaran yang terdapat pada pembuatan cilok	61

BAB V: PENUTUP

A. Kesimpulan.....	75
B. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA.....	xv
LAMPIRAN-LAMPIRAN	xix
RIWAYAT PENDIDIKAN PENULIS	xl

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Berpikir 20

Gambar 4. 1 Timbangan 63

Gambar 4. 2 pengukuran pada tepung bawang putih dan air mendidih. 64

Gambar 4. 3 alat yang mengandung logam ferro dan non ferro 65

Gambar 4. 4 bahan materi zat cair kecap 67

Gambar 4. 5 Perubahan fisika dan Kimia saat memblender, penggilingan adonan dan perebusan 68

Gambar 4. 6 proses penggilingan adonan dengan mesin 70

Gambar 4. 7 proses pengulenan adonan menggunakan tangan..... 70

Gambar 4. 8 garam dapur (NaCl) dan MSG (Monosodium Glutamat) .. 72

Gambar 4. 9 materi zat padat, cair dan gas pada mesin penggilingan, panci, kecap dan uap air 73



DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Hasil Penelitian Terdahulu/Sebelumnya 15

Tabel 3. 1 Waktu dan Kegiatan Penelitian 21

Tabel 4. 1 Tahapan Proses Pembuatan Cilok..... 54

Tabel 4. 2 pengetahuan masyarakat local (indigenous science) pada tahapan proses pembuatan cilok menjadi pengetahuan ilmiah (science)..... 57

Tabel 4. 3 Korelasi Capaian pembelajaran IPA Kelas VII yang terdapat pada pembuatan cilok 61

Tabel 4. 4 Korelasi Capaian pembelajaran IPA Kelas VIII yang terdapat pada pembuatan cilok 70

