

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| PERSETUJUAN PEMBIMBING SEKRIPSI..... | ii |
| PENGESAHAN MUNAQOSAH | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI..... | iv |
| ABSTRAK | v |
| MOTTO..... | vi |
| PERSEMBAHAN | vii |
| PEDOMAN TRNASLATASI ARAB DAN LATIN | viii |
| KATA PENGANTAR | ix |
| DAFTAR ISI..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR TABEL..... | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang Masalah..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 6 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 6 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 6 |
| E. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan | 7 |
| F. Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan | 7 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 9 |
| A. Deskripsi Teori..... | 9 |
| 1. Bioproses Sel..... | 9 |
| 2. STEM (Science, Technology, Engineering, and Mathematics | 12 |
| 3. Panduan Proyek..... | 16 |
| 4. Laba Garlic..... | 17 |
| B. Penelitian Terdahulu..... | 17 |
| C. Kerangka Berpikir | 23 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... | 24 |
| A. Model Pengembangan | 24 |

| | |
|---|-----------|
| B. Prosedur Pengembangan..... | 24 |
| 1. Tahapan Pendefinisian (Define)..... | 24 |
| 2. Tahap Perencanaan (Design)..... | 25 |
| 3. Tahap Pengembangan (Develop) | 25 |
| C. Uji Coba Produk | 26 |
| D. Jenis Data | 26 |
| E. Instrumen Pengumpulan Data..... | 26 |
| F. Teknik Analisis Data..... | 26 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 31 |
| A. Hasil Penelitian..... | 31 |
| 1. Pendefinisian Masalah (Define) | 31 |
| 2. Perancangan produk (Design) | 31 |
| 3. Pengembangan produk (Develop)..... | 32 |
| 4. Revisi Produk | 35 |
| B. Pembahasan | 45 |
| 1. Komponen-Komponen Bahan ajar | 45 |
| 2. Uji Kelayakan Bahan ajar | 49 |
| BAB V PENUTUP..... | 52 |
| A. Simpulan..... | 52 |
| B. Saran..... | 52 |
| DAFTAR PUSTAKA | 54 |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN..... | 58 |