

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN TESIS .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN TESIS .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Batasan Masalah .....	6
1.4 Rumusan Masalah .....	7
1.5 Tujuan Penelitian .....	7
1.6 Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>9</b>
2.1 Hakikat Berpikir Kritis .....	9
2.2 Hakikat <i>E-Booklet</i> .....	11
2.2.1 Kelebihan dan Kelemahan <i>E-Booklet</i> .....	12
2.2.2 Langkah Menyusun <i>E-Booklet</i> .....	13
2.3 Hakikat STEAM .....	14
2.3.1 Karakteristik dan Langkah Pembelajaran STEAM .....	15
2.3.2 Komponen Pembelajaran STEAM .....	16
2.3.3 Kelebihan dan Manfaat Pendekatan STEAM .....	18
2.4 Ringkasan Materi Mikrobiologi Pangan .....	19
2.4.1 Mikroorganisme Bawaan Pangan .....	19
2.4.2 Biopreservasi Pangan .....	20
2.4.3 Mikrobiologi Kerusakan Pangan .....	20
2.4.4 Penyakit Bawaan Pangan .....	21
2.4.5 Fermentasi .....	22
2.5 Hakikat Pengembangan .....	24
2.5.1 Langkah-Langkah Penelitian dan Pengembangan .....	24
2.5.2 Kelebihan dan Kelemahan Pengembangan .....	25
2.5.3 Model Pengembangan ADDIE .....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>30</b>
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	30
3.2 Subjek Uji Coba .....	30
3.3 Jenis dan Desain Penelitian .....	30

3.4 Prosedur Penelitian .....	32
3.5 Desain Uji Coba .....	35
3.6 Teknik Pengumpulan Data .....	36
3.7 Instrumen Pengumpulan Data .....	37
3.8 Teknik Analisis Data .....	48
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>52</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	52
4.1.1 Tahap <i>Analyze</i> .....	52
4.1.2 Tahap <i>Design</i> .....	54
4.1.3 Tahap <i>Development</i> .....	59
4.1.4 Tahap <i>Implementation</i> .....	75
4.1.5 Tahap <i>Evaluation</i> .....	79
4.2 Pembahasan .....	79
4.2.1 Kelayakan <i>E-Booklet</i> Mikrobiologi Pangan Berbasis STEAM Berdasarkan Penilaian dari Validator .....	82
4.2.2 Kepraktisan <i>E-Booklet</i> Mikrobiologi Pangan Berbasis STEAM Berdasarkan Penilaian dari Dosen Pengampu dan Mahasiswa .....	84
4.2.3 Efektivitas <i>E-Booklet</i> Mikrobiologi Pangan Berbasis STEAM Berdasarkan Kemampuan Berpikir Kritis Mahasiswa .....	86
4.3 Keterbatasan Penelitian .....	92
<b>BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN .....</b>	<b>93</b>
5.1 Simpulan .....	93
5.2 Implikasi .....	94
5.3 Saran .....	95
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>96</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>110</b>