

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORITIS, KERANGKA BERPIKIR, DAN PENGAJUAN HIPOTESIS	8
A. Kerangka Teoritis.....	8
1. Hasil Belajar Prakarya.....	8
a. Materi Pengolahan	13
Pengertian Makanan Cepat Saji yang Sehat dari Buah dan Sayuran.....	14
Hasil Olahan Makanan Cepat Saji yang Sehat dari Bahan Buah dan Sayuran	16
Manfaat Makanan Cepat Saji dari Buah dan Sayuran	24
2. Model Pembelajaran pada Mata Pelajaran Prakarya.....	24
a. Model Pembelajaran <i>Problem Based Learning</i> (PBL).....	26
Tahap-tahap Model Pembelajaran <i>Problem Based Learning</i>	30
b. Model Pembelajaran Konvensional	32
Ciri Ciri Model Pembelajaran Konvensional	33
c. Media Pembelajaran Visual Grafis / Gambar	35
B. Penelitian Relevan.....	38
C. Kerangka Berfikir	39
D. Hipotesis.....	43
BAB III METODE PENELITIAN	44
A. Desain Penelitian.....	44
a. Prosedur Penelitian.....	45
1. Tahap Persiapan	45
2. Tahap Pelaksanaan	46
B. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	48
1. Defenisi Operasioanal	48
2. Variabel Penelitian.....	48

C. Populasi dan Sampel Penelitian	49
1. Populasi	50
2. Sampel	50
D. Instrumen dan Teknik Pengumpulan Data	50
1. Instrumen Penelitian	50
a. Tes Hasil Belajar Kognitif	51
2. Uji Coba Instrumen Penelitian	51
a. Validitas Instrumen	52
b. Uji Reliabilitas	52
3. Indeks Kesukaran Test	53
4. Daya Pembeda	54
E. Hasil Uji Coba Instrumen	54
F. Teknik Analisis Data	55
1. Deskripsi Data	56
2. Uji Persyaratan Analisis Data	57
a. Uji Normalitas Liliefors	57
b. Uji Homogenitas	58
c. Uji Hipotesis Uji t	58

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Hasil Penelitian	
1. Hasil Belajar pada Materi Pengolahan Makanan Cepat Saji dari Bahan Pangan Buah dan Sayuran tidak menggunakan Model Pembelajaran <i>Problem Based Learning</i>	61
2. Hasil Belajar pada Materi Pengolahan Makanan Cepat Saji dari Bahan Pangan Buah dan Sayuran yang menggunakan Model Pembelajaran <i>Problem Based Learning (PBL)</i>	62
B. Uji Persyaratan Analisis	
1. Uji Normalitas Data	63
2. Uji Homogenitas	64
C. Pengujian Hipotesis	65
D. Temuan Penelitian	66
E. Pembahasan Hasil Penelitian	67

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	71
B. Saran	72

DAFTAR PUSTAKA	73
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN	74
-----------------------	-----------