

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN MOTTO	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
PERNYATAAN.....	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Defenisi Operasional.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Belajar dan pembelajaran.....	6
2.1.1 Pengertian Belajar.....	6
2.1.2 Pengertian pembelajaran.....	8
2.1.3 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Belajar	9
2.1.4 Pengertian Mengajar	11
2.2 Model Pembelajaran	13
2.2.1 Model Pembelajaran <i>Teaching Factory</i>	15
2.2.2 Pembelajaran Konvensional	19
2.3 Hasil Belajar.....	22
2.3.1 Defenisi Hasil belear.....	22
2.3.2 Faktor-faktor yang mempengaruhi hasil belajar	25
2.4 Wirausaha pengolahan Makanan Awetan dari Bahan pangan Nabati	29
2.4.1. Mengenal Produk Pengawet Bahan Nabati dan Hewani	29
2.4.2. Manfaat Pengawetan Bahan Nabati dan Hewani.....	30
2.4.3. Bahan Nabati dan Hewani	32
2.4.4. Proses dan Alat Pengawetan Bahan Nabati dan Hewani	34
2.4.5. Cara Merancang Pengawetan Bahan Nabati dan Hewani.....	35
2.4.6. Pengemasan dan Perawatan Produk Hasil	36
2.4.7. Membuat Produk Pengawetan Bahan Nabati	39
2.5 Hasil Penelitian Relevan	40
2.6 Kerangka Berfikir	42
2.7. Hipotesis Penelitian	44

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Desain Penelitian	45
3.2 Subjek Penelitian	46
3.3 Variabel Penelitian.....	47
3.4 Tempat dan Waktu Penelitian.....	48
3.5 Prosedur Penelitian	49
3.6 Teknik Pengumpulan Data.....	50
3.6.1. Validitas	49
3.6.2. Reabilitas.....	50
3.6.3. Taraf Kesukaran Soal.....	51
3.6.4. Daya Pembeda Soal	51
3.7 Teknik Analisis Data.....	52
3.7.1. Uji Normalitas.....	52
3.7.2. Uji Homogenitas.....	53
3.7.3. Uji Hipotesis.....	54

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Data.....	56
4.2 Hasil Penelitian	57
4.2.1. Data Hasil Data Eksperimen	57
4.2.2. Data Hasil Data Kelas Kontrol	58
4.2.3. Uji Normalitas.....	58
4.2.4. Uji Homogenitas	59
4.2.5. Pengujian Hipotesis	59
4.3 Pembahasan.....	60

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	63

DAFTAR PUSTAKA.....	65
----------------------------	-----------

LAMPIRAN

RIWAYAT HDIUP

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Nilai Rata-rata Ulangan Harian Mata Pelajaran PKWU Siswa Kelas X IPS Tahun Ajaran 2018/2019.....	2
2.1 Aktivitas enzim ada yang menguntungkan dan ada yang merugikan....	32
3.1 <i>True Experimental Design</i>	46
3.2 Nilai Rata-rata Ulangan Harian Mata Pelajaran PKWU Siswa Kelas X IPS Tahun Ajaran 2018/2019.....	47
3.3 Pembagian Sampel Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol	48
3.4 Klasifikasi Tingkat Reliabilitas Soal	52
3.5 Nilai Indeks Kesukaran.....	52
3.6 Nilai Daya Pembeda	53
4.1 Hasil Validitas Uji Coba Soal	56
4.2 Hasil Tingkat Kesukaran Uji Coba Soal.....	56
4.3 Hasil Analisis Daya Beda Uji Coba Soal.....	57
4.4 Hasil Data Variabel Kelompok Eksperimen.....	58
4.5 Hasil Data Variabel Kelompok Kontrol	58
4.6 Uji Normalitas Hasil Post-test Siswa Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol	59
4.7 Uji Homogenitas Hasil <i>Post-Test</i> Siswa Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol	60
4.8 Hasil Uji Kesamaan Dua Rata-Rata Dua Pihak.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Kerangka Berpikir.....	