

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| COVER | i |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI | ii |
| PENGESAHAN MUNAQOSYAH | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI | iv |
| ABSTRAK | v |
| MOTTO | vi |
| PERSEMBAHAN | vii |
| KATA PENGANTAR | viii |
| DAFTAR ISI | x |
| DAFTAR TABEL | xii |
| DAFTAR GAMBAR | xiii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiv |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 5 |
| C. Tujuan Penelitian | 5 |
| D. Manfaat Penelitian..... | 5 |
| E. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan | 6 |
| F. Asumsi dan Keterbatasan | 7 |
| BAB II LANDASAN TEORI | |
| A. Deskripsi Teori | 8 |
| 1. Modul Berbasis Pembelajaran <i>RBL (Research Based Learning)</i> | 8 |
| a. Modul..... | 8 |
| b. Pembelajaran <i>Research Based Learning (RBL)</i> | 10 |
| c. Modul Berbasis Pembelajaran <i>RBL (Research Based Learning)</i> | 12 |
| 2. Tempe dari Bahan Makanan Sumber Protein pad tempe Non Kedelai | 13 |
| B. Penelitian Terdahulu..... | 15 |
| C. Kerangka Berfikir | 18 |
| BAB III METODE PENELITIAN | |
| A. Metode Pengembangan..... | 20 |
| B. Prosedur Pengembangan..... | 20 |
| C. Uji Coba Produk | 22 |
| 1. Desain Uji Coba | 22 |
| 2. Subyek Uji Coba..... | 24 |
| 3. Jenis Data..... | 24 |
| 4. Teknik Pengumpulan Data | 26 |
| 5. Instrumen Pengumpulan Data | 27 |

| | |
|--|----|
| 6. Teknik Analisi Data..... | 28 |
| BAB IV PEMBAHASAN | |
| A. Hasil Penelitian..... | 32 |
| 1. Hasil Tinjauan Pustaka dan Riset Tempe Non Kedelai..... | 32 |
| 2. Hasil Desain Produk..... | 36 |
| B. Hasil Pengembangan | 36 |
| 1. Modul Berbasis Riset tempe Non Kedelai Sebagai Bahan Ajar IPA Materi Nutrisi Kelas VIII..... | 36 |
| 2. Respon Guru IPA dan Peserta Didik Terhadap Pengembangan Modul Berbasis Riset Tempe Non Kedelai Sebagai Bahan Ajar IPA Materi Nutrisi Kelas VIII | 49 |
| C. Pembahasan produk Akhir..... | 51 |
| BAB V SIMPULAN DAN SARAN | |
| A. Simpulan..... | 59 |
| B. Saran | 59 |
| DAFTAR PUSTAKA | |
| LAMPIRAN-LAMPIRAN | |



DAFTAR TABEL

| | | |
|------------|---|----|
| Tabel 2.1 | Kandungan Gizi Tempe Non Kedelai | 15 |
| Tabel 3.1 | Skala Interpretasi Kriteria pad Penilaian Validitas Ahli..... | 29 |
| Tabel 3.2 | Skala Interpretasi Kriteria pada Penilaian Respon Guru dan Peserta Didik..... | 30 |
| Tabel 4.1 | Kandungan Gizi Tempe Non Kedelai | 32 |
| Tabel 4.2 | Gambaran Draft Awal Desain Produk Modul Berbasis Riset..... | 38 |
| Tabel 4.3 | Hasil Rekap Penilaian Validitas Ahli Media | 43 |
| Tabel 4.4 | Hasil Rekap Saran dan Masukan dari Validator Ahli Media..... | 44 |
| Tabel 4.5 | Poin-Poin Perbaikan Modul dari Ahli Media | 45 |
| Tabel 4.6 | Hasil Rekap Penilaian Validitas Ahli Materi..... | 47 |
| Tabel 4.7 | Hasil Rekap Saran dan Masukan dari Validator Ahli Materi | 48 |
| Tabel 4.8 | Poin-Poin Perbaikan Modul dari Ahli Materi..... | 48 |
| Tabel 4.9 | Hasil Rekap Nilai Uji Coba Terhadap Respon Guru IPA | 49 |
| Tabel 4.10 | Hasil Rekap Nilai Uji Coba Respon Peserta Didik | 50 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|-------------|--|----|
| Gambar 2.1 | Bagan Kerangka Berfikir..... | 19 |
| Gambar 3.1 | Bagan Tahapan Penelitian dan Pengembangan Menurut Thiagarajan | 20 |
| Gambar 3.2 | Bagan Prosedur Penelitian dan Pengembangan Thiagarajan yang Disederhanakan | 21 |
| Gambar 3.3 | Bagan Desain Uji Coba | 23 |
| Gambar 3.4 | Bagan Proses Pembuatan tempe non Kedelai | 33 |
| Gambar 4.1 | Produk Tempe Non Kedelai | 34 |
| Gambar 4.2 | Tempe Gagal Faktor Tempat Fermentasi Tidak Steril | 34 |
| Gambar 4.3 | Tempe Gagal Gaktor Kadar Air yang Tinggi | 34 |
| Gambar 4.4 | Sintaks Merumuskan Pertanyaan Umum | 38 |
| Gambar 4.5 | Sintaks Tinjauan Literatur Penelitian | 38 |
| Gambar 4.6 | Sintaks Mendefinisikan Pertanyaan | 39 |
| Gambar 4.7 | Merencanakan Kegiatan Penelitian | 39 |
| Gambar 4.8 | Sintaks Melakukan Penelitian | 40 |
| Gambar 4.9 | Sintaks Melakukan Investigasi | 40 |
| Gambar 4.10 | Sintaks Interpretasi | 40 |
| Gambar 4.11 | Sintaks Laporan dan Presentasi Hasil..... | 41 |
| Gambar 4.12 | Hasil kelayakan Modul berbasis Riset oleh Ahli Media..... | 43 |
| Gambar 4.13 | Perbaikan pada Daftar Isi | 45 |
| Gambar 4.14 | Keterangan Sintaks RBL Sebelum Perbaikan | 45 |
| Gambar 4.15 | Keterangan Sintaks RBL Setelah Perbaikan | 45 |
| Gambar 4.16 | Penilaian Mandiri Capaian RBL | 46 |
| Gambar 4.17 | Tampilan Ukuran Cover Sebelum Perbaikan | 46 |
| Gambar 4.18 | Tampilan Ukuran Cover Setelah Perbaikan | 46 |
| Gambar 4.19 | Hasil Rekap Nilai Kelayakan Modul dari Ahli Materi | 47 |
| Gambar 4.20 | Soal Evaluasi Sebelum Perbaikan | 48 |
| Gambar 4.21 | Soal Evaluasi Setelah Perbaikan | 48 |
| Gambar 4.22 | Hasil Rekap Uji Coba Respon Guru IPA | 50 |
| Gambar 4.23 | Hasil Rekap Uji Coba Respon Peserta Didik | 51 |

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kisi-Kisi Instrumen Validitas Ahli Materi
- Lampiran 2 Instrumen Validitas Ahli Materi
- Lampiran 3 Kisi-Kisi Instrumen Validitas Ahli Media
- Lampiran 4 Instrumen Validitas Ahli Media
- Lampiran 5 Kisi-Kisi Instrumen Respon Guru IPA
- Lampiran 6 Instrumen Respon Guru IPA
- Lampiran 7 Kisi-Kisi Instrumen Respon Peserta Didik
- Lampiran 8 Instrumen Respon Peserta Didik
- Lampiran 9 Hasil Validasi Ahli Materi
- Lampiran 10 Hasil Validasi Ahli Media
- Lampiran 11 Hasil Respon Guru IPA
- Lampiran 12 Hasil Respon Peserta Didik
- Lampiran 13 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)
- Lampiran 14 Dokumentasi
- Lampiran 15 Modul
- Lampiran 15 Surat Keterangan Telah Melaksanakan Penelitian
- Lampiran 16 Surat OPAC
- Lampiran 17 Sertifikat Matrikulasi
- Lampiran 18 Serifikat Praktikum Bahasa Arab
- Lampiran 19 Sertifikat Praktikum Bahasa Inggris
- Lampiran 20 Sertifikat Kuliah Kerja Nyata (KKN)
- Lampiran 21 Jurnal Bimbingan Proposal Skripsi
- Lampiran 22 Jurnal Bimbingan Skripsi
- Lampiran 23 Bukti Turnitin