

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER i

PERSETUJUAN PEMBIMBINGAN SKRIPSI..... ii

PENGESAHAN MUNAQSAH..... iii

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI..... iv

ABSTRAK v

MOTTO vi

PERSEMBAHAN..... vii

PEDOMAN TRANSLITERASI ARAB-LATIN ix

KATA PENGANTAR x

DAFTAR ISI..... xii

DAFTAR TABEL..... xiv

DAFTAR GAMBAR..... xv

BAB I PENDAHULUAN 1

 A. Latar Belakang Masalah 1

 B. Fokus Penelitian 6

 C. Rumusan Masalah 6

 D. Tujuan Penelitian 6

 E. Manfaat Penelitian 7

 F. Sistematika Penulisan 7

BAB II LANDASAN TEORI..... 9

 A. Kajian Teori..... 9

 1. Kearifan Lokal Telur Asin..... 9

 a. Pengertian Kearifan Lokal 9

 b. Sejarah Telur Asin..... 11

 c. Proses Pembuatan Telur Asin 14

 2. Sumber Belajar IPA..... 16

 a. Pengertian Sumber Belajar 16

 b. Macam-Macam Sumber Belajar 18

 c. Manfaat Sumber Belajar dalam Belajar dan Pembelajaran 19

 d. Pengertian IPA 22

 e. Hakikat Pembelajaran IPA 23

 3. Etnosains (Ethnoscience)..... 24

 a. Pengertian Etnosains 24

 b. Hakikat Etnosains 25

 c. Etnosains dalam Sumber Belajar IPA..... 26

 B. Penelitian Terdahulu..... 28

 C. Kerangka Berpikir 30

BAB III METODE PENELITIAN..... 32

 A. Jenis dan Pendekatan..... 32

 B. Setting Penelitian 33

 C. Subjek Penelitian..... 34

 D. Sumber Data 35

 E. Teknik Pengumpulan Data 36

 F. Pengujian Keabsahan Data..... 37

 G. Teknik Analisis Data..... 39

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 41

 A. Gambaran Objek Penelitian 41

 B. Deskripsi Data Penelitian 44

 1. Pra Produksi 49

 2. Produksi 52

 3. Pasca Produksi 59

 C. Analisis Data Penelitian 61

 1. Analisis Proses Pembuatan Telur Asin Perspektif Sains..... 61

 2. Analisis Pembuatan Telur Asin Perspektif Kurikulum Pembelajaran IPA 72

BAB V PENUTUP 84

 A. Simpulan..... 84

 B. Saran-saran 84

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN-LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Subjek Penelitian..... 34

Tabel 4. 1 Proses Kegiatan Pembuatan Telur Asin di Masing-
Masing Home Industry Telur Asin di Brebes..... 45

Tabel 4. 2 Hasil Analisis Proses Pembuatan Telur Asin
Perspektif Sains..... 71

Tabel 4. 3 Analisis Pembuatan Telur Asin Perspektif Kurikulum` 83



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Skema Alur Penelitian dalam Penelitian..... 31

Gambar 4.1 Aktivitas Pemilihan Telur Bebek yang Berkualitas
“Peternak Bebek Pak Tono” (Dok. Pribadi, 2022)..... 51

Gambar 4.2 Proses Pencucian dan Pengamplasan pada Telur
“Cah Angon” (Dok. Pribadi, 2022)..... 52

Gambar 4.3 Proses Pembuatan Adonan Menggunakan Batu Bata
Merah “Telur Asin Howi” (Dok. Pribadi, 2022)..... 54

Gambar 4.4 Proses Pemopokan pada Telur “Cah Angon” (Dok.
Pribadi, 2022) 55

Gambar 4.5 Telur Terbungkus Rapat oleh Adonan “Cah Angon”
(Dok. Pribadi, 2022) 56

Gambar 4.6 Pembersihan Telur asin pada Adonan “Cah Angon”
(Dok. Pribadi, 2022) 57

Gambar 4.7 Proses Pengukusan pada Telur “Cah Angon” (Dok.
Pribadi, 2022) 58

Gambar 4.8 Proses Pengovenan pada Telur “Cah Angon” (Dok.
Pribadi, 2022) 58

Gambar 4.9 Proses Pembakaran pada Telur “Cah Angon” (Dok.
Pribadi, 2022) 59

Gambar 4.10 Pengemasan Telur yang Rapi “Cah Angon” (Dok.
Pribadi, 2022) 61

Gambar 4.11 Bagan Skema Proses Pembuatan Telur Asin pada
Materi IPA..... 81