

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN SAMPUL	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	v
MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
PRAKATA.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
ABSTRAK	xvi
<i>ABSTRACT</i>	xviii
المخلص	xx
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah	8
C. Tujuan Penelitian	10
D. Hipotesis Penelitian.....	11
E. Kegunaan Penelitian.....	11
F. Penegasan Istilah.....	13
G. Sistematika Pembahasan	16
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Deskripsi Teori.....	18
1. Tempe	18
2. Tanaman Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> L.)	22
3. Pembungkus Tempe	26
4. Media Pembelajaran <i>Booklet</i>	28

B. Penelitian Terdahulu	37
C. Kerangka Berpikir	40
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Langkah-langkah Penelitian	43
B. Metode Penelitian Tahap I (Penelitian Kuantitatif)	49
1. Rancangan Penelitian	49
2. Variabel Penelitian	49
3. Prosedur Penelitian	50
4. Instrumen Penelitian	54
5. Analisis Data	55
C. Metode Penelitian Tahap II (Penelitian Pengembangan).....	56
1. Model Rancangan Desain.....	56
2. Prosedur Penelitian.....	64
3. Instrumen penelitian	65
4. Analisis Data	71
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Hasil Penelitian Tahap I.....	73
1. Deskripsi Data	73
2. Hasil Uji Organoleptik	81
B. Pembahasan tahap I.....	84
C. Hasil Penelitian Tahap II.....	94
1. Hasil Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran <i>Booklet</i>	94
2. Desain awal Produk	97
3. Hasil Penilaian Validator.....	100
4. Hasil Uji Keterbacaan Produk	101
D. Pembahasan Tahap II	105
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	110
B. Saran.....	111
DAFTAR RUJUKAN	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Kandungan Standar Zat Gizi Tempe Menurut SNI	20
Tabel 2.2 Kandungan Gizi pada 100 gram Biji Kara Benguk Kering	24
Tabel 2.3 Perbandingan Kandungan Gizi Biji Kedelai dengan Biji Kara Benguk (% db)	25
Tabel 2.4 Penelitian Terdahulu	39
Tabel 3.1 Rancangan Penelitian pada Tempe dari Biji Kara Benguk.....	49
Tabel 3.2 Skala Uji Deskripsi	53
Tabel 3.3 Instrumen Penelitian Uji Organoleptik Tempe Biji Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> L.) Parameter Warna/Kenampakan	54
Tabel 3.4 Instrumen Penelitian Uji Organoleptik Tempe Biji Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> L.) Parameter Aroma.....	54
Tabel 3.5 Instrumen Penelitian Uji Organoleptik Tempe Biji Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> L.) Parameter Tekstur	55
Tabel 3.6 Instrumen Penelitian Uji Organoleptik Tempe Biji Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> L.) Parameter Rasa	55
Tabel 3.7 Instrumen Penelitian Uji Organoleptik Tempe Biji Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> L.) Parameter Kesukaan.....	55
Tabel 3.8 Instrumen untuk Menganalisis Kebutuhan Media Pembelajaran <i>Booklet</i>	65
Tabel 3.9 Instrumen Penilaian untuk Ahli Materi.....	67
Tabel 3.10 Instrumen Penilaian untuk Ahli Media	68
Tabel 3.11 Instrumen Penilaian untuk Subjek Uji Coba Peserta Didik dan Mahasiswa.....	69
Tabel 3.12 Instrumen Penilaian untuk Subjek Uji Coba Masyarakat Umum ..	70
Tabel 3.13 Pedoman Penilaian.....	71
Tabel 3.14 Kriteria Interpretasi Skor Angket.....	72
Tabel 4.1 Rata- rata Hasil Uji Organoleptik Warna/Kenampakan	73
Tabel 4.2 Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Aroma	75
Tabel 4.3 Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Tekstur	76

Tabel 4.4 Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Rasa.....	78
Tabel 4.5 Rata-rata Hasil Uji Organoleptik Kesukaan.....	79
Tabel 4.6 Nilai Mean Uji Organoleptik Parameter Warna/Kenampakan	85
Tabel 4.7 Nilai Mean Uji Organoleptik Parameter Aroma	87
Tabel 4.8 Nilai Mean Uji Organoleptik Parameter Tekstur	89
Tabel 4.9 Nilai Mean Uji Organoleptik Parameter Rasa	91
Tabel 4.10 Nilai Mean Uji Organoleptik Parameter Kesukaan	93
Tabel 4.11 Hasil Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran.....	95
Tabel 4.12 Hasil Penilaian Validator	101
Tabel 4.13 Hasil Uji Keterbacaan Produk Subjek Uji Coba Peserta Didik	102
Tabel 4.14 Hasil Uji Keterbacaan Produk Subjek Uji Coba Mahasiswa.....	102
Tabel 4.15 Hasil Uji Keterbacaan Produk Subjek Uji Coba Masyarakat Umum	104
Tabel 4.16 Kelayakan Media Pembelajaran.....	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Volume dan Nilai Impor Kedelai Indonesia Tahun 2013-2018...	3
Gambar 2.1 Tanaman Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> L.).....	23
Gambar 2.2 Bagan Kerangka Berpikir.....	42
Gambar 3.1 Bagan Langkah-Langkah Penelitian	48
Gambar 3.2 Model Pengembangan ADDIE.....	57
Gambar 4.1 Hasil Uji Organoleptik Warna/Kenampakan	74
Gambar 4.2 Hasil Uji Organoleptik Aroma	76
Gambar 4.3 Hasil Uji Organoleptik Tekstur	77
Gambar 4.4 Hasil Uji Organoleptik Rasa	79
Gambar 4.5 Hasil Uji Organoleptik Kesukaan	80
Gambar 4.6 Tempe Biji Kara Benguk (<i>Mucuna pruriens</i> L.).....	84
Gambar 4.7 Cover Sebelum Direvisi	106
Gambar 4.8 Cover Setelah Direvisi	106
Gambar 4.9 Halaman Daftar Isi Sebelum Direvisi	106
Gambar 4.10 Halaman Daftar Isi Setelah Direvisi.....	107

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	116
Lampiran 2 Surat Balasan Izin Penelitian.....	117
Lampiran 3 Surat Peminjaman Laboratorium.....	118
Lampiran 4 Form Bukti Konsultasi	120
Lampiran 5 Cek Plagiasi	123
Lampiran 6 Angket Uji Organoleptik	124
Lampiran 7 Hasil Penilaian Panelis pada Uji Organoleptik	127
Lampiran 8 Perhitungan Statistik Uji Organoleptik.....	132
Lampiran 9 Angket Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran <i>Booklet</i>	138
Lampiran 10 Hasil Analisis Kebutuhan Media Pembelajaran <i>Booklet</i>	141
Lampiran 11 Angket Validasi Ahli Materi	148
Lampiran 12 Hasil Validasi Ahli Materi.....	151
Lampiran 13 Angket Validasi Ahli Media.....	154
Lampiran 14 Hasil Validasi Ahli Media	157
Lampiran 15 Angket Uji Keterbacaan pada Peserta Didik	160
Lampiran 16 Hasil Uji Keterbacaan pada Peserta Didik	163
Lampiran 17 Angket Uji Keterbacaan pada Mahasiswa.....	183
Lampiran 18 Hasil Uji Keterbacaan pada Mahasiswa	186
Lampiran 19 Angket Uji Keterbacaan pada Masyarakat Umum	206
Lampiran 20 Hasil Uji Keterbacaan pada Masyarakat Umum	209
Lampiran 21 Desain Awal Produk <i>Booklet</i>	229
Lampiran 22 Desain Produk <i>Booklet</i> Setelah Revisi	243
Lampiran 23 Dokumentasi.....	257
Lampiran 24 Daftar Riwayat Hidup.....	260