

## DAFTAR ISI

### Halaman

<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	
<b>PERNYATAAN</b>	
<b>ABSTRAK</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Definisi Operasional .....	4
1.4. Tujuan Penelitian .....	6
1.5. Kegunaan Penelitian .....	6
<b>BAB 2 LANDASAN TEORITIS</b> .....	8
2.1 Kajian Pustaka .....	8
2.1.1 Hakikat Hasil Belajar .....	8
2.1.1.1 Pengertian Hasil Belajar .....	8
2.1.1.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Hasil Belajar .....	10
2.1.2 Pengertian Model Pembelajaran Multisensori .....	11
2.1.3 Kelebihan dan Kekurangan Model Pembelajaran Multisensori .....	14
2.1.4 Peranan Model Pembelajaran Multisensori dalam Pembelajaran .....	15
2.1.5 Deskripsi Materi Zat Aditif Makanan .....	15
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan .....	22
2.3 Kerangka Konseptual .....	23
2.4 Hipotesis Penelitian .....	24

<b>BAB 3 PROSEDUR PENELITIAN</b> .....	25
3.1 Metode Penelitian .....	25
3.2 Variabel Penelitian .....	25
3.3 Populasi dan Sampel .....	25
3.4 Desain Penelitian .....	26
3.5 Langkah-langkah Penelitian .....	27
3.5.1 Tahap Persiapan Penelitian .....	27
3.5.2 Tahap Pelaksanaan .....	28
3.6 Teknik Pengumpulan Data .....	39
3.7 Instrumen Penelitian .....	39
3.7.1 Konsepsi .....	39
3.7.2 Uji Instrumen .....	40
3.7.2.1 Uji Validitas .....	41
3.7.2.2 Uji Reliabilitas .....	43
3.8 Teknik Pengolahan dan Analisis Data .....	44
3.8.1 Uji Prasyarat .....	44
3.8.2 Uji Hipotesis .....	45
3.9 Waktu dan Tempat Penelitian .....	45
3.9.1 Waktu Penelitian .....	45
3.9.2 Tempat Penelitian .....	46
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	47
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian .....	47
4.1.1 Data Hasil Penelitian di kelas Eskperimen .....	47
4.1.1.1 Skor <i>Pretest</i> di kelas Eskperimen .....	47
4.1.1.2 Skor <i>Postest</i> di kelas Eskperimen .....	48
4.1.2 Data Hasil Penelitian di kelas Kontrol .....	50
4.1.2.1 Skor <i>Pretest</i> di kelas Kontrol .....	50
4.1.2.2 Skor <i>Postest</i> di kelas Kontrol .....	51
4.2 Analisis Uji Prasyarat .....	53
4.2.1 Uji Normalitas .....	53

4.2.2 Uji Homogenitas .....	54
4.2.3 Pengujian Hipotesis .....	55
4.2.3.1 Skor <i>Pretest-Posttes</i> Kelas Eksperimen .....	55
4.2.3.2 Skor <i>Pretest-Posttes</i> Kelas Kontrol .....	57
4.3 Pembahasan .....	60
4.3.1 Pengaruh Model Pembelajaran Multisensori Terhadap Hasil Belajar Peserta Didik Kelas VIII MTs YPPA Cibeas pada Konsep Zat Aditif Makanan .....	60
4.3.2 Kajian Hasil Belajar Peserta Didik Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol .....	61
4.3.2.1 Kemampuan Mengingat (C1) dan Memahami (C2) .....	61
4.3.2.2 Kemampuan Menerapkan (C3) dan Menganalisis (C4) .....	62
4.3.2.3 Kemampuan Mengevaluasi (C5) .....	63
<b>BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	64
5.1 Simpulan .....	64
5.2 Saran .....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	65
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

		<b>Halaman</b>
Tabel 3.1	Nilai Rata-Rata Penilaian Harian pada Konsep Zat aditif Makanan Peserta Didik Kelas VIII MTs YPPA Cibeas Semester Ganjil Tahun Ajaran 2017/2018 .....	25
Tabel 3.2	Kisi- kisi Instrumen Penelitian pada Konsep Zat Aditif Makanan .....	39
Tabel 3.3	Kriteria Validitas Instrumen .....	41
Tabel 3.4	Kriteria Validitas Hasil Uji Coba Instrumen .....	42
Tabel 3.5	Kriteria Realibilitas Instrumen .....	44
Tabel 3.6	Jadwal Kegiatan Penelitian .....	45
Tabel 4.1	Statistik Pretest di Kelas Eksperimen .....	47
Tabel 4.2	Distribusi Frekuensi Pretest di Kelas Eksperimen .....	47
Tabel 4.3	Statistik Posttest di Kelas Eksperimen .....	48
Tabel 4.4	Distribusi Frekuensi Posttest di Kelas Eksperimen .....	49
Tabel 4.5	Statistik Pretest di Kelas Kontrol .....	50
Tabel 4.6	Distribusi Frekuensi Pretest di Kelas Kontrol .....	50
Tabel 4.7	Statistik Posttest di Kelas Kontrol .....	51
Tabel 4.8	Distribusi Frekuensi Posttest di Kelas Kontrol .....	52
Tabel 4.9	Ringkasan Hasil Uji Normalitas .....	53
Tabel 4.10	Ringkasan Hasil Uji Homogenitas $F_{maksimum}$ .....	54
Tabel 4.11	Ringkasan Hasil Uji t independent Pretest – Posttest Kelas Eksperimen .....	55
Tabel 4.12	Ringkasan Data Uji t Deskriptif Kelas Eksperimen .....	56
Tabel 4.13	Ringkasan Hasil Uji t independent Pretest – Posttest Kelas Kontrol .....	58
Tabel 4.14	Ringkasan Data Uji t Deskriptif Kelas Kontrol .....	59

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1	Sintaks Model Pembelajaran Multisensori ..... 12
Gambar 2.2	Siklamat ..... 17
Gambar 2.3	Bubuk Pewarna Tartrazin ..... 17
Gambar 2.4	Beberapa Penguat Rasa Buatan ..... 18
Gambar 2.5	Buah dan Sayuran sebagai antioksidan yang baik ..... 19
Gambar 3.1	Uji coba instrumen di kelas IX A MTs YPPA Cibeas ..... 28
Gambar 3.2	Pelaksanaan Pretest di kelas kontrol (Kelas VIII C) ..... 29
Gambar 3.3	Pertemuan Pertama Penyampaian Materi di Kelas Kontrol .. 29
Gambar 3.4	Peserta didik mengisi LKPD dengan bimbingan guru di pertemuan pertama ..... 30
Gambar 3.5	Guru merefleksi dan mengevaluasi peserta didik ..... 30
Gambar 3.6	Pertemuan Kedua Penyampaian Materi di Kelas Kontrol .... 31
Gambar 3.7	Peserta didik mengisi LKPD dengan bimbingan guru di pertemuan kedua ..... 31
Gambar 3.8	Guru merefleksi dan mengevaluasi peserta didik ..... 32
Gambar 3.9	Pelaksanaan Pretest di kelas eksperimen (Kelas VIII A) ..... 32
Gambar 3.10	Pertemuan pertama penyampaian materi di kelas kontrol .... 33
Gambar 3.11	Guru membagikan LKPD kepada tiap kelompok ..... 33
Gambar 3.12	Beberapa contoh zat aditif serta makanan ringan yang mengandung zat aditif makanan ..... 34
Gambar 3.13	Peserta didik melakukan penelitian berbasis multisensori .... 34
Gambar 3.14	Presentasi kelompok mengenai hasil pengamatan dan studi literatur ..... 35
Gambar 3.15	Guru merefleksi dan mengevaluasi pembelajaran ..... 36
Gambar 3.16	Pertemuan kedua penyampaian materi di kelas kontrol ..... 36
Gambar 3.17	Peserta didik mencari informasi mengenai dampak positif dan negatif zat aditif makanan melalui wawancara ..... 37

Gambar 3.18	Presentasi kelompok mengenai hasil pengamatan dan studi literatur .....	37
Gambar 3.19	Pelaksanaan posttest di kelas eksperimen (Kelas VIII A) ....	38
Gambar 3.20	Pelaksanaan posttest di kelas kontrol (Kelas VIII C) .....	38
Gambar 3.21	Tempat Penelitian, MTs YPPA Cibeas .....	46
Gambar 4.1	Histogram dan Poligon Frekuensi Pretest Kelas Eksperimen .....	48
Gambar 4.2	Histogram dan Poligon Frekuensi Posttest Kelas Eksperimen .....	49
Gambar 4.3	Histogram dan Poligon Frekuensi Pretest di Kelas Kontrol .	51
Gambar 4.4	Histogram dan Poligon Frekuensi Posttest Kelas Kontrol ....	52
Gambar 4.5	Kurva Hasil Uji t independent Pretest dan Posttest Kelas Eksperimen .....	55
Gambar 4.6	Kurva Uji t Deskriptif Kelas Eksperimen .....	57
Gambar 4.7	Kurva Hasil Uji t independent Pretest dan Posttest Kelas Kontrol .....	58
Gambar 4.8	Kurva Uji t Deskriptif Kelas Kontrol .....	59
Gambar 4.9	Diagram Skor Rata-rata Pretest dan Posttest Hasil Belajar Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol .....	60
Gambar 4.10	Diagram Batang Skor Gain pada Setiap Indikator Hasil Belajar Dimensi Kognitif Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol .....	61

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1 Silabus Pembelajaran Materi Zat Aditif Makanan .....	67
Lampiran 2 RPP Model Pembelajaran Multisensori (Kelas Eksperimen) ....	69
Lampiran 3 RPP Model Pembelajaran Langsung (Kelas Kontrol) .....	96
Lampiran 4 Kisi-kisi Instrumen dan Instrumen Penelitian serta Jawabannya	116
Lampiran 5 Analisis Butir Soal Perhitungan Validitas dan Reliabilitas Instrumen .....	129
Lampiran 6 Pengolahan Data Statistik .....	151
Lampiran 7 Tabel Distribusi Frekuensi Skor Pretest, Posttest Kelas Eksperimen dan Kelas Kontrol	
Lampiran 8 Surat-Surat	