

LAMPIRAN 1

Hasil Wawancara dengan Siswa Kelas XI IPA 5 (Pra Riset)

(Mengenai Kesulitan-kesulitan dalam Penyusunan Laporan Praktikum)

A. Pertanyaan:

Apa kesulitan-kesulitan yang kamu alami ketika menyusun laporan praktikum Struktur jaringan tumbuhan dan jaringan hewan?

B. Jawaban:

1. **Atika Islami:** Belum pernah membuat laporan buk, praktikum waktu SMP tidak disuruh membuat laporan praktikum.
2. **Chofifah:** Belum pernah diajari cara menyusun laporan praktikum.
3. **Sulung Widiyanto:** Tidak paham materinya apalagi hasil praktikumnya, jadi membuat laporannya ngawur.
4. **Anggita Sekar Dewi:** Tidak paham materinya buk, jadi pas praktikum males dan tidak faham hasil praktikumnya.
5. **Ahmad Nafis:** Praktikumnya siang, jadinya ngantuk dan males.
6. **Chandra Septiana:** Belum pernah diajari buat praktikum buk, jadi belum bisa buat landasan teori, pembahasan dan menyimpulkan.
7. **Chofifah Aulia:** Sulit buat pembahasan buk, soalnya materinya sulit. Gambar hasil pengamatanya dari mikroskop juga sulit soalnya gak ketemu-ketemu jadinya gambarnya gak jelas.
8. **Desy Tanjungsari:** Belum pernah buat laporan praktikum buk, jadi bingung. Selain itu, hasil pengamatan juga tidak begitu jelas mungkin karena kurang bisa menggunakan mikroskopnya. Jadi pas nulis hasil pengamatan, pembahasan, dan kesimpulanya jadi bingung sendiri karena memang tidak begitu faham dengan materinya dan juga hasil praktikumnya.

LAMPIRAN 2

Nilai Laporan Praktikum

Struktur Jaringan Tumbuhan dan Jaringan Hewan

Kelas XI IPA 5 MA Negeri 1 Semarang (Pra Riset)

NO.	NILAI	NO.	NILAI
1.	51	21.	50
2.	56	22.	42
3.	60	23.	56
4.	56	24.	66
5.	58	25.	82
6.	48	26.	34
7.	75	27.	34
8.	55	28.	34
9.	65	29.	34
10.	75	30.	46
11.	73	31.	46
12.	65	32.	39
13.	65	33.	36
14.	41	34.	36
15.	58	35.	36
16.	36	36.	65
17.	67	37.	58
18.	68	38.	62
19.	51	39.	62
20.	48	40.	56

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Nilai	40	34	82	53.63	13.312
Valid N (listwise)	40				

Penskoran:

80 – 100 = Sangat baik (A)

66 – 79 = Baik (B)

56 – 65 = Cukup (C)

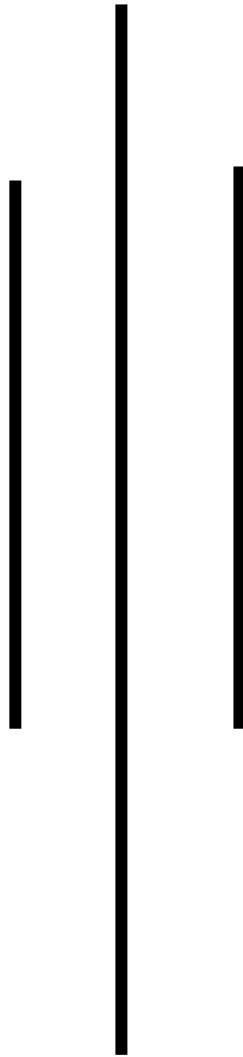
40 – 55 = Rendah (D)

< 40 = Kurang (E)

LAMPIRAN 3

PETUNJUK PRAKTIKUM

BIOLOGI



KELAS XI IPA

MA NEGERI 1 SEMARANG

TAHUN AJARAN 2015/2016

PRAKTIKUM I
SISTEM PENCERNAAN MANUSIA
UJI MAKANAN

A. Tujuan Praktikum

Menguji keberadaan kandungan amilum, protein, lemak, glukosa, dan vitamin C pada makanan.

B. Alat dan Bahan

1. Tabung reaksi
2. Pipet tetes
3. Pembakar spiritus
4. Mortar (alu) dan lumpang
5. Spatula
6. Plat tetes
6. Kertas buram
7. Larutan benedict
8. Larutan lugol
9. Tisu
10. Akuades
11. Bahan makanan (tepung, pisang, tahu, vitacimin, margarin)

C. Cara Kerja

1. Geruslah secara terpisah tepung, pisang, tahu, dan vitacimin menggunakan mortar dan lumpang! Tambahkan air untuk memudahkan penggerusan!
2. Ekstrak dengan air!
3. Berilah label pada masing-masing tabung reaksi!
4. Cuci masing-masing tabung reaksi!
5. Masukkan masing-masing 2 mL ekstrak makanan ke dalam tabung reaksi!
6. Beri label pada masing-masing tabung reaksi!
7. Tanbahkan 5 tetes larutan benedict ke dalam masing-masing tabung reaksi dan panaskan di atas pembakar spiritus! (uji kandungan glukosa).

8. Amati dan catat semua perubahan yang terjadi!
9. Bersihkan kembali tabung reaksi!
10. Masukkan masing-masing 2 mL ekstrak makanan ke dalam tabung reaksi kemudian tambahkan 5 tetes larutan biuret pada masing-masing tabung biuret! Amati dan catat semua perubahan warna yang terjadi! (uji kandungan protein).
11. Bersihkan kembali tabung reaksi!
12. Masukkan 3 tetes ekstrak makanan ke dalam plat tetes kemudian tetesi lugol sampai warna ekstrak makanan tersebut transparan! (uji kandungan vitamin c).
13. Masukkan 3 tetes ekstrak makanan ke dalam plat tetes kemudian tambahkan 1 tetes lugol! (uji kandungan amilum).
14. Oleskan masing-masing bahan makanan pada kertas buram! Amati dan catat semua perubahan yang terjadi! (uji kandungan lemak).

D. Hasil Pengamatan

Tabel 1.1. Hasil Pengamatan Uji Makanan

No.	Nama Bahan Makanan	Reaksi Perubahan Warna				Ada Tidaknya Noda pada Kertas Boram
		Benedict	Biuret	Lugol I	LugolIII	

E. Format Laporan Praktikum

Judul praktikum

A. Tujuan

B. Landasan teori

- Cantumkan sitasi (sumber memperoleh landasan teori): (nama pengarang, tahun terbit).

C. Alat dan bahan

D. Cara kerja

E. Hasil pengamatan (tabel)

F. Pembahasan

G. Kesimpulan

Daftar pustaka

***) Sumber : Buku paket biologi, LKS, internet.**

LAMPIRAN 4

Kisi-kisi Instrumen Penilaian

Keaktifan Siswa dalam Praktikum Uji Makanan

(Angket dan Observasi)

NO	Aspek yang diamati	Sumber buku	Indikator	Angket	Nomor butir angket
1.	<i>Visual activities</i>	Oemar Hamalik, <i>Pendekatan Baru Strategi Belajar Mengajar Berdasarkan CBSA</i> , (Bandung: Sinar Baru Algensindo, 2001), hlm. 21.	Memperhatikan gambar, memperhatikan demonstrasi, memperhatikan percobaan, dan memperhatikan pekerjaan orang lain	1. Siswa memperhatikan penjelasan dari guru tentang praktikum uji makanan 2. Siswa mengamati hasil praktikum uji makanan dengan cermat	1,2
2.	<i>Oral activities</i>		Menyatakan, merumuskan, bertanya, memberi saran, mengeluarkan pendapat, mengadakan interview, dan diskusi	1. Siswa mengemukakan pendapat pada saat diskusi mengenai percobaan uji makanan 2. Siswa bertanya pada teman mengenai sesuatu yang belum difahami dalam percobaan uji makanan 3. Siswa bertanya pada guru jika mengalami kesulitan tentang percobaan uji makanan	3,5,6
3.	<i>Listening activities</i>		Uraian, percakapan,	1. Siswa mendengarkan intruksi dari guru	7

			diskusi, musik, dan pidato	untuk menyiapkan alat dan bahan praktikum uji makanan	
4.	<i>Writing activities</i>		Cerita, karangan, laporan, tes, angket, dan menyalin	1. Siswa membuat laporan sementara dari praktikum uji makanan	9
5.	<i>Drawing activities</i>		Membuat grafik, peta, tabel, diagram, dan pola	1. Siswa membuat tabel hasil pengamatan praktikum uji makanan	8
6.	<i>Motor activities</i>		Melakukan percobaan, membuat konstruksi model, memperbaiki, berkebun, dan memelihara binatang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siswa membawa bahan praktikum uji makanan 2. Siswa mengambil zat dan bahan dengan rapi 3. Siswa mengambil zat dan bahan praktikum uji makanan sesuai dengan kebutuhan 4. Siswa mencuci pipet setiap mengambil bahan yang berbeda 5. Siswa menggunakan pipet dengan benar 6. Siswa meneteskan larutan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan 7. Siswa membersihkan plat tetes setiap uji yang berbeda 	4, 10-22

				<p>8. Siswa membersihkan tabung reaksi sebelum dipakai</p> <p>9. Siswa menggunakan penjepit tabung reaksi dengan benar</p> <p>10. Siswa memanaskan larutan diatas bunsen dengan benar</p> <p>11. Siswa memadamkan bunsen dengan benar</p> <p>12. Siswa membersihkan peralatan praktikum setelah selesai</p> <p>13. Siswa membersihkan meja praktikum setelah selesai</p> <p>14. Siswa mengembalikan peralatan praktikum ketempat semula</p>	
7.	<i>Mental activities</i>		<p>Menganggap, mengingat, memecahkan soal, menganalisis, melihat hubungan, mengambil keputusan</p>	<p>1. Siswa selalu mengingat apa yang dipelajari dari petunjuk praktikum uji makanan</p> <p>2. Siswa menyimpulkan hasil praktikum uji makanan dengan tepat</p> <p>3. Siswa berani mengemukakan pendapat mengenai hasil praktikum uji makanan didepan kelas</p>	<p>23, 24, 25, 26, 27</p>

				4. Siswa mencocokkan hasil praktikum dengan literatur	
8.	<i>Emotional activities</i>		Menaruh minat, merasa bosan, gembira, berani, tenang, dan gugup	<p>1. Siswa perlu menjaga laboratorium dengan membersihkan sisa-sisa praktikum uji makanan</p> <p>2. Siswa mengantuk pada saat praktikum uji makanan</p> <p>3. Siswa mengerjakan pekerjaan lain pada saat praktikum uji makanan</p> <p>4. Siswa terlambat masuk ke laboratorium</p>	28, 29, 30

LAMPIRAN 5

Angket Keaktifan Siswa dalam Praktikum Uji Makanan

Kelas XI MA Negeri 1 Semarang

Tahun Ajaran 2015/2016

Nama :

No. Absen :

Kelas :

PETUNJUK PENGISISAN ANGKET!

1. Beri tanda cek (√) pada pilihan yang menurut kalian paling tepat.
2. Baca setiap nomor dengan teliti.
3. Isi angket dengan keadaan yang sebenarnya.

Keterangan:

S : Selalu

SR : Sering

K : Kadang-kadang

TP : Tidak pernah

NO	PERNYATAAN	KETERANGAN			
		S	SR	K	TP
1.	Saya mengamati hasil praktikum uji makanan dengan cermat				
2.	Saya mengemukakan pendapat pada saat diskusi mengenai praktikum uji makanan				
3.	Saya bertanya pada guru jika mengalami kesulitan tentang praktikum uji makanan				
4.	Saya mendengarkan intruksi dari guru untuk menyiapkan alat dan bahan praktikum uji makanan				
5.	Saya membuat laporan sementara dari praktikum uji makanan				
6.	Saya mengambil zat dan bahan praktikum uji makanan sesuai dengan kebutuhan				

7.	Saya mencuci pipet setiap mengambil bahan yang berbeda				
8.	Saya menggunakan pipet dengan benar				
9.	Saya meneteskan larutan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan				
10.	Saya membersihkan tabung reaksi sebelum dipakai untuk setiap uji pada praktikum uji makanan				
11.	Saya menggunakan penjepit tabung reaksi dengan benar				
12.	Saya memanaskan larutan diatas bunsen dengan benar				
13.	Saya membersihkan peralatan praktikum setelah selesai				
14.	Saya membersihkan meja praktikum setelah selesai				
15.	Saya mengembalikan peralatan praktikum ketempat semula				
16.	Saya selalu mengingat apa yang telah dipelajari dari petunjuk praktikum uji makanan				
17.	Saya menyimpulkan hasil praktikum uji makanan dengan tepat				
18.	Saya mencocokkan hasil praktikum uji makanan dengan literatur				
19.	Saya mengantuk pada saat praktikum uji makanan				
20.	Saya mengerjakan pekerjaan lain pada saat praktikum uji makanan				

LAMPIRAN 6

Lembar Observasi Keaktifan Siswa dalam Praktikum Uji Makanan

Kelas XI MA Negeri 1 Semarang Tahun Ajaran 2015/2016

Petunjuk pengisian:

1. Pengamat (observer) mengamati seluruh siswa pada saat praktikum!
2. Pengamat (observer) mengisi lembar observasi dengan cara memberi tanda (√) pada nomor kode siswa!
3. Pengamatan dilakukan dari awal sampai selesai praktikum!

NO	KETERANGAN	KODE SISWA																			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.	Siswa mengamati hasil praktikum uji makanan dengan cermat																				
2.	Siswa mengemukakan pendapat pada saat diskusi mengenai praktikum uji																				

	makanan																			
3.	Siswa bertanya pada guru jika mengalami kesulitan tentang praktikum uji makanan																			
4.	Siswa mendengarkan intruksi dari guru untuk menyiapkan alat dan bahan praktikum uji makanan																			
5.	Siswa membuat laporan sementara dari praktikum uji makanan																			
6.	Siswa mengambil zat dan bahan praktikum uji makanan sesuai																			

	dengan kebutuhan																			
7.	Siswa mencuci pipet setiap mengambil bahan yang berbeda																			
8.	Siswa menggunakan pipet dengan benar																			
9.	Siswa meneteskan larutan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan																			
10.	Siswa membersihkan tabung reaksi sebelum dipakai untuk setiap uji pada praktikum uji makanan																			
11.	Siswa menggunakan penjepit tabung reaksi dengan benar																			
12.	Siswa memanaskan																			

	larutan diatas bunsen dengan benar																			
13.	Siswa membersihkan peralatan praktikum setelah selesai																			
14.	Siswa membersihkan meja praktikum setelah selesai praktikum uji makanan																			
15.	Siswa mengembalikan peralatan praktikum ketempat semula																			
16.	Siswa mengingat apa yang telah dipelajari dari petunjuk praktikum uji makanan																			

17.	Siswa menyimpulkan hasil praktikum uji makanan dengan tepat																			
18.	Siswa mencocokkan hasil praktikum uji makanan dengan literatur																			
19.	Siswa mengantuk pada saat praktikum uji makanan																			
20.	Siswa mengerjakan pekerjaan lain pada saat praktikum uji makanan																			

NO	KETERANGAN	KODE SISWA																			
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
1.	Siswa mengamati hasil praktikum uji makanan dengan cermat																				
2.	Siswa mengemukakan pendapat pada saat diskusi mengenai praktikum uji makanan																				
3.	Siswa bertanya pada guru jika mengalami kesulitan tentang praktikum uji makanan																				
4.	Siswa mendengarkan intruksi dari guru untuk menyiapkan																				

	alat dan bahan praktikum uji makanan																				
5.	Siswa membuat laporan sementara dari praktikum uji makanan																				
6.	Siswa mengambil zat dan bahan praktikum uji makanan sesuai dengan kebutuhan																				
7.	Siswa mencuci pipet setiap mengambil bahan yang berbeda																				
8.	Siswa menggunakan pipet dengan benar																				
9.	Siswa meneteskan larutan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan																				

10.	Siswa membersihkan tabung reaksi sebelum dipakai untuk setiap uji pada praktikum uji makanan																					
11.	Siswa menggunakan penjepit tabung reaksi dengan benar																					
12.	Siswa memanaskan larutan diatas bunsen dengan benar																					
13.	Siswa membersihkan peralatan praktikum setelah selesai																					
14.	Siswa membersihkan meja praktikum setelah																					

	selesai praktikum uji makanan																			
15.	Siswa mengembalikan peralatan praktikum ketempat semula																			
16.	Siswa mengingat apa yang telah dipelajari dari petunjuk praktikum uji makanan																			
17.	Siswa menyimpulkan hasil praktikum uji makanan dengan tepat																			
18.	Siswa mencocokkan hasil praktikum uji makanan dengan literatur																			
19.	Siswa mengantuk																			

	pada saat praktikum uji makanan																				
20.	Siswa mengerjakan pekerjaan lain pada saat praktikum uji makanan																				

Semarang, Maret 2016

Observer

LAMPIRAN 7

Rubrik Penilaian Keaktifan Siswa dalam Praktikum Uji Makanan

Kelas XI MA Negeri 1 Semarang

Tahun Ajaran 2015/2016

NO.	Keterangan	Skor			
		3	2	1	0
1.	Siswa mengamati hasil praktikum uji makanan dengan cermat				
2.	Siswa mengemukakan pendapat pada saat diskusi mengenai praktikum uji makanan				
3.	Siswa bertanya pada guru jika mengalami kesulitan tentang praktikum uji makanan				
4.	Siswa mendengarkan intruksi dari guru untuk menyiapkan alat dan bahan praktikum uji makanan				
5.	Siswa membuat laporan sementara dari praktikum uji makanan				
6.	Siswa mengambil zat dan bahan praktikum uji makanan sesuai dengan kebutuhan				
7.	Siswa mencuci pipet setiap mengambil bahan yang berbeda				
8.	Siswa menggunakan pipet dengan benar				
9.	Siswa meneteskan larutan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan				
10.	Siswa membersihkan tabung reaksi sebelum dipakai untuk setiap uji pada praktikum uji makanan				
11.	Siswa menggunakan penjepit tabung reaksi dengan benar				

12.	Siswa memanaskan larutan diatas bunsen dengan benar				
13.	Siswa membersihkan peralatan praktikum setelah selesai				
14.	Siswa membersihkan meja praktikum setelah selesai praktikum uji makanan				
15.	Siswa mengembalikan peralatan praktikum ketempat semula				
16.	Siswa mengingat apa yang telah dipelajari dari petunjuk praktikum uji makanan				
17.	Siswa menyimpulkan hasil praktikum uji makanan dengan tepat				
18.	Siswa mencocokkan hasil praktikum uji makanan dengan literatur				
19.	Siswa mengantuk pada saat praktikum uji makanan				
20.	Siswa mengerjakan pekerjaan lain pada saat praktikum uji makanan				

Keterangan:

Skor 3: Melakukan dengan benar

Skor 2: Melakukan dan kurang benar

Skor 1: Melakukan tetapi salah

Skor 0: Tidak melakukan

Penskoran:

$$\text{Nilai} = \text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{\sum \text{Skor total}} \times 100$$

A = 80-100 (Sangat baik)

B = 66-79 (Baik)

C = 56-65 (Cukup)

D = 40-55 (Kurang)

E = <40 (Sangat kurang)

LAMPIRAN 8

Kisi-kisi Instrumen Penilaian

Kemampuan Penyusunan Laporan Praktikum Uji Makanan¹

Variabel	Aspek yang dinilai	Indikator	Nomor butir nilai
Kemampuan siswa dalam penyusunan laporan praktikum	Judul	Menuliskan judul dengan benar	1
	Tujuan	Menuliskan tujuan praktikum dengan benar	2
	Dasar Teori	Menuliskan landasan teori yang tepat	3
	Alat dan Bahan	Menyajikan alat dan bahan yang digunakan dengan benar	4, 5

¹Risty Aprilia Wulandari, "Analisis Keterampilan Komunikasi dalam Penyusunan Laporan Praktikum Termokimia pada Siswa Kelas XI IPA", http://Untan.Kimia.net/pdf_blog_FKIP.pdf, diakses pada 2 Desember 2015.

	Prosedur Kerja	Menuliskan prosedur kerja sesuai dengan praktikum yang dilakukan	6
	Hasil Pengamatan	Menyajikan hasil pengamatan dalam bentuk tabel secara objektif sesuai dengan hasil pengamatan	7
	Pembahasan	Menyajikan analisis pembahasan sesuai dengan hasil pengamatan secara lengkap dan detail	8
	Kesimpulan	Membuat kesimpulan relevan dengan praktikum, serta lengkap, padat, dan sistematis	9
	Sumber	Mencantumkan literatur yang relevan	10

LAMPIRAN 9

**Rubrik Penilaian Kemampuan Siswa
dalam Penyusunan Laporan Praktikum Uji Makanan
Kelas XI MA Negeri 1 Semarang Tahun Ajaran 2015/2016**

NO	KETERANGAN	SKOR			
		3	2	1	0
1	Menuliskan judul dengan benar				
2	Menuliskan tujuan praktikum dengan benar				
3	Menuliskan landasan teori yang tepat				
4	Menyajikan alat-alat yang digunakan dengan benar				
5	Menyajikan bahan-bahan yang digunakan dengan benar				
6	Menuliskan prosedur kerja sesuai dengan praktikum yang dilakukan				
7	Menyajikan hasil pengamatan dalam bentuk tabel secara objektif sesuai dengan hasil pengamatan				
8	Menyajikan analisis pembahasan sesuai dengan hasil pengamatan secara lengkap dan detail				
9	Membuat kesimpulan relevan dengan praktikum, serta lengkap, padat, dan sistematis				
10	Mencantumkan literatur yang relevan				

Keterangan:

Skor 3: Melakukan dengan benar

Skor 2: Melakukan dan kurang benar

Skor 1: Melakukan tetapi salah

Skor 0: Tidak melakukan

Penskoran:

$$\text{Nilai} = \text{Nilai} = \frac{\sum \text{Skor yang diperoleh}}{\sum \text{Skor total}} \times 100$$

A = 80-100 (Sangat baik)

B = 66-79 (Baik)

C = 56-65 (Cukup)

D = 40-55 (Kurang)

E = <40 (Sangat kurang)

LAMPIRAN 10

No	Kode	No Item							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1	U-19	4	4	4	4	4	4	4	4
2	U-10	3	4	4	4	4	4	4	4
3	U-07	3	4	3	4	4	4	4	4
4	U-27	3	4	2	3	3	4	4	4
5	U-05	4	4	4	2	4	4	4	4
6	U-06	4	4	4	2	4	4	4	4
7	U-18	3	4	3	4	4	4	3	4
8	U-01	4	4	2	4	4	4	4	4
9	U-22	3	4	3	4	3	4	3	4
10	U-26	4	4	2	4	4	4	4	4
11	U-24	2	4	3	3	2	4	4	4
12	U-08	4	4	2	3	3	4	4	3
13	U-16	4	4	3	4	3	4	4	4
14	U-02	3	4	2	3	2	4	4	4
15	U-23	3	4	2	2	2	4	4	4
16	U-14	3	4	3	3	2	4	4	4
17	U-04	4	3	2	3	3	4	4	4
18	U-11	4	4	3	4	2	4	4	4
19	U-13	3	4	2	2	4	4	4	2
20	U-17	3	4	1	2	3	4	2	4
21	U-30	3	3	2	2	3	3	2	4
22	U-21	4	2	2	2	2	3	4	4
23	U-28	3	3	3	2	2	3	3	4
24	U-03	4	3	2	2	3	4	3	3
25	U-25	4	2	2	3	2	4	4	4
26	U-29	4	2	2	2	2	3	3	4
27	U-12	4	4	2	4	3	4	4	4
28	U-09	4	4	3	2	4	3	2	4
29	U-15	4	3	2	2	2	3	3	3
30	U-20	4	4	1	4	4	4	4	4
Validitas	SX	106	109	75	89	91	114	108	115
	(SX) ²	11236	11881	5625	7921	8281	12996	11664	13225
	SX ²	384	409	207	287	297	438	402	447
	SXY	10581	10986	7653	9003	9183	11476	10894	11541
	r _{xy}	-0,202	0,372	0,608	0,357	0,290	0,521	0,411	0,194
	r _{tabel}	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361
Reliabilitas	kriteria	Invalid	Valid	Valid	Invalid	Invalid	Valid	Valid	Invalid
	(Sdi)	0,315556	0,432222	0,65	0,765556	0,698889	0,16	0,44	0,205556
	(Sdt) ²	94,71555556							
	r11	0,895166653							
	kriteria	reliabel							

No Item									
9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	3	4	4	3
4	4	4	3	4	4	4	4	4	3
4	3	4	4	4	3	4	4	4	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	3	4	3	4	4	4	3	4	3
4	4	4	4	4	3	4	3	3	3
4	3	4	4	4	4	4	4	4	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	2
4	4	3	4	4	4	4	3	3	3
3	3	4	2	2	4	4	2	4	4
2	3	4	3	3	4	3	3	4	4
3	3	4	4	4	4	4	4	4	3
4	4	4	4	3	3	4	4	3	3
4	4	4	3	4	4	4	3	4	2
4	4	3	3	4	4	4	3	3	3
2	2	4	4	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	3	3	3	2
4	4	4	3	3	4	4	2	4	4
3	3	3	3	4	4	4	4	4	3
2	3	4	4	4	4	4	4	4	4
4	3	4	3	3	3	4	3	4	3
3	3	4	4	4	4	4	4	4	3
4	3	3	4	4	3	3	4	3	3
2	2	4	4	2	4	4	2	4	4
3	2	3	3	3	2	4	4	3	3
2	2	2	1	2	4	4	2	4	3
3	2	3	2	2	2	4	3	2	2
3	2	3	1	1	2	4	1	3	1
102	96	111	101	103	108	115	99	109	92
10404	9216	12321	10201	10609	11664	13225	9801	11881	8464
364	324	419	363	375	402	445	347	405	298
10323	9747	11201	10268	10487	10916	11505	10049	10981	9302
0,495	0,614	0,561	0,605	0,703	0,525	-0,095	0,565	0,416	0,423
0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361
Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Invalid	Valid	Valid	Valid
0,573333	0,56	0,276667	0,765556	0,712222	0,44	0,138889	0,676667	0,298889	0,528889
94,71555556									
0,895166653									
relabel									

No Item									
19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
4	4	3	4	4	4	3	4	4	4
3	4	4	4	3	3	4	4	4	4
4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
4	4	4	4	2	2	4	2	2	4
4	4	4	4	2	2	4	2	2	4
3	4	4	4	3	3	2	4	4	4
4	4	4	4	3	3	2	3	4	3
4	4	4	4	4	3	2	4	1	4
4	3	3	4	3	3	2	3	4	4
2	4	4	4	3	3	3	4	4	3
4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
4	3	3	3	3	3	3	4	3	4
4	4	4	3	3	3	2	3	3	4
3	4	3	3	4	4	3	3	3	3
1	4	4	3	2	3	3	4	4	3
4	4	4	4	3	3	2	3	3	3
3	3	3	4	3	4	3	4	4	4
4	4	4	4	3	2	1	4	2	3
4	3	2	2	3	4	2	3	4	4
4	4	4	4	3	2	2	2	3	3
4	4	2	2	2	4	4	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	4
3	3	3	3	3	2	2	2	3	3
4	4	4	4	2	2	2	2	4	3
4	4	4	4	3	2	2	2	3	2
3	2	2	3	2	3	2	2	2	3
4	4	2	2	2	4	4	2	3	2
3	4	4	4	2	2	2	2	4	3
2	2	2	2	1	1	1	2	3	2
105	110	103	105	86	87	81	90	97	101
11025	12100	10609	11025	7396	7569	6561	8100	9409	10201
385	414	371	383	264	271	245	292	335	355
10586	11097	10427	10637	8749	8801	8244	9150	9756	10264
0,323	0,473	0,510	0,586	0,617	0,388	0,487	0,552	0,175	0,730
0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361	0,361
Invalid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Valid	Invalid	Valid
0,583333	0,355556	0,578889	0,516667	0,582222	0,623333	0,876667	0,733333	0,712222	0,498889
94,7155556									
0,895166653									
relabel									

29	30	Y	Y2
3	3	116	13456
4	3	114	12996
3	3	111	12321
4	4	111	12321
4	4	110	12100
4	4	110	12100
3	3	105	11025
4	3	107	11449
4	4	108	11664
4	4	109	11881
4	3	103	10609
4	4	106	11236
3	3	102	10404
3	4	103	10609
3	2	99	9801
3	4	101	10201
4	4	103	10609
4	3	101	10201
3	2	96	9216
3	2	95	9025
2	2	92	8464
2	4	94	8836
2	4	94	8836
4	2	94	8836
4	4	98	9604
2	4	90	8100
4	3	90	8100
3	3	87	7569
3	3	83	6889
2	2	72	5184
99	97	3004	303642
9801	9409	SY^2	$(SY)^2$
343	331	303642	9024016
10034	9801	SXY	303642
0,561	0,396	SY	3004
0,361	0,361		
Valid	Valid		
0,543333	0,578889		

LAMPIRAN 11

No	Kode	Lampiran 7								Data Hasil angket Keaktifan Sisw				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	R-1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	R-2	4	2	3	4	3	4	3	4	2	3	3	2	3
3	R-3	4	2	2	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3
4	R-4	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4
5	R-5	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	4
6	R-6	4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	3	3	4
7	R-7	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4
8	R-8	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
9	R-9	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10	R-10	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
11	R-11	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12	R-12	4	2	3	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4
13	R-13	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
14	R-14	4	4	4	4	4	3	3	4	2	4	4	3	4
15	R-15	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
16	R-16	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	R-17	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
18	R-18	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
19	R-19	3	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4
20	R-20	3	3	4	2	4	3	3	3	3	4	4	3	4
21	R-21	4	2	2	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
22	R-22	4	4	4	4	2	4	3	4	4	4	4	4	4
23	R-23	4	2	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4
24	R-24	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3
25	R-25	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
26	R-26	4	2	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4
27	R-27	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
28	R-28	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
29	R-29	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
30	R-30	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
31	R-31	3	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
32	R-32	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
33	R-33	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4
34	R-34	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
35	R-35	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4
36	R-36	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	4
37	R-37	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4
38	R-38	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	4
39	R-39	3	3	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4
40	R-40	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3
41	R-41	4	2	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4
42	R-42	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
43	R-43	3	4	4	4	4	4	3	2	4	4	4	3	3
44	R-44	4	2	3	4	4	4	3	2	4	4	3	3	3
45	R-45	4	2	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	4
46	R-46	4	2	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4
47	R-47	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3
48	R-48	4	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3
49	R-49	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3
50	R-50	4	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
51	R-51	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
52	R-52	4	3	2	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
53	R-53	4	3	3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
54	R-54	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
55	R-55	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
56	R-56	4	2	2	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3
57	R-57	4	2	3	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4
58	R-58	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
59	R-59	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
60	R-60	4	3	3	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4
61	R-61	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
62	R-62	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
63	R-63	4	2	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
64	R-64	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
65	R-65	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4	4	3	3
66	R-66	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
67	R-67	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
68	R-68	3	2	4	4	2	4	3	4	4	4	3	3	4
69	R-69	3	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
70	R-70	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3
71	R-71	4	2	3	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3
72	R-72	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3
73	R-73	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4
74	R-74	4	4	3	4	4	4	3	4	4	3	4	4	3
75	R-75	4	3	2	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4
76	R-76	4	3	3	2	3	3	3	3	4	4	4	3	4
77	R-77	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	4	4
78	R-78	4	4	4	3	3	4	3	3	4	4	2	4	3
79	R-79	4	2	2	4	4	4	3	4	4	3	3	3	4
80	R-80	4	4	2	3	3	3	3	4	4	3	2	4	4

a dalam Praktikum Uji Makanan									
14	15	16	17	18	19	20	Y		
4	3	4	3	4	4	4	4	78	
4	4	3	4	3	4	4	4	66	
4	4	3	4	3	4	4	4	68	
4	4	4	3	4	4	4	4	75	
4	4	4	3	4	4	4	4	72	
4	3	3	3	3	4	4	4	70	
3	4	4	3	4	4	4	4	76	
4	4	4	3	4	4	4	4	77	
4	4	3	3	4	3	4	4	76	
3	3	3	3	4	4	4	4	75	
4	4	4	4	3	4	3	4	75	
4	4	4	2	1	4	4	4	69	
4	4	3	4	4	3	4	4	78	
4	3	3	4	3	4	4	4	72	
4	4	4	4	3	3	4	4	76	
4	4	3	3	4	4	4	4	77	
4	4	2	3	4	3	4	4	76	
4	4	4	4	3	4	3	4	78	
3	4	4	3	3	3	4	4	70	
4	4	3	4	2	4	4	4	68	
4	3	4	4	3	4	3	4	72	
3	3	3	3	2	3	3	4	69	
3	4	4	4	3	4	4	4	74	
3	4	4	4	3	4	3	4	75	
4	4	4	4	4	4	4	4	80	
4	3	3	4	3	3	4	4	70	
4	4	4	4	4	4	4	4	80	
4	4	4	4	3	4	4	4	76	
4	4	4	3	3	4	4	4	75	
4	4	4	3	4	3	3	4	75	
4	4	4	4	4	4	4	4	77	
4	4	4	4	3	3	4	4	76	
4	3	3	4	3	3	4	4	72	
4	4	4	4	4	4	4	4	80	
3	4	3	4	2	4	4	4	74	
4	4	3	3	4	3	4	4	72	
4	4	4	3	3	4	2	4	72	
4	4	3	4	4	4	3	4	73	
4	4	3	3	3	4	4	4	72	
4	4	3	3	3	4	4	4	73	
4	4	3	3	3	4	4	4	73	
4	4	4	3	4	2	4	4	76	
3	4	3	4	2	2	4	4	68	
3	4	4	4	3	3	2	4	66	
4	4	4	4	3	3	4	4	70	
4	4	3	3	4	4	3	4	74	
4	4	4	4	3	4	2	4	75	
3	3	4	3	3	4	4	4	72	
3	3	2	3	4	4	4	4	72	
4	4	4	3	3	4	4	4	76	
4	4	4	3	3	4	4	4	78	
4	4	3	4	3	3	4	4	73	
4	4	4	3	3	4	4	4	75	
4	4	4	3	3	4	4	4	76	
4	4	3	3	3	4	4	4	68	
4	4	4	3	3	4	4	4	72	
4	4	4	4	3	4	4	4	78	
4	4	4	4	4	4	4	4	80	
4	4	3	2	3	4	4	4	70	
3	4	3	3	4	4	3	4	75	
2	3	3	3	3	4	4	4	72	
4	4	2	3	3	4	4	4	72	
4	4	4	4	3	4	4	4	77	
4	4	3	4	3	3	4	4	73	
4	4	4	4	4	4	4	4	80	
3	4	3	4	2	4	3	4	69	
4	4	3	4	3	4	4	4	70	
4	3	4	4	2	4	4	4	70	
3	4	4	4	3	3	4	4	72	
4	4	4	4	2	4	4	4	74	
4	3	3	4	2	3	3	4	72	
4	4	4	3	3	4	3	4	73	
4	4	4	3	2	4	4	4	73	
4	4	4	4	3	3	4	4	69	
4	3	3	4	3	3	4	4	70	
4	4	4	4	4	3	4	4	72	
4	4	4	4	4	3	4	4	71	
4	3	4	4	3	4	4	4	69	

LAMPIRAN 12

Hasil Mean dan Standar Deviasi Hasil Keaktifan Siswa dalam Praktikum Uji Makanan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Nilai	80	64	80	73.36	3.494
Valid N (listwise)	80				

LAMPIRAN 13

Hasil Mean dan Standar Deviasi

Nilai Laporan Praktikum Uji Makanan

Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Nilai	80	63	96	79.44	8.706
Valid N (listwise)	80				

Lampiran 14

Foto-foto Praktikum Uji Makanan



Gambar 14.1. Siswa Mendengarkan Penjelasan dari Guru



Gambar 14.2. Alat dan Bahan Praktikum Uji Makanan



Gambar 14.3. Siswa Membersihkan Alat Praktikum



Gambar 10.4. Siswa Mendengarkan Penjelasan Guru



Gambar 10.5. Siswa Berbagi Tugas dalam Praktikum Uji Makanan



Gambar 10.6. Siswa Memanaskan Larutan diatas Bunsen



Gambar 10.7. Siswa Mengamati Hasil Praktikum

LAMPIRAN 15

Angket Keaktifan Siswa dalam Praktikum Uji Makanan
Kelas XI MA Negeri 1 Semarang
Tahun Ajaran 2015/2016

Nama : *Indah Feada Zuhriya*
No. Absen : *17*
Kelas : *XI IPA 4*

PETUNJUK PENGISIAN ANGGKET!

1. Beri tanda cek (✓) pada pilihan yang menurut kalian paling tepat.
2. Baca setiap nomor dengan teliti.
3. Isi angket dengan keadaan yang sebenarnya.

Keterangan:

S : Selalu
SR : Sering
K : Kadang-kadang
TP : Tidak pernah

NO	PERNYATAAN	KETERANGAN			
		S	SR	K	TP
1.	Saya mengamati hasil praktikum uji makanan dengan cermat	✓			
2.	Saya mengemukakan pendapat pada saat diskusi mengenai praktikum uji makanan	✓			
3.	Saya bertanya pada guru jika mengalami kesulitan tentang praktikum uji makanan	✓			
4.	Saya mendengarkan intruksi dari guru untuk menyiapkan alat dan bahan praktikum uji makanan	✓			
5.	Saya membuat laporan sementara dari praktikum uji makanan	✓			
6.	Saya mengambil zat dan bahan praktikum uji makanan sesuai dengan kebutuhan	✓			
7.	Saya mencuci pipet setiap mengambil bahan yang berbeda	✓			

8.	Saya menggunakan pipet dengan benar	✓			
9.	Saya meneteskan larutan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan	✓			
10.	Saya membersihkan tabung reaksi sebelum dipakai untuk setiap uji pada praktikum uji makanan	✓			
11.	Saya menggunakan penjepit tabung reaksi dengan benar	✓			
12.	Saya memanaskan larutan diatas bunsen dengan benar	✓			
13.	Saya membersihkan peralatan praktikum setelah selesai	✓			
14.	Saya membersihkan meja praktikum setelah selesai	✓			
15.	Saya mengembalikan peralatan praktikum ketempat semula	✓			
16.	Saya selalu mengingat apa yang telah dipelajari dari petunjuk praktikum uji makanan			✓	
17.	Saya menyimpulkan hasil praktikum uji makanan dengan tepat		✓		
18.	Saya mencocokkan hasil praktikum uji makanan dengan literatur	✓			
19.	Saya mengantuk pada saat praktikum uji makanan			✓	
20.	Saya mengerjakan pekerjaan lain pada saat praktikum uji makanan				✓

LAMPIRAN 16

DESKRIPSI MA NEGERI 1 SEMARANG

1. Profil MAN 1 Semarang

Madrasah Aliyah Negeri Semarang 1 berasal dari alih fungsi Sekolah Persiapan Institut Agama Islam Negeri (SP IAIN) Sunan Kalijogo Yogyakarta di Semarang. Dengan demikian status Sekolah Persiapan Institut Agama Islam Negeri (SP IAIN) di Semarang adalah Sekolah Islam Negeri (IAIN) Sunan Kalijogo Yogyakarta. Berdasarkan Surat Keputusan Menteri Agama nomor : 17 tahun 1978.

Sekolah Persiapan Institut Agama Islam Negeri (SP IAIN) Semarang berubah menjadi Madrasah Aliyah Negeri Semarang 1. Tenaga Pendidik (Guru) di MAN 1 Semarang terdiri dari: Pendidik berstatus negeri sejumlah 76 orang terdiri dari 63 orang PNS NIP 150, 13 orang PNS NIP 130 dan dibantu Pendidik berstatus Tidak Tetap (GTT) sebanyak 6 orang . Dan dari 76 pendidik yang mengajar di MAN 1 Semarang 10 diantaranya berijazah terakhir Magister / S.2 Tempat pembelajaran di MAN 1 Semarang terdiri dari: ruang kelas sejumlah 36 kelas, 6 ruang laboratorium terdiri dari laboratorium Bahasa, Biologi, Kimia, Fisika, Keterampilan dan Komputer, di samping tersedia 1 ruang aula.

2. Letak Geografis

MA Negeri 1 Semarang terletak di Jl. Brigjen S Sudiarto Pedurungan Kidul Semarang. MA Negeri 1 Semarang terletak dipemukiman warga. Di samping kiri dan kanan sekolah merupakan perumahan warga dan warnet. Sebelah barat sekolah terdapat kampus STEKOM.

3. Struktur Organisasi Sekolah

Struktur organisasi sekolah MA Negeri 1 Semarang dikepalai oleh seorang kepala sekolah dan dibantu oleh kepala urusan tata usaha, wakil kepala (waka), yaitu waka kurikulum, waka kesiswaan, waka sarana prasarana, dan waka humas, Koordinator BK, Litbang dan Akademis.

4. Jumlah Pendidik, Karyawan, dan Peserta Didik

a) Jumlah pendidik di lingkungan MAN 1 Semarang berjumlah:

Jumlah pendidik yang ada di MAN 1 Semarang sebanyak 77 orang, meliputi 58 orang guru tetap dan 19 orang pendidik bantu. Jenjang pendidikan pendidik tertinggi S2 dan tingkatan terendah D2. Tenaga Pendidik (Guru) di MAN 1 Semarang terdiri dari: Pendidik berstatus negeri sejumlah 76 orang terdiri dari 63 orang PNS NIP 150, 13 orang PNS NIP 130 dan dibantu Pendidik berstatus Tidak Tetap (GTT) sebanyak 6 orang. Dari 77 pendidik yang mengajar di MAN 1 Semarang 10 diantaranya berijazah terakhir Magister / S2.

1) Guru Tetap

No.	Nama	Pend	Gol.	Di Sekolah ini	Mengajar
		Terakhir	Ruang	Mulai	Mapel
1	Drs. H. Muchlas (Ka.MAN)	S1	IV/b	11/11/2015	Al Qurán Hadits
2	Drs. Zaenuri	S1	IV/b	01/01/1990	Bahasa Arab, Tafsir
3	Drs. Dwi Raharjo	S1	IV/b	01/03/1991	Matematika
4	Chomsatun, SH, MPd	S2	IV/b	01/03/1991	PKn, Ketrampilan
5	Dra. Hj. Yetty Musyaviroh	S1	IV/a	01/04/1999	Ekonomi, Antropologi
6	Dra. Siti Rochmah	S1	IV/a	01/03/1986	Kimia
7	Sri Hidayati, SPd	S1	IV/a	01/03/1989	Kimia
8	Drs. Sugiyanta	S1	IV/a	01/03/1989	Bhs. Inggris
9	Dra. Siti Khoiriyah	S1	IV/a	01/03/1988	Fiqih, Ushul Fiqh
10	Drs. Herry Paryono	S1	IV/a	01/03/1989	Ekonomi
11	Siti Salamah, SPd	S1	IV/a	01/12/1985	Bahasa Indonesia
12	Ary Priono, SPd	S1	IV/a	01/07/2004	Fisika
13	Drs. Supardi	S1	IV/a	01/03/1992	Sejarah, Sosiologi
14	Drs. Muslih	S1	IV/a	01/03/1992	Sejarah, Sosiologi
15	Drs. M. Isnandar	S1	IV/a	01/03/1992	Matematika
16	Drs. Joko Siswono, MPd	S2	IV/a	01/03/1993	BK
17	Drs. Sukri	S1	IV/a	01/03/1993	Matematika
18	Drs. Sudarko, SPd	S1	IV/a	01/03/1991	Fiqih
19	Dra. Hj. Siti Asmah	S1	IV/a	01/09/2007	Aqidah Akhlaq, BTA
20	Dra. Rochmatah	S1	IV/a	01/03/1994	Matematika
21	M. Ally Firdaus, SAg, Msi	S2	IV/a	01/07/1998	Matematika
22	Anshori, SPd	S1	IV/a	01/03/1992	Bhs. Sastra Indonesia
23	Dra. Kanti Setiyati	S1	IV/a	01/03/1994	Kimia
24	Sih Hartini, SPd, Msi	S2	IV/a	01/05/2000	Biologi
25	Drs. Asrori	S1	IV/a	01/07/2004	Matematika
26	Ellya Nur Chasanah, SPd, MSc	S2	IV/a	01/03/1995	Fisika
27	Drs. Muh. Badi	S1	IV/a	01/12/1995	Bhs. Inggris
28	Ani Rachmawati, SAg, MSI	S2	IV/a	01/06/2000	Aqidah A, BTA, I Kalam
29	M. Imam Mursid, SAg, SPd, MPd	S2	IV/a	01/07/2004	Bhs. Arab
30	Agustin Sri Hartati, SPd	S1	IV/a	01/03/1998	Bahasa Inggris
31	Puji Lestari, SPd	S1	IV/a	01/05/2000	Matematika
32	Nurul Hidayah, SPd	S1	IV/a	01/04/2005	BK
33	Anwar Rifa'i, SPd	S1	IV/a	01/07/2004	Geografi, Sejarah
34	Beta Nur Bety Tsany, SPd	S1	IV/a	01/05/2010	BK
35	Drs. Agung Wibowo	S1	III/d	01/04/2006	Bahasa Inggris

36	Drs. Mulyanto, MPd	S2	III/d	01/04/2007	Penjas Orkes
37	Muawanah, SPd	S1	III/d	20/07/2007	Bhs. Sastra Indonesia
38	Sulasih, SPd	S1	III/d	01/01/2005	Geografi
39	Dra. Noor Hidayah Budhi S	S1	III/d	01/12/2008	Aqidah A, BTA
40	Edy Kristijono, SPd	S1	III/d	01/01/2005	Kesenian
41	Siti Fitriyah, SPd	S1	III/d	01/01/2005	Bahasa Indonesia
42	Irfan Dwi Putranto, SPd	S1	III/d	01/01/2005	B. Indonesia, PKn
43	Solastri, SPd	S1	III/d	01/01/2005	Matematika
44	Aris Fahkrudin, SPd, MPd	S2	III/d	01/01/2005	Fisika
45	Muhammad Nurhan, SAg, MPd	S2	III/d	01/01/2005	Bhs. Arab
46	Ahmad Alfian, SAg	S1	III/d	01/01/2005	Fiqih, SKI, BTA
47	Katibin	S1	III/c	01/03/1989	Fisika
48	Suhardi, SPd	S1	III/c	01/01/2007	Fisika
49	Nur Farida, SPdI	S1	III/c	01/03/1993	B. Jawa, Ketr, SKI
50	Musa Al Hadi, SAg	S1	III/c	01/01/2007	Qur'an Hadits, BTA
51	Sri Panggalih, SPd	S1	III/c	01/01/2007	Bahasa Indonesia
52	Zulia Ulfah, SPdI	S1	III/c	01/10/2007	BTA, Qur'an Hadits
53	Widhi Astono, SE	S1	III/c	01/01/2005	Sosiologi, Ekonomi
54	Siswoyo, SPd	S1	III/c	01/01/2007	Penjas Orkes
55	Mokhammad Taufik, SAg	S1	III/c	01/10/2007	Hadits II. Hadits, B. Arab
56	Joko Wahyono, SAg	S1	III/c	01/01/2007	Qur'an Hadits, SKI, BTA
57	Syafa'ah, SPd, MPd	S2	III/c	01/10/2007	Bahasa Indonesia
58	Tri Marheni, SPd	S1	III/c	01/10/2007	Antro, Ketr, Ekonomi
59	Nur Hadi, SAg, MPd	S2	III/c	01/10/2007	Bahasa Arab
60	Rosidi, SPSi	S1	III/c	01/01/2009	BK
61	Eko Sukaryono, SPd	S1	III/b	01/03/1989	PKn
62	Endang Purwatinigrum, SPd	S1	III/b	01/01/2007	Ekonomi, Akuntansi
63	Siti Himmatul Aliyah, SPd	S1	III/b	01/01/2009	Ketrampilan
64	Misbah, S.Kom	S1	III/a	01/06/2005	Komputer, BTA
65	Imam Su'adi, SPd	S1	III/a	01/01/2007	BK
66	Halimur Rosyad, AMd	D3	II/c	01/07/2005	Bahasa Jepang

2) Guru DPK

1	Dra. Hj. Sukrisnawati, MM	S2	IV/b	01/06/1989	Biologi
2	Drs. Sutarno	S1	IV/a	01/06/1997	Biologi
3	Drs. RM. Djupriyanto, MPd	S2	IV/b	01/12/1995	Biologi

3) Guru Tidak Tetap

1	Ahmad Sakhowi, S.Kom	S1	-	17/07/2004	Komputer, BTA
2	Benny Prasojo, SPd	S1	-	20/02/2006	Kesenian
3	Erna Nur Azizah, SPd	S1	-	26/07/2011	Pend. Bhs. Jawa
4	Galih Ika Apriliana, SPd	S1	-	01/07/2013	Bahasa Inggris
5	Suyatnak, SPd	S1	-	01/07/2013	Penjas Orkes
6	Silvia Dalih Wahyuningtyas, SPd	S1	-	01/07/2013	Bahasa Indonesia

b) Jumlah karyawan

Jumlah staf TU dan karyawan MAN 1 Semarang sebanyak 22 orang . Tingkat pendidikan tertinggi S1 dan terendah SD.

1) Pegawai Kementerian Agama

No	Nama	Pend.	Gol.	Di Sekolah ini		Tugas
				Terakhir	Ruang Mulai	
1	Lilik Puji Hastuti, SE (Ka. Ur. TU)	S.1	III/c	06/01/2009		Kepala Urusan Tata Usaha
2	Asrori	SLTA	III/b	01/03/1985		Pengelola Barang Persediaan
3	Rianingsih	SLTA	III/b	01/03/1986		Pengelola Administrasi dan Dokumentasi
4	Siti Rokhani	SLTA	III/b	01/03/1986		Bendahara Pengeluaran Pembantu
5	Endang Sri Rahayu	SLTA	III/b	01/01/1998		Pengembang Pegawai
6	Herry Sadewo	SLTA	III/b	01/03/1981		Pengelola Pendidikan
7	Suharno	SLTA	III/b	01/03/1992		Bendahara Pengeluaran
8	Beny Indrajaya, Amd	DIII	II/d	01/10/2007		Pengelola BMN
9	Ngatno	SLTA	II/b	01/10/2009		Pengawas Sarana Kantor
10	Agung Tristriyanto	SLTA	II/b	01/10/2009		Pengawas Kebersihan dan Keamanan

2) Pegawai Tidak Tetap

1	Siti Alfiyah	SLTA		01/07/2003	Pengelola Koperasi
2	Abda Noor Isna Zaeni'mah, SH	S1		25/07/2007	Pengelola Perpustakaan
3	Heru Harjanto, A.Md	DIII		01/11/2014	Pengelola Perpustakaan
4	Sri Sumaryati, SE	S1		01/05/2007	Administrasi Umum
5	Mayang Arundina Tiarani, S.Si, M.SI	S2		01/02/2014	Laboran
6	Ahmad	SD		01/07/1989	Penjaga malam
7	Sukisno	SD		01/10/2003	Penjaga malam
8	Ali Muthohar	SLTA		01/09/2010	Keamanan
9	Musoli	SMA		01/10/2005	Sopir

10	Lukman Taufik Hidayat	SMA	01/06/2013	Penjaga Sekolah, Kebersihan
11	Siti Alfiah	SD	01/06/2014	Kebersihan
12	Parmi	SD	01/06/2014	Kebersihan

LAMPIRAN 17



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN

Jl. Prof. Dr. Hamka (Kampus II) Ngaliyan (024) 7601295 Fax. 7615387 Semarang 50185

Semarang, 12 Januari 2016

Nomor : Un.10.8/D1/TL.00/69/2016

Hal : **Pengantar Pra Riset**

Kepada Yth. :

Kepala Sekolah MAN 1 Semarang

Di Semarang

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Diberitahukan dengan hormat dalam rangka penulisan skripsi, bersama ini kami hadapkan mahasiswa :

Nama : Fita Fauzi Rahmawati

NIM : 113811005

Alamat : Kerang Kulon RT. 02/ RW V Wonosalam Demak

Judul Skripsi : "Korelasi Antara Keaktifan Siswa dalam Praktikum dan Kemampuan Penyusunan Laporan Praktikum Uji Makanan Kelas XI MA Negeri 1 Semarang Tahun Ajaran 2015/2016"

Pembimbing : Dr. Abdul Rohman, M. Ag (Pembimbing Metode)
Siti Mukhlisoh Setyawati, M. Si (Pembimbing Materi)

Bahwa mahasiswa tersebut membutuhkan data-data dengan tema/judul skripsi yang sedang disusunnya, oleh karena itu kami mohon diberi ijin Pra riset selama kurang lebih 6 hari, pada tanggal 12 Januari 2016 sampai 17 Januari 2016.

Demikian atas perhatian dan kerjasama Bapak/Ibu/Sdr. Disampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.



Dekan,

Dekan I Bidang Akademik

Agus, M. Pd

19590313 198103 2 007

Tembusan:

Dekan Bidang Akademik Fakultas Sains dan Teknologi UIN Walisongo Semarang (sebagai laporan).

LAMPIRAN 18



KEMENTERIAN AGAMA
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO
FAKULTAS ILMU TARBIYAH DAN KEGURUAN

Jl. Prof. Dr. Hamka (Kampus II) Ngaliyan (024) 7601295 Fax. 7615387 Semarang 50185

Semarang, 19 Februari 2016

Nomor : Un.10.8/D.1/TL.00/239/2016

Hal : **Pengantar Riset**

Kepada Yth. :

Kepala Sekolah MAN 1 Semarang

Di Semarang

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Diberitahukan dengan hormat dalam rangka penulisan skripsi, bersama ini kami hadapkan mahasiswa :

Nama : Fita Fauzi Rahmawati

NIM : 113811005

Alamat : Kerang Kulon RT. 02/ RW V Wonosalam Demak

Judul Skripsi : "Korelasi Antara Keaktifan Siswa dalam Praktikum dan Kemampuan Penyusunan Laporan Praktikum Uji Makanan Kelas XI MA Negeri 1 Semarang Tahun Pelajaran 2015/2016"

Pembimbing : Dr. Abdul Rohman, M. Ag (Pembimbing metode)

Siti Mukhlisoh Setyawati, M. Si (Pembimbing materi)

Bahwa mahasiswa tersebut membutuhkan data-data dengan tema/judul skripsi yang sedang disusunnya, oleh karena itu kami mohon diberi ijin riset selama kurang lebih 25 hari, pada tanggal 20 Februari 2016 sampai 15 Maret 2016.

Demikian atas perhatian dan kerjasama Bapak/Ibu/Sdr. Disampaikan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

a.n. Dekan,

Dekan 1 Bidang Akademik



Dr. I. J. J. M. Pd

0313 198103 2 007

Tembusan:

Dekan Bidang Akademik Fakultas Sains dan Teknologi UIN Walisongo Semarang (sebagai laporan).

LAMPIRAN 19



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
KANTOR KEMENTERIAN AGAMA KOTA SEMARANG
MADRASAH ALIYAH NEGERI 1

Jl. Brigjen S. Sudiarto Pedurungan Kidul Kec. Pedurungan Semarang, Telp / Fax : (024) 6715208
Website : man1smg.sch.id E-mail : semarang.man@gmail.com



SURAT KETERANGAN

Nomor: 1254/Ma.11.60/PP.00.9/06/2016

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : MUCHLAS
Jabatan : Kepala MAN 1 Semarang

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa,

Nama : FITA FAUZI RAHMAWATI
NIM : 113811005
Fakultas / Jurusan : Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo

Yang bersangkutan benar-benar telah melaksanakan Pra Riset selama 6 hari, dari tanggal 12 s.d 17 Januari 2016 di MAN 1 Semarang.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 17 Juni 2016



LAMPIRAN 20



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA
KANTOR KEMENTERIAN AGAMA KOTA SEMARANG
MADRASAH ALIYAH NEGERI 1

Jl. Brigjen S. Sudiarto Pedurungan Kidul Kec. Pedurungan Semarang, Telp / Fax : (024) 6715208
Website : man1smg.sch.id E-mail : semarang.man@gmail.com



SURAT KETERANGAN
Nomor: ~~1257~~Ma.11.60/PP.00.9/06/2016

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : MUCHLAS
Jabatan : Kepala MAN 1 Semarang

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa,

Nama : FITA FAUZI RAHMAWATI
NIM : 113811005
Fakultas / Jurusan : Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan UIN Walisongo

Yang bersangkutan benar-benar telah melaksanakan Riset selama 25 hari, dari tanggal 20 Februari s.d 15 Maret 2016 di MAN 1 Semarang.

Demikian Surat Keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 17 Juni 2016



RIWAYAT HIDUP

A. Identitas Diri

1. Nama Lengkap : Fita Fauzi Rahmawati
2. Tempat dan Tgl. Lahir : Demak, 4 Maret 1995
3. Alamat Rumah : Ds. Kerang Kulon, RT/RW: 02/05
Wonosalam, Demak
- HP : 085875137232
- E-mail : uzi_rahma@yahoo.co.id

B. Riwayat Pendidikan

1. Pendidikan Formal:
 - a. SD N 2 Kerang Kulon tahun 2001 – 2006
 - b. MTs NU Demak tahun 2006 – 2009
 - c. MAN Demak tahun 2010 – 2012
 - d. UIN Walisongo Semarang tahun 2012 - 2016
2. Pendidikan Non-Formal:
Ma'had UIN Walisongo Semarang Tahun 2012

Semarang, 29 Juni 2016

Fita Fauzi Rahmawati
NIM. 123811005