

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Tampilan Menu Aplikasi <i>Canva</i>	14
Gambar 2. Tepung terigu	18
Gambar 3. <i>Margarine</i>	18
Gambar 4. Lemak pelapis (<i>Roll In Fat</i>)	19
Gambar 5. Telur.....	19
Gambar 6. Gula.....	19
Gambar 7. Garam.....	20
Gambar 8. Air	20
Gambar 9. Timbangan.....	20
Gambar 10. Gelas ukur	21
Gambar 11. Kom / Mangkuk.....	21
Gambar 12. Plastik.....	21
Gambar 13. <i>Rolling pin</i>	22
Gambar 14. Kuas	22
Gambar 15. <i>Tray</i>	23
Gambar 16. Metode Inggris.....	23
Gambar 17. Metode Perancis	24
Gambar 18. Metode Skotlandia	24
Gambar 19. Teknik Lipatan Tunggal (single fold)	25
Gambar 20. Teknik Lipatan Ganda (double fold)	25
Gambar 21. <i>Puff Pastry</i>	26
Gambar 22. Model Desain Pembelajaran ADDIE (Jaka, 2016).....	38
Gambar 23. Diagram Alir Penelitian.	40
Gambar 24. Aplikasi <i>canva</i>	53
Gambar 25. Aplikasi <i>canva</i>	53
Gambar 26. <i>Google form</i>	54
Gambar 27. Aplikasi <i>Canva</i>	54
Gambar 28. Cover media pembelajaran.....	63
Gambar 29. Profil Mahasiswa	63
Gambar 30. Kd dan Indicator pembelajaran	64
Gambar 31. Tujuan Pembelajaran	64
Gambar 32. Topik Pembelajaran	65
Gambar 33. Materi Sejarah dan Pengertian Pembelajaran.....	65
Gambar 34. Materi Metode Pelipatan <i>Puff Pastry</i>	65
Gambar 35. Tampilan Video Metode lipatan <i>Puff Pastry</i>	66
Gambar 36. Materi <i>Puff Pastry</i>	66
Gambar 37. Soal Quiz Materi <i>Puff Pastry</i>	67
Gambar 38. Penutup Media Pembelajaran	67