

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Produk eclairs.....	19
2. Produk cream puff.....	19
3. Cream puff pastry dengan isi yang berbeda .....	21
4. Eclair pastry dengan isi/variasi berbeda .....	21
5. Proses pendidihan lemak,garam, dan gula .....	23
6. Proses penambahan tepung.....	24
7. Proses pendinginan adonan.....	24
8. Hasil adonan choux.....	25
9. Hasil adonan choux yang sudah dicetak.....	25
10. Adonan kue choux yang sudah jadi dan digunting.....	26
11. Adonan kue choux yang sudah jadi dan diisi.....	26
12. Hias kue choux yang sudah jadi.....	27
13. Model Pengembangan ADDIE.....	42
14. Pembuatan Media Pembelajaran.....	48
15. Pembuatan Media Pembelajaran Video Tutorial Kue Sus.....	49
16. Tahap – Tahap Pengujian Media Video Tutorial.....	50
17. Tahap–tahap uji coba produk pengembangan media pembelajaran video tutorial pengolahan kue sus ( <i>choux pastry</i> ).....	63
18. Diagram batang perolehan skor empiris media pembelajaran Video tutorial pengolahan choux paste dengan bentuk eclairs dan cream puff oleh ahli materi.....	91
19. Diagram batang perolehan skor empiris media video tutorial di SMK Putra Anda Binjai ahli media pembelajaran.....	93
20 Diagram batang perolehan skor empiris media video tutorial uji coba perorangan SMK Putra Anda Binjai.....	95
21. Diagram batang perolehan skor empiris media video tutorial uji coba Kelompok sedang SMK Putra Anda Binjai.....	96
22. Diagram batang perolehan skor empiris media video tutorial uji coba	

Kelompok sedang SMK Putra Anda Binjai.....	97
23. Diagram batang perolehan skor empiris Rangkuman persentase rata-rata hasil penilaian Ahli media dan materi terhadap media pembelajaran video tutorial di SMK Putra Anda Binjai.....	101
24. Diagram batang perolehan skor empiris Rangkuman persentase rata-rata hasil penilaian terhadap media Pembelajaran video tutorial di SMK Swasta Putra Anda Binjai .....	102

