

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Tabel 1. Klasifikasi Pangan Semi Basah.....	23
2. Tabel 2. Peralatan Pengolahan Teknologi Pangan Semi Basah.....	24
3. Tabel 3. Peralatan Hidang Teknologi Pangan Semi Basah.....	26
4. Tabel 4. Kisi-kisi Pertanyaan Buat Dosen	40
5. Tabel 5. Kisi-kisi Pertanyaan Buat Mahasiswa	41
6. Tabel 6. Link Goggle Form.....	42
7. Tabel 7. Storyboard.....	43
8. Tabel 8. Kisi-kisi Angket Kualitas Materi	47
9. Tabel 9. Kisi-kisi Angket Kualitas Media.....	48
10. Table 10. Proses Pengeditan	51
11. Tabel 11. Kategori Penilaian Skala.....	53
12. Tabel 12. Kriteria Skor Penilaian Angket Kebutuhan	54
13. Tabel 13. Kategori Skor Angket	55
14. Tabel 14. Interval Kriteria Kelayakan.....	56
15. Tabel 15. Analisis Kebutuhan Dosen.....	57
16. Tabel 16. Analisis Kebutuhan Mahasiswa.....	57
17. Tabel 17. Validasi Ahli Materi Tahap I	63
18. Tabel 18. Validasi Ahli Materi Tahap II.....	63
19. Tabel 19. Validasi Ahli Media Tahap I.....	64
20. Tabel 20. Validasi Ahli Media Tahap II	65
21. Tabel 21. Kelayakan Media	66

THE
Character Building
UNIVERSITY