

DAFTAR TABEL

	<i>Hal</i>
Tabel 3.1 Kisi – Kisi Angket Untuk Ahli Materi.....	19
Tabel 3.2 Kisi – Kisi Angket Untuk Ahli Media.....	19
Tabel 3.3 Kisi – Kisi Angket Untuk Tanggapan Mahasiswa.....	20
Tabel 3.4 Kisi – Kisi Angket Untuk Ahli Pembelajaran.....	20
Tabel 3.5 Skala Penilaian Instrument Kelayakan.....	26
Tabel 3.6 Skala Kelayakan Produk.....	26
Tabel 3.7 Skema Proses Biologi.....	27
Tabel 3.8 Presentase Kriteria Penskoran Respon Mahasiswa.....	27
Tabel 4.1 Hasil Validasi Tim Ahli Materi Modul Praktikum.....	30
Tabel 4.2 Catatan – Catatan Perbaikan Validator Tim Ahli Materi.....	34
Tabel 4.3 Data Hasil Validasi Video oleh Tim Ahli Media.....	36
Tabel 4.4 Catatan – Catatan Perbaikan Video oleh Validator Tim Ahli Desain.....	36
Tabel 4.5 Data Hasil Validasi Modul oleh Tim Ahli Media.....	38
Tabel 4.6 Catatan – Catatan Perbaikan Modul oleh Validator Tim Ahli Desain.....	39
Tabel 4.7 Hasil Validasi Dosen Ahli Pembelajaran.....	39
Tabel 4.8 Catatan – Catatan Perbaikan Validator Ahli Pembelajaran.....	41
Tabel 4.9 Hasil Angket Tanggapan Mahasiswa Pada Uji Coba Kelompok Kecil (9 Orang) Terhadap Modul Praktikum Bioteknologi Produksi Bahan Pangan dan Minuman ⁵³	43

Tabel 4.10	Hasil Angket Tanggapan Mahasiswa pada Uji Coba Kelompok Kecil (20 Orang) terhadap Modul Praktikum Bioteknologi Produksi Bahan Pangan dan Minuman.....	48
Tabel 4.11	Data Hasil <i>Pretest</i> Kelas Eksperimen dan Kontrol.....	52
Tabel 4.12	Data Hasil <i>Posttest</i> Kelas Eksperimen dan Kontrol.....	53