

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Alur Tujuan Pembelajaran.....	79
Lampiran 2. Modul Ajar	80
Lampiran 3 Kuesioner Penelitian	89
Lampiran 5. Tabulasi Validitas Uji Instrumen Tes Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	97
Lampiran 6 Tabulasi Reliabilitas Tes Pengolahan Dan Penyajian	98
Lampiran 7. Tabulasi Indeks Kesukaran Tes Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	100
Lampiran 8. Tabulasi Daya Beda Tes Pengolahan Dan Penyajian Makanan	103
Lampiran 9. Perhitungan Validitas, Reliabilitas, Indeks Kesukaran Dan Daya Beda Soal Pengolahan Dan Penyajian Makanan	107
Lampiran 10. Tabulasi Pre-Test Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Camtasia Studio 8</i> Pada Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	116
Lampiran 11. Tabulasi Pre-Test Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Power Point</i> Pada Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	117
Lampiran 12. Tabulasi Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Camtasia Studio 8</i> Pada Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	118
Lampiran 13. Tabulasi Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Power Point</i> Pada Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	119
Lampiran 14. Data Hasil Penelitian	120
Lampiran 15. Perhitungan Distribusi Frekuensi, Rata-Rata, Varians Dan Standar Deviasi.....	122
Lampiran 16. Identifikasi Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian .	132
Lampiran 17. Uji Normalitas Data	135
Lampiran 18. Uji Homogenitas Data Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan	137
Lampiran 19. Uji Hipotesis Menggunakan Uji-T.....	139
Lampiran 20. Dokumentasi Penelitian.....	142
Lampiran 21. Penugasan Dosen Pembimbing.....	144
Lampiran 22. Permohonan Judul Skripsi	145
Lampiran 23. Perbaikan Proposal.....	146
Lampiran 24. Surat Permohonan Uji Coba Instrumen	147
Lampiran 25. Surat Balasan Izin Uji Instrumen.....	148
Lampiran 26. Surat Permohonan Izin Penelitian.....	149
Lampiran 27. Surat Balasan Izin Penelitian	150