

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Sintaks Media <i>Audio Visual</i>	9
Tabel 3.1 Sebaran Populasi Penelitian	22
Tabel 3.2. Sebaran Sampel Penelitian	23
Tabel 3.3 Desain Penelitian	27
Tabel 3.4. Kisi-kisi Materi Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental.....	28
Tabel 3.5 Penilaian Praktik <i>Chicken Cordon Bleu</i>	31
Tabel 3.6 Klasifikasi Indeks Daya Beda Soal	29
Tabel 3.7 Hasil Validasi Tes Intrument Pada Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	32
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Hasil Pre Test Siswa yang Menggunakan Media <i>Audio Visual</i>	38
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Hasil Pre Test Siswa yang Menggunakan Media <i>Power Point</i>	39
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Hasil Praktek Siswa yang Menggunakan Media <i>Audio Visual</i>	40
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Hasil Praktek Siswa yang Menggunakan Media <i>Power Point</i>	41
Tabel 4.5 Tingkat Kecenderungan Hasil Praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Media <i>Audio Visual</i>	41
Tabel 4.6 Tingkat Kecenderungan Hasil Praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental Media <i>Power Point</i>	42
Tabel 4.7 Data Uji Normalitas Hasil Praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	43
Tabel 4.8 Data Uji Homogenitas Hasil Praktek Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	44

