

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. CP, TP, dan ATP	143
Lampiran 2. Modul Ajar	158
Lampiran 3. Hasil Analisis Kebutuhan	186
Lampiran 4. Hasil Analisis Kurikulum dan Materi Pembelajaran	190
Lampiran 5. Hasil Analisis Karakteristik Peserta Didik	192
Lampiran 6. Hasil Uji Kelayakan Oleh Ahli.....	198
Lampiran 7. Hasil Uji Coba Produk.....	219
Lampiran 8. Hasil Uji Kepraktisan	227
Lampiran 9. Soal Praktik <i>Puff Pastry</i>	230
Lampiran 10. Rubrik Penilaian Praktik <i>Puff Pastry</i>	233
Lampiran 11. Tabulasi Hasil Praktik Pembuatan <i>Puff Pastry</i>	237
Lampiran 12. Perhitungan Distribusi Frekuensi, Nilai Rata-Rata (M), Dan Standar Deviasi (Sd)	239
Lampiran 13. Perhitungan Uji Normalitas	243
Lampiran 14. Perhitungan Uji Homogenitas	246
Lampiran 15. Perhitungan Uji Hipotesis.....	248
Lampiran 16. Tangkapan Layar <i>E-Book Puff Pastry</i>	251

