

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|---------|
| Tabel 2.1 Kelebihan dan kekurangan <i>Capcut</i> | 12 |
| Tabel 2.2 Kelebihan dan kekurangan <i>Powerpoint</i> | 16 |
| Tabel 2.3 Kriteria Roti Ketawa | 20 |
| Tabel 3. 1 Sebaran Populasi Penelitian | 27 |
| Tabel 3. 2 Desain Penelitian..... | 28 |
| Tabel 3. 3 Lembar Penilaian Hasil Praktek Olahan Roti Ketawa | 30 |
| Tabel 3. 4 Uji Kecenderungan | 34 |
| Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Hasil Praktek Olahan Tepung Terigu Menggunakan Media <i>Capcut</i> | 37 |
| Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Hasil Praktek Olahan Tepung Terigu Menggunakan Media <i>Powerpoint</i> | 38 |
| Tabel 4.3 Tingkat Kecenderungan Hasil Praktek Olahan Tepung Terigu Siswa Yang Menggunakan Media <i>Capcut</i> | 39 |
| Tabel 4.4 Tingkat Kecenderungan Hasil Praktek Olahan Tepung Terigu Siswa Yang Menggunakan Media <i>Powerpoint</i> | 39 |
| Tabel 4.5 Data Uji Normalitas Hasil Praktek Olahan Tepung Terigu | 40 |
| Tabel 4.6 Data Uji Homogenitas Hasil Praktek Siswa Pada Olahan Tepung Terigu..... | 41 |

