

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2. 1. Alat Membuat Kue Talam	14
Tabel 2. 2 kelompok bahan	23
Tabel 3. 1 Kisi-kisi Tes Pengetahuan Bahan Makanan.....	37
Tabel 3. 2 Kisi-kisi Angket Dukungan Orang Tua.....	38
Tabel 3. 3 Lembar Penilaian Hasil Praktik Kue Tradisional dari Tepung Terigu	38
Tabel 3. 4 Indeks Korelasi.....	41
Tabel 3. 5 Indeks Kesukaran Item.....	41
Tabel 3. 6 Indeks Daya Pembeda Item.....	42
Tabel 3. 7 Tingkat Reliabilitas	44
Tabel 3. 8 Kategori Tingkat Kecenderungan Pengetahuan Bahan Makanan dan Hasil Praktik.....	46
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Bahan Makanan (X_1).....	52
Tabel 4.2 Distribusi frekuensi Dukungan Orang Tua (X_2).....	53
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Hasil Praktik Kue Tradisional dari Tepung Terigu (Y).....	53
Tabel 4.4 Kategori Nilai Kecenderungan Pengetahuan Bahan Makanan (X_1) ...	54
Tabel 4.5 Tingkat Kecenderungan Dukungan Orang Tua (X_2)	54
Tabel 4.6 Tingkat Kecenderungan Hasil Praktik Kue Tradisional dari Tepung Terigu (Y)	55
Tabel 4.7 Hasil Uji Normalitas Variabel Penelitian	55
Tabel 4.8 Daftar Anava untuk Persamaan Regresi Y atas X_1	56
Tabel 4.9 Daftar Anava untuk Persamaan Regresi Y atas X_2	57

