

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Alur Tujuan Pembelajaran (Silabus)	37
Lampiran 2. Modul Ajar	39
Lampiran 3. Lembar Penilaian Hasil Praktek Membuat Produk Cake dan Kue Indonesia	57
Lampiran 4. Rubrik Penilaian Hasil Praktek Membuat Produk Cake dan Kue Indonesia	58
Lampiran 5. Hasil Pengamat Praktek Membuat Produk Cake dan Kue Indonesia yang Menggunakan Media <i>Swish Max</i>	61
Lampiran 6. Hasil Pengamat Praktek Membuat Produk Cake dan Kue Indonesia yang Menggunakan Media <i>Power Point</i>	63
Lampiran 7. Tabulasi Hasil Pengamat Membuat Praktek Produk Cake dan Kue Indonesia yang Menggunakan Media <i>Swish Max</i>	65
Lampiran 8. Tabulasi Hasil Pengamat Membuat Praktek Produk Cake dan Kue Indonesia yang Menggunakan Media <i>Power Point</i>	66
Lampiran 9. Penilaian Hasil Penelitian Praktek Membuat Produk Cake dan Kue Indonesia Pada Kelas Eksperimen	67
Lampiran 10. Penilaian Hasil Penelitian Praktek Membuat Produk Cake Dan Kue Indonesia Pada Kelas Kontrol	68
Lampiran 11. Perhitungan Distribusi Frekuensi, Harga Rata-Rata (M) dan Standar Deviasi (Sd)	69
Lampiran 12. Perhitungan Uji Kecenderungan	73
Lampiran 13. Uji Normalitas Variabel Penelitian	75
Lampiran 14. Uji Homogenitas	78
Lampiran 15. Uji Hipotesis Penelitian	79
Lampiran 16. Dokumentasi Hasil Penelitian	81
Lampiran 17. Penugasan Dosen Pembimbing	84
Lampiran 18. Permohonan Judul Skripsi	85
Lampiran 19. Permohonan Izin Observasi	86
Lampiran 20. Undangan Seminar Proposal	87
Lampiran 21. Lembar Perbaikan Proposal	88
Lampiran 22. Surat Permohonan Menjadi Validator Ahli Pengamat Penelitian	89
Lampiran 23. Permohonan Izin Penelitian	90
Lampiran 24. Balasan Permohonan Izin Penelitian	91
Lampiran 25. ACC Ujian Meja Hijau	92
Lampiran 26. Undangan Ujian Skripsi/ Tugas Akhir	93
Lampiran 27. Surat Keterangan Revisi Skripsi	94