

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Alat yang digunakan untuk membuat Creme Brulee.....	15
Tabel 2.2. Bahan yang digunakan untuk membuat <i>Creme Brulee</i>	16
Tabel 2.3. Istilah Teknik Pengolahan.....	19
Tabel 2.4. Istilah Bahan Makanan.....	20
Tabel 2.5. Istilah Alat.....	21
Tabel 2.6. Istilah Penyajian Akhir.....	22
Tabel 3.1. Kisi- kisi Test Pengetahuan Istilah Bahasa Asing.....	40
Tabel 3.2. Kisi-kisi Angket Minat Belajar.....	41
Tabel 3.3. Lembar Penilaian Hasil Praktik <i>Creme Brulee</i>	42
Tabel 3.4. Kategori Validitas Tes.....	43
Tabel 3.5. Kategori Validitas Angket.....	44
Tabel 3.6. Tingkat Reliabilitas.....	45
Tabel 3.7. Klasifikasi Indeks Daya Beda.....	46
Tabel 3.8. Pedoman Memberikan Interpretasi Terhadap Koefisien Korelasi.....	52
Tabel 4.1. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Istilah Bahasa Asing.....	55
Tabel 4.2. Distribusi Frekuensi Minat Belajar Siswa.....	56
Tabel 4.3. Distribusi Frekuensi Hasil Praktik Dessert.....	56
Tabel 4.4. Tingkat Kecenderungan X1.....	57
Tabel 4.5. Tingkat Kecenderungan X2.....	57
Tabel 4.6. Tingkat Kecenderungan Y.....	58
Tabel 4.7. Uji Normalitas Variabel.....	58
Tabel 4.8. Persamaan Regresi Y atas X1.....	60
Tabel 4.9. Persamaan Regresi Y atas X2.....	60
Tabel 4.10. Uji Korelasi Parsial.....	61

