DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2.1 Peralatan yang digunakan dalam pembuatan pasta 13
Tabel 2.2 Kesalahan & Solusi dalam pembuatan pasta 17
Tabel 2.3 Kelebihan dan Kekurangan Macromedia Flash 8 23
Tabel 2.4 Kelebihan dan Kekurangan PowerPoint 26
Tabel 2.5 Penelitian Relevan..... 26
Tabel 3.1 Sebaran Populasi Penelitian 30
Tabel 2.3 Sampel Penelitian..... 31
Tabel 3.3 Desain Penelitian..... 32
Tabel 3.4 Lembar Penilaian Hasil Praktik 35
Tabel 3.5 Kategori Tingkat Kecenderungan Fettucini Carbonara..... 38
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Hasil Praktik Siswa yang Menggunakan Macromedia Flash 8 Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental..... 41
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Hasil Praktik Siswa yang Menggunakan PowerPoint Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental 42
Tabel 4.3 Tingkat Kecenderungan Hasil Praktik Siswa yang Menggunakan Macromedia Flash 8 Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental..... 43
Tabel 4.4 Tingkat Kecenderungan Hasil Praktik Siswa yang Menggunakan PowerPoint Pada Mata Pelajaran Makanan Kontinental 43
Tabel 4.5 Data Normalitas Hasil Praktik Pastry Bakery Siswa 44
Tabel 4.6 Hasil Perhitungan Uji Homogenitas Data..... 45

UNIMED
THE Character Building UNIVERSITY