DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Alat dan Bahan yang digunakan dalam Membuat Sushi 14
Tabel 3. 1 Kisi-Kisi Kuisioner Penggunaan Video Tutorial 40
Tabel 3. 2 Kisi-Kisi Kuisioner Kemandirian Belajar..... 40
Tabel 3. 3 Lembar Penilaian Hasil Praktek..... 41
Tabel 3. 4 Tingkat Reabilitas 43
Tabel 3. 5 Kategori Tingkat Kecenderungan Hasil Praktek Sushi..... 46
Tabel 3. 6 Kategori Korelasi Ganda..... 50
Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Penggunaan Video Tutorial (X1) 52
Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Kemandirian Belajar (X2) 53
Tabel 4. 3 Distribusi Frekuensi Hasil Praktek Dasar-Dasar Kuliner (Y)..... 53
Tabel 4. 4 Tingkat Uji Kecenderungan Penggunaan Video Tutorial (X1) 54
Tabel 4. 5 Tingkat Kecenderungan Kemandirian Belajar (X2) 54
Tabel 4. 6 Tingkat Kecenderungan Hasil Praktek Dasar-Dasar Kuliner (Y)..... 55
Tabel 4. 7 Uji Normalitas..... 55
Tabel 4. 8 Ringkasan ANAVA Untuk Persamaan Regresi Y Atas X1..... 57
Tabel 4. 9 Ringkasan ANAVA Untuk Persamaan Regresi Y Atas X2..... 58

UNIMED
THE Character Building UNIVERSITY