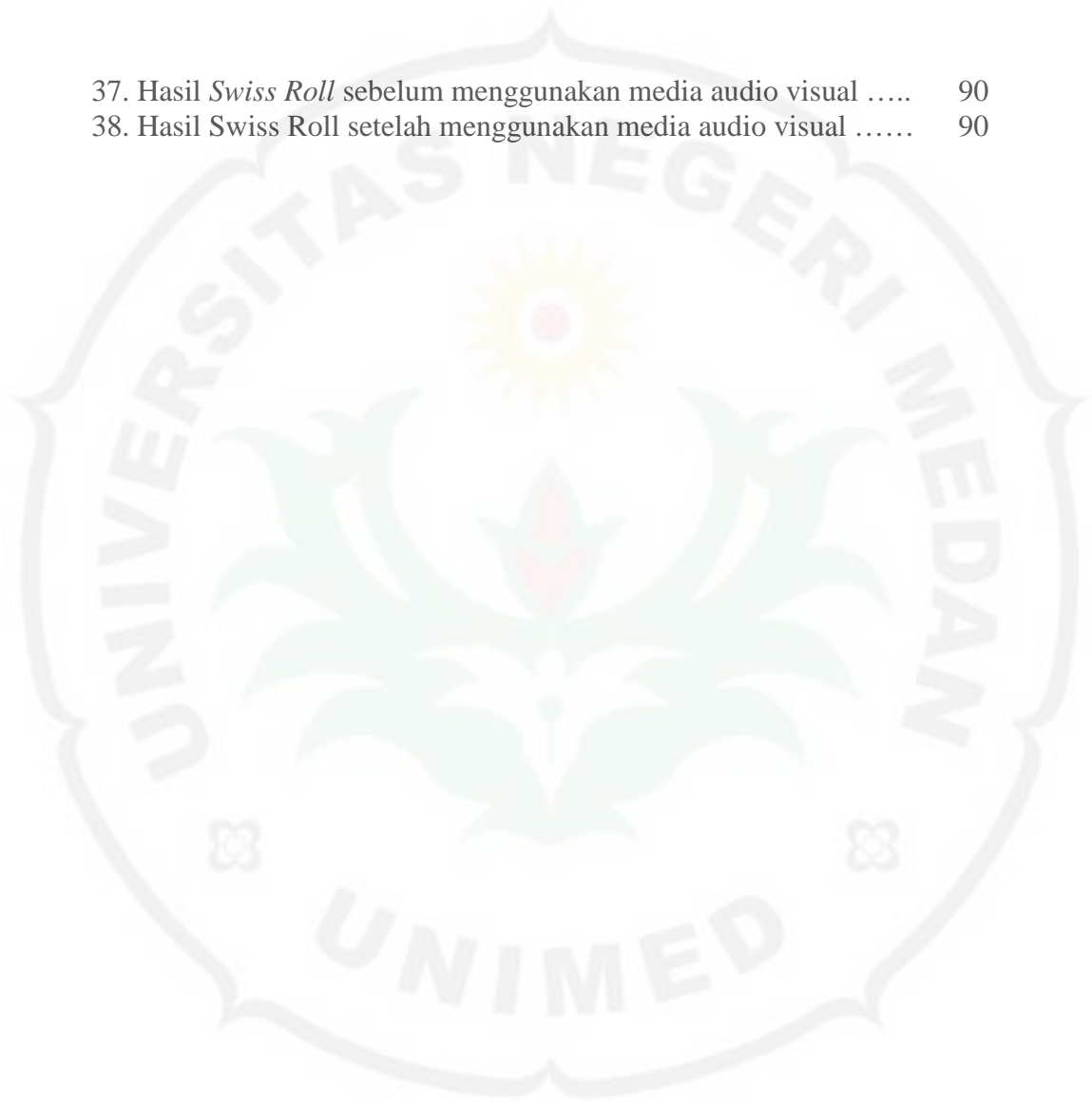


DAFTAR GAMBAR

	Hal
1. Timbangan digital	14
2. Sendokukur	14
3. Mixer	15
4. Com adonan	15
5. Loyang swiss roll	15
6. SaringanTepung	16
7. Kertas roti	16
8. Plastik tahan panas	16
9. Kuas	17
10. Spatula.....	17
11. Wish	17
12. Pisau roti	17
13. Memadatkan swiss roll	17
14. Oven	18
15. Alat dan bahan swiss roll	23
16. Mengoles Loyang	25
17. 17. Mengocok telur dan gula	26
18. Menggulung swiss roll	27
19. Mendiginkan swiss roll	28
20. Memotong pinggir swiss roll	28
21. Menggulung ujung swiss roll	28
22. Memadatkan swiss roll	28
23. Swiss roll	29
24. Distribusi hasil pre test praktek <i>swiss roll</i> siswa	44
25. Distribusihasil post test praktek <i>swiss roll</i> siswa	45
26. Grafiknilaipre test- post test praktek <i>swiss roll</i>	48
27. Pewarna Makanan	88
28. Bahan yang akan digunakan	88
29. Siswa sedang mendengar arahan materi	88
30. Siswa sedang melihat video <i>Swiss Roll</i>	88
31. Siswa sedang membuat adonan.....	89
32. Siswa sedang membuat layer	89
33. Siswa sedang memanggang adonan	89
34. Siswa sedang menggulung <i>Swiss Roll</i>	89
35. Adonan sebelum dipanggang sebelum menggunakan media audio visual	90
36. Adonan sebelum dipanggang setelah menggunakan media audio visual	90

37. Hasil <i>Swiss Roll</i> sebelum menggunakan media audio visual	90
38. Hasil <i>Swiss Roll</i> setelah menggunakan media audio visual	90



THE
Character Building
UNIVERSITY