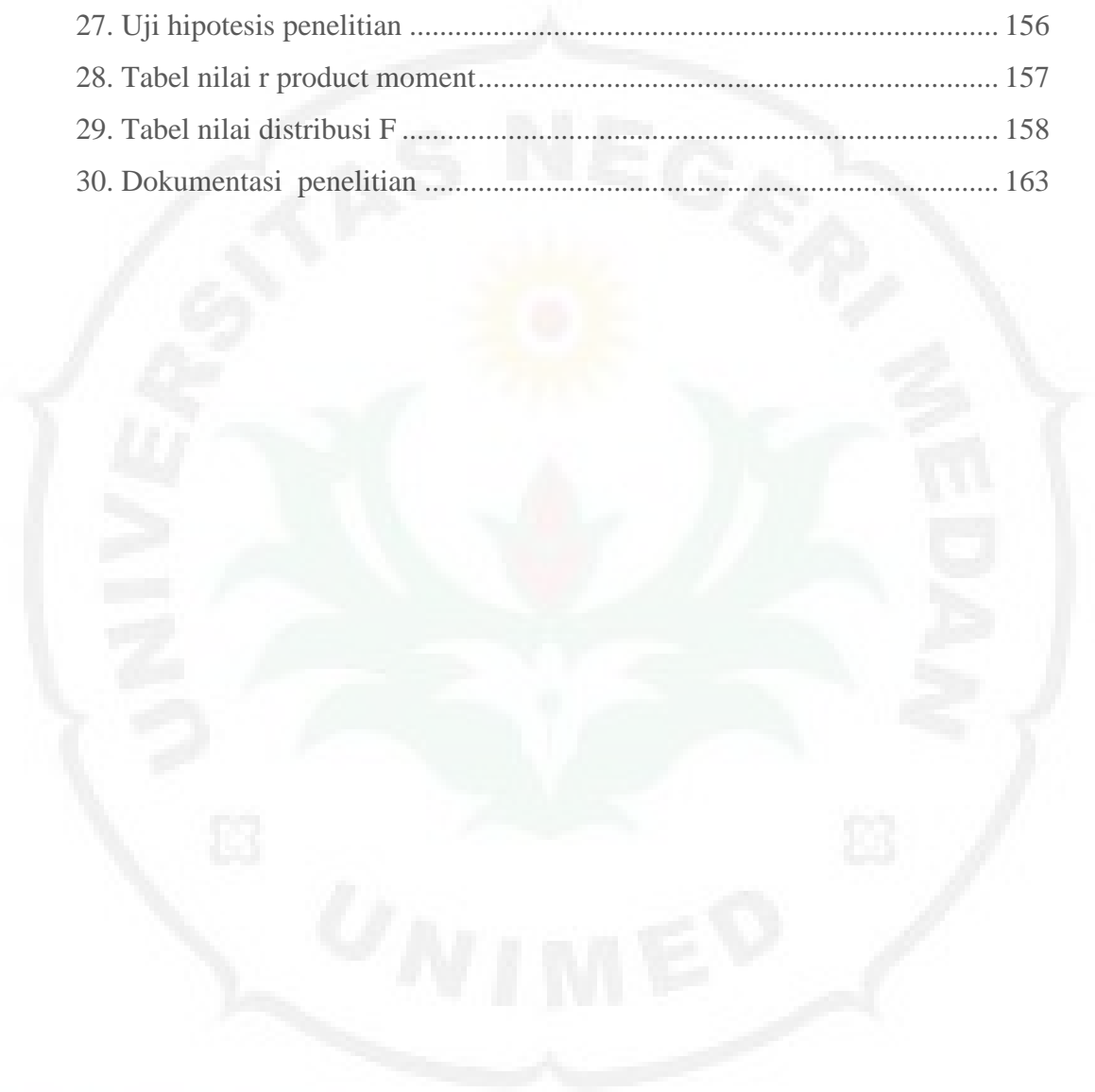


## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Silabus Pengolahan Makanan Kontinental .....	70
2. RPP Kelas Eksperimen .....	75
3. RPP Kelas Kontrol.....	88
4. Soal Pilihan Berganda.....	100
5. Lembar Jawaban .....	106
6. Kunci Jawaban .....	107
7. Tabel perhitungan validitas tes Pengolahan Makanan Kontinental .....	108
8. Perhitungan validitas tes Pengolahan Makanan Kontinental.....	109
9. Tabel perhitungan reliabilitas tes Pengolahan Makanan Kontinental.....	112
10. Perhitungan reliabilitas tes Pengolahan Makanan Kontinental.....	113
11. Tabel tingkat kesukaran tes Pengolahan Makanan Kontinental .....	116
12. Perhitungan tingkat kesukaran Pengolahan Makanan Kontinental.....	117
13. Tabel perhitungan daya beda tes Pengolahan Makanan Kontinental. ....	121
14. Perhitungan daya beda tes Pengolahan Makanan Kontinental. ....	122
15. Tabel pre-test kelas eksperimen.....	126
16. Perhitungan hasil pre-test eksperimen .....	127
17. Tabel pre-test kelas kontrol.....	129
18. Perhitungan hasil pre-test kelas kontrol .....	130
19. Tabel post-test kelas eksperimen .....	132
20. Perhitungan hasil post-test eksperimen.....	133
21. Tabel post-test kelas kontrol .....	135
22. Perhitungan hasil post-test kelas kontrol .....	136
23. Perhitungan Rata- Rata ( $\bar{X}_1$ ), Standart Deviasi (SD), dan Varians ( $S^2$ ) Nilai Hasil Belajar Siswa .....	138
24. Identifikasi Tingkat Kecenderungan Variabel Penelitian .....	147
25. Uji normalitas data.....	151
26. Uji homogenitas data .....	154

27. Uji hipotesis penelitian .....	156
28. Tabel nilai r product moment.....	157
29. Tabel nilai distribusi F .....	158
30. Dokumentasi penelitian .....	163



THE  
*Character Building*  
UNIVERSITY