

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Tabel 2.1. Peralatan Persiapan Pembuatan <i>Sandwich</i>	30
2. Tabel 2.2. Peralatan Pengolahan <i>Sandwich</i>	30
3. Tabel 2.3. Peralatan Hidang <i>Sandwich</i>	31
4. Tabel 2.4. Tahapan Model 4D	36
5. Tabel 3.1. Kisi-kisi Analisis Kebutuhan untuk Guru	42
6. Tabel 3.2. Kisi-kisi Analisis Kebutuhan untuk Siswa	43
7. Tabel 3.3. Link Google Form	43
8. Tabel 3.4. Proses Pengeditan	50
9. Tabel 3.5. Kisi-kisi Angket Kualitas Materi	56
10. Tabel 3.6. Kisi-Kisi Angket Kualitas Media	56
11. Tabel 3.7. Kategori Penilaian Skala <i>Guttman</i>	58
12. Tabel 3.8. Kriteria Skor Penilaian Angket Kebutuhan	58
13. Tabel 3.9. Kriteria Penilaian Skala <i>Likert</i>	59
14. Tabel 3.10. Interval Kriteria Kelayakan	61
15. Tabel 4.1. Hasil Analisis Kebutuhan Guru	62
16. Tabel 4.2. Hasil Analisis Kebutuhan Siswa	62
17. Tabel 4.3. Nama Validator Media Pembelajaran	65
18. Tabel 4.4. Rangkuman Revisi Oleh Ahli Materi	66
19. Tabel 4.5. Rangkuman Revisi Oleh Ahli Media	66
20. Tabel 4.6. Hasil Penilaian Ahli Materi Tahap I.....	68
21. Tabel 4.7. Hasil Penilaian Ahli Materi Tahap II	68
22. Tabel 4.8. Hasil Penilaian Ahli Media Tahap I.....	70
23. Tabel 4.9. Hasil Penilaian Ahli Media Tahap II	70
24. Tabel 4.10. Rata-Rata Kelayakan Media	71
25. Tabel 4.11. Produk Akhir Media	71
26. Tabel 1. Hasil Analisis Kebutuhan Guru	102
27. Tabel 2. Hasil Analisis Kebutuhan Siswa	103
28. Tabel 3. Data Hasil Kelayakan Materi Tahap I	121
29. Tabel 4. Data Hasil Kelayakan Materi Tahap II	121
30. Tabel 5. Data Hasil Kelayakan Media Tahap I	121
31. Tabel 6. Data Hasil Kelayakan Materi Tahap II	121
32. Tabel 7. Interval Kriteria Kelayakan	123
33. Tabel 8. Perhitungan Hasil Kelayakan Materi Tahap I	124
34. Tabel 9. Perhitungan Hasil Kelayakan Materi Tahap II	124
35. Tabel 10. Perhitunga Hasil Kelayakan Media Tahap I	124
36. Tabel 11. Perhitungan Hasil Kelayakan Media Tahap II	125
37. Tabel 12. Sebaran Nilai Rataan Ahli Materi dan Ahli Media	125