

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Silabus Mata Pelajaran	49
Lampiran 2 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran	53
Lampiran 3 Materi Pembelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	71
Lampiran 4 Soal Tes Hasil Belajar	86
Lampiran 5 Validitas Uji Instrumen Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan	93
Lampiran 6 Perhitungan Validitas Uji Coba Instrumen.....	96
Lampiran 7 Uji Reliabilitas Tes Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan	98
Lampiran 8 Perhitungan Uji Reliabilitas Tes Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan	100
Lampiran 9 Indeks Kesukaran Butir Tes Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan	101
Lampiran 10 Perhitungan Indeks Kesukaran Butir Tes Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan	103
Lampiran 11 Daya Pembeda Instrumen Kelas Atas	105
Lampiran 12 Perhitungan Daya Beda Butir Tes Hasil Belajar Penyajian Dan Pengolahan Makanan	107
Lampiran 13 Data Hasil Penelitian Pre Test Siswa Yang Menggunakan Media Buku Paket.....	110
Lampiran 14 Data Hasil Penelitian Pre Test Siswa Yang Menggunakan Media <i>Pocket Book</i>	112
Lampiran 15 Data Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Buku Paket.....	114
Lampiran 16 Data Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Pocket Book.....	116
Lampiran 17 Data Hasil Penelitian Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	118
Lampiran 18 Perhitungan Distribusi Frekuensi, Harga Rata-Rata Dan Standar Deviasi (Sd)	119
Lampiran 19 Perhitungan Uji Kecenderungan.....	124
Lampiran 20 Perhitungan Uji Normalitas Variabel Penelitian	126
Lampiran 21 Perhitungan Uji Homogenitas Data Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan	129
Lampiran 22 Perhitungan Uji Hipotesis Menggunakan Uji-T	130
Lampiran 23 Dokumentasi.....	131