

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3.1 Kisi-kisi Tes Pengetahuan Sanitasi dan Higiene	37
Tabel 3.2 Lembar Pengamatan Hasil Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan	38
Tabel 3.3 Rubrik hasil Praktik Pengeolahan dan Penyajian Makanan pada Pengolahan hidangan Pasta Lasagna.....	39
Tabel 3.4 Klasifikasi Indeks Daya Beda Soal	45
Tabel 3.5 Klasifikasi Uji Kecendrungan	49
Tabel 3.6 Pedoman Memberikan Interpretasi Koefisien Korelasi	52
Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Variabel Pengetahuan Hygine dan Sanitasi (X) ...	54
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Hasil Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan (Y)	55
Tabel 4.3 Tingkat Kecendrungan Pengetahuan Hygine dan Sanitasi (X)	56
Tabel 4.4 Identifikasi Tingkat Kecendrungan Hasil Praktik Pengelolahan dan Penyajian Makanan (Y).....	56
Tabel 4.5 Uji Normalitas Variabel Penelitian	57

THE
Character Building
UNIVERSITY