

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Kelebihan dan Kekurangan macromedia flash 8	11
Tabel 2. Kegagalan dalam Danish Pastry dan Penyebabnya	20
Tabel 3. Perbedaan dan Persamaan Danish dan Croissant.....	21
Tabel 4. Populasi.....	31
Tabel 5. Tabel Sampel.....	32
Tabel 6. Kisi-Kisi Lembar Penilaian Pengamatan Hasil Praktek Danish dan Croissant	33
Tabel 7. Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM) Praktek SMK Negeri 2 Binjai	36
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Macromedia Flash 8 Pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery	39
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Hasil Praktek Siswa yang Menggunakan Media Buku Pegangan Guru pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery.	40
Tabel 10. Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Siswa yang Menggunakan Media Macromedia Flash 8 pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery	41
Tabel 11. Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Menggunakan Buku Pegangan Guru	41
Tabel 12. Data Normalitas Hasil Belajar Danish dan Croissant pada Mata Pelajaran Produk Pastry dan Bakery	42
Tabel 13. Hasil Perhitungan Uji Homogenitas	43
Tabel 14. Hasil Pengujian Hipotesis (Uji t) Kelas Eksperimen dan Kontrol	44