

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Peralatan yang digunakan .....	17
3.1 Kisi-kisi angket kesiapan belajar.....	36
3.2 Kisi-kisi lembar pengamatan makanan pengolahan hidangan <i>chicken marryland</i> .....	37
3.3 Rubrik hasil prakti makanan pengolahan hidangan <i>chicken marryland</i> .....	37
3.4 Tingkat Reliabilitas.....	42
3.5 Tingkat Kecenderungan.....	44
4.1. Distribusi Kesiapan Belajar Siswa (X).....	48
4.2 Identifikasi Tingkat Kecenderungan Variabel Kesiapan Belajar Siswa (X).....	49
4.3 Distribusi Frekuensi hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan (Y).....	50
4.4 Identifikasi Tingkat Kecenderungan hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan (Y).....	51
4.5 Uji Normalitas Variabel Kesiapan Belajar (X).....	52
4.6 Uji Normalitas Variabel hasil praktik pengolahan dan penyajian makanan (Y).....	52
4.7 Ringkasan Hasil Perhitungan Uji Analisis Persamaan Regresi Y atas X.....	53