

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Daya Ingat Peserta Didik Dengan Komunikasi Verbal Dan Media Visual	11
Tabel 2. Kelebihan Dan Kekurangan Media Pembelajaran Camtasia Studio 8	16
Tabel 3. Jenis Potongan Daging	23
Tabel 4. Teknik Pengolahan Daging.....	29
Tabel 5. Tingkat Kematangan Daging	31
Tabel 6. Jenis Potongan Unggas (Ayam)	33
Tabel 7. Teknik Pengolahan Unggas	36
Tabel 8. Sebaran Populasi Penelitian.....	45
Tabel 9. Desain Penelitian.....	46
Tabel 10. Kisi-Kisi Tes Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	49
Tabel 11. Klasifikasi Indeks Daya Beda Soal	53
Tabel 12. Ringkasan Hasil Perhitungan Tes Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	54
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Pre Test Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Camtasia Studio 8</i>	61
Tabel 14. Distribusi Frekuensi Pre Test Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Power Point</i>	62
Tabel 15. Distribusi Frekuensi Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media Pembelajaran <i>Camtasia Studio 8</i>	63
Tabel 16. Distribusi Frekuensi Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media <i>Power Point</i>	64
Tabel 17. Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media <i>Camtasia Studio 8</i> Pada Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	64
Tabel 18. Tingkat Kecenderungan Hasil Belajar Siswa Yang Menggunakan Media <i>Power Point</i> Pada Pelajaran Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	65
Tabel 19. Uji Normalitas Data Hasil Belajar Siswa	66
Tabel 20. Data Uji Homogenitas Hasil Belajar Pengolahan Dan Penyajian Makanan.....	67