

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Alur Tujuan Pembelajaran Kuliner Fase F	55
Lampiran 2. Modul Ajar	59
Lampiran 3. Kuesioner Penelitian	72
Lampiran 4. Tabulasi Validitas Tes Olahan Unggas	90
Lampiran 5. Perhitungan Validitas Tes Olahan Unggas	92
Lampiran 6. Tabulasi Reabilitas Tes Olahan Unggas	93
Lampiran 7. Perhitungan Reabilitas Tes Olahan Unggas	95
Lampiran 8. Tabulasi Indeks Kesukaran Tes Olahan Unggas	96
Lampiran 9. Perhitungan Indeks Kesukaran Tes Olahan Unggas	98
Lampiran 10. Tabulasi Uji Daya Beda Tes Olahan Unggas	99
Lampiran 11. Perhitungan Daya Beda Tes Olahan Unggas	101
Lampiran 12. Tabulasi Data Tes Olahan Unggas Yang Menggunakan Media Articulate Storyline 3	102
Lampiran 13. Tabulasi Data Tes Olahan Unggas Yang Menggunakan Media Power Point	103
Lampiran 14. Tabulasi Data Tes Olahan Unggas Yang Menggunakan Media Articulate Storyline 3	104
Lampiran 15. Tabulasi Data Tes Olahan Unggas Yang Menggunakan Media Power Point	105
Lampiran 16. Tabulasi Data Hasil Praktik Olahan Unggas Yang Menggunakan Media Power Point	106
Lampiran 17. Tabulasi Data Hasil Praktik Yang Menggunakan Media Articulate Storyline 3	108
Lampiran 18. Data Penelitian Yang Menggunakan Media Articulate Storyline 3	110
Lampiran 19. Data Penelitian Yang Menggunakan Media Power Point	111
Lampiran 20. Perhitungan Rata-Rata (M), Standar Deviasi (SD) dan Distribusi Frekuensi Hasil Penelitian	112
Lampiran 21. Perhitungan Uji Kecenderungan	121
Lampiran 22. Perhitungan Uji Normalitas	124
Lampiran 23. Perhitungan Uji Homogenitas	127
Lampiran 24. Perhitungan Uji Hipotesis	128
Lampiran 25. Tabel T	130
Lampiran 26. Dokumentasi Penelitian	132