

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Penyebab Kegagalan Dalam Pembuatan <i>Danish Pastry</i>	14
Tabel 2.2 Kelebihan dan kekurangan video tutorial	17
Tabel 3.1 Data Jumlah Siswa Kelas XII Kuliner	25
Tabel 3.2 Desain Penelitian	26
Tabel 3.3 Kisi-Kisi Soal <i>Pastry</i>	29
Tabel 3.4. Kisi-Kisi Hasil Praktek	29
Tabel 3.5 Kategori tingkat Kecenderungan Hasil Praktik Pastry	30
Tabel 4.1. Distribusi Frekuensi Hasil Pre-Test Siswa Menggunakan Media Video Tutorial Pada Praktik Pastry	35
Tabel 4. 2. Distribusi Frekuensi Hasil Pre-Test Siswa Menggunakan Power Point Pada Praktik Pastry	36
Tabel 4.3. Distribusi Frekuensi Hasil Praktik Pastry Siswa Menggunakan Media Video Tutorial	36
Tabel 4.4. Distribusi Frekuensi Hasil Praktik Pastry Siswa Menggunakan Media Power Point	36
Tabel 4 5. Tingkat Kecenderungan Hasil Praktik Pastry Siswa Menggunakan Media Video Tutoria	38
Tabel 4.6. Tingkat Kecenderungan Hasil Praktik Pastry Siswa Menggunakan Media Powerpoint	38
Tabel 4.7 Data Uji Normalitas Hasil Praktik Pastry	39
Tabel 4.8 Data Homogenitas Hasil Praktik Pastry	40