

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 2.1. <i>Puff Pastry</i>	18
Gambar 2.2. Metode Inggris	21
Gambar 2.3. Metode Prancis.....	21
Gambar 2.4. Metode Skotlandia.....	22
Gambar 2.5. Lipatan Tunggal	22
Gambar 2.6. Lipatan Ganda	23
Gambar 3.1. Siklus <i>ADDIE</i>	50
Gambar 4.1. <i>Rancangan Desain E-Book Puff Pastry</i>	83
Gambar 4.2. <i>Cover E-Book</i>	86
Gambar 4.3. Profil Pengembang Dan Petunjuk Penggunaan	86
Gambar 4.4. Kata Pengantar Dan Daftar Isi	86
Gambar 4.5. Sintaks Pembelajaran	87
Gambar 4.6. Pendahuluan	87
Gambar 4.7. Uraian Materi	87
Gambar 4.8. Uraian Materi Menggunakan Gambar.....	88
Gambar 4.9. Uraian Materi Menggunakan Video.....	88
Gambar 4.10. Soal Pilihan Ganda	88
Gambar 4.11. Penutup Dan Daftar Pustaka	89
Gambar 4.12. Tampilan Link <i>E-Book Puff Pastry</i> Saat Dibagikan	89
Gambar 4.13. Diagram Hasil Uji Kelayakan Ahli Materi Pembelajaran....	90
Gambar 4.14. Diagram Hasil Uji Kelayakan Ahli Media.....	92
Gambar 4.15. Diagram Hasil Uji Kelayakan Ahli Desain Pembelajaran ...	93
Gambar 4.16. Diagram Hasil Uji Coba Perorangan.....	95
Gambar 4.17. Diagram Hasil Uji Coba Kelompok Kecil	96
Gambar 4.18. Diagram Hasil Uji Coba Lapangan	97
Gambar 4.19. Diagram Hasil Uji Kepraktisan Oleh Guru	99
Gambar 4.20. Diagram Hasil Uji Kepraktisan Oleh Peserta Didik.....	100
Gambar 4.21. Histogram Distribusi Frekuensi Hasil Praktik <i>Puff Pastry</i> Kelas Eksperimen.....	103
Gambar 4.22. Histogram Distribusi Frekuensi Hasil Praktik <i>Puff Pastry</i> Kelas Kontrol	104

