

Soal Pre Test dan Post Test Materi *Chiffon Cake*, Mata Kuliah Pengolahan Kue Kontinental

Indikator	No.	Soal	Level kognitif
Pengertian <i>chiffon cake</i>	1.	<p><i>Cake</i> yang dibuat dengan mencampurkan kuning telur, minyak, tepung, terigu, dan <i>baking powder</i>, sedangkan putih telur dan gula dikocok terpisah sehingga mengembang kemudian dicampurkan ke adonan kuning telur. Dari prosedur diatas termasuk kedalam prosedur pembuatan cake</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Pound cake</i> <i>Sponge cake</i> <i>Chiffon cake</i> <i>Butter cake</i> 	C3
	2.	<p>Terdapat 3 jenis cake dalam pengolahan kue kontinental. Berdasarkan karakteristiknya, urutkan jenis cake tersebut dari tekstur paling lembut ke padat adalah</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Chiffon cake, butter cake, pudding cake</i> <i>Butter cake, pound cake, pudding cake</i> <i>Chiffon cake, sponge cake, pound cake</i> <i>Sponge cake, pound cake, butter cake</i> 	C4
	3.	<p>Chiffon cake merupakan cake yang termasuk kedalam jenis foam cake, salah satu faktor yang membuat chiffon cake termasuk kedalam cake dengan jenis foam cake adalah</p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Chiffon Cake memiliki tekstur paling lembut dan halus</i> <i>Chiffon Cake memiliki tekstur paling kasar dan berat</i> <i>Chiffon Cake memiliki tekstur paling lembut dan berat</i> <i>Chiffon Cake memiliki tekstur paling kasar dan halus</i> 	C4
Bahan pembuatan <i>chiffon cake</i>	4.	<p>Pada tahap pembuatan <i>chiffon cake</i>, Terdapat proses pengocokan putih telur dengan gula hingga menjadi meringue. Jenis gula yang digunakan pada saat proses pengocokan tersebut adalah....</p> <ol style="list-style-type: none"> Gula halus Gula merah Gula cair Gula kastor 	C3

	5.	Bila pada proses pengocokan, telur yang digunakan dalam kondisi dingin. Maka hal ini akan menyebabkan a. Telur akan mudah dikocok b. Telur akan sulit mengental ketika dikocok c. Telur akan mudah mengental ketika dikocok d. Telur akan sulit dicampur	C4
	6.	Tepung terigu protein rendah adalah salah satu bahan yang digunakan dalam proses pembuatan <i>chiffon cake</i> . Pemilihan tepung terigu protein rendah dikarenakan karakteristiknya yang cocok dalam pembuatan <i>chiffon cake</i> . Menurut anda faktor yang menyebabkan tepung protein rendah cocok dalam pembuatan chiffon cake adalah a. Tepung protein rendah memiliki sifat gluten yang lemah yang berakibat daya elastis lebih rendah dari pada jenis tepung lainnya. b. Tepung protein rendah tidak memiliki sifat gluten yang berakibat daya elastis tidak ada. c. Tepung protein rendah memiliki sifat gluten yang tinggi sehingga daya elastis tinggi. d. Tepung protein rendah memiliki sifat gluten yang tinggi sehingga daya elastis rendah	C5
	7.	Dalam pembuatan chiffon cake diperlukan bahan yang berfungsi sebagai pelembut cake, pengikat adonan, pemberi warna, dan untuk aerasi. Bahan yang tepat digunakan agar fungsi diatas tercapai adalah a. Susu b. Lemak c. Tepung terigu d. Telur	C3
	8.	Menstabilkan putih telur saat dikocok, membantu mencegah buih putih telur terlalu cepat runtuh dan meningkatkan volume buih putih telur, Karakteristik diatas merupakan hasil dari pemakaian salah satu bahan pembuatan chiffon cake, yaitu a. Lemak b. <i>Vanilla essence</i> c. <i>Cream of tartar</i> d. <i>Soft flour</i>	C3
Alat pembuatan <i>chiffon cake</i>	9.	Penimbangan bahan sangat berpengaruh pada adonan yang akan dibuat, serta hasil akhir yang didapat. Alat yang tepat digunakan untuk menimbang bahan agar sesuai adalah a. <i>Measuring jug, measuring spoon, bowl</i> b. <i>Measuring jug, scale, mixer</i>	C3

		c. <i>easuring spoon, scale, ballon wisk</i> d. <i>Scale, measuring jug, measuring spoon</i>	
10		Setelah <i>chiffon cake</i> matang, keluarkan <i>chiffon cake</i> dari oven dan dinginkan. Setelah dingin kikis pinggiran loyang <i>chiffon cake</i> agar mudah dikeluarkan. Alat yang tepat untuk proses pengikisan tersebut adalah a. <i>Pallet knife</i> b. <i>Medical knife</i> c. <i>Bucher knife</i> d. <i>Carving knife</i>	C3
11		Perhatikan alat dibawah ini! 1. <i>Mixer</i> 2. <i>Ballon wisk</i> 3. <i>Bowl</i> 4. <i>pallet</i> 5. Loyang tulban 6. <i>Measuring jug</i> Berdasarkan alat diatas, alat yang digunakan untuk mengaduk & mengocok adonan cake adalah a. 1,2,4 b. 2,3,6 c. 1,2,3 d. 3,4,5	C3
12		Perhatikan alat dibawah ini! 1. <i>Baking tray</i> 2. <i>Colling rack</i> 3. <i>Bowl</i> 4. <i>Oven</i> 5. Loyang tulban 6. <i>Frying pan</i> Berdasarkan alat diatas, alat yang digunakan dalam proses pemanggangan adalah a. 1,2,4 b. 4,5,6 c. 3,4,6 d. 1,4,5	C3
13		Gelas ukur atau measuring jug adalah alat yang digunakan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i> yang berfungsi untuk mengukur bahan berbentuk cair agar sesuai takaran. Berikut ini yang bukan merupakan bahan yang dapat diukur dengan <i>measuring jug</i> adalah a. Air, minyak, mentega b. Susu cair, santan, telur c. Terigu, gula, baking powder d. Mentega, gula, susu	C3

Tahap pembuatan <i>chiffon cake</i> (persiapan)	14	Pada pembuatan <i>chiffon cake</i> , alat yang akan digunakan harus dalam kondisi bersih dan juga kering. Alat yang bersih dan kering sangat berpengaruh terhadap keberhasilan pembuatan <i>chiffon cake</i> . Proses tersebut terjadi pada tahapan a. Persiapan bahan b. Persiapan alat c. Pengolahan d. Pemanggangan	C3
	15	Perhatikan tahap pembuatan dibawah ini ! 1. Persiapan 2. Pengolahan 3. Pemanggangan 4. Pendinginan Berdasarkan tahapan diatas, seleksi bahan untuk pembuatan <i>chiffon cake</i> dilakukan pada tahapan a. Persiapan b. Pengolahan c. Persiapan dan pengolahan d. Pengolahan dan pendinginan	C3
	16	Untuk membuat <i>chiffon cake</i> pemilihan bahan harus diperhatikan. Bahan yang digunakan segar, berkualitas tinggi, masih dalam kemasan utuh, dan tidak kadaluarsa karena hal ini akan berdampak pada kualitas hasil <i>chiffon cake</i> . Contoh bahan yang tidak termasuk kriteria diatas adalah a. Telur segar, Minyak goreng kemasan, susu UHT dengan tanggal kadaluarsa belum terlewati b. Tepung terigu dengan kemasan tertutup rapat, telur segar, vanilli essence dalam botol. c. Susu UHT dengan kemasan baik, tepung terigu dengan tanggal kadaluarsa belum terlewati d. Susu UHT dengan kemasan baik dan dengan tanggal kadaluarsa yang terlewati	C4
Tahap pembuatan <i>chiffon cake</i> (pengolahan)	17	Jika dalam proses pengocokan kuning telur, gula kastor, susu cair UHT dan minyak. Kuning telur yang digunakan berasal dari telur yang tidak segar (Busuk), maka akan berakibat kegagalan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i> . Menurut anda dampak apa yang akan terjadi jika kasus diatas terjadi.... a. Kuning telur tidak akan mengembang dengan sempurna. b. Kuning telur akan tercampur dengan bakteri didalam telur busuk.	C5

		<p>c. Kuning telur tidak akan mengembang dengan sempurna dan akan tercampur dengan bakteri didalam telur busuk.</p> <p>d. Kuning telur akan mengembang dengan sempurna dan akan tercampur dengan bakteri didalam telur busuk.</p>	
18		<p>Jika dalam proses pencampuran bahan kering seperti tepung terigu, baking powder, gula kastor dan garam tidak melakukan proses pengayakan, maka dampak yang akan terjadi adalah adanya gumpalan dalam adonan. Menurut anda ajika kasus seperti diatas, hasil <i>cake</i> yang didapat adalah</p> <p>a. Adonan tidak tercampur rata saat pengadukan.</p> <p>b. Hasil cake tidak maksimal</p> <p>c. Adonan tidak tercampur rata dan terdapat gumpalan saat cake telah matang, sehingga cake tidak maksimal.</p> <p>d. Adonan tidak tercampur rata dan terdapat gumpalan saat cake telah matang, sehingga <i>cake</i> tetap maksimal.</p>	C6
19		<p>Perhatikan tahap pembuatan dibawah ini!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Persiapan 2. Pendinginan 3. Penjualan 4. Pengolahan 5. Pemanggangan 6. Pemanasan <p>Berdasarkan tahapan diatas, yang tidak termasuk kedalam tahapan pembuatan <i>chiffon cake</i> adalah</p> <p>a. Persiapan, pemanggangan, pendinginan</p> <p>b. Pendinginan, pengolahan, pemanggangan</p> <p>c. Pengolahan, pemanasan, penjualan</p> <p>d. Persiapan pengolahan, pendinginan</p>	C4
20		<p>Pada tahap mencampurkan adonan putih telur. adonan putih telur perlu dimasukan secara bertahap dengan teknik melipat adonan dasar menutupi adonan putih telur sehingga udara yang terperangkap dapat dipertahankan didalam adonan yang sudah ada tepung terigu didalamnya terlalu lama, jika mengaduk adonan yang sudah ada tepung terigu didalamnya terlalu lama, maka akan mengakibatkan kegagalan dalam proses pembuatan <i>chiffon cake</i>. Menurut anda konsekuensi dari kasus diatas adalah</p> <p>a. Mengaktifkan gluten dan cake akan turun.</p> <p>b. Menonaktifkan gluten dan cake akan turun.</p> <p>c. Mengaktifkan gluten dan cake akan mengembang.</p>	C5

		<p>d. Menonaktifkan gluten dan <i>cake</i> akan pecah.</p>	
Tahap pembuatan <i>chiffon cake</i> (pemanggangan)	21	<p>Proses pemanggangan <i>chiffon cake</i> waktu yang dibutuhkan adalah sekitar 45-55 menit. Menurut anda hasil yang didapat jika waktu pemanggangan kurang dari waktu diatas, adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> a. <i>cake</i> matang sempurna dan merata b. <i>cake overcook</i> c. <i>cake</i> tidak matang secara merata dan tidak matang sempurna. d. <i>Cake</i> matang sempurna dan tidak merata 	C6
	22	<p>Proses pemanggangan <i>chiffon cake</i> suhu yang dipakai berada pada kisaran 160 °c-180 °c agar <i>chiffon cake</i> matang dengan sempurna. Berdasarkan suhu diatas, suhu yang tidak tepat untuk pemanggangan <i>chiffon cake</i> adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 190 °c b. 180 °c c. 175 °c d. 165 °c 	C3
	23	<p>Dalam pemanggangan <i>chiffon cake</i> api oven yang digunakan adalah api atas dan api bawah. jika kondisi seperti diatas, Menurut anda hasil yang didapat adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> a. <i>Cake matang sempurna dan merata</i> b. <i>Cake</i> setengah matang c. <i>cake overcook</i> d. <i>Cake</i> matang sempurna dan tidak merata 	C6
	24	<p>Jika hasil <i>chiffon cake</i> adalah tidak mengembangnya dan tidak meratanya kematangannya, Menurut anda hasil tersebut diakibatkan karena</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Over cook pemanggangan b. Ketepatan waktu pemanggangan c. Kelebihan waktu pemanggangan d. <i>Kurangnya waktu pemanggangan</i> 	C4
Tahap pembuatan <i>chiffon cake</i> (pendinginan)	25	<p>Perhatikan alat dibawah ini !</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>show case</i> 2. <i>colling rack</i> 3. <i>baking tray</i> 4. <i>freezer</i> <p>Berdasarkan alat diatas, alat yang tepat digunakan untuk mempercepat proses pendinginan adalah</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 1 dan 2 b. 3 dan 4 c. 2 d. 4 	C4

	26	<p>Setelah proses pemanggangan, <i>chiffon cake</i> yang telah matang dikeluarkan dari <i>oven</i> dan dilakukan proses pendinginan. Cara yang tepat agar <i>chiffon cake</i> mendapatkan proses pendinginan yang maksimal adalah dengan cara berikut ini</p> <ol style="list-style-type: none"> Membalikan loyang tulban dan mendiamkannya hingga suhu turun Mendiamkannya dioven hingga suhunya turun Menaruh loyang tulban dan mendiamkannya hingga suhu turun Mengeluarkan cake dari loyang tulban dan diletakan didalam oven 	C4
	27	<p>Perhatikan tahapan dibawah ini !</p> <ol style="list-style-type: none"> Persiapan Pengolahan Pemanggangan Pendinginan <p>Berdasarkan tahapan diatas, proses membalikan loyang tulban berisi <i>cake</i> yang sudah matang terjadi pada tahapan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 dan 2 3 dan 4 3 4 	C4
Faktor kegagalan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>	28	<p>Untuk mengurangi resiko kegagalan dalam pembuatan <i>Chiffon cake</i>, Maka peralatan yang digunakan dalam pengocokan putih telur harus dalam kondisi</p> <ol style="list-style-type: none"> Bersih, kering dan bebas lemak Bersih kering dan bebas air Basah, bebas lemak dan kotoran Basah, bersih dan bebas kotoran 	C3
	29	<p>Suhu yang terlalu panas atau terlalu rendah akan menjadi salah satu faktor kegagalan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>, karena akan berakibat kualitas <i>chiffon cake</i>. contoh yang tidak termasuk dengan faktor diatas adalah</p> <ol style="list-style-type: none"> Cake matang merata Over cook Cake tidak matang merata Gosong 	C4
	30	<p>Loyang untuk <i>chiffon cake</i> tidak boleh diolesi dengan lemak, hal tersebut bisa menjadi faktor kegagalan dalam pembuatan chiffon cake. Jika kondisi seperti diatas terjadi maka chiffon cake yang dihasilkan adalah....</p> <ol style="list-style-type: none"> Adonan akan tidak akan matang sempurna bila Loyang diolesi lemak. Kerak pada kue akan terlalu tebal 	C4

		c. <i>Cake</i> akan berbau tidak sedap d. Adonan tidak akan mengembang sempurna jika Loyang dioles dengan lemak	
--	--	--	--



Lampiran 2**RUBIK PENILAIAN KETERAMPILAN****PENILAIAN PRAKTIK**

Mata Pelajaran : Nama :
 Kelas / Semester : Menu :
 Kompetensi Dasar :
 Tanggal Pratikum :

No	Aspek	Uraian	Pencapaian Kompetensi				
			Tidak Tercapai	Tercapai			
1	1. Persiapan	Pencapaian Praktek					
		Persiapan Diri					
		Persiapan Bahan					
		Persiapan Alat					
Skor Komponen :							
2.	2. Proses	Penanganan Bahan					
		Sistematika Kerja					
		Prosedur Kerja					
		Teknik Kerja					
		Penggunaan Alat					
		Hygiene dan Sanitasi					
		Kebersihan					
Skor Komponen :							
3.	3. Hasil Produk	Bentuk					
		Warna					
		Tekstur					
		Rasa					
		Aroma					
		Presentasi Hidangan					
		Penampilan Keseluruhan					
Skor Komponen :							
4.	Sikap Kerja	Keselamatan Kerja (K3)					
Skor Komponen :							
5.	Waktu	Penggunaan Waktu					

Skor Komponen	
TOTAL SKOR	

Keterangan aspek persiapan :

Skor 5 : Tercapai 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan prosedur

Skor 4 : Tercapai 75% penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan prosedur

Skor 3 : Tercapai 50% sesuai kebutuhan prosedur

Skor 2 : Tercapai 25% sesuai kebutuhan prosedur

Skor 1 : Tercapai 10% sesuai kebutuhan prosedur

Skor 0 : Tidak Tercapai

Keterangan aspek proses :

Skor 5 : Tercapai 100% aspek penilaian sesuai proses pengolahan

Skor 4 : Tercapai 75% penilaian terpenuhi sesuai proses pengolahan

Skor 3 : Tercapai 50% sesuai kebutuhan proses pengolahan

Skor 2 : Tercapai 25% sesuai kebutuhan proses pengolahan

Skor 1 : Tercapai 10% sesuai kebutuhan proses pengolahan

Skor 0 : Tidak Tercapai

Keterangan aspek hasil produk :

Skor 5 : Tercapai 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan hasil yang diharapkan

Skor 4 : Tercapai 75% penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan hasil yang diharapkan

Skor 3 : Tercapai 50% sesuai kebutuhan hasil yang diharapkan

Skor 2 : Tercapai 25% sesuai kebutuhan hasil yang diharapkan

Skor 1 : Tercapai 10% sesuai kebutuhan hasil yang diharapkan

Skor 0 : Tidak Tercapai

Keterangan aspek sikap kerja :

Skor 5 : Tercapai 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan prosedur kerja

Skor 4 : Tercapai 75% penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan prosedur kerja

Skor 3 : Tercapai 50% sesuai kebutuhan prosedur kerja

Skor 2 : Tercapai 25% sesuai kebutuhan prosedur kerja

Skor 1 : Tercapai 10% sesuai kebutuhan prosedur kerja

Skor 0 : Tidak Tercapai

Keterangan aspek waktu :

Skor 5 : Tercapai 100% aspek penilaian sesuai kebutuhan kinerja

Skor 4 : Tercapai 75% penilaian terpenuhi sesuai kebutuhan kinerja

Skor 3 : Tercapai 50% sesuai kebutuhan kinerja

Skor 2 : Tercapai 25% sesuai kebutuhan kinerja

Skor 1 : Tercapai 10% sesuai kebutuhan kinerja

Skor 0 : Tidak Tercapai



Lampiran 3

Kisi-Kisi Instrumen Hasil Belajar Peserta Didik

Variabel Hasil Belajar Peserta Didik		Indikator	No	Deskripsi	No. Butir	Taksonomi
Pengertian <i>chiffon cake</i>	1.	Menentukan jenis cake berdasarkan prosedur pembuatannya	1		C3	
	2.	Menganalisis urutan karakteristik jenis cake berdasarkan teksturnya	2		C4	
	3.	Mengevaluasi jenis cake berdasarkan teksturnya	3		C5	
Bahan pembuatan <i>chiffon cake</i>	4.	Menentukan bahan yang tepat dalam proses pembuatan <i>chiffon cake</i>	4		C3	
	5.	Menganalisis prosedur pembuatan <i>chiffon cake</i>	5		C4	
	6.	Menganalisis bahan yang tepat berdasarkan karakteristik suatu bahan	6		C4	
	7.	Menentukan bahan yang tepat berdasarkan fungsi dari bahan tersebut	7		C3	
	8.	Mengevaluasi fungsi suatu bahan terhadap hasil pembuatan <i>chiffon cake</i>	8		C5	
Alat pembuatan <i>chiffon cake</i>	9.	Menentukan alat yang tepat dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>	9		C3	
	10.	Menentukan alat yang tepat pada tahapan pendinginan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>	10		C3	
	11.	Menganalisis urutan alat yang tepat berdasarkan fungsinya	11		C4	
	12.	Menganalisis urutan alat yang tepat pada tahapan pemanggangan	12		C4	
	13.	Mengevaluasi fungsi dari alat pembuatan <i>chiffon cake</i>	13		C5	
Tahap pembuatan	14.	Menentukan dampak dari tahapan persiapan alat	14		C3	

<i>chiffon cake</i> (persiapan)	15.	Menganalisis urutan tahapan dalam proses pembuatan <i>chiffon cake</i>	15	C4
	16.	Mengevaluasi bahan yang baik digunakan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>	16	C5
Tahap pembuatan <i>chiffon cake</i> (pengolahan)	17.	Menentukan istilah dalam proses pembuatan <i>chiffon cake</i>	17	C3
	18.	Menentukan istilah dalam proses pembuatan <i>chiffon cake</i>	18	C3
	19.	Menganalisis tahapan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>	19	C4
	20.	Memberikan pendapat mengenai proses pembuatan <i>chiffon cake</i>	20	C6
Tahap pembuatan <i>chiffon cake</i> (pemanggangan)	21.	Menentukan lama waktu pada proses pemanggangan	21	C3
	22.	Menentukan suhu yang tepat pada proses pemanggangan	22	C3
	23.	Memberikan pendapat mengenai hasil pembuatan <i>chiffon cake</i>	23	C6
	24.	Memberikan pendapat mengenai tahapan pemanggangan pada pembuatan <i>chiffon cake</i>	24	C6
Tahap pembuatan <i>chiffon cake</i> (pendinginan)	25.	Menentukan alat yang tepat pada tahapan pendinginan	25	C3
	26.	Menentukan cara yang tepat dalam tahapan pendinginan	26	C3
	27.	Mengevaluasi tahapan pendinginan pada pembuatan <i>chiffon cake</i>	27	C5
Faktor kegagalan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>	28.	Menentukan kondisi peralatan pembuatan <i>chiffon cake</i> agar terhindar dari kegagalan	28	C3
	29.	Mengevaluasi faktor kegagalan dalam pembuatan <i>chiffon cake</i>	29	C5
	30.	Memberikan pendapat mengenai hasil dari pembuatan <i>chiffon cake</i> , jika terjadi kendala	30	C6



Lampiran 4

Kisi-Kisi Instrumen Keterampilan

Variabel Penilaian Keterampilan			No. Butir
Indikator	No.	Deskripsi	
Persiapan	1.	Mengetahui tujuan pencapaian Praktek	1
	2.	Memenuhi persiapan diri (<i>jascook, apron, hat chef, safety shoes</i>)	2
	3.	Memenuhi persiapan bahan sesuai kebutuhan kinerja/resep	3
	4.	Memenuhi persiapan alat sesuai kebutuhan kinerja/resep	4
Proses	5.	Memenuhi penanganan bahan sesuai kebutuhan kinerja/resep	5
	6.	Memenuhi sistematika kerja sesuai kebutuhan kinerja/resep	6
	7.	Memenuhi prosedur kerja sesuai kebutuhan kinerja/resep	7
	8.	Memenuhi teknik kerja sesuai kebutuhan kinerja/resep	8
Hasil Produk	9.	Memenuhi penggunaan alat sesuai kebutuhan kinerja/resep	9
	10.	Memenuhi hygiene dan sanitasi sesuai kebutuhan kinerja/resep	10
	11.	Memenuhi kebersihan sesuai kebutuhan kinerja/resep	11
	12.	Bentuk sesuai kebutuhan kinerja/resep	12
Sikap Kerja	13.	Warna sesuai kebutuhan kinerja/resep	13
	14.	Tekstur sesuai kebutuhan kinerja/resep	14
	15.	Rasa sesuai kebutuhan kinerja/resep	15
	16.	Aroma sesuai kebutuhan kinerja/resep	16
Waktu	17.	Presentasi hidangan sesuai kebutuhan kinerja/resep	17
	18.	Penampilan keseluruhan sesuai kebutuhan kinerja/resep	18
	19.	Memenuhi Keselamatan Kerja (K3) sesuai kebutuhan kinerja/resep	19
	20.	Memenuhi penggunaan waktu sesuai kebutuhan kinerja/resep	20

Lampiran 5

Nama peserta didik kelas eksperimen dan kelas kontrol

No	Kelas eksperimen	Kelas kontrol
1	Novia Nuradilla	Nurul Afifah
2	Amelia Subeni	Ghaida Fakhriya
3	Wahyu Dian W	Muhammad Rizal R
4	Syakilla Helvina	Rendra Kurnia E.F
5	Adilla Allia Putri	Daffa Aryasena
6	M. Agung Ariyadi	Triandi Abdullah M
7	Annisa Alfiah	Melly Pramesdianty
8	Tiara Aswandari	Risyah Ramadheena F
9	Bimo Darma Putra	Ajeng Fatimah
10	Nurul Khoyrunnisa	Tiara Rizqy H
11	Indah Lestari	Nathaniel Verdiawan
12	Atika Mayis J	Fara Syakira
13	Tiara Anisa	Alfanny A
14	Heni N	Valencia Arabela
15	Fira Mulianisa	Surya Melia
16	Nenden Khoirunissa	Citra Aura Bulan
17	Zaid	Rosita
18	Nazhirah	Bintang Imam F
19	Siti Hannah	Alifia Putri
20	Monika	Yohanes Sinaga
21	Sarah M	M. Kafi Anwar
22	Annisa Holifah	Yudika

Lampiran 6

Nilai hasil perhitungan pre-test dan post-test kelompok eksperimen

No Responden	Pre-Test	Post-Test	selisih
1	80.76	84.61	3.85
2	69.23	92.3	23.07
3	73.07	84.61	11.54
4	61.53	84.61	23.08
5	38.46	65.38	26.92
6	65.38	73.07	7.69
7	61.53	76.92	15.39
8	69.23	76.92	7.69
9	69.23	80.76	11.53
10	69.23	92.3	23.07
11	57.69	69.23	11.54
12	69.23	76.92	7.69
13	50	65.38	15.38
14	73.07	88.46	15.39
15	80.76	92.3	11.54
16	65.38	73.07	7.69
17	53.84	73.07	19.23
18	73.07	76.92	3.85
19	73.07	76.92	3.85
20	76.92	88.46	11.54
21	80.76	88.46	7.7
22	76.92	84.61	7.69
X	67.65273	80.24	12.58727
	%		15.69%

Total	1488.36	1765.28	276.92
Nilai tertinggi	80.76	92.3	26.92
Nilai terendah	38.46	65.38	3.85
Rata-rata	67.65273	80.24	12.58727
varians	112.1991	70.852	46.72675
Simpangan baku	10.59241	8.417363	6.835697



Lampiran 7

Nilai hasil perhitungan pre-test dan post-test kelompok kontrol

No Responden	Pre-Test	Post-Test	selisih
1	80.76	80.76	0
2	57.69	73.07	15.38
3	38.46	50	11.54
4	73.07	73.07	0
5	38.46	53.84	15.38
6	61.53	73.07	11.54
7	57.69	76.92	19.23
8	76.92	84.61	7.69
9	61.53	61.53	0
10	73.07	73.07	0
11	53.84	61.53	7.69
12	88.46	88.46	0
13	80.76	84.61	3.85
14	73.07	80.76	7.69
15	73.07	76.92	3.85
16	80.76	84.61	3.85
17	76.92	84.61	7.69
18	69.23	73.07	3.84
19	76.92	80.76	3.84
20	65.38	76.92	11.54
21	65.38	69.23	3.85
22	69.23	73.07	3.84
X	67.82727	74.295	6.467727
%			8.71%

Total	1492.2	1634.49	142.29
Nilai tertinggi	88.46	88.46	19.23
Nilai terendah	38.46	50	0
Rata-rata	67.82727	74.295	6.467727
varians	166.9869	101.9765	31.53213
Simpangan baku	12.92234	10.09834	5.615348



Lampiran 8

Nilai hasil perhitungan post-test 1 dan post-test 2 (khusus kelompok eksperimen)

No Responden	Post-Test 1	Post-Test 2	selisih
1	84.61	84.61	0
2	92.3	92.3	0
3	84.61	84.61	0
4	84.61	84.61	0
5	65.38	73.07	7.69
6	73.07	76.92	3.85
7	76.92	76.92	0
8	76.92	80.76	3.84
9	80.76	88.46	7.7
10	92.3	92.3	0
11	69.23	76.92	7.69
12	76.92	86.61	9.69
13	65.38	73.07	7.69
14	88.46	88.46	0
15	92.3	92.3	0
16	73.07	76.92	3.85
17	73.07	76.92	3.85
18	76.92	84.61	7.69
19	76.92	80.76	3.84
20	88.46	100	11.54
21	88.46	96.15	7.69
22	84.61	84.61	0
X	80.24	84.176818	3.936818
	%		4.68%

Total	1765.28	1851.89	86.61
Nilai tertinggi	92.3	100	11.54
Nilai terendah	65.38	73.07	0
Rata-rata	80.24	84.176818	3.936818
varians	70.852	55.648451	15.00138
Simpangan baku	8.41736301	7.459789	3.873162

Lampiran 9

Nilai hasil perhitungan Uji Keterampilan

No Responden	<i>Media Video</i>	<i>Media Konvensional (PPT)</i>	
		Mean	Standard Deviation
1	86	77	
2	88	82	
3	80	70	
4	91	74	
5	79	82	
6	96	77	
7	73	84	
8	99	75	
9	91	83	
10	87	89	
11	90	87	
12	76	73	
13	83	76	
14	91	77	
15	82	82	
16	90	80	
17	77	96	
18	96	69	
19	81	75	
20	86	82	
21	85	81	
22	88	70	
X	86.13636364	79.13636364	

Total	1895	1741
Nilai tertinggi	99	96
Nilai terendah	73	69
Rata-rata	86.13636364	79.13636364
varians	46.21861472	43.36147186
Simpangan baku	6.798427371	6.584942814

Lampiran 10

Hasil Validitas Soal Dengan Koefesien Korelasi Biserial

No Soal	r Hitung	r Tabel ($\alpha=0,5$)	Keputusan	No Soal	r Hitung	r Tabel ($\alpha=0,5$)	Keputusan
1	0.813	0.632	Valid	16	0.813	0.632	Valid
2	0.701	0.632	Valid	17	0.824	0.632	Valid
3	0.673	0.632	Valid	18	0.241	0.632	Tidak Valid
4	0.813	0.632	Valid	19	0.813	0.632	Valid
5	0.709	0.632	Valid	20	0.695	0.632	Valid
6	0.701	0.632	Valid	21	0.954	0.632	Valid
7	0.701	0.632	Valid	22	0.813	0.632	Valid
8	0.807	0.632	Valid	23	0.732	0.632	Valid
9	0.813	0.632	Valid	24	0.673	0.632	Valid
10	0.892	0.632	Valid	25	0.132	0.632	Tidak Valid
11	0.709	0.632	Valid	26	0.954	0.632	Valid
12	0.322	0.632	Tidak Valid	27	0.291	0.632	Tidak Valid
13	0.673	0.632	Valid	28	0.892	0.632	Valid
14	0.709	0.632	Valid	29	0.709	0.632	Valid
15	0.892	0.632	Valid	30	0.701	0.632	Valid

Lampiran 11

Mencari Reliabilitas Dengan Rumus Uji Hoyt

1. Mencari Jumlah Kuadrat Responden ($Jk_{(r)}$)

$$\begin{aligned}
 Jk_{(r)} &= \frac{\sum xt^2}{k} - \frac{(\sum xt)^2}{k.N} \\
 &= \frac{4036}{26} - \frac{(180)^2}{26 \cdot 10} \\
 &= 155,23 - \frac{32.400}{260} \\
 &= 155,23 - 124,61 \\
 &= 30,62
 \end{aligned}$$

2. Mencari Jumlah Kuadrat Item ($JK_{(i)}$)

$$\begin{aligned}
 JK_{(i)} &= \frac{\sum B^2}{N} - \frac{(\sum xt)^2}{k.N} \\
 &= \frac{1290}{10} - \frac{(180)^2}{26 \cdot 10} \\
 &= 129 - 124,61 \\
 &= 4,39
 \end{aligned}$$

3. Mencari Jumlah Kuadrat Total ($JK_{(t)}$)

$$\begin{aligned}
 JK_{(t)} &= \frac{(\sum B) \cdot (\sum S)}{(\sum B) + (\sum S)} \\
 &= \frac{(1290) \cdot (84)}{(1290) + (84)} \\
 &= \frac{108.360}{1.374} = 78,86
 \end{aligned}$$

4. Mencari Jumlah Kuadrat Sisa ($JK_{(s)}$)

$$\begin{aligned}
 JK_{(s)} &= JK_{(t)} - Jk_{(r)} - JK_{(i)} \\
 &= 78,86 - 30,62 - 4,39 \\
 &= 43,85
 \end{aligned}$$

5. Mencari Varians Responden dan Varians Sisa dengan Tabel F

Sumber Varians	Jumlah Kuadrat	d.b	Varians
Responden	30,62	9	$\frac{30,62}{9} = 3,402$
Item	4,39	25	$\frac{4,39}{25} = 0,175$
Sisa	43,85	225	$\frac{43,85}{225} = 0,194$
Total	78,86	259	

$$\begin{aligned} d.b \text{ Total} &= k \times N - 1 \\ &= 260 - 1 \\ &= 259 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} d.b \text{ Item} &= K - 1 \\ &= 26 - 1 \\ &= 25 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} d.b \text{ Responden} &= N - 1 \\ &= 10 - 1 \\ &= 9 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} d.b \text{ Sisa} &= t - r - i \\ &= 259 - 9 - 25 \\ &= 225 \end{aligned}$$

6. Memasukan kedalam rumus Uji Hoyt

$$\begin{aligned} r_{11} &= \frac{V_r - V_s}{V_r} \\ &= \frac{3,402 - 0,194}{3,402} \end{aligned}$$

= 0,94 (Reliabilitas Sangat Tinggi)

Lampiran 12

Perhitungan Grafik Histogram

- Peningkatan Hasil Belajar Kelas Eksperimen (X_1)

1. Rentang (R)

$$R = \text{Data Terbesar} - \text{Data Terkecil}$$

$$= 26,92 - 3,85$$

$$= 23,07$$

2. Interval Kelas (K)

$$K = 1 + (3,3) \log n$$

$$= 1 + (3,3) 1,342422681$$

$$= 5,4299948473 \text{ (dibulatkan menjadi 5)}$$

3. Panjang Kelas Interval (P)

$$P = \frac{R}{K} = \frac{23,07}{5,429994847} = 4,2486228164 \text{ (dibulatkan menjadi 4)}$$

- Peningkatan Hasil Belajar Kelas Kontrol (X_2)

1. Rentang (R)

$$R = \text{Data Terbesar} - \text{Data Terkecil}$$

$$= 19,23 - 0$$

$$= 19,23$$

2. Interval Kelas (K)

$$K = 1 + (3,3) \log n$$

$$= 1 + (3,3) 1,34242268$$

$$= 5,429994844 \text{ (dibulatkan menjadi 5)}$$

3. Panjang Kelas Interval (P)

$$P = \frac{R}{K} = \frac{19,23}{5,42999485} = 3,5414398229 \text{ (dibulatkan menjadi 4)}$$

Lampiran 13

Uji Normalitas Dengan Uji *Liliefors*

Peningkatan Hasil Belajar Kelas Eksperimen (X₁)

No	X	Z _i	F(Z _i)	S(Z _i)	F(Z _i)-S(Z _i)
1	3.85	-1.2781831	0.100592429	0.175	0.0744076
2	3.85	-1.2781831	0.100592429	0.175	0.0744076
3	3.85	-1.2781831	0.100592429	0.175	0.0744076
4	7.69	-0.7164262	0.236864099	0.34954545	0.1126814
5	7.69	-0.7164262	0.236864099	0.34954545	0.1126814
6	7.69	-0.7164262	0.236864099	0.34954545	0.1126814
7	7.69	-0.7164262	0.236864099	0.34954545	0.1126814
8	7.69	-0.7164262	0.236864099	0.34954545	0.1126814
9	7.7	-0.7149633	0.237315851	0.35	0.1126841
10	11.53	-0.1546693	0.438541002	0.52409091	0.0855499
11	11.54	-0.1532064	0.439117744	0.52454545	0.0854277
12	11.54	-0.1532064	0.439117744	0.52454545	0.0854277
13	11.54	-0.1532064	0.439117744	0.52454545	0.0854277
14	11.54	-0.1532064	0.439117744	0.52454545	0.0854277
15	15.38	0.40855047	0.658565209	0.69909091	0.0405257
16	15.39	0.41001338	0.659101935	0.69954545	0.0404435
17	15.39	0.41001338	0.659101935	0.69954545	0.0404435
18	19.23	0.97177029	0.834417579	0.87409091	0.0396733
19	23.07	1.53352719	0.937426994	1.04863636	0.1112094
20	23.07	1.53352719	0.937426994	1.04863636	0.1112094
21	23.08	1.5349901	0.93760687	1.04909091	0.111484
22	26.92	2.096747	0.981992011	1.22363636	0.2416444
Rata-rata	12.5873				
varians	46.7268				
Simpangan baku	6.8357				
Lhitung	0.242				
Ltabel	0.173				
Hasil	Tolak H₀				

Hipotesis

H₀: Data Berdistribusi Normal (Lhitung < Ltabel)

H₁: Data Berdistribusi Tidak Normal (Lhitung > Ltabel)

Kesimpulan : Data Pre Test dan Post Test kelas Eksperimen bersdistribusi tidak normal

Peningkatan Hasil Belajar Kelas Kontrol (X_2)

No	X	Z_i	F(Z_i)	S(Z_i)	F(Z_i)-S(Z_i)
1	0	-1.151794568	0.1247028	0	0.12470275
2	15.38	1.587127422	0.9437581	0.69909091	0.244667197
3	11.54	0.903287341	0.8168133	0.52454545	0.292267839
4	0	-1.151794568	0.1247028	0	0.12470275
5	15.38	1.587127422	0.9437581	0.69909091	0.244667197
6	11.54	0.903287341	0.8168133	0.52454545	0.292267839
7	19.23	2.272748336	0.9884793	0.87409091	0.114388416
8	7.69	0.217666427	0.5861555	0.34954545	0.236610034
9	0	-1.151794568	0.1247028	0	0.12470275
10	0	-1.151794568	0.1247028	0	0.12470275
11	7.69	0.217666427	0.5861555	0.34954545	0.236610034
12	0	-1.151794568	0.1247028	0	0.12470275
13	3.85	-0.466173653	0.3205456	0.175	0.145545603
14	7.69	0.217666427	0.5861555	0.34954545	0.236610034
15	3.85	-0.466173653	0.3205456	0.175	0.145545603
16	3.85	-0.466173653	0.3205456	0.175	0.145545603
17	7.69	0.217666427	0.5861555	0.34954545	0.236610034
18	3.84	-0.467954487	0.3199086	0.17454545	0.145363114
19	3.84	-0.467954487	0.3199086	0.17454545	0.145363114
20	11.54	0.903287341	0.8168133	0.52454545	0.292267839
21	3.85	-0.466173653	0.3205456	0.175	0.145545603
22	3.84	-0.467954487	0.3199086	0.17454545	0.145363114

Rata-rata	6.467727
varians	31.53213
Simpangan baku	5.615348
Lhitung	0.292
Ltabel	0.173
Hasil	Tolak Ho

Hipotesis

H0: Data Berdistribusi Normal ($L_{hitung} < L_{tabel}$)

H1: Data Berdistribusi Tidak Normal ($L_{hitung} > L_{tabel}$)

Kesimpulan : Data Pre Test dan Post Test kelas kontrol bersdistribusi tidak normal

Langkah-langkah Uji Normalitas dengan Uji *Liliefors*

1. Kolom X: Urutan skor responden dari yang paling rendah sampai paling tinggi.
2. Kolom Z: skor kolom X dikurangi rata-rata seluruh skor dibagi standar deviasi.

Contoh:
$$\frac{24-42}{10,49}$$

3. Kolom F(Z_i): Normsdist dari Z
4. Kolom S(Z_i):
$$\frac{\text{Nomor Urut Responden}}{\text{Jumlah Responden}}$$
5. Kolom F(Z_i) - S(Z_i): Selisih mutlak antara F(Z_i) dengan S(Z_i)



Lampiran 14**Tabel L untuk Uji Lilliefors****Nilai Kritis L Untuk Uji Lilliefors**

Ukuran	Taraf Nyata (α)				
	0,01	0,05	0,10	0,15	0,20
4	0,417	0,381	0,352	0,319	0,300
5	0,405	0,337	0,315	0,299	0,285
6	0,364	0,319	0,294	0,277	0,265
7	0,348	0,300	0,276	0,258	0,247
8	0,331	0,285	0,261	0,244	0,233
9	0,311	0,271	0,249	0,233	0,223
10	0,294	0,258	0,239	0,224	0,215
11	0,284	0,249	0,230	0,217	0,206
12	0,275	0,242	0,223	0,212	0,199
13	0,268	0,234	0,214	0,202	0,190
14	0,261	0,227	0,207	0,194	0,183
15	0,257	0,220	0,201	0,187	0,177
16	0,250	0,213	0,195	0,182	0,173
17	0,245	0,206	0,189	0,177	0,169
18	0,239	0,200	0,184	0,173	0,166
19	0,235	0,195	0,179	0,169	0,163
20	0,231	0,190	0,174	0,166	0,160
25	0,200	0,173	0,158	0,147	0,142
30	0,187	0,161	0,144	0,136	0,131
> 30	$\frac{1,031}{\sqrt{n}}$	$\frac{0,886}{\sqrt{n}}$	$\frac{0,805}{\sqrt{n}}$	$\frac{0,768}{\sqrt{n}}$	$\frac{0,736}{\sqrt{n}}$

Sumber: Sudjana, *Metoda Statistika*, Bandung, Tarsito, 1989.

Lampiran 15

Uji Mann Whitney Peningkatan Hasil Belajar

No Responden	Media Video	Rangking	No Responden	Media PPT	Rangking
1	4	10.5	1	0	0
2	23	42	2	15	36
3	12	29.5	3	12	29.5
4	23	42	4	0	0
5	27	44	5	15	36
6	8	20.5	6	12	29.5
7	15	36	7	19	39.5
8	8	20.5	8	8	20.5
9	12	29.5	9	0	0
10	23	42	10	0	0
11	12	29.5	11	8	20.5
12	8	20.5	12	0	0
13	15	36	13	4	10.5
14	15	36	14	8	20.5
15	12	29.5	15	4	10.5
16	8	20.5	16	4	10.5
17	19	39.5	17	8	20.5
18	4	10.5	18	4	10.5
19	4	10.5	19	4	10.5
20	12	29.5	20	12	29.5
21	8	20.5	21	4	10.5
22	8	20.5	22	4	10.5
jumlah		619.5	jumlah		355.5

Langkah-langkah Uji Mann Whitney

- Menghitung nilai U

$$U_1 = n_1 \cdot n_2 + \frac{n_1(n_1+1)}{2} - \sum R2$$

$$= 22 \cdot 22 + \frac{22(22+1)}{2} - 355,5$$

$$= 484 + \frac{22(23)}{2} - 355,5$$

$$= 484 + \frac{506}{2} - 355,5$$

$$= 484 + 253 - 355,5 = 381,5$$

$$U_1 = n_1 \cdot n_2 + \frac{n_1(n_1+1)}{2} - \sum R1$$

$$= 22 \cdot 22 + \frac{22(22+1)}{2} - 619,5$$

$$= 484 + \frac{22(23)}{2} - 619,5$$

$$= 484 + \frac{506}{2} - 619,5$$

$$= 484 + 253 - 619,5 = 117,5$$

Jumlah sampel lebih dari 20 maka menggunakan Uji *Mann Whitney* skala besar, distribusi sampling U akan mendekati distribusi normal maka nilai U yang digunakan adalah nilai U terkecil tabel Z dengan $\alpha = 0,05$.

2. Menghitung *Mann Whitney* skala besar

$$Z = \frac{U - \frac{n_1 \cdot n_2}{2}}{\sqrt{\frac{n_1 \cdot n_2 (n_1+n_2+1)}{12}}}$$

$$Z = \frac{117,5 - \frac{22.22}{2}}{\sqrt{\frac{22.22 (22+22+1)}{12}}}$$

$$Z = \frac{117,5 - 242}{\sqrt{\frac{484 (45)}{12}}}$$

$$Z = \frac{-124,5}{\sqrt{1.815}}$$

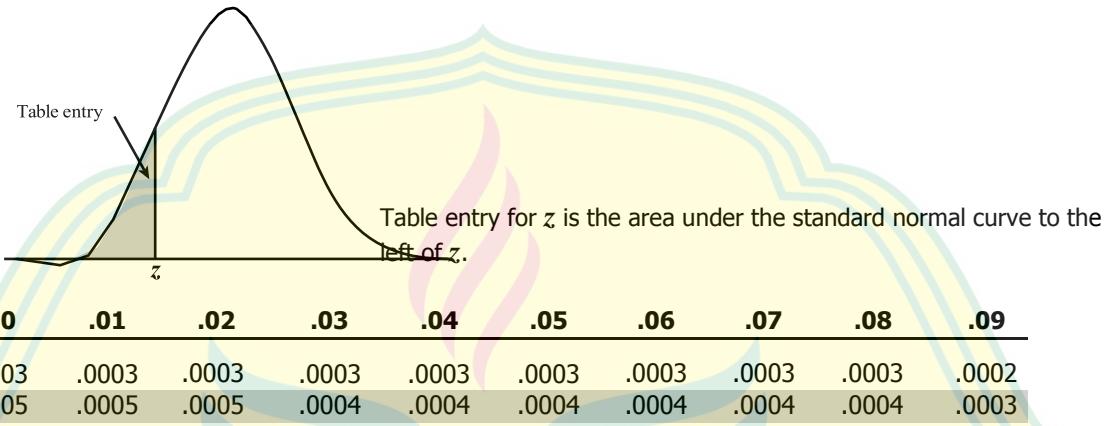
$$Z = \frac{-124,5}{42,6} = -2,922$$

Karena nilai Z adalah luas daerah maka nilai mutlak sehingga -2,922 sama dengan 2,922. Maka nilai Z_{hitung} sebesar 2,922 dan nilai Z_{tabel} 0,55, sehingga hipotesis tolak H_0 karena nilai $Z_{\text{hitung}} 2,922 >$ nilai $Z_{\text{tabel}} 0,55$.



Lampiran 16

Tabel Z ($\alpha/2$)
Standard Normal Probabilities



z	.00	.01	.02	.03	.04	.05	.06	.07	.08	.09
-3.4	.0003	.0003	.0003	.0003	.0003	.0003	.0003	.0003	.0003	.0002
-3.3	.0005	.0005	.0005	.0004	.0004	.0004	.0004	.0004	.0004	.0003
-3.2	.0007	.0007	.0006	.0006	.0006	.0006	.0006	.0005	.0005	.0005
-3.1	.0010	.0009	.0009	.0009	.0008	.0008	.0008	.0008	.0007	.0007
-3.0	.0013	.0013	.0013	.0012	.0012	.0011	.0011	.0011	.0010	.0010
-2.9	.0019	.0018	.0018	.0017	.0016	.0016	.0015	.0015	.0014	.0014
-2.8	.0026	.0025	.0024	.0023	.0023	.0022	.0021	.0021	.0020	.0019
-2.7	.0035	.0034	.0033	.0032	.0031	.0030	.0029	.0028	.0027	.0026
-2.6	.0047	.0045	.0044	.0043	.0041	.0040	.0039	.0038	.0037	.0036
-2.5	.0062	.0060	.0059	.0057	.0055	.0054	.0052	.0051	.0049	.0048
-2.4	.0082	.0080	.0078	.0075	.0073	.0071	.0069	.0068	.0066	.0064
-2.3	.0107	.0104	.0102	.0099	.0096	.0094	.0091	.0089	.0087	.0084
-2.2	.0139	.0136	.0132	.0129	.0125	.0122	.0119	.0116	.0113	.0110
-2.1	.0179	.0174	.0170	.0166	.0162	.0158	.0154	.0150	.0146	.0143
-2.0	.0228	.0222	.0217	.0212	.0207	.0202	.0197	.0192	.0188	.0183
-1.9	.0287	.0281	.0274	.0268	.0262	.0256	.0250	.0244	.0239	.0233
-1.8	.0359	.0351	.0344	.0336	.0329	.0322	.0314	.0307	.0301	.0294
-1.7	.0446	.0436	.0427	.0418	.0409	.0401	.0392	.0384	.0375	.0367
-1.6	.0548	.0537	.0526	.0516	.0505	.0495	.0485	.0475	.0465	.0455
-1.5	.0668	.0655	.0643	.0630	.0618	.0606	.0594	.0582	.0571	.0559
-1.4	.0808	.0793	.0778	.0764	.0749	.0735	.0721	.0708	.0694	.0681
-1.3	.0968	.0951	.0934	.0918	.0901	.0885	.0869	.0853	.0838	.0823
-1.2	.1151	.1131	.1112	.1093	.1075	.1056	.1038	.1020	.1003	.0985
-1.1	.1357	.1335	.1314	.1292	.1271	.1251	.1230	.1210	.1190	.1170
-1.0	.1587	.1562	.1539	.1515	.1492	.1469	.1446	.1423	.1401	.1379
-0.9	.1841	.1814	.1788	.1762	.1736	.1711	.1685	.1660	.1635	.1611
-0.8	.2119	.2090	.2061	.2033	.2005	.1977	.1949	.1922	.1894	.1867
-0.7	.2420	.2389	.2358	.2327	.2296	.2266	.2236	.2206	.2177	.2148
-0.6	.2743	.2709	.2676	.2643	.2611	.2578	.2546	.2514	.2483	.2451
-0.5	.3085	.3050	.3015	.2981	.2946	.2912	.2877	.2843	.2810	.2776
-0.4	.3446	.3409	.3372	.3336	.3300	.3264	.3228	.3192	.3156	.3121
-0.3	.3821	.3783	.3745	.3707	.3669	.3632	.3594	.3557	.3520	.3483
-0.2	.4207	.4168	.4129	.4090	.4052	.4013	.3974	.3936	.3897	.3859
-0.1	.4602	.4562	.4522	.4483	.4443	.4404	.4364	.4325	.4286	.4247

Lampiran 17**Dokumentasi Penelitian**

Pemberian Materi dengan Media *Power Point*



Pemberian Materi dengan Media Video



Uji Pengetahuan (*Pre-test*)



Uji Pengetahuan (*Post-test*)



Pemberian Materi dengan Media Video (Sebelum Uji Keterampilan)



Uji Keterampilan



RIWAYAT HIDUP

DATA PRIBADI

Nama	: Rijki Purnama	
Tempat Tanggal Lahir	: Kuningan, 5 Juni 1997	
Jenis Kelamin	: Laki-laki	
Alamat	: Jl. C1 Pasar Gili No 29 RT 001 RW010, Jati Pulo, Palmerah, Jakarta Barat. DKI Jakarta, 11430.	
Status Pernikahan	: Belum Menikah	
Email	: Rezkypurnama8@gmail.com	
Kewarganegaraan	: Indonesia	
Umur	: 22 Tahun	
No. Telp/HP	: 081382880396	

RIWAYAT PENDIDIKAN

No.	Sekolah	Kota	Tahun
1	SDN 3 Kertawana	Kuningan	2003 - 2006
2	SDN 01 Pagi Kota Bambu	Jakarta Barat	2006 - 2009
2	SMPN 88 Jakarta	Jakarta Barat	2009 - 2012
3	SMAN 2 Jakarta	Jakarta Barat	2012 - 2015

PENGALAMAN KERJA

No.	Nama Instansi	Keterangan	Tahun
1	Bagindo KPS Production (Masak.Tv & Tastemade Indonesia)	PKL	2017
2	SMKN 3 Tangerang	PKM	2018

