|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nama  | Indikator  | Siklus 1 | Siklus II | Keterangan |
|  |  | Modal Awal | Harga Jual | keuntungan | Modal Awal | Harga jual  | keuntungan | Dari penjelasan disamping dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan penghasilan pada siklus 1 ke siklus II pada tingkt penghasilan warga belajar keaksaraan fungsional mawar melalui keterampilan membuat kue. |
| Noro  | .Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat 100 biji kue membutuhkan modal Rp. 70.000 | Rp. 1000/biji100x 1000=Rp.100.000 | Rp. 100.000Rp. 70.000 –Rp. 30.000 |
| Dania  | 1.Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat 150 biji membutuhkn modal Rp. 105.000 | 1000/ biji150x 1000=Rp. 150.000 | Rp. 150.000Rp. 105.000 –Rp. 45.0000 |
| subaedah | 1.Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat 100 biji kue membutuhkan modal Rp. 70.000 | Rp. 1000/biji100x 1000=Rp.100.000 | Rp. 100.000Rp. 70.000 –Rp. 30.000 |  |
| Hawatia  | 1.Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat kue 200 biji membutuhkan modal Rp. 140.000 | Rp. 1000/ biji200x 1000= Rp. 200.000 | Rp. 200.000Rp. 140.000 -Rp. 60.000 |  |
| Asseng  | 1.Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat 150 biji membutuhkn modal Rp. 105.000 | 1000/ biji150x 1000=Rp. 150.000 | Rp. 150.000Rp. 105.000 –Rp. 45.0000 |  |
| Darwiah  | 1.Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat kue 200 biji membutuhkan modal Rp. 140.000 | Rp. 1000/ biji200x 1000= Rp. 200.000 | Rp. 200.000Rp. 140.000 -Rp. 60.000 |  |
| Intan  | 1.Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat 150 biji membutuhkn modal Rp. 105.000 | 1000/ biji150x 1000=Rp. 150.000 | Rp. 150.000Rp. 105.000 –Rp. 45.0000 |  |
| Hasna  | 1.Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat 150 biji membutuhkn modal Rp. 105.000 | 1000/ biji150x 1000=Rp. 150.000 | Rp. 150.000Rp. 105.000 –Rp. 45.0000 |  |
| Nurheda | 1.Menyiapkan  bahan kue2. menyiapkan alat3. mencampurkan semua bahan4. mencetak kue5. pengukusan6. pengemasan | Untuk membuat kue 50 biji membutuhkan modal Rp.35.000 | Rp.1000/ biji 50x 1000=Rp.50.000 | Rp. 50.000Rp. 35.000 -Rp. 15.000 | Untuk membuat 150 biji membutuhkn modal Rp. 105.000 | 1000/ biji150x 1000=Rp. 150.000 | Rp. 150.000Rp. 105.000 –Rp. 45.0000 |  |
|  |