



LAMPIRAN

Lampiran 1. Silabus *pastry*

PERANGKAT PEMBELAJARAN

A. SILABUS MATA KULIAH

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: <i>Pastry</i>
Kode/SKS	: PKK 1306/ 4
Semester	: III
Mata Kuliah Prasyarat	: -
DosenPengampu	:Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

1. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
2. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
3. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
4. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
5. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
6. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
7. Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
8. Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;

9. Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan humanis.

A. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang adonan goreng;
2. Menguasai konsep teoritik tentang adonan *cake*;
3. Menguasai konsep teoritik tentang adonan pasir;
4. Menguasai konsep teoritik tentang adonan sus.

B. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memiliki kemampuan memahami adonan goreng;
2. Memiliki kemampuan memahami adonan *cake*;
3. Memiliki kemampuan memahami adonan pasir;
4. Memiliki kemampuan memahami substansi tentang adonan rebus (sus).

C. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan untuk mempraktikkan setiap adonan *pastry* (adonan goreng, adonan *cake*, adonan pasir dan adonan rebus (sus)).

III. GARIS BESAR RENCANA PEMBELAJARAN (GBRP)

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
1.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1 KU1 KK1	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan goreng	1.1 Pengertian adonan goreng. 1.2 Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng. 1.3 Pembagian adonan goreng
2.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P2 KU2 KK1	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan <i>cake</i>	1.1 Mengatasi kegagalan pembuatan <i>cake</i> . 1.2 Macam-macam <i>cake</i> dasar. 1.3 Fungsi tiap bahan <i>cake</i>
3.	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3 KU3 KK1	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan pasir	1.1 Pengertian adonan pasir. 1.2 Pembuatan kue dengan adonan pasir. 1.3 Resep dasar adonan pasir. 1.4 Peralatan untuk pembuatan

No	Capaian Pembelajaran	Indikator Pencapaian CP (kemampuan akhir yang ingin dicapai)	Bahan Kajian/Materi Pokok Pembelajaran
			kue kering (adonan pasir) 1.5 Hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan kue kering (adonan pasir)
4.	S1,2,3,4,5,6, 7,8,9 P4 KU4 KK1	Mampu memahami konsep dasar adonan sus	4.1 Pengertian sus. 4.2 Bahan dan resep dasar kulit sus. 4.3 Tips-tips membuat kulit sus

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Dosen Pengampu Mata Kuliah




Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si

Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd

NIP. 196504191990032001

NIP. 197103031997032001



Lampiran 2. RPS *Pastry*

B. RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER (RPS)

I. IDENTITAS MATA KULIAH

Program Studi	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Mata Kuliah	: <i>Pastry</i>
Kode Mata Kuliah	: PKK 1306
Semester	: III
SKS	: 4
Prasyarat	: -
Dosen Pengampu	: Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd.,M.Pd.

II. CP MATA KULIAH

A. CP Sikap (S)

1. Berkontribusi dalam peningkatan mutu kehidupan bermasyarakat, berbangsa, bernegara, dan kemajuan peradaban berdasarkan Pancasila;
2. Menghargai keaneka ragaman budaya, pandangan, agama, dan kepercayaan, serta pendapat atau temuan orisinal orang lain;
3. Bekerjasama dan memiliki kepekaan sosial serta kepedulian terhadap masyarakat dan lingkungan;
4. Menginternalisasi nilai, norma, dan etika akademik;
5. Menunjukkan sikap bertanggung jawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;
6. Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan, dan kewirausahaan;
7. Menunjukkan perilaku berdasarkan nilai moral luhur, bersikap empatik dan menghargai adanya perbedaan baik suku, agama, ras, tingkat usia, jenis kelamin, dan status sosial-ekonomi-budaya;
8. Mempunyai ketulusan, komitmen dan kesungguhan hati untuk mengembangkan sikap, nilai dan kemampuan peserta didik;
9. Memiliki kepribadian dan interaksi sosial yang berempatik dan

humanis.

B. CP Pengetahuan (P)

1. Menguasai konsep teoretik tentang adonan goreng;
2. Menguasai konsep teoritik tentang adonan *cake*;
3. Menguasai konsep teoritik tentang adonan pasir;
4. Menguasai konsep teoritik tentang adonan sus.

C. CP Keterampilan Umum (KU)

1. Memilikikemampuan memahami adonan goreng;
2. Memiliki kemampuan memahami adonan *cake*;
3. Memiliki kemampuan memahami adonan pasir;
4. Memiliki kemampuan memahami substansi tentang adonan rebus (sus).

D. CP Keterampilan Khusus (KK)

1. Memiliki kemampuan untuk mempraktikan setiap adonan patiseri (adonan goreng, adonan *cake*, adonan pasir dan adonan rebus (sus).

III. DESKRIPSI MATA KULIAH

Mata kuliah ini membahas tentang: (1) Adonan goreng, (2) Adonan *cake*, (3) Adonan pasir, dan (4) Adonan sus.

IV. RINCIAN KEGIATAN PERKULIAHAN

Tatap muka/ Minggu ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi waktu
I + II	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P1 KU1 KK1	1.1 Pengertian adonan goreng 1.2 Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan goreng 1.3 Pembagian adonan	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan goreng	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mengkaji pengertian adonan goreng Mengkaji bahan-bahan yang dibutuhkan untuk adonan	4x50 menit

Tatap muka/ Minggu ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi waktu
		goreng			goreng Mengkaji pembagian adonan goreng	
III		Praktik adonan goreng	Mampu membuat berbagai jenis adonan goreng	-	-	4x50 menit
IV + V + VI	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P2 KU2 KK1	2.1 Mengatasi kegagalan pembuatan <i>cake</i> 2.2 Macam-macam <i>cake</i> dasar 2.3 Fungsi tiap bahan <i>cake</i>	Mampu memahami konsep dasar tentang adonan <i>cake</i>	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	Mengkaji cara mengatasi kegagalan pembuatan <i>cake</i> Mengkaji macam-macam <i>cake</i> dasar Mengkaji fungsi setiap bahan <i>cake</i>	4x50 menit
VII		Praktik adonan <i>cake</i>	Mampu membuat berbagai jenis adonan <i>cake</i>			4x50 menit
VIII		UTS	-	-	-	4x50 menit
IX + X	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P3 KU3 KK1	3.1 Pengertian adonan pasir 3.2 Pembuatan kue dengan adonan	Mampu memahami konsep dasar tentang	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik,	Mengkaji pengertian adonan pasir Mengkaji	4x50 menit

Tatap muka/ Minggu ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi waktu
		<p>pasir</p> <p>3.3 Resep dasar adonan pasir</p> <p>3.4 Peralatan untuk pembuatan kue kering (adonan pasir)</p> <p>3.5 Hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan kue kering (adonan pasir)</p>	adonan Pasir	presentasi	<p>pembuatan kue dengan adonan pasir</p> <p>Mengkaji resep dasar adonan pasir</p> <p>Mengkaji peralatan untuk pembuatan kue kering (adonan pasir)</p> <p>Mengkaji hal-hal yang diperhatikan dalam pembuatan kue kering (adonan pasir)</p>	
XI		Praktik Adonan pasir	Mampu membuat berbagai adonan pasir			4x50 menit
XII + XIII	S1,2,3,4,5,6,7,8,9 P4 KU4 KK1	<p>4.1 Pengertian sus</p> <p>4.2 Bahan dan resep dasar kulit sus</p> <p>4.3 Tips-tips membuat kulit sus</p>	Mampu memahami konsep dasar adonan sus	Ekspositorik, diskusi kelompok, praktik, presentasi	<p>Mengkaji pengertian sus</p> <p>Mengkaji bahan dan resep dasar kulit sus</p> <p>Mengkaji tips-tips</p>	4x50 menit

Tatap muka/ Minggu ke	Capaian Pembelajaran	Bahan Kajian/Materi Pokok/Rincian Materi	Kemampuan akhir yang diharapkan	Metode Pembelajaran	Pengalaman Belajar	Alokasi waktu
					membuat kulit sus	
XIV		Praktik adonan sus	Mampu membuat berbagai macam adonan sus			4x50 menit
XV		Ujian Praktik	-	-	-	4x50 menit
XVI		UAS	-	-	-	4x50 menit

V. MEDIA, ALAT, DAN BAHAN PEMBELAJARAN

- A. Media :Power point, Gambar/Bahan nyata.
- B. Alat :LCD, Papantulis, Spidol, Leptop
- C. BahanPembelajaran :Hand Out.

VI. PENILAIAN (KRITERIA,INDIKATOR,BOBOT)

- A. Penilaian Proses (bobot 60 %)
1. Sikap (mengacu pada penjabaran deskripsi umum)
 2. Partisipasi dan aktivitas dalam proses pembelajaran (Perkuliahan, Praktik, workshop)
 3. Penyelesaian Tugas-tugas
- B. Penilaian Produk (bobot 40 %)
1. Ujian Tengah Semester
 2. Ujian Akhir Semester
- C. Acuan Penilaian
- Acuan penilaian digunakan “Kisaran (*Antara*) Skala Lima” sebagai berikut :

SkorPersentil	NilaiSkala	NilaiHuruf
96 – 100	4,00	A
91 – 95	3,75	A-
86 – 90	3,25	B+
81 – 85	3,00	B
76 – 80	2,75	B-
65 – 75	2,00	C
40 – 64	1,00	D
0 – 39	0,00	E

VII. EVALUASI

1. Sebutkan dan jelaskan penggolongan adonan goreng.
2. Jelaskan langkah-langkah pembuatan kulit sus serta hal-hal yang harus diperhatikan
3. Sebutkan dan jelaskan fungsi bahan dalam pembuatan puding.
4. Jelaskan tehnik pembuatan adonan pasir, dan pie.
5. Jelaskan *cake* serta uraikan secara singkat teknik kerja dalam pembuatan adonan pie dan masalah kegagalan dan penyebabnya.
6. Uraikan penggolongan *cake* serta berikan masing-masing contohnya.
7. Jelaskan langkah kerja pembuatan *charlotte rose/strawberry charlotte*.

RUBRIK

NO	SOAL	RUBRIK
1	Sebutkan dan jelaskan penggolongan adonan goreng.	Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat)
2	Jelaskan langkah-langkah pembuatan kulit	Skor

NO	SOAL	RUBRIK
	sus serta hal-hal yang harus diperhatikan	<p>10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)</p> <p>8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T)</p> <p>6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT)</p> <p>4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT)</p> <p>2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat)</p>
3	Sebutkan dan jelaskan fungsi bahan dalam pembuatan puding.	<p>Skor</p> <p>10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)</p> <p>8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T)</p> <p>6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT)</p> <p>4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT)</p> <p>2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat)</p>
4	Jelaskan tehnik pembuatan adonan pasir, dan pie	<p>Skor</p> <p>10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST)</p> <p>8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T)</p> <p>6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT)</p> <p>4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT)</p> <p>2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang</p>

NO	SOAL	RUBRIK
		Tepat (Sangat Kurang Tepat)
5	Jelaskan Cake serta uraikan secara singkat tehnik kerja dalam pembuatan adonan pie dan masalah kekegagalan dan penyebabnya	Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat)
6	Uraikan penggolongan <i>cake</i> serta berikan masing-masing contohnya.	Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat)
7	Jelaskan langkah kerja pembuatan <i>charlotte rose/strawberry charlotte</i> .	Skor 10, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Tepat (ST) 8, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat (T) 6, bila mahasiswa dapat menjawab Cukup Tepat (CT) 4, bila mahasiswa dapat

NO	SOAL	RUBRIK
		menjawab Kurang Tepat (KT) 2, bila mahasiswa dapat menjawab Sangat Kurang Tepat (Sangat Kurang Tepat)

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Dosen Pengampu Mata Kuliah




Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si

Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd


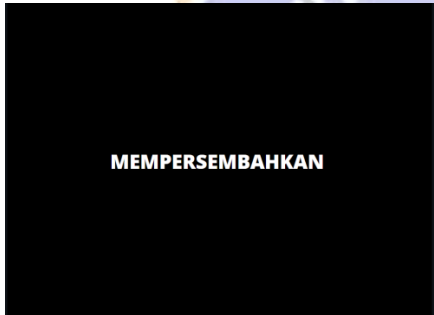


NIP. 196504191990032001



NIP. 197103031997032001





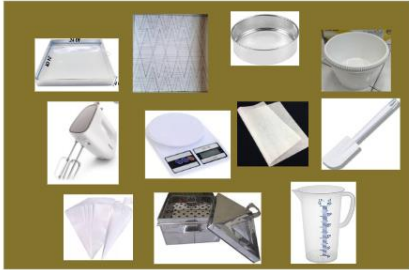

Lampiran 3. Story Board



**STORY BOARD VIDEO PEMBELAJARAN
MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO PEMBUATAN “ROLL CAKE BATIK
MOTIF RANGRANG”
TAHUN 2022**



No	Visual	Naskah	Durasi
SEGMENT 1			
1.		Audio: Suara gong Transisi: DISSOLVE TO	8 sec
2.		Audio: Musik Transisi: DISSOLVE TO	2 sec
3.		Audio: Musik Transisi: DISSOLVE TO	4 sec
4.		Deskripsi : INT. OUTDOOR Audio: Musik mengecil setiap narator berbicara Dialog narator : “Assalamualaikum wr.wb , Om swastyastu, salam	18 sec





No	Visual	Naskah	Durasi
		<p>sejahtera bagi kita semua. Perkenalkan nama saya Mia Agustina mahasiswi Universitas Pendidikan Ganesha, Fakultas Teknik dan Kejuruan, Jurusan Teknologi Industri, Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga.”</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	
5.	 <p>Capaian Pembelajaran (CP) dan kemampuan akhir yang ingin dicapai : Mahasiswa mampu memahami konsep dasar tentang adonan cake dan dapat membuat roll cake batik motif rangrang dengan tepat.</p> <p>Subtitle</p>	<p>Dialog narator : “Pada pembelajaran kali ini kita akan membahas mengenai cara pembuatan <i>roll cake</i> batik motif rangrang.”</p> <p>“Setelah melihat video ini, mahasiswa pendidikan vokasional seni kuliner diharapkan mampu memahami konsep dasar tentang adonan <i>cake</i> dan dapat membuat <i>roll cake</i> batik dengan tepat.”</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	20 sec
6.	<p>Insert short video: proses mixer dan pengukusan</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Terigu - Gula -Telur -Mentega 	<p>Dialog narator : “Sebelum mengetahui cara pembuatan <i>roll cake</i> batik motif rangrang. Kita simak terlebih dahulu pengertian adonan <i>cake</i>.”</p> <p>Transisi: CUT TO</p> <p>Dialog narator : “Adonan <i>cake</i> adalah adonan yang cara membuatnya di-<i>mixer</i>, dengan menggunakan bahan pokok yang berat yaitu (terigu, gula, telur, dan mentega). <i>Cake</i> adalah produk makanan semi basah</p>	29 sec




No	Visual	Naskah	Durasi
		<p>yang dibuat dengan adonan dipanggang maupun dikukus.”</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	
7.	 <p>6 jenis cake berdasarkan cara pengolahannya:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sponge cake 2. butter cake 3. chiffon cake 4. cotton cake 5. fruit cake 6. all in one <p>Subtitle</p>	<p>Dialog narator : Berdasarkan cara pengolahannya, <i>cake</i> terbagi menjadi 6 adonan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Sponge Cake</i> 2. <i>Butter Cake</i> 3. <i>Chiffon Cake</i> 4. <i>Cotton Cake</i> 5. <i>Fruit Cake</i> 6. <i>All in one</i> <p>“Dari ke 6 jenis <i>cake</i> tersebut, berdasarkan cara pengolahannya, <i>Roll cake</i> merupakan salah satu <i>cake</i> yang tergolong ke dalam <i>spong cake</i>, <i>roll cake</i> biasanya dicetak menggunakan loyang yang pipih sehingga dapat menghasilkan lembaran <i>cake</i> yang tipis yang diberi isian kemudian di gulung.”</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	36 sec
8.	 <p>Berikut akan saya tayangkan video pembelajaran mengenai detail tahapan pembuatan <i>roll cake</i> batik motif rangrang khas bali</p>	<p>Dialog narator : Berikut akan saya tayangkan video pembelajaran mengenai detail tahapan pembuatan <i>roll cake</i> batik motif rangrang khas bali.</p> <p>Transisi: DISSOLVE TO</p>	10 sec
SEGMENT 2			




No	Visual	Naskah	Durasi
9.	<p>Tambahkan caption di tiap gambar</p>  <p>MEJA</p> <p>Insert video: menunjukkan alat secara keseluruhan</p>	<p>Deskripsi: INT. DAPUR</p> <p>Dialog narator : Dalam membuat <i>roll cake</i> batik motif rangrang, peralatan yang dibutuhkan adalah” :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Loyang ukuran 24x24 cm 2. Ayakan 3. Pola motif dan Piping bag 4. Panci 5. Gelas ukur dan Timbangan 6. Baskom dan wadah 7. Mixer dan Spatula 8. Kertas roti <p>Transisi: DISSOLVE TO</p>	29 sec
SEGMENT 3			
10.	<p>Insert video: menunjukkan bahan secara keseluruhan</p> <p>Tambahkan caption di tiap gambar</p>  <p>MEJA</p> <p>Insert caption: (saat menyebutkan emulsifier) sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan lemak dengan cairan, meningkatkan tekstur lebih halus pada cake, meningkatkan keempukan cake, menambah volume dan memperpanjang waktu penyimpanan.</p> <p>Insert caption: (saat menyebutkan susu cair full</p>	<p>Deskripsi: INT. DAPUR</p> <p>Dialog narator : Selanjutnya Bahan-bahan yang digunakan dalam membuat <i>roll cake</i> batik motif rangrang terbagi menjadi 2 kelompok :</p> <p>Yang pertama yaitu Bahan untuk membuat motif batik. Bahan bahan yang digunakan adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 20 g tepung terigu protein rendah 2. 15 g tepung maizena 3. 30 g gula pasir 4. 1 butir telur 5. ½ sdm emulsifier 6. 1 sdm susu cair 7. Pewarna <p>Selanjutnya yang kedua, yaitu Bahan untuk membuat adonan <i>roll cake</i>. Bahan</p>	1 mnt 14 sec

No	Visual	Naskah	Durasi
	<p><i>cream</i>) Sebagai pemberi rasa gurih yang menciptakan volume yang baik pada cake. Sebagai pelarut bahan, dan mengontrol kepadatan adonan.</p> <p>Insert caption: (saat menyebutkan maizena) sebagai bahan tambahan yang berfungsi untuk melembutkan tekstur roll cake penggunaannya hanya 10-20% dari tepung terigu.</p>	<p>bahan yang digunakan adalah:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 50 gr kuning telur 2. 45 gr putih telur 3. 100 g gula pasir 4. 8 g <i>emulsifier</i> 5. 25 ml minyak sayur 6. 30 ml susu cair <i>full cream</i> 7. Pasta vanili 8. 70 g tepung terigu protein rendah 9. 15 g maizena 10. ½ sdt garam 11. Selai strawberry (isian) <p>Transisi: DISSOLVE TO</p>	
SEGMENT 4			
11.	<p>Insert: video mencampur bahan proses pembuatan motif rangrang</p>  <p>Telur,tepung terigu, gula, maizena,emulsifier</p> <p style="text-align: center;">MEJA</p>	<p>Dialog narator :</p> <p>Selanjutnya kita masuk ketahap pembuatan motif rangrang dengan mencampurkan tepung terigu protein rendah,tepung maizena, gula pasir, telur dan <i>emulsifier</i>. kemudian mixer dengan kecepatan tinggi hingga adonan berwarna putih dan kental.</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	16 sec
12.	<p>Insert: video menuang susu proses pembuatan motif rangrang</p>  <p>Masukan susu cair</p> <p style="text-align: center;">MEJA</p>	<p>Dialog narator :</p> <p>Apabila adonan sudah kental, Tuang susu cair dan aduk menggunakan spatula sampai tercampur rata.</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	8 sec

No	Visual	Naskah	Durasi
13.	<p>proses pembuatan motif rangrang</p>  <p>bagi adonan 4 warna, masukkan dalam piping bag</p> <p>MEJA</p> <p>Insert video: memberi warna pada adonan dan memasukkan dalam piping bag.</p>	<p>Dialog narator :</p> <p>Bagi adonan menjadi 4 Yang masing masing diberi warna merah, ungu , orange dan putih, lalu masukan ke piping bag.</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	9 sec
14.	<p>proses pembuatan motif rangrang</p>  <p>MEJA</p> <p>Insert caption : <i>Motif yang diaplikasikan dalam pembuatan roll cake ini adalah motif rangrang khas daerah kelungkung bali.</i></p>	<p>Dialog narator :</p> <p>Lapisi bagian dalam loyang dengan pola motif batik rangrang lalu tumpuk dengan kertas roti. Potong ujung piping bag dan mulai menggambar pola rangrang dengan menggunakan adonan sebagai tinta.</p> <p>Motif yang diaplikasikan dalam pembuatan <i>roll cake</i> ini adalah motif rangrang khas daerah kelungkung bali. Motif batik rangrang memiliki ciri ciri umum yaitu memiliki kombinasi warna yang cerah seperti ungu, merah, dan orange. karena memiliki karakteristik warna yang cerah dan motif yang mudah untuk diaplikasikan ke dalam <i>cake</i>, tentu akan menambah nilai estetika dalam penyajian <i>roll cake</i> ini.</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	42 sec

No	Visual	Naskah	Durasi
15.	<p>proses pembuatan motif rangrang</p> 	<p>Dialog narator : Setelah semua tergambar dengan rapi, kukus adonan motif selama 2 menit</p> <p>Transisi: DISSOLVE TO</p>	5 sec
16.	<p>proses pembuatan adonan <i>roll cake</i></p>  <p>MEJA</p>	<p>Dialog narator : Dialanjutkan dengan membuat adonan <i>roll cake</i> : Pertama-tama Kocok telur kemudian masukan gula dan emulsifier sampai adonan mengental.</p>	11 sec
17.	<p>proses pembuatan adonan <i>roll cake</i></p>  <p>MEJA</p>	<p>Dialog narator : Kurangi kecepatan <i>mixer</i> kemudian tuang minyak sayur, susu, pasta vanili dan kocok hingga rata.</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	8 sec
18.	<p>Insert caption: <i>Aduk adonan dengan teknik aduk balik atau aduk lipat untuk menghindari adonan bantat.</i></p> <p>proses pembuatan adonan <i>roll cake</i></p>  <p>MEJA</p>	<p>Dialog narator : Matikan <i>mixer</i>, masukan tepung terigu, tepung maizena, dan garam, lalu aduk dengan spatula hingga rata. aduk adonan dengan teknik aduk balik.</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	13 sec

No	Visual	Naskah	Durasi
19.	<p>proses pembuatan adonan roll cake</p>  <p>Kukus selama 8 menit</p> <p>MEJA</p>	<p>Dialog narator : Setelah tercampur rata, tuang adonaan kedalam Loyang yang sudah berisi motif. Lalu kukus selama 8 menit.</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	10sec
20.	<p>insert caption : <i>pastikan cake sudah matang merata. Apabila cake belum matang sempurna akan mengakibatkan kulit terlepas ketika dibalik dari Loyang.</i></p> <p>proses pembuatan adonan roll cake</p>  <p>MEJA</p>	<p>Dialog narator : Setelah 8 menit, keluarkan cake dari pengukusan, pastikan cake sudah matang merata.</p> <p>Transisi: CUT TO</p>	8 sec
21.	<p>insert caption : <i>Pastikan Cake tidak patah atau pecah , hal ini bisa terjadi apabila perbandingan komposisi bahan yang tidak tepat, akibatnya kue jadi kurang lentur dan lembab.</i></p> <p>proses pembuatan adonan roll cake</p>  <p>MEJA</p>	<p>Dialog narator : Tunggu sampai hangat, lalu beri isian selai <i>strawberry</i> dan gulung secara perlahan menggunakan kertas roti. Saat proses menggulung, pastikan <i>Cake</i> tidak patah atau pecah , hal ini bisa terjadi apabila perbandingan komposisi bahan yang tidak tepat.</p> <p>Transisi: DISSOLVE TO</p>	17 sec
22.	<p>Insert video : <i>pemotongan roll cake dan disajikan diatas piring saji</i></p> <p>Insert caption :</p>	<p>Dialog narator : Selanjutnya sajikan <i>roll cake</i> batik motif rangrang diatas piring saji.</p>	12 sec

No	Visual	Naskah	Durasi
	<p><i>Pastikan Gulungan roll cake tidak terlepas saat dipotong. Hal ini bisa terjadi apabila saat memotong roll cake tidak dengan perlahan atau terlalu cepat membuka gulungan roll cake didalam kertas roti .</i></p> <p>proses penyajian</p>  <p>MEJA</p>	<p>Roll cake batik rangrang siap dihidangkan.</p>	
23.	<p>Insert video : closing oleh narator</p>  <p>Demikian video pembelajaran pembuatan roll cake batik motif rangrang, semoga dapat bermanfaat bagi kita semua. khususnya mahasiswa PVSK. Semoga dapat dijadikan pedoman dalam belajar. Selamat mencoba!!! Wassalamualaikum Wr.Wb Om Shanti Shanti Shanti Om</p>	<p>Dialog narator :</p> <p>Demikian video pembelajaran pembuatan <i>roll cake</i> batik motif rangrang, semoga dapat bermanfaat bagi kita semua. khususnya mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Semoga dapat dijadikan pedoman dalam belajar.</p> <p>Wassalamualaikum Wr.Wb Om Shanti Shanti Shanti Om</p> <p>Transisi: DISSOLVE TO</p>	20 sec
24.	 <p>Insert credit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sutradara : Mia Agustina - Penulis narasi : Mia Agustina - Narator: Mia Agustina 		29 sec

No	Visual	Naskah	Durasi
	<ul style="list-style-type: none"> - Produser : Mia Agustina - Penata kamera : Kadek Dedi Ariawan - Penyunting gambar : Kadek Dedi Ariawan - Editor : Kadek Dedi Ariawan - Chef : Ni Kadek Novi Widiantari - Lokasi syuting : Universitas Pendidikan Ganesha <p>Ucapan terimakasih kepada :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Universitas Pendidikan Ganesha - Pembimbing Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd - Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd. M.Pd - Ahli materi Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si - Ahli media I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd. - I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd. - Ahli desain pembelajaran Dr.I Gede Sudirtha, S.Pd., M.Pd. - Ahli Bahasa Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M.Pd. 		

No	Visual	Naskah	Durasi
	-Ayah Awaluddin S.Pd -Ibu Baiq Ernawati		



Lampiran 4. Surat Permohonan *Expert Judgment*



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA
FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

Alamat Jalan Udayana Nomor 11, Singaraja 8116
Telepon (0362) 25571 Fax. (0362) 25571
Laman <http://ftk.undiksha.ac.id>

Nomor : 1684/UN48.11.1/DT/2022
Lampiran : -
Hal : Permohonan Sebagai Validator

Singaraja, 22 Juli 2022

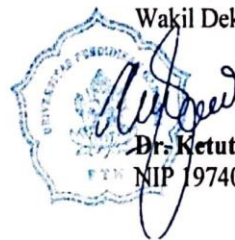
Yth. Dekan Fakultas Bahasa dan Seni
di tempat

Dengan hormat, dalam rangka melengkapi persyaratan penyusunan Skripsi, bersama ini dimohon kesediaan Bapak Dekan untuk Menunjuk Ibu Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M. Pd sebagai validator ahli bahasa kepada mahasiswa berikut.

Nama : Mia Agustina
NIM : 1815011031
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Semester : VIII (delapan)

Demikian surat ini disampaikan, atas perkenaan dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

a.n. Dekan,
Wakil Dekan I,



Dr. Ketut Agustini, S.Si., M.Si.
NIP 197408012000032001

SURAT PERMOHONAN EXPERT JUDGMENT

Hal : Permohonan *Expert Judgment*

Lampiran :

- Kepada : Yth. I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Mia Agustina

NIM : 1815011031

Program Studi: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga/Konsentrasi Tata Boga

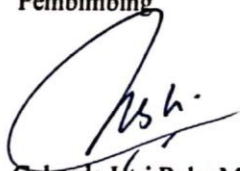
Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan *Expert Judgment* angket untuk penilaian tugas akhir skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*".

Dengan permohonan ini, besar harapan saya Bapak berkenan dengan permohonan ini. Atas permohonan dan terpenuhinya permohonan ini saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 16 Juli 2022

Mengetahui,

Pembimbing



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Hormat saya



Mia Agustina
NIM. 1815011031

SURAT PERMOHONAN EXPERT JUDGMENT

Hal : Permohonan *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada : Yth. I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.
Fakultas Teknik dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Mia Agustina

NIM : 1815011031

Program Studi: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga/Konsentrasi Tata Boga

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan *Expert Judgment* angket untuk penilaian tugas akhir skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*”.

Dengan permohonan ini, besar harapan saya Bapak berkenan dengan permohonan ini. Atas permohonan dan terpenuhinya permohonan ini saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 16 Juli 2022

Mengetahui,

Pembimbing



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Hormat saya



Mia Agustina
NIM. 1815011031

SURAT PERMOHONAN EXPERT JUDGMENT

Hal : Permohonan *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada : Yth. Dr. Dra. Risa Panti Ariani, M.Si.

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Mia Agustina

NIM : 1815011031

Program Studi: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga/Konsentrasi Tata Boga

Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan *Expert Judgment* angket untuk penilaian tugas akhir skripsi saya dengan judul “Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*”.

Dengan permohonan ini, besar harapan saya Ibu berkenan dengan permohonan ini. Atas permohonan dan terpenuhinya permohonan ini saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 16 Juli 2022

Mengetahui,

Pembimbing



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Hormat saya



Mia Agustina
NIM. 1815011031

SURAT PERMOHONAN EXPERT JUDGMENT

Hal : Permohonan *Expert Judgment*

Lampiran :

Kepada : Yth. Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd, M.Pd

Fakultas Teknik dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Ganesha

Dengan hormat,

Saya mahasiswa Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha :

Nama : Mia Agustina

NIM : 1815011031

Program Studi: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga/Konsentrasi Tata Boga

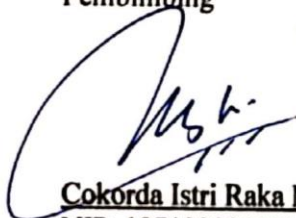
Dengan ini bermaksud untuk mengajukan permohonan *Expert Judgment* angket untuk penilaian tugas akhir skripsi saya dengan judul "Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*".

Dengan permohonan ini, besar harapan saya Bapak berkenan dengan permohonan ini. Atas permohonan dan terpenuhinya permohonan ini saya ucapkan terimakasih.

Singaraja, 16 Juli 2022

Mengetahui,

Pembimbing



Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197103031997032001

Hormat saya



Mia Agustina
NIM. 1815011031

Lampiran 5. Kisi-kisi Instrumen Penelitian

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Materi

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi dengan silabus dalam video	Kesesuaian materi dalam video dengan RPS	1
	Kesesuaian materi dalam video dengan isi silabus	2
Kualitas Materi dalam video	Kejelasan materi dalam video	3,4
	Kejelasan teknik dalam video	5
	Kedalaman materi dalam video	6
	Sistematika materi dalam video	7
	Kualitas materi dalam video secara umum	8

Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS			
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus			
3.	Penyajian materi sudah cukup jelas			
4.	<i>Frame per frame</i> pada video menampilkan isi materi yang sesuai			
5.	Teknik-teknik pembuatan <i>roll cake</i> batik telah dijelaskan dengan benar			
6.	Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat			
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis			
8.	Kualitas secara umum video ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVSU Undiksha			

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Media

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi cara belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek Visual Media	Kemenarikan warna, background, gambar, dan animasi.	4,5,6
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar.	7
	Kejelasan gambar	8
	Ketepatan pencahayaan.	9
	Kecepatan gerakan gambar.	10
Aspek Audio Media	Artikulasi Suara	11
	Kejelasan Suara	12
	Kesesuaian Musik	13,14
Aspek Tipografi	Pemilihan Jenis Teks	15
	Ketetapan Ukuran Teks	16
Aspek Pemrograman Media	Durasi Waktu	17

Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Media

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Media video ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa			
2.	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar			
3.	Dapat menggambarkan proses secara tepat dan dapat disaksikan secara berulang ulang			
4.	Warna huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca			
5.	Kualitas gambar sudah cukup menarik			
6.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah cukup jelas			
7.	Pengambilan ukuran gambar			

	sudah sesuai untuk mahasiswa			
8.	Gambar materi dapat terlihat dengan jelas			
9.	Pencahayaan gambar sudah tepat			
10.	Kecepatan gerakan gambar telah sesuai untuk mahasiswa			
11.	Artikulasi Suara narrator sudah terdengar dengan jelas			
12.	Suara narrator sudah terdengar jelas dan informative			
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar			
14.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator			
15.	Jenis teks mudah dibaca			
16.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)			
17.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran			

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Desain Pembelajaran

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk	1
	Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran	2
Penyajian	Kejelasan Suara	3
	Kejelasan Urutan Penyajian materi pada setiap tayangan.	4
	Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)	5
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran	6
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik	7
Model Pembelajara	Ketepatan pembuatan Video pembelajaran dalam mata kuliah pastry	8,9,10

Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Desain Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam video pembelajaran			
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam video sudah sesuai			
3.	Suara narrator dalam menjelaskan sudah cukup jelas			
4.	Urutan Penyajian materi pada setiap tayangan sudah cukup jelas			
5.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai			
6.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran sudah tepat			
7.	Penyajian dalam praktik sudah tepat			
8.	Video yang disajikan tepat sasaran			
9.	Strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran			
10.	Sistematika pembelajaran dalam video disajikan secara runtut			

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Bahasa

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Ketepatan Bahasa Yang Digunakan	Kelugasan	1,2,3
	Komunikatif	4
	Dialogis dan Interaktif	5

Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Bahasa

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	

1.	Struktur kalimat yang digunakan sudah tepat			
2.	Kalimat yang digunakan sudah efektif			
3.	Istilah yang digunakan sudah sesuai dengan EBI			
4.	Kalimat yang digunakan mudah dipahami sehingga dapat menyampaikan pesan secara tepat			
5.	Kalimat yang digunakan dapat memotivasi peserta didik			

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Mahasiswa

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Berdasarkan Manfaat dan keuntungan	Ketertarikan pada media pembelajaran	1,2,3
	Menambah variasi cara belajar	4,5,6
	Semangat dalam mengikuti pembelajaran	7
	Meningkatkan motivasi belajar	8
	Memicu mahasiswa untuk berfikir kreatif	9
	Mempermudah pembelajaran	10,11,12

Instrumen Uji Respon Mahasiswa Terhadap Media Video Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik					
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran					
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif					
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan					

5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa					
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa					
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran					
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran					
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry					
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat					
11.	Dengan media video pembelajaran ini , materi pastry lebih mudah untuk dimengerti					
12.	Dengan media video pembelajaran ini , materi pastry lebih mudah untuk dipahami					



Lampiran 6. Penilaian Ahli Materi

ANGKET PENILAIAN AHLI MATERI

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake*
Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Penyusun : Mia Agustina

Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan adanya **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry***, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media tersebut digunakan dalam Pembelajaran Mata Kuliah *Pastry*.

PETUNJUK PENGISIAN:

- Berilah tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang Penilaian yaitu:
 - Ya : Apabila butir instrumen dikatakan layak.
 - Tidak : Apabila butir instrumen dikatakan tidak layak.
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI MATERI

Nama Ahli : Dr. Dra. Risa Panti Ariani. M.Si.

NIP : 196504191990032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Materi

Aspek Penilaian	Indikator. <i>dlm video</i>	Nomor Butir
Relevansi materi dengan silabus <i>dlm video</i>	Kesesuaian materi dengan RPS	1
	Kesesuaian materi dengan isi silabus	2
Kualitas Materi ✓	Kejelasan materi ✓	3,4
	Kejelasan teknik ✓	5
	Kedalaman materi ✓	6
	Sistematika materi ✓	7
	Kualitas materi secara umum <i>dlm video</i>	8

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS	✓		Materi RPS sangat umum →
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus	✓		Materi silabus sangat umum
3.	Penyajian materi sudah cukup jelas	✓		jelas
4.	Frame per frame pada video menampilkan isi materi yang sesuai	✓		video pembelajaran serius → formal
5.	Teknik-teknik pembuatan roll cake batik telah dijelaskan dengan benar	✓		sejitu
6.	Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat	✓		sesuai dgn pilihan

*lebih contoh
AK Dekorasi
Kue*

7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis	✓		
8.	Kualitas secara umum video ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVSK Undiksha	✓		Cocok sesuai MK Dekorasi Kue

SARAN:

.....
 RPS dan Silabus lebih sesuai dgn MK
 Dekorasi Kue.

KESIMPULAN :

Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry* ini dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 25/7/2022

Penilai,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani. M.Si.
 196504191990032001

IDENTITAS : AHLI MATERI

Nama Ahli : Dr. Dra. Risa Panti Ariani. M.Si.

NIP : 196504191990032001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Materi

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Relevansi materi dalam video dengan silabus	Kesesuaian materi dalam video dengan RPS	1
	Kesesuaian materi dalam video dengan isi silabus	2
Kualitas Materi dalam video	Kejelasan materi dalam video	3,4
	Kejelasan teknik dalam video	5
	Kedalaman materi dalam video	6
	Sistematika materi dalam video	7
	Kualitas materi dalam video secara umum	8

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Materi

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam RPS				✓	
2.	Materi yang disajikan sesuai dengan yang terkandung dalam silabus				✓	
3.	Penyajian materi sudah cukup jelas					✓
4.	<i>Frame per frame</i> pada video menampilkan isi materi yang sesuai					✓
5.	Teknik-teknik pembuatan <i>roll cake</i> batik telah dijelaskan dengan benar					✓

6.	Materi yang disampaikan sudah cukup dalam dan akurat				✓	
7.	Konsep yang dijabarkan dalam materi sudah sistematis					✓
8.	Kualitas secara umum video ini telah sesuai untuk pembelajaran mahasiswa prodi PVSK Undiksha					✓

SARAN:

.....

.....

.....

Singaraja, 5 Agustus 2022

Penilai,



Dr. Dra. Risa Panti Ariani. M.Si.
NIP. 196504191990032001



Lampiran 7. Penilaian Ahli Media

ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake*
Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Penyusun : Mia Agustina

Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan adanya **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry***, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media tersebut digunakan dalam Pembelajaran Mata Kuliah *Pastry*.

PETUNJUK PENGISIAN:

- Berilah tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang Penilaian yaitu:
 - Ya : Apabila butir instrumen dikatakan layak.
 - Tidak : Apabila butir instrumen dikatakan tidak layak.
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI MEDIA
 Nama Ahli : I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.
 NIP : 198709072015041001
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Media

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi cara belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek Visual Media	Kemenarikan warna, background, gambar, dan animasi.	4,5,6
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar.	7
	Kejelasan gambar	8
	Ketepatan pencahayaan.	9
	Kecepatan gerakan gambar.	10
Aspek Audio Media	Artikulasi Suara	11
	Kejelasan Suara	12
	Kesesuaian Musik	13,14
Aspek Tipografi	Pemilihan Jenis Teks	15
	Ketetapan Ukuran Teks	16
Aspek Pemograman Media	Durasi Waktu	17

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Media

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Media video ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa	✓		
2.	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar	✓		
3.	Dapat menggambarkan proses	✓		

	secara tepat dan dapat disaksikan secara berulang ulang			
4.	Warna huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca	✓		
5.	Kualitas gambar sudah cukup menarik	✓		
6.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah cukup jelas	✓		
7.	Pengambilan ukuran gambar sudah sesuai untuk mahasiswa	✓		
8.	Gambar materi dapat terlihat dengan jelas	✓		
9.	Pencahayaan gambar sudah tepat	✓		
10.	Kecepatan gerakan gambar telah sesuai untuk mahasiswa	✓		
11.	Artikulasi Suara narrator sudah terdengar dengan jelas	✓		
12.	Suara narrator sudah terdengar jelas dan informative	✓		
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar	✓		
14.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator	✓		
15.	Jenis teks mudah dibaca	✓		
16.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)	✓		
17.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran	✓		

SARAN:

perbaiki subtitle dibagian caption, penjelasan bahan-bahan dan alat

KESIMPULAN :

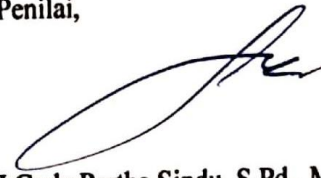
Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry* ini dinyatakan :

Layak digunakan tanpa revisi

- Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, ...21 Juli 2022.

Penilai,



I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.
198709072015041001



IDENTITAS : AHLI MEDIA

Nama Ahli : I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.

NIP : 198709072015041001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Media

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi cara belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek Visual Media	Kemenarikan warna, background, gambar, dan animasi.	4,5,6
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar.	7
	Kejelasan gambar	8
	Ketepatan pencahayaan.	9
	Kecepatan gerakan gambar.	10
Aspek Audio Media	Artikulasi Suara	11
	Kejelasan Suara	12
	Kesesuaian Musik	13,14
Aspek Tipografi	Pemilihan Jenis Teks	15
	Ketetapan Ukuran Teks	16
Aspek Pemrograman Media	Durasi Waktu	17

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Media

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Media video ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa				√	
2.	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar				√	
3.	Dapat menggambarkan proses					√

	secara tepat dan dapat disaksikan secara berulang ulang					
4.	Warna huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca					√
5.	Kualitas gambar sudah cukup menarik					√
6.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah cukup jelas				√	
7.	Pengambilan ukuran gambar sudah sesuai untuk mahasiswa					√
8.	Gambar materi dapat terlihat dengan jelas					√
9.	Pencahayaan gambar sudah tepat					√
10.	Kecepatan gerakan gambar telah sesuai untuk mahasiswa					√
11.	Artikulasi Suara narrator sudah terdengar dengan jelas					√
12.	Suara narrator sudah terdengar jelas dan informative					√
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar					√
14.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator					√
15.	Jenis teks mudah dibaca					√
16.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)					√
17.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran					√

SARAN: Media Video sudah sangat baik

Singaraja, 5 Agustus 2022
Penilai,

I Gede Partha Sindu, S.Pd., M.Pd.
NIP. 198709072015041001

ANGKET PENILAIAN AHLI MEDIA

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

**Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake*
Batik pada Mata Kuliah *Pastry***

Penyusun : Mia Agustina

**Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd**

Instansi :Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan adanya Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media tersebut digunakan dalam Pembelajaran Mata Kuliah *Pastry*.

PETUNJUK PENGISIAN:

- Berilah tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang Penilaian yaitu:
 - Ya : Apabila butir instrumen dikatakan layak.
 - Tidak : Apabila butir instrumen dikatakan tidak layak.
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI MEDIA
 Nama Ahli : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.
 NIP : 199503022019031006
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Media

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi cara belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek Visual Media	Kemenarikan warna, background, gambar, dan animasi.	4,5,6
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar.	7
	Kejelasan gambar	8
	Ketepatan pencahayaan.	9
	Kecepatan gerakan gambar.	10
Aspek Audio Media	Artikulasi Suara	11
	Kejelasan Suara	12
	Kesesuaian Musik	13,14
Aspek Tipografi	Pemilihan Jenis Teks	15
	Ketetapan Ukuran Teks	16
Aspek Pemograman Media	Durasi Waktu	17

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Media

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Media video ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa	✓		
2.	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar	✓		
3.	Dapat menggambarkan proses	✓		

	secara tepat dan dapat disaksikan secara berulang ulang			
4.	Warna huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca	✓		
5.	Kualitas gambar sudah cukup menarik	✓		
6.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah cukup jelas	✓		
7.	Pengambilan ukuran gambar sudah sesuai untuk mahasiswa	✓		
8.	Gambar materi dapat terlihat dengan jelas	✓		
9.	Pencahayaan gambar sudah tepat	✓		
10.	Kecepatan gerakan gambar telah sesuai untuk mahasiswa	✓		
11.	Artikulasi Suara narrator sudah terdengar dengan jelas	✓		
12.	Suara narrator sudah terdengar jelas dan informative	✓		
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar	✓		
14.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator	✓		
15.	Jenis teks mudah dibaca	✓		
16.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)	✓		
17.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran	✓		

SARAN:

.....

KESIMPULAN :

Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry* ini dinyatakan :

Layak digunakan tanpa revisi

- Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 20 Juli 2022

Penilai,



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.
199503022019031006

IDENTITAS : AHLI MEDIA
Nama Ahli : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.
NIP : 199503022019031006
Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Media

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Fungsi dan manfaat	Menambah variasi cara belajar	1
	Mempermudah pembelajaran	2,3
Aspek Visual Media	Kemenarikan warna, background, gambar, dan animasi.	4,5,6
	Kesesuaian pengambilan ukuran gambar.	7
	Kejelasan gambar	8
	Ketepatan pencahayaan.	9
	Kecepatan gerakan gambar.	10
Aspek Audio Media	Artikulasi Suara	11
	Kejelasan Suara	12
	Kesesuaian Musik	13,14
Aspek Tipografi	Pemilihan Jenis Teks	15
	Ketetapan Ukuran Teks	16
Aspek Pemograman Media	Durasi Waktu	17

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Media

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Media video ini dapat menambah variasi cara belajar mahasiswa					✓
2.	Media video pembelajaran ini dapat mempermudah kegiatan belajar mengajar					✓
3.	Dapat menggambarkan proses					✓

	secara tepat dan dapat disaksikan secara berulang ulang					
4.	Warna huruf yang digunakan jelas dan mudah dibaca					✓
5.	Kualitas gambar sudah cukup menarik					✓
6.	Komposisi warna teks terhadap warna background sudah cukup jelas					✓
7.	Pengambilan ukuran gambar sudah sesuai untuk mahasiswa					✓
8.	Gambar materi dapat terlihat dengan jelas					✓
9.	Pencahayaan gambar sudah tepat					✓
10.	Kecepatan gerakan gambar telah sesuai untuk mahasiswa					✓
11.	Artikulasi Suara narrator sudah terdengar dengan jelas					✓
12.	Suara narrator sudah terdengar jelas dan informative					✓
13.	Suara musik sesuai dengan suasana dan tampilan gambar					✓
14.	Volume musik pengiring tidak mengganggu suara narator					✓
15.	Jenis teks mudah dibaca					✓
16.	Ukuran teks sudah sesuai (tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil)					✓
17.	Durasi waktu sesuai standar video pembelajaran					✓

SARAN:

.....

.....

Singaraja, 5-8-2022
Penilai,



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199503022019031006

Lampiran 8. Penilaian Ahli Desain Pembelajaran

ANGKET PENILAIAN AHLI DESAIN PEMBELAJARAN **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada** **Mata Kuliah *Pastry***

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake*
Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Penyusun : Mia Agustina

Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan adanya **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry***, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media tersebut digunakan dalam Pembelajaran Mata Kuliah *Pastry*.

PETUNJUK PENGISIAN:

- Berilah tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang Penilaian yaitu:
 - Ya : Apabila butir instrumen dikatakan layak.
 - Tidak : Apabila butir instrumen dikatakan tidak layak.
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Nama Ahli : Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd, M.Pd

NIP : 197106161996021001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Desain Pembelajaran

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk	1
	Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran	2
Penyajian	Kejelasan Suara	3
	Kejelasan Urutan Penyajian materi pada setiap tayangan.	4
	Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)	5
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran	6
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik	7
Model Pembelajara	Ketepatan pembuatan Video pembelajaran dalam mata kuliah pastry	8,9,10

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Desain Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Materi yang disampaikan dikemas secara menarik dalam video pembelajaran	✓		
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam video sudah sesuai	✓		

3.	Suara narrator dalam menjelaskan sudah cukup jelas	✓		
4.	Urutan Penyajian materi pada setiap tayangan sudah cukup jelas	✓		
5.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai	✓		
6.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran sudah tepat	✓		
7.	Penyajian dalam praktik sudah tepat	✓		
8.	Video yang disajikan tepat sasaran	✓		
9.	Strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran	✓		
10.	Sistematika pembelajaran dalam video disajikan secara runtut	✓		

SARAN:

.....

KESIMPULAN :

Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry* ini dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 21 Juli 2022

Penilai,



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd, M.Pd
 197106161996021001

IDENTITAS : AHLI DESAIN PEMBELAJARAN

Nama Ahli : Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd, M.Pd

NIP : 197106161996021001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Desain Pembelajaran

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Kelayakan isi	Kemenarikan Pengemasan Produk	1
	Kesesuaian Materi dengan Video Pembelajaran	2
Penyajian	Kejelasan Suara	3
	Kejelasan Urutan Penyajian materi pada setiap tayangan.	4
	Kelengkapan komponen-komponen pada kegiatan pembelajaran dalam video (capaian pembelajaran)	5
Tahap Pembelajaran	Ketepatan langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran	6
	Ketepatan tahap penyajian dalam praktik	7
Model Pembelajara	Ketepatan pembuatan Video pembelajaran dalam mata kuliah pastry	8,9,10

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Desain Pembelajaran

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Materi yang disampaikan dikemas secara nenarik dalam video pembelajaran					✓
2.	Materi pembelajaran yang disampaikan dalam video sudah sesuai					✓

3.	Suara narrator dalam menjelaskan sudah cukup jelas					✓
4.	Urutan Penyajian materi pada setiap tayangan sudah cukup jelas					✓
5.	Rumusan tujuan pembelajaran sesuai dengan kompetensi yang ingin dicapai					✓
6.	Langkah-langkah tahap orientasi masalah dalam video pembelajaran sudah tepat					✓
7.	Penyajian dalam praktik sudah tepat					✓
8.	Video yang disajikan tepat sasaran					✓
9.	Strategi yang digunakan sesuai dengan pembelajaran					✓
10.	Sistematika pembelajaran dalam video disajikan secara runtut					✓

SARAN:

.....

.....

.....

Singaraja, 5 Agustus 2022

Penilai,



Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd, M.Pd
NIP. 197106161996021001

Lampiran 9. Penilaian Ahli Bahasa

ANGKET PENILAIAN AHLI BAHASA

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake*
Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Penyusun : Mia Agustina

Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Hormat,

Schubungan dengan adanya **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry***, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media tersebut digunakan dalam Pembelajaran Mata Kuliah *Pastry*.

PETUNJUK PENGISIAN:

- Berilah tanda centang (√) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang Penilaian yaitu:
 - Ya : Apabila butir instrumen dikatakan layak.
 - Tidak : Apabila butir instrumen dikatakan tidak layak.
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI BAHASA

Nama Ahli : Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M.Pd.

NIP 198705272015042001

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Bahasa

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Ketepatan Bahasa Yang Digunakan	Kelugasan	1,2,3
	Komunikatif	4
	Dialogis dan Interaktif	5

Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Bahasa

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Struktur kalimat yang digunakan sudah tepat	√		
2.	Kalimat yang digunakan sudah efektif	√		
3.	Istilah yang digunakan sudah sesuai dengan EYD (EBI)	√		Namun, ada beberapa ejaan yang kurang tepat
4.	Kalimat yang digunakan mudah dipahami sehingga dapat menyampaikan pesan secara tepat	√		
5.	Kalimat yang digunakan dapat memotivasi peserta didik	√		

SARAN:

Video pembelajaran sudah baik, tetapi banyak ejaan yang kurang tepat. Kalimat yang tertulis menggunakan ukuran tulisan yang relatif kecil. Oleh karena itu, peneliti perlu memperbaiki beberapa kebahasaan dan tulisan yang ada di video. Beberapa saran telah saya cantumkan di lampiran.

KESIMPULAN :

Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry* ini dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
 Layak digunakan dengan revisi
 Tidak layak

Singaraja, 1 Agustus 2022

Penilai,



Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M.Pd.
NIP 198705272015042001

IDENTITAS : AHLI BAHASA

Nama Ahli : Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M.Pd.
 NIP : 198705272015042001
 Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Bahasa

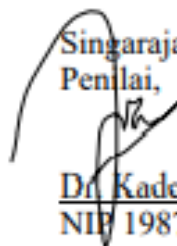
Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Ketepatan Bahasa Yang Digunakan	Kelugasan	1,2,3
	Komunikatif	4
	Dialogis dan Interaktif	5

Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Bahasa

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Struktur kalimat yang digunakan sudah tepat				√	
2.	Kalimat yang digunakan sudah efektif				√	
3.	Istilah yang digunakan sudah sesuai dengan EBI				√	
4.	Kalimat yang digunakan mudah dipahami sehingga dapat menyampaikan pesan secara tepat					√
5.	Kalimat yang digunakan dapat memotivasi peserta didik					√

SARAN: Ada beberapa ejaan dan tanda baca yang perlu direvisi.

Singaraja, 5 Agustus 2022
 Penilai,



Dr. Kadek Wirahyuni, S.Pd., M.Pd.
 NIP 198705272015042001

ANGKET PENILAIAN AHLI BAHASA

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

**Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake*
Batik pada Mata Kuliah *Pastry***

Penyusun : Mia Agustina

Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd

2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Instansi :Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan adanya **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry***, maka melalui instrumen ini Bapak/Ibu saya mohon untuk memberikan penilaian terhadap media video pembelajaran yang telah dibuat. Penilaian dari Bapak/Ibu akan digunakan sebagai validasi dan masukan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas media video pembelajaran ini sehingga bisa diketahui layak atau tidak media tersebut digunakan dalam Pembelajaran Mata Kuliah *Pastry*.

PETUNJUK PENGISIAN:

- Berilah tanda centang (✓) pada kolom yang sudah tersedia sesuai dengan pendapat penilai secara objektif.
- Rentang Penilaian yaitu:
 - Ya : Apabila butir instrumen dikatakan layak.
 - Tidak : Apabila butir instrumen dikatakan tidak layak.
- Saran dan kesimpulan dapat ditulis pada lembar yang telah disediakan

IDENTITAS : AHLI BAHASA

Nama Ahli : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.

NIP : 199503022019031006

Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Bahasa

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Ketepatan Bahasa Yang Digunakan	Kelugasan	1,2,3
	Komunikatif	4
	Dialogis dan Interaktif	5

Instrument Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Bahasa

No.	Aspek Penilaian	Jawaban		Keterangan
		Ya	Tidak	
1.	Struktur kalimat yang digunakan sudah tepat	✓		
2.	Kalimat yang digunakan sudah efektif	✓		
3.	Istilah yang digunakan sudah sesuai dengan EYD	✓		
4.	Kalimat yang digunakan mudah dipahami sehingga dapat menyampaikan pesan secara tepat	✓		
5.	Kalimat yang digunakan dapat memotivasi peserta didik	✓		

SARAN:

-
.....
.....
.....

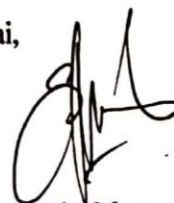
KESIMPULAN :

Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry* ini dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi
- Tidak layak

Singaraja, 20 Juli 2022

Penilai,



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd., M.Pd.
199503022019031006



IDENTITAS : AHLI BAHASA
Nama Ahli : I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.
NIP : 199503022019031006
Instansi : Universitas Pendidikan Ganesha

Kisi-kisi Instrumen Penelitian untuk Ahli Bahasa

Aspek Penilaian	Indikator	Nomor Butir
Ketepatan Bahasa Yang Digunakan	Kelugasan	1,2,3
	Komunikatif	4
	Dialogis dan Interaktif	5

Instrumen Kelayakan Media Video Pembelajaran oleh Ahli Bahasa

No.	Aspek Penilaian	Skor				
		1	2	3	4	5
1.	Struktur kalimat yang digunakan sudah tepat					✓
2.	Kalimat yang digunakan sudah efektif					✓
3.	Istilah yang digunakan sudah sesuai dengan EBI					✓
4.	Kalimat yang digunakan mudah dipahami sehingga dapat menyampaikan pesan secara tepat					✓
5.	Kalimat yang digunakan dapat memotivasi peserta didik					✓

SARAN:

.....

Singaraja, ... 5-8-2022

Penilai,



I Nengah Eka Mertayasa, S.Pd.,M.Pd.
 NIP. 199503022019031006

Lampiran 10. Angket Penilaian Responden

ANGKET PENILAIAN RESPONDEN

Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Judul Penelitian : Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*

Penyusun : Mia Agustina

Pembimbing : 1. Cokorda Istri Raka Marsiti, S.Pd., M.Pd
2. Dr. Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd

Instansi : Fakultas Teknik dan Kejuruan/ Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

PETUNJUK PENGISIAN:

1. Sebelum mengisi angket ini, pastikan anda telah menonton Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*.
2. Melalui instrument ini dimohonkan untuk memberikan penilaian tentang **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry***, dimohonkan memberikan tanda *check list* (√) pada kolom yang sesuai untuk menilai kualitas tentang **Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*** dengan keterangan:

SS : Sangat Setuju
S : Setuju
CS : Cukup Setuju
TS : Tidak Setuju
STS : Sangat Tidak Setuju.

1. Sebelum melakukan penilaian, isilah identitas anda secara lengkap terlebih dahulu.

IDENTITAS : RESPONDEN 1**Nama : Rowais Qornik****NIM : 1915081024**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		✓			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	✓				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	✓				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		✓			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		✓			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	✓				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		✓			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		✓			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	✓				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	✓				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	✓				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 2**Nama : Ni Putu Ragita Cahy Wicaksani****NIM : 1915081032**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	√				
3.	Dengan media video pembelajaran ini , waktu belajar menjadi lebih efektif	√				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	√				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	√				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini , materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	√				
12.	Dengan media video pembelajaran ini , materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 3**Nama : Mohamad Ade Riski****NIM : 1915081010**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan			√		
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		√			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran			√		
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 4**Nama : Istia Hariani****NIM : 1915081030**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	√				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	√				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	√				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	√				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	√				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 5**Nama : Muhammad Yunus Zakaria****NIM : 1915081036**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	√				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		√			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	√				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 6**Nama : Sulistia Ningsih****NIM : 1915081026**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		✓			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		✓			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		✓			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		✓			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		✓			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		✓			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		✓			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		✓			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry		✓			
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		✓			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		✓			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		✓			

IDENTITAS : RESPONDEN 7**Nama : Riki Prayanto****NIM : 1915081025**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		√			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	√				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran			√		
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat			√		
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 8**Nama : Nana Ermia****NIM : 1915081027**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	✓				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	✓				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	✓				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	✓				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	✓				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	✓				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	✓				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	✓				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	✓				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	✓				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	✓				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 9**Nama : Fitriani hasanah****NIM : 1915081028**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		✓			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		✓			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		✓			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		✓			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		✓			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		✓			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		✓			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		✓			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry		✓			
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		✓			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		✓			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		✓			

IDENTITAS : RESPONDEN 10**Nama : Moh. Akmal Singgih Priastomo****NIM : 1915081009**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	✓				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	✓				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	✓				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	✓				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	✓				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	✓				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	✓				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	✓				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	✓				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	✓				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		✓			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		✓			

IDENTITAS : RESPONDEN 11**Nama : Luh Gede Surya Ningrum****NIM : 1915081035**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	√				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	√				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 12**Nama : Ida Ayu Putu Krisnayani Putri****NIM : 1915081018**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		√			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		√			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 13

Nama : Ely irpana sagitawati

NIM : 1915081001

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	√				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	√				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		√			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		√			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		√			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	√				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	√				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 14**Nama : M. David Tanoto****NIM : 1915081012**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	√				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	√				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	√				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	√				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 15**Nama : Putu Alviola Andina Tantra****NIM : 1915081015**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	√				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	√				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	√				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	√				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	√				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 16**Nama : Faradiba Maharani Piay****NIM : 1915081013**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		√			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		√			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		√			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		√			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran			√		
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry		√			
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 17**Nama : Ni Kadek Dwy Prabania****NIM : 2015081015**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	√				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		√			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		√			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa			√		
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran			√		
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran			√		
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami			√		

IDENTITAS : RESPONDEN 18**Nama : RODIAL ABDUL GANI****NIM : 2015081007**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		√			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran			√		
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	√				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		√			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		√			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 19**Nama : Fenty Rahayu Arinta****NIM : 2015081028**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		√			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	√				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif			√		
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan			√		
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa			√		
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran			√		
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry			√		
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		√			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti			√		
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami			√		

IDENTITAS : RESPONDEN 20**Nama : Muhamad Farhan Yodi Firmansyah****NIM : 2015081011**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		√			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	√				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat			√		
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 21**Nama : I Gusti Ayu Eka Putri Maharani****NIM : 2015081034**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		✓			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran			✓		
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif			✓		
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		✓			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		✓			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		✓			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		✓			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		✓			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry		✓			
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat			✓		
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		✓			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		✓			

IDENTITAS : RESPONDEN 22**Nama : Ni Luh Putu Rani Utami****NIM : 2015081009**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		√			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran			√		
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif			√		
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan			√		
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		√			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		√			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran			√		
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry		√			
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		√			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti			√		
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 23**Nama : Ni Komang Dyah Wulandini****NIM : 2015081031**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	√				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	√				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	√				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		√			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	√				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 24**Nama : Dyah Ayu Ningsih****NIM : 2015081002**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		√			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		√			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran			√		
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry			√		
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		√			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 25**Nama : Putu Wika Aryantini****NIM : 2015081017**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		√			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran			√		
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		√			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		√			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry			√		
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		√			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 26**Nama : Haerunnisa****NIM : 2015081006**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	√				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	√				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	√				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	√				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry		√			
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	√				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	√				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	√				

IDENTITAS : RESPONDEN 27**Nama : Ni Luh De Paramita Sari****NIM : 2015081016**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	√				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran		√			
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		√			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		√			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		√			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		√			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		√			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran		√			
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry		√			
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat		√			
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti		√			
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami		√			

IDENTITAS : RESPONDEN 28**Nama : Ni Putu Putri Utami****NIM : 2015081004**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik		✓			
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	✓				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif		✓			
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	✓				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa		✓			
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	✓				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		✓			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	✓				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	✓				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	✓				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	✓				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 29**Nama : Ni Putu Putri Utami****NIM : 2015081004**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	✓				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	✓				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	✓				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan	✓				
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	✓				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa	✓				
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran	✓				
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	✓				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	✓				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	✓				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	✓				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	✓				

IDENTITAS : RESPONDEN 30**Nama : Anandita R Indarwan****NIM : 2015081008**

No.	Aspek Penilaian	Jawaban				
		SS	S	CS	TS	STS
1.	Dengan media video pembelajaran ini, pembelajaran jadi lebih menarik	✓				
2.	Media video pembelajaran ini mampu memberikan fokus perhatian yang lebih pada saat mengikuti pembelajaran	✓				
3.	Dengan media video pembelajaran ini, waktu belajar menjadi lebih efektif	✓				
4.	Dengan media video pembelajaran ini pembelajaran terasa lebih menyenangkan		✓			
5.	Media video pembelajaran ini menambah sumber belajar mahasiswa	✓				
6.	Media video pembelajaran ini menambah variasi cara belajar mahasiswa		✓			
7.	Dengan media video pembelajaran ini mahasiswa lebih semangat mengikuti pembelajaran		✓			
8.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa lebih antusias mengikuti pembelajaran	✓				
9.	Dengan adanya video pembelajaran ini mahasiswa terpicu untuk lebih kreatif dalam mengolah produk pastry	✓				
10.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk diingat	✓				
11.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dimengerti	✓				
12.	Dengan media video pembelajaran ini, materi pastry lebih mudah untuk dipahami	✓				

Lampiran 11. Rekapian Penilaian Responden

No	Nama	Semester	Pernyataan												Jumlah	Persentase
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1	Rowais Qornik	VII	4	5	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	55	91,6%
2	Ni Putu Ragita Cahy Wicaksani	VII	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
3	Mohamad Ade Riski	VII	5	4	4	3	5	4	4	3	5	5	4	5	51	85%
4	Istia Hariani	VII	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
5	Muhammad Yunus Zakaria	VII	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	5	5	56	93,3%
6	Sulistia Ningsih	VII	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	80%
7	Riki Prayanto	VII	4	4	5	5	5	5	4	3	5	3	4	4	48	80%
8	Nana Ermia	VII	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
9	Fitriani hasanah	VII	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	80%
10	Moh. Akmal Singgih Priastomo	VII	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	58	96,6%
11	Luh Gede Surya Ningrum	VII	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	57	95%
12	Ida Ayu Putu Krisnayani Putri	VII	4	4	4	5	5	5	4	4	5	4	4	5	53	88,3%
13	Ely irpana sagitawati	VII	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5	56	93,3%
14	M. David Tanoto	VII	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	59	98,3%
15	Putu Alviola Andina Tantra	VII	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
16	Faradiba Maharani Piay	VII	4	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	48	80%
17	Ni Kadek Dwy Prabania	V	5	5	4	4	4	3	3	3	5	5	4	3	48	80%
18	Rodial Abdul Gani	V	4	3	5	4	5	5	4	4	5	4	4	4	51	85%
19	Fenty Rahayu Arinta	V	4	5	3	3	5	3	3	4	3	4	3	3	43	71,6%
20	Muhamad	V	5	4	4	5	4	5	4	5	5	3	4	4	52	86,6%

	Farhan Yodi Firmansyah															
21	I Gusti Ayu Eka Putri Maharani	V	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	4	4	48	80%
22	Ni Luh Putu Rani Utami	V	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	3	4	43	71,6%
23	Ni Komang Dyah Wulandini	V	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	56	93,3%
24	Dyah Ayu Ningsih	V	4	4	4	4	5	5	4	3	3	4	4	4	48	80%
25	Putu Wika Aryantini	V	4	3	4	5	4	4	4	4	3	4	4	4	47	78,3%
26	Haerunnisa	V	5	4	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	56	93,3%
27	Ni Luh De Paramita Sari	V	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	49	81,6%
28	Ni Putu Putri Utami	V	4	5	4	5	4	5	4	5	5	5	5	5	56	93,3%
29	Ni Putu Putri Utami	V	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	100%
30	Anandita R Indarwan	V	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	57	95%
Total															1591	88,4%

Berdasarkan data responden yang telah diajukan maka dapat dihitung presentase keseluruhan subyek dengan cara berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Persentase} &= \frac{\sum x}{\sum xi} \times 100 \% && \text{Keterangan :} \\
 &= \frac{1591}{60 \times 30} \times 100 \% && \text{P= Persentase} \\
 &= \frac{1591}{1800} \times 100 \% && \sum x = \text{Jumlah Jawaban Penilaian} \\
 &= 88,4 \% && \sum xi = \text{Jumlah Jawaban Tertinggi} \\
 & && 100 = \text{Bilangan Konstan}
 \end{aligned}$$

Lampiran 12. Riwayat Hidup

RIWAYAT HIDUP



Mia Agustina lahir di Lingsar 19 Agustus 1999. Penulis lahir dari pasangan Awaluddin dan Baiq Ernawati, beragama Islam dan tinggal di Kopang, Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Negeri Gunung Gatep, kemudian melanjutkan Pendidikan di SMP Negeri 3 Kopang, selanjutnya mengambil Jurusan Ilmu Pengetahuan Alam di SMA Negeri 1 Praya. Kemudian penulis melanjutkan studi ke Universitas Pendidikan Ganesha dengan mengambil jurusan Teknologi Industri Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga. Penulis berkesempatan mengikuti beberapa kegiatan serta berorganisasi selama menjadi mahasiswa yaitu menjadi anggota dari Kelompok Kerja (POKJA) Fakultas Teknik dan Kejuruan (2018-2019).

Lampiran 13. Surat Pernyataan Penulis

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan karya tulis yang berjudul “**Pengembangan Media Video Pembelajaran Pembuatan *Roll Cake* Batik pada Mata Kuliah *Pastry*”**, beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya sendiri, saya tidak melakukan penjiplakan dan mengutip dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya saya ini, atau ada klaim terhadap keaslian karya saya ini.

Singaraja, 15 Oktober 2022



[Handwritten Signature]
Aia Agustina

NIM. 1815011031